

IV.

Der Grund oder Schleim zum Marmoriren.

Man nimmt 1 Loth Caraghenmoos, thut es in einen **neuen** nicht zugedeckten Topf und kocht es sogleich mit 2 Kannen hineingethanem Flußwasser (Brunnenwasser geht nicht an), bis daß es wallt. Ueberlaufen darf die Masse nicht, auch darf sie nicht an Torf oder Steinkohlen gekocht werden, außer es geschieht in einer Kochmaschine. — Der Topf kann natürlich immer wieder gebraucht werden, aber es darf nie etwas Anderes darin gekocht werden. Nach dem Kochen ist eine Erbse groß Spodeldot hinein zu thun. Der Grund, der sich nur 4 Tage, im Sommer nur 3 Tage hält, ist dann länger zu gebrauchen; auf ältern Grund wird jeder Zeit ein bleicher schlechter Schnitt. — Erst den andern Tag kann diese Masse zum Marmoriren angewendet werden, nachdem sie vorher kalt aufbewahrt wurde. — Auch auf Tragantgrund kann man die Schnitte eben so schön machen.