

auf werden die Kuchen vom ersten Pressen nochmals gestampft, und nachdem man sie nun gehörig erwärmt hat, so geben sie noch viel, aber etwas geringeres Del, welches mit dem ersten nicht vermischt werden darf, und zum Brennen vorzüglich gut ist.

3) Da alles Del, zumal so lange es jung ist, viel ausdünstet und durch die eingespernte Luft früher ranzig wird, so ist es sehr zweckmäßig, wenn man vorzüglich das zum Speisegebrauch kalt geschlagene Del in gläserne oder gut glasierte irdene Gefäße gießt und diese nicht zupfropft, sondern nur mit einem Blatt Papier u. s. w., worin man kleine Löcher sticht, zubindet, damit die in den Gefäßen befindliche Luft immer mit der äußern in Verbindung bleibt. Auch kann man unter dasjenige Del, welches noch von der Mühle her einen Nebengeschmack hat, fein gestoßene Holzkohlen schütten, und man wird hiervon, wenn das Del nach einigen Monaten abgegossen ist, sehr gute Wirkung spüren. Wer jedoch nur wenig Samen und keine ganz reine Delmühle in der Nähe hat, dem ist zu rathen, seinen Vorrath — um gewiß reines Del zu erhalten — das erste Mal allenfalls in der Apotheke kalt pressen zu lassen, und dann erst die ein Mal gepreßten Kuchen in die Delmühle zur mehrmaligen Verarbeitung zu geben. Was sodann die ausgepreßten Kuchen betrifft, so können diese, wenn man sie nicht dem Delmüller lassen will, sehr gut zur Fütterung des Rindviehes benutzt werden, und die Stengel dieser Pflanze kann man entweder zur Feuerung oder zur Düngungsvermehrung anwenden.

Dies wäre ungefähr dasjenige, was vorzüglich bei dem Anbau und bei der Operation des Delpressens des weißen Mohns zu beobachten seyn wird, und wobei man ein dem feinsten Provencerdöl ganz gleichkommendes Del in sehr beträchtlicher Quantität erhält; denn da, zu Folge angestellter Versuche, 5 Pfund Mohnsamen, 2 Pfund 21 Loth kalt

kalt