

10. Rosmarin, Essig.	S. 180
11. Citronen, Essig.	—
12. Erdbeer, Essig.	181
13. Kraft, oder Kräuter, Essig.	—
14. Gewürz, Essig.	182
X. Von der Benutzung des Honigwassers.	183
XI. Von der Erhaltung und Aufbewahrung des Essigs.	184
B. Von der Verbesserung und Benutzung des Wachses.	187
I. Veredlung des Wachses.	—
II. Vom Verkauf und der Aufbewahrung.	190
III. Vom Wachsbleichen.	—
IV. Von der künstlichen Vermehrung des Wachses.	197
1. Aus den Baumfrüchten.	198
2. Aus den Baumknospen.	—
3. Durch das Harz.	199
V. Verfertigung der Wachslichter.	200
1. Lichter mit einem Zusatz von Talg.	202
2. Lichter mit einem stärkern Zusatz.	203
3. Englische Tafellichter.	—
4. Wachslichter ohne fremden Zusatz.	204
VI. Verfertigung des Kastanien-Mehls, zum Behuf der Lichter.	206
VII. Verfertigung des Wachs, Papiers.	207
VIII. Anwendung der Wachsballen.	209
Beschluß.	—