

Die weiße Stärke.

Der Gebrauch der weissen Stärke ist manchfältig und fast in jeder Haushaltung unentbehrlich. Sie wird meistens aus Weizen verfertigt, und für vollkommen gehalten, wenn sie die Wäsche steif macht, aber nicht ansäbtet, sie muss also auch trocken und vorsätzlich weiß seyn. Der Weizen wird geschrotet, in weiches Wasser eingeweicht, gehet in Gähreung über, und dann presst man das Stärkewasser aus dem eingeweichten Weizen. In einem besondern Gefäse sondert man hierauf die Stärke von den wässerlichen Theilen ab, reinigt sie durch dßteres Waschen von allen Unsauberkeiten, und trocknet sie zulezt. Dieses sind die vornehmsten Beschäftigungen bei der weißen Stärke; aber jeder Stärkesfabrikant verfährt bei nahe auf eine ihm eigene Weise und jeder hat in diesen Arbeiten seine besonderen Vortheile, die sich besser zeigen als beschreiben lassen. Der Hauptstoff zur weißen Stärke ist, wie gesagt, der Weizen, der vor dem Schrotten und Einweichen wohl gefegt und von allen fremden Körnern gereinigt werden muss. Je besser und ausserlesener der Weizen ist, desto ergiebiger zeigt er sich auch bei der nachmaligen Verarbeitung, und man muss auf dessen vorsätzlich Gute beim Einkaufe wohl sehen. Es ist kein Zweifel, dass auch der türkische Weizen, und andere ähnliche Gewächse zum Stärkemachen gebraucht werden können, wiewohl man bisher wenige oder gar keine Versuche damit gemacht hat. Der gemeine Mann bedenkt sich zuweilen auch der Stärke, die aus Kartoffeln bereitet worden ist; allein sie hat den grossen Fehler, dass sie sogar getrocknet noch etwas schmierig ist, und zu stark aufsauft. Wenn sie daher nicht recht sorgfältig im Kochen in Acht genommen wird, so verwandelt sie sich in einen Kleister, und kann überdaupt nicht zur Verfertigung des Puders gebraucht werden. Die Stärke aus geschrotenem Weizen, die man mit gehöriger Vorsicht

Amylum.

Multiplex est amyli unus per vulgatusque in quavis cere re domestica. Conficitur plerumque e tritico, sed itaque omni absolutum numero, cum linteis lota eo rivescunt, colore autem inde non trahunt; siccitate præterea & albedine in primis etiam communitatur. Triticum in molam communutrum aqua molliorri maceratur, tolerante fermentatione, exprimitur aqua amyli a tritico macerato. In vase quadam huic rei apto lecernitur amylium a particulis aquosis, purgandum deinde crebre lotione, tandemque sicandum. Præcipus hæc cere sunt, que amyli præparatio deliderat, opera; suo autem in hoc negotio more & ingenio utitur quisque amyli confector, suisque gaudet in his rebus artificiis, coram potius monitrans quæ am describendis. Materia amyli candidi, ut diximus, in tritico repertus, ante communitionem & macerationem probe purgando & alienis granis omnibus caute liberando. Exquisitissimum triticum fructuofissimum quoque est in tractatione; quam postea necessario subit; eiusque rei in primis ratio est habenda in comparando tritico. Indicum quoque far similesque fruges ceteras confidendo adhibetur posse amylo, plane nulli dubitamus; utru adhuc pauca, vel nulla prorsus in hac re facta sint pericula. Plebs interdum quoque uititur amylo e pomis erraticis parato; sed hoc permagnio laborat vitio, quod vel siccatum sit lutoium nimisque effervescat. Igitur inter coquendum nisi adhibueris lummam circumspitionem ac diligiam, mutatur in mithram, nulliusque præterea usus est in parando pulvere capillamentario. Amylum e tritico communuto paratum cu-

L'Amidon.

L'amidon est d'un usage très commun dans le détail domestique. On le fait ordinairement de froment, & on le croit parait, lorsqu'il rodit le linge sans le colorer. On l'ultimo aussi beaucoup s'il est sec & bien blanc. Après avoir brisé le froment sous la meule, on le fait macérer & fermenter dans l'eau douce, après quoi on en exprime l'eau d'amidon. On prend ensuite un vase propre à cette opération, & l'on sépare l'amidon des particules aqueuses. Cela fait, il ne reste plus qu'à le nettoyer par de fréquentes lutions & enfin à le sécher. Voilà les principaux points de la manipulation. Au reste chaque amido ier suit en cela la méthode & ses propres idées. Les procédé de l'un ne sont pas les procédés de l'autre; & il est plus aisé d'en suivre la pratique que d'en faire la description. La matière de l'amidon blanc se trouve, comme on a dit, dans le froment, lequel, avant d'être brisé & macéré, doit être soigneusement purgé de tous grains hétérogènes. Il faut choisir le meilleur froment, parce que c'est celui qui rapporte le plus de profit dans la manipulation qu'il doit nécessairement subir. On peut aussi pour cet effet employer hardelement le blé d'inde & semblables denrées, quoique jusqu'aujourd'hui on ne l'ait aucunement ou du moins guère tenté. Le petit peuple se fera aussi quelquefois d'un ananis fait de pommes de terre; mais il un à grand défaut, c'est d'être boueux dans l'état même de l'écriture, & de fermenter trop. Si l'on ne prend bien garde à la cuisson, il se change en colle, ne pent plus même servir à faire de la poudre à cheveux. L'amidon de froment, qui peut se préparer également & en été & en hiver, en y mettant tous les soins qu'il exige; cet amidon, dis je, doit sur tout être bien séché, autrement il se moisira aisement. L'amidon bleu qui est connu de toute monde, n'est autre chose qu'une couleur blanche qui se prépare le plus souvent eu Saxe, & qui se mêle avec l'amidon blanc, lorsque l'usage le dé-

L'Amido.

Si adopera molto comunemente l'amido nelle case particolari. Persino si fa di grano, ed è perfetto, quando fira le biancherie senza macchie. E ancora maggiormente prezzato quando è secco, e molto bianco. Dopo avere macinato il grano si fa amollire, e fermentare nell'acqua dolce, e poicessi se ne sprema l'amido. Poco si prende un vaso adattato a tale lavoro, e si divide l'amido dalle particelle aquose. Indi non si fa null'altro che nettarlo con diverse sciacquate, e poi i pori a seccare. Ecco le principali cose per manipolarlo. Per altro ogni amido ha i suoi metodi adattati alle proprietà idee. Il modo di operare dell'uno è ben diverso da quello dell'altro, ed è più facile di imitarlo che di descriverlo. La materia dell'amido bianco si trova, come abbiamo detto nel grano, il quale prima di essere macinato, ed amollito deve essere cernuto da qualsiasi estraneo grano. Bisogna scorrere il miglior fromento, poichè porge maggior vantaggio nella manipolazione che se ne deve fare. Si può perfino a tale uopo adoperare con franchezza il grano d'india, ed altrettali spezie, e derrate. Sebbene ai giorni nostri non sia stato provato o niente, o molto poco. La gente ordinaria si serve alcuna volta di un amido fatto di pomi di terra; ma ha il difetto di essere limaccioso anche in tempo di secherza, e di troppa fermentazione. Se non si osserva bene alla cottura si cambia in colla, e non è neppure più buono a fare della polvere di cipro. L'amido di grano, il quale si può fare egualmente in estate, ed in inverno applicandovi tutto lo studio, che richiede, deve essere precipuamente bene secco altrimenti ammucidisce con facilità. L'a-

sowohl im Sommer als im Winter verfertigen kann, muss vor allen Dingen, recht woh und durchaus getrocknet seyn; sonst wird sie gar leicht schimmlich. Die bekannte blaue Stärke ist eigentlich eine blaue Farbe oder Schmalte, wird meistens in Sachsen zubereitet, und beim Gebrauch unter die weiße gemischt. Aus der feinen weißen Stärke macht man das Kraftmehl, dessen sich die Konditer und Kuchenbäcker bedienen: Die grobe Stärke und der Abgang von derselben wird zu Haarpuder gebraucht, den der Perückenmacher theils selbst verfertigt und durch allerhand Zusätze wohlthend macht, oder von andern Personen, die mit dessen Bereitung sich abgeben und handeln, erkaufe. Leute, die bloß Stärke und gar keinen Haarpuder machen, verneiden die Treibern zur Mastung des Vieches, und heben sie getrocknet in Form der Bafseitze lange Zeit auf. Das abgelösene Stärkewasser ist ein nahrhaftes Saufen für Melk- und Mastvieh; und der schlechteste graue Abgang sogar kann noch als ein gutes Futter für die Schweine und anderes Melkyvieh, nach genügsamer Verdünnung gebraucht werden.

ius conficiendi copia & hiemis & astatis tempore datur adhibita cura edula, ante omnia penitus exsiccatum sit oportet; ceteroquin mucorem, facile contrahit. Amylum cæruleum, de quo inter omnes constat, est non nisi pigmentum quoddam cæruleum, in Saxonia plerunque paratum, amylo candido, usu id postulante, admixtum. E ariſſimo eoque candido amylo conficitur pollex, quo conditores placentariique ad opera sua ſepiū indigent: Amylum sequius cum reliquis iſervis faciendo pulveri cypriño, quem capillorum ſtruitor vel ſuſtūtū elaboreat, variisque additamentis reddit odoratum, vel ab aliis, ito conficiendo vičtum quærentibus eundemque venum exponentibus emit. Amylo ſoli operam dantes neglecto pulveris odorati apparatu, ſigant cius recrementis pecudes, ſervantes ea diutissime ſiccata & in laterum typos efformata. Amyli a qua collecta potanda præbetur pecudi attili atque lactariæ; & recrementis vilissimis canis iisque ſat dilutis parari potest ſubibus ceterisque pecoribus lactariis epulum perquam fructuosum,

mande. Del'amidon blanc le plus pur on fait une farine, dont les confiseurs et les pâtissiers ont souvent besoin. On emploie le mauvais amidon ainsi que les restes à faire de la poudre pour les cheveux. Tontôt le perruquier lui-même la prépare & lui communique diverses odeurs; tantôt il l'achète de ceux qui gagnent leur vie à ce petit travail, & qui exposent à vendre leur marchandise. Ceux qui ne s'appellent qu'à faire l'amidon, emploient les restes, non pour faire de la poudre, mais pour engraisser les bestiaux. Pour cet effet ils font bien secher les écrevemens après leur avoir donné la forme de briques, & les conservent très long-tems dans cet état. On ramasse l'eau d'amidon, & on la donne à boire aux bestiaux qu'on engraisse, & aux vaches qui donnent du lait. Les restes même de cette eau, quelques delayés qu'ils soient, sont pour les animaux domestiques en general une très bonne nourriture.

mido azzurro molto noto, non è altro, se non se un colore turchino che vien fatto per ordinario in Sassonia, e si mescola con l'amido bianco, quando l'uso lo richieggia. Dall'amido bianco il più puro si fa certa farina, di cui il confettiere, ed il pasticciere, hanno ſpetto bisogno. L'amido cativo, ed i suoi rimasugli fervono a fare polvere di cipro. Qualche volta il medesimo perrucchiere la fa, e ci dà una ſpezia di odo-re, ed altra volta la com-pra da que' mercantuzzi che campano con tale induſtria, e la vendono ſopra le botteghe. Li amidi impiegano i rimasugli ad ingrassare i bestiami. A tale uopo bisogna ben ſeccare le feccie, dopo averle dato la figura di mattoni, poichè allora ſi conservano lungamente. Raccogliesi l'acqua dell'amido per darla a bere ai bestiami, che ſingrassano, ed alle vacche che fi-mugnono. Li avanzi ancora di queſi' acqua ſebben affai dilavati nutricono a maraviglia, ed in generale gli animali domestici.

