

Bierzehnter Abschnitt.

Die Art, den Honig aus den Wachstafeln zu ziehen, und das Wachs zu bereiten.

S. 131.

Nach dem Maße, als die Kuchen geschnitten sind, legt man sie in eine Schüssel, um den Honig, der davon ausläuft, zu erhalten. (75) Die weißesten Kuchen geben den schönsten Honig, das ist der, welchen man abtropfen läßt, indem man die Honigseime entweder in einen Trichter, oder auf ein Haarsieb legt; er ist viel schöner als der, welchen man ausdrückt. (76) Dennoch aber muß man die Kuchen unter eine Presse bringen, wenn man den darinn befindlichen Honig allesammt heraus haben will. Um das Wachs zu bereiten, drückt man es verb in einen Kessel übereinander, und um das Anbrennen zu verhindern, gießt man einiges Wasser dazu. Ist dieses geschmolzen, so gießt man es in ein Tuch, welches ein paar Personen über eine tiefe Schüssel halten, worinn frisches Wasser ist. Nun rollt und drückt man das Tuch zuletzt stark, um das Wachs heraus zu bringen. (77) Es bleiben in dem Tuche eine große Menge Hülsen zurück. Das Wachs aber, welches in die Schüssel mit Wasser lief, gerinnt indessen, und formt einen Kuchen.

G 2

S. 132.