

nig, oder besser gar keinen Alaun gethan hat, kann man auch den Zucker färben. Will man aber eine Erdfarbe haben, so setzt man dem Absude Bittersalz zu, und schlägt die Farbe mit Potasche nieder.

R o t h e F a r b e n .

Die Mennige oder der rothe Bleikalk ist eine der Gesundheit sehr nachtheilige Farbe, folglich aus den Werkstätten der Zuckerbäcker ganz zu verbannen. Dasselbe ist mit dem Zinnober der Fall. Der Karmin, eine desto unschädlichere und schönere Farbe, kann mit großem Nutzen gebraucht werden, wenn er rein ist.

Um den Zucker zu färben, kann man sich auch eines Absuds der Cochenille bedienen, wozu man ein Sechzehnthel Alaun gesetzt hat. Das Fernambuckholz, mit einem Zehnthel Alaun ausgesotten, giebt gleichfalls eine sehr schöne Tinktur. Auch kann man den Fernambuck und die Cochenille mit Weingeist ausziehen, und mit dieser weingeistigen Tinktur den Zucker färben.

B l a u e F a r b e n .

Das Bergblau, ein Kupferkalk, darf wegen seiner Schädlichkeit nicht zum Färben der Zuckerwaaren gebraucht werden. Das Berlinerblau hingegen, der Indig und der daraus verfertigte blaue Karmin sind schöne und unschädliche blaue Farben. Auch die bekannte Auflösung des Indigs giebt eine vortreffliche blaue und unschädliche Farbe; nur muß hier vorzüglich die freie Vitriolsäure weggeschafft werden. Die blauen Pflanzensäfte, z. B. aus Kornblumen, geben gleichfalls ein blaue, aber unbeständige Farbe.

G r ü n e F a r b e n .

Hierzu darf man sich keinesweges des Grünspans oder seiner Auflösung in Essig bedienen, weil dies sehr nachtheilige
Sol-