

letzten Tropfen. Die Bouteille wird nicht verstopft, sondern nur mit Papier zugebunden und an einem trocknen Orte aufbewahrt. So erhält sie sich bei gleich schöner Farbe 2 bis 3 Jahre.

Grüne Dinte.

Man fülle ein gewöhnliches Arzneiglas zur Hälfte mit Weinessig an, stelle das Glas in einen Topf mit Wasser, und erhize das Wasser nach und nach bis zum Kochen. In das Glas mit Essig trage man nach und nach so viel gepulverten destillirten Grünspan ein, bis sich nichts mehr davon auflöset. Man kann hier das Verhältniß des Grünspans zum Essig nicht genau angeben, weil der Essig bald stärker, bald schwächer ist. Es ist indessen nicht nachtheilig, wenn man auch etwas mehr Grünspan zusetzt, als der Essig aufzulösen vermag, weil man den unaufgelösten Ueberrest ein ander Mal zu eben diesem Zweck wieder gebrauchen kann.

Um zu verhindern, daß der im Essig reichlich aufgelöste Grünspan nicht zu Kristallen anschieße, sondern in flüssiger Gestalt bleibe, so setzt man ungefähr den sechsten bis achten Theil so viel Arabisches Gummi zu, als man Grünspan genommen hat. Man muß, wie oben gesagt, das Glas in einen Topf mit Wasser und nicht unmittelbar auf Kohlen setzen, weil sonst der noch nicht aufgelöste und zu Boden liegende Grünspan durch eine zu große Erhizung seine schöne Farbe verliert.

Vortheilhafteste Weise, Butter einzusalzen.

Man nehme zwei Theile Kochsalz, einen Theil Zucker und einen Theil Salpeter, mische dieses wohl durch einander,