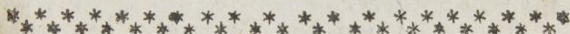




Fünftes Capitel.

Wie das Gefäß oder Geschirr, darinnen man das Del kochen will, beschaffen seyn müsse.

Man muß einen ziemlichen grossen eisernen Topf oder Geschirr haben, mit einem Deckel, welcher denselbigen auf das bequemste zudecke, dann solches ist hochnöthig, wann du Del brennen wilt, wie ich dich nachfolgend ausführlicher berichten will.



Zwölftes Capitel.

Von der Art und Eigenschaft des Rußöls, wie dasselbige zu sieden und zu brennen.

Nimm von gutem und saubern Rußöl, thue darvon in obgemeldtes Geschirr oder Hasen, daß derselbige ohngefehr vier oder fünf quer Finger hoch leer bleibe, decke es mit einem Deckel wol zu, mache ein gutes Feuer an, hänge oder setze es über dasselbige, und laß das Del also genug sieden; du must aber wol Achtung haben, wann es im Anfang sieden will, daß es nicht

überlaufe, dann es sonst sehr gefährlich und ein grosses Feuer verursachen würde; derohalben solt du unter dem Sieden stetig wol Aufsicht haben, das Del stetig mit einem Pensel oder eisern Löffel wol umrühren, dergestalt daß; wann es warm wird, sich solches selbstentzündet oder du kanst es auch mit einem Papier anzünden; wann es demnach brennet, so hebe es von dem Feuer, lasse es auf dem Heerd unter dem Schornstein also brennend stehen und rühre es unterdessen mit gemeldten Pensel oder eisern Löffel eine gute halbe Stunde und darüber; und wird dieses erste Del Matt genennet, das andere aber und nachfolgende nennet man das Starke.

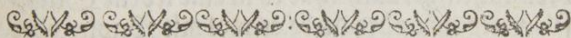
Wann du nun das Feuer oder brennende Del im Geschirr auslöschten wilt, so decke deinen Deckel, welcher fein beheb schliessen soll, über das Geschirr, welches auch mit einem Tuch geschehen kan, damit das Feuer aus Mangel der Luft ersticke, und sich auslöschet, lasse es also, nachdeme es ausgeloschen, ein wenig erkalten, schütte es in ein anderes saubers Geschirr, und bewahre dasselbige bis zum Gebrauch.

Wann du nun starkes Del machen wilt, so thue rohes Ruspöl in deinen vorigen Hafen oder Geschirr, darinn das erste matte Del gesotten, und procedire also mit dem Sieden, wie du bey dem Matten gelehret worden, ausgenommen, so bald du das Geschirr von dem Feuer abhebest, must du es unter dem Schornstein mehr als das
vori

vorige brennen lassen, mit stetigem Rühren, biß daß es schwehr, dick und klebrig wird, welches du auf einem zinnern oder hölzern Teller, so du einen Tropfen darauf fallen und denselbigen kalt werden lässest, leichtlich probiren kanst, es maß aber klebrig und zähe wie ein Syrup seyn; über das solt du auch wissen, dem Del seine Fettigkeit mit einer Zwiebel oder Krusten Brod, indeme du dasselbige im Sieden darein wirffest, zu benehmen.

Nota. So etwan das Feuer dein Geschirr als zusehr eingenommen, so must du ein wenig Nußöl, so nicht gebrannt, darein gießen, und wofern du dich des Brands einiger Ungelegenheit befürchtest, daß das Feuer etwann das Zimmer oder Haus anstecken möchte, kanst du, solches zu verhüten, dein Del in einem Hof oder auf einem freyen Platz unter dem Himmel sieden und brennen.

Die Schwärze, zu Abdruckung der Kupferplatte, zu reiben, must du bey der Hand einen saubern Marmor mit einen guten Läufer haben.



Drenzehntes Capitel.

Wie man die Schwärze reiben und zu dem Abdrucken verfertigen-solle.

Gehe und zuvor du deine Schwärze reiben wilt, must du deinen Marmorstein wol säu