Kohlenpfanne. Man läßt eine Thür an den Ofen machen, so groß, daß man eine Kohlenpfanne hineinsetzen kann. Der Ofen muß in der Höhe darnach gerichtet werden, daß das Feuer in der Kohlenpfanne seine Wärme gemächlich dem Kasten mittheilet. Ist der Kasten, folglich auch der Ofen groß, so muß man auch wohl 2 bis 3 Thüren und eben so viele Kohlenpfannen gebrauchen, um überall ein egales Feuer zu erhalten. Man gießt dann in den Kasten etwa 1 Zoll hoch reines Wasser und auf das Wasser ½ Zoll hoch (nicht mehr und nicht weniger) gemeines, doch reines, Rüböl, macht erst mittelst der Kohlenpfanne ein gelindes Feuer, so, daß man in dem Wasser und Oel ganz gemächlich einen Finger halten kann, nicht wärmer, sondern lieber etwas kälter, sonst wird das Oel nicht weiß. In dieser Hitze muß es 4 Tage und Nächte erhalten werden, ohne daß es erkaltet. So wird alle Unsauberkeit, Gestank und Farbe von dem Oel verschwinden; es wird ganz rein, weiß und hell wie Mandelöl werden. Wenn es in vier Tagen noch nicht rein werden sollte, woran Luft und Feuer Ursach sein können, so muß man mit dem Feuer so lange anhalten, bis man es probewürdig findet. Man tunkt nämlich ein Holz in das Oel, und sieht dann an etlichen Tropfen ob es hell, weiß und rein ist. Darauf muß man das Oel aus dem Kasten, bis auf das Wasser, ablassen. Das Oel verliert etwa den zehnten Theil, der sich ins Wasser zieht. Dieses Oel ist nun für sich bequem statt des gemeinen Baum- oder Mandelöls zu gebrauchen. Mann kann es aber völlig in Baumöl verwandeln, wenn man etwa den zweiten, dritten oder vierten Theil stark riechendes, aber reines Baumöl darunter mischt, wo es dann so lieblich und angenehm wird, daß man es für das beste Baumöl hält.

184.
Konservirung des Baumöls.

Das Verderben des Baumöls ist für Handlungen, die dieses Produkt führen, immer ein beträchtlicher Schade. Da-

her