

Die getrockneten Kuchen macht man so fort zu einem feinen Pulver und schlägt es durch ein Sieb. Dieses Pulver schüttet man in einen metallenen Mörser, gießt gekochtes Leindl dazu und stößt das Gemenge so lange durch, bis sich darin kein einziger Klumpen mehr findet, sondern die Masse von gleichförmiger Farbe ist und die Konsistenz eines festen zähen Teiges hat, der nicht mehr an die Hände klebt.

Von diesem Kitt kann man sich gleich eine ansehnliche Menge bereiten. Denn geht das Geschäft mehr in's Große und in einem fort, so muß man Vorrath haben, und dann ist auch der Kitt selbst desto besser, je älter er ist; nur muß er in verdeckten steinernen Gefäßen oder in Blasen, und an einem kühlen feuchten Orte, oder im Keller aufbewahrt werden, damit er nicht zu trocken wird.

Im Fall er aber diesen Fehler dennoch bekäme und also sich nicht gut mehr behandeln ließe, so muß er wieder aufgefrischt werden. Dieß geschieht dadurch, daß man ihn etwas erwärmt und mit einem Zusatze von gekochtem Leindl auf's neue in dem Mörser stampft.

Der Kitt, der bei einer Destillation gedient hat, kann noch weiter benutzt werden, wenn man die verbrannten oder zersehten Theile, die er etwa bekommen hat, gehörig davon absondert und ihn mit etwas frischem Kitt vermengt. Man erkennt die verdorbenen Theile daran, daß sie weiß oder gelblich aussehen und der Kitt an dergleichen Stellen trocken und brüchig wird. Ein solcher auf's neue durchgekneteter Kitt ist um vieles zäher und bindender, als ganz frischer.

Daß die verbrannten Theile sorgfältig davon geschieden werden, ist deswegen nothwendig, weil der Kitt sonst nicht gleichförmig trocknet und, statt geschmeidig und bindend zu seyn, hart, kurz und klebricht wird, und leicht Risse bekommt.

Ist