Bu dem, was bereits (in Funte's Terte am angeführten Orte) über das Ginfammeln der Cochenille gesagt worden ift, kann aus Ulloa's Berichte noch Folgendes nachgetragen werden:

Go lange die Thierchen auf den Rovalblattern ihre Rahrung einfaugen, figen fie meift unbeweglich ; auch verlaffen fie Die Pflange burchaus nicht; wenn man fie aber lebenbig von den Blattern abnimmt, fo muß man forgfaltig Acht haben, daß fie nicht davon laufen. Dft bedecken diefe Jufecten, wenn-fie ihre vol= lige Große erreicht baben, beinabe die gange Pflange. Man fammelt die Cochenille, indem man fie mit einem ftumpfen Meffer gang leife von den Blattern ablo= fet. - Die eingefammelten noch lebenden Thierchen werden auf verschiedene Art getodtet, theils mit marmen Waffer, in welches man fie in Rorben eintaucht. theils am Feuer, oder in Backofen, theils an der Sonne, auf die lettere Urt wird der Farbeftoff am beften erhalten, deffen Gute und Schonbeit hauptfach= Iich von der Behutfamkeit abhangt, mit welcher die Thierden getodtet werden; benn die Farbe wird folech= ter, wenn man die Infecten ju fehr ausdorret. Des= wegen fann hiebei nicht genug Borfichtigfeit angewendet merden.

Nicht minder behatfam muß bei dem Ginfammeln überhaupt verfahren werden, wenn nicht Bieles von diefer koftbaren Waare verloren oder verdorben werden foll: