

30.

Neuleder Grün.

100 Pfd. cypr. Vitriol,
2¹/₂ „ crist. Weinstein,
25 „ Pottasche,
18⁵/₁₆ „ Arsenik,
14 „ Champ. Kreide,
14 „ Kalk.

Die Zubereitung wie vorher.

31.

Bremer Grün.

80 Pfd. Bittersalz,
70 „ Pottasche,
50 „ cypr. Vitriol,
2 „ crist. Weinstein,

Man löst den Weinstein und Vitriol mit ungefähr 20 Selten Wasser, wie gewöhnlich, in einem kupfernen Kessel auf und giebt diese Auflösung noch heiß in eine Kufe ab, in der sich wenigstens eben so viel kaltes Wasser befindet, als die Flüssigkeit beträgt; dann löst man das Bittersalz wieder in eben so viel kochendem Wasser auf und gießt es, wenn es sich gesetzt, unter Umrühren noch heiß zu der Vitriollauge. Zuletzt löst man die Pottasche in 15 Selten Wasser auf und gießt sie kalt zum Niederschlagen hinzu.

Hat sich die Farbe gesetzt, so wird sie ein paarmal ausgesüßt, dann auf Filtrirkörbe geschüttet, gepreßt, in viereckige Stücke geschnitten und an der Sonne getrocknet. Um beim Filtriren keine Farbe zu verlieren, stellt man den Korb auf Quer-