Milchflor laufen, um zuletzt auch die feinsten Kleien, die noch zurück geblieben sein könnten, auszusondern.

Hat sich nun die Stärke in dieser dünnen Flüssigkeit zu Boden gesetzt, was in Zeit von einigen Stunden erfolgt, wenn man die Masse ruhig stehen läßt; so läßt man das obenstehende Wasser, welches einigermaßen gefärbt sein wird, vorsichtig am besten durch Seitenzapfenlöcher ab, gießt auch immer wieder frisches Wasser zu, und läßt es wieder ab, so lange bis dieses keine Farbe mehr annimmt, (gewöhnlich ist es die grüne Farbe, welche frische Kastanien dem Wasser mittheilen, und die gelbe, welche es von alten trockenen empfängt), bis alle färbende Bestandtheile aus der Stärke ausgezogen sind, und diese ganz rein und weiß, wie frischgefallener Schnee erscheint. Den ganz reinen Stärketeig bringt man auf Tücher oder Löschpapier, um das noch beigemischte Wasser absickern zu lassen und abzusaugen; dann trocknet man die erhaltenen Stärkekuchen im Schatten an warmer Luft, oder auch, wenn dieses zu langsam erfolgte oder nicht Zeit und Gelegenheit dazu da wäre, in der Nähe eines lebhaften Feuers. Bei der letztern schnellen Trocknungsart muß man sehr vorsichtig zu Werke gehen, die Stärke nicht zu sehr und nicht auf einmal erhitzen, muß sie auch beständig umrühren, daß sie gleichförmig ausdünsten kann; sonst erzeugt sich eine harte Haut, ein großer Theil des Wassers bleibt zurück, und die Stärke wird hornig.

Je schneller der ganze Bereitungsprozeß vollführt wird, desto schöner fällt die Stärke aus. Besonders darf man die geschälten Kastanien nicht lange liegen und austrocknen lassen, weil die Absonderung der Stärke und die Ausziehung der färbenden Bestandtheile dann mehr Zeit und Mühe erfordert.

Diese Kastanienstärke empfiehlt sich besonders zu Kleister für Buchbinder, Täschner, Tapeziere ꝛc. theils weil sie sehr gut leimt, und nach der Trocknung eine große Härte und Festigkeit annimmt; theils weil sie von Würmern, der beigemischten wesentlichen Bitterkeit wegen, verschont bleibt.

196. En-