liche Lichter, und können mit einer sehr großen Ersparniß von Talg mit gleichem Nutzen sowohl in vornehmern als geringern Häusern gebraucht werden.

182.

Feiner Kleister aus Stärke.

Um einen feinen Kleister aus Stärke zu kochen, so muß man die Stärke vorher mit kaltem Wasser übergießen, wodurch sie sich leicht erweichen und fein zertheilen läßt. Man muß nur darauf sehen, daß keine Klümperchen entstehen.

Alsdann bringt man in ein anderes Gefäß reines Wasser zum Sieden, und wenn es siedet, so gießt man etwas von der eingeweichten Stärke hinein, und rührt es mit einem Quirl sorgfältig um, läßt es aber nicht in der Siedehitze, sondern setzt den Topf nur neben das Feuer. Man fährt fort, so lange eingeweichte Stärke hinzuzusetzen und umzurühren, bis er die erforderliche Konsistenz hat.

Soll der Kleister sich Wochen lang halten, so thut man zu jedem Pfund Wasser ein Quentchen Alaun, und läßt diesen erst auflösen, ehe man die Stärke hineinquirlt.

183.

Das Rübsamenöl so zu reinigen, daß es wie Baum- oder Mandelöl wird.

Man läßt sich ein Geschirr von dünn geschlagenem Blei in Form eines viereckigten Kastens machen, etwa eine Hand hoch, und so breit und lang als man will. Unter denselben setzt man in einem warmen, vor Winde bewahrten Zimmer einen Ofen von Backsteinen so, daß das Gefäß gut hinein passe, und überall eine gleichförmige Wärme erhalten kann. Der Ofen hat keinen Rost; man braucht statt dessen eine

Koh-