Zweite Abtheilung.

Technologie,

oder

Benutzung, Zubereitung und Verarbeitung der Naturprodukte.

Begriff von Kunst und Kunstprodukte. Vergleichung der mechanischen und chemischen Kunst. Verbindung der Naturgeschichte und Technologie.

Benutzung der Produkte des Thierreichs.

Fleisch. Genuß desselben nicht allgemein. Auswahl der zu genießenden Thiere. Geschäfte des Fleischers. Kochkunst. Grundsätze der Zubereitung des Fleisches zur Speise. Papinianischer Topf.

Blut. Bereitung des Bluts im thierischen Körper. Bestandtheile. Oekonomischer Gebrauch. Berlinerblau.

Fett. Wann es entsteht. Vortheil und Nachtheil desselben im menschlichen Körper. Dreierlei Sorten: Talg, Schmeer und Thran. Bereitung der Seife. Ihre wesentlichen Bestandtheile sind Fett und Laugensalze. Verbindung dieser Bestandtheile durchs Kochen. Gemeine Waschseife. Fleckige, marmorirte, wohlriechende Seife. Schwarze und grüne Schmierseife. Venedische Seife. Seifenspiritus. Fleckkugeln. Nutzen der Seife. Verfertigung der Talglichter. Mischung und Beschaffenheit des Talgs. Bereitung der Dochte. Ge-

https://doi.org/10.24355/dbbs.084-202206171028-0