in drei Kannen kochendem Wasser zerläßt. Zu diesem sett man hernach 22 Kannen kaltes Wasser, und weicht in dieses Bad die zu reinigende Wolle ein, so viel als davon hineins geht. Man läßt die Wolle einige Tage in der Lauge, herenach wäscht und drückt man sie aus, und legt sie zum Trocksnen auf reinliche Hürden aus. Wenn sie getrocknet ist, so kann man sie so lange ausbewahren, als man will; es wird sie kein Insekt und kein anderes Ungezieser mehr anrühren; auch wird sie sonst nicht verderben.

195.

Stärke aus wilden Kastanien.

Aus den wilden Kastanien, die man so wenig achtet, und nur hie und da versuchsweise zur Biehfütterung anmen= det, laßt sich eine sehr weiße und feine Starke ziehen. Der Prozeß dieser Starkebereitung ist so ziemlich derselbe, wie bei der Benutzung der Kartoffeln dazu. Man befreiet namtich die Kastanien von ihrer außern grunen Rapsel (denn frisch schicken sie sich am besten zu diesem Gebrauch) und eben fo von der harten braunen Kernschale; auch sticht man den Keim, unter welchem sich die Rinde tief in die Substanz des Kerns hineinzieht, sorgfältig und rein aus, so daß nicht das kleinste Fleckchen braune Schale zuruckbleibt. Hierauf bringt man Die geschälten und entkeimten Kastanien in eine Reibemuble, welche unter Wasser steht, und zerreibt sie da unter Wasser zu einem feinen garten Pulver oder Brei. Diefer Brei wird nun mehrere Male mit Waffer erst durch ein weites, hernach durch ein immer engeres Haarsieb ausgewaschen, und alles Grobe und Faserige davon abgesondert. Ist alle Starke aus ben faserigen Bestandtheilen herausgewaschen, so übergießt man den erhaltenen Stärketeig mit einer vierfach größern Menge Wasser, rührt beides zusammen gut durch, und läßt die ganz bunne Masse nochmals durch ein feines Resseltuch oder einen Milch=