

stößene Mastix, Sandarack und Colophonium. Ein vorzüglich schönes Radierpulver bestehet aus Sandarack und Ossasepiä (weißer Fischbein), wenn beide zu gleichen Theilen zusammen gemischt und fein gerieben worden. Dieses Pulver streut man auf die radirte Stelle, reibt es ein, und polirt sie mit einem Kalzbeine.

Radies oder Radieschen, sind eine Abart vom gemeinen Rettig oder Raphanus sativus Linn.: mit runden, knotigen, zweyfächerlgen Schoten. Wir haben alhier dreyerley Arten von Radieschen, als

1. Die runde Radiese, Raphanellen, oder Monatsrettige, wovon die Wurzel klein, rund, und mit einem dünnen Schwanz versehen ist. Weil diese Wurzel hell und glänzend weiß ist, so nennen sie einige auch Glasradieschen. Man verspeis't sie grün mit Salz, oder auch zum Butterbrod. Siehe Monatsradieschen.

2. Die lange Monatsradieschen mit länglichten Wurzeln, welche mit ihrem obern rothen Theile aus der Erde herausstehen.

3. Die Forellenradieschen mit kleiner, länglichter, rothgefleckter Wurzel.

Die Glasradieschen sind die allerbesten. Man kann sie schon genießen, wenn die Pflanzen nur vier Blätter haben. Im heißen Sommer müssen sie zwey mal des Tages begossen, sonst werden die Wurzeln pelzig. Die schlechteren Sorten werden wohl an drey Zoll hoch, ehe sie zu genießen sind. Radieschen unter Kohlpflanzen gesäet schützet diese vor den Erdschähen, denn diese fressen die Radiesblätter lieber als den Kohl.

Radieschen die auf den Tisch kommen sollen, müssen