

Artikeln gebraucht, oder auch um den farbigen Zucker zum Bestreuen verschiedenartig zu schattiren.

Fernambuk; oder Brasilienholzfarbe.

Ein halbes Pfund schönes Fernambukholz wird in ein kupfernes Kasserol gethan, $1\frac{1}{2}$ Kanne Fluß- oder Regenwasser darauf gegossen und auf ein starkes Kohlenfeuer gesetzt. Ist die Flüssigkeit bis auf ungefähr $\frac{3}{4}$ Kannen eingekocht, so werden 2 Loth gebrannter Alaun dazu gethan, die Farbe 8 Minuten gekocht, der Absud durch ein leinenes Tuch gegossen und das Holz damit ausgepreßt. Kann man ganz frische Milch bekommen, so nimmt man diese statt des Wassers, wo man ein ganz helles, dem Scharlach ähnliches Roth erhält. Ist jedoch die Milch nicht ganz frisch, so zerrinnt dieselbe, und die Farbe wird statt roth, braun.

Man kann diese Farbe zu allem, nur nicht zum Färben des Caramels gebrauchen, weil dieser die Säure des Alauns nicht vertragen kann.

Farbe von Blauholz.

Ein Viertelpfund geraspeltes Blauholz wird in einen Kessel gethan, eine Kanne Wasser darauf gegossen und bis zu einer reichlichen $\frac{3}{4}$ Kanne eingekocht. Alsdann werden 2 — 3 Quent zerstoßener Alaun darunter gerührt, noch einige Mal aufwallen gelassen und die Farbe schnell vom Feuer genommen. Diese Farbe gibt ein schönes Violet und kann eben so wie der Fernambuk angewendet werden.

G e l b.

Vier Loth Curcume werden in ein Kasserol gethan, $\frac{3}{4}$ Kanne Milch darauf gegossen und auf dem Feuer einige Mal aufgekocht. Man gießt dann noch $\frac{1}{2}$ Obertasse Milch zu und preßt die Farbe durch ein leinenes Tuch.

Das davon erhaltene Gelb ist sehr hell und lebhaft, kann jedoch wegen seines Geschmacks nur zu ganz ordinären Artikeln gebraucht werden.

Von den Aufsätzen.

Diese sind bei großen Tafeln und auch bei Ausstellungen eine fast nothwendige Zierde, und müssen mit möglichster Genauigkeit und Symmetrie dargestellt werden, wenn sie Effekt machen sollen. Die Stoffe, aus welchen man sie verfertigt, sind verschieden, und man ist bei Verfertigung der Aufsätze, welche nicht zum Essen bestimmt sind, an keine Masse gebunden, sondern man muß bloß das Ansehen derselben im Auge behalten. Anders verhält es sich mit den aus Backwerk verfertigten Aufsätzen, welche, nächst einer möglichst geschmackvollen Gestalt, auch von einer festen und wohlschmeckenden Masse seyn müssen.