

Bevor dieser Kuchen gänzlich erkaltet ist nimmt man denselben aus dem Sacke heraus, um ihn in Stücke von einer Linie in Quadrat Dicke und höchstens 15 bis 18 Linien Länge zu zerschneiden.

Weil diese Substanz um einen Grad mehr gekocht werden muß, als wie die Dinte, so muß man dafür Sorge tragen, daß man die Stoffe, aus welchen dieselbe zusammengesetzt ist, längere Zeit und ohne dieselben anzuzünden, auf dem Feuer läßt.

Zweite Zusammensetzung.

Zolaseife	150	Theile.
Weißes Wachs ohne Fett	150	—
Kaminruß	30	—

Behandlungsart.

Lange Zeit, bevor man sich der Seife bedient, muß man dieselbe in sehr dünne Stücke zerschneiden und mehrere Tage lang an die Sonne legen, um dadurch deren Austrocknung zu bewerkstelligen. Wenn es der Fall seyn sollte, daß die Witterung diese Verfahrensart nicht erlaubt, so ist es hinreichend, daß man die Seife auf einen Ofen von Fayence bringt, der bis auf den gewöhnlichen Grad geheizt ist, und daß man die einzelnen Stücke öfters umwendet.