

*Recept na alabastrové sklo podle taviče Josefa  
Denka datovaný do roku 1862*

*(původně asi ze sklárny Annín, později používaný ve  
sklárně v Klášterském Mlýně)*

<i>100 lb.</i>	<i>písku</i>
<i>36 lb.</i>	<i>potaše</i>
<i>3 lb.</i>	<i>ledku draselného</i>
<i>1 a 1/2 lb.</i>	<i>mastku</i>
<i>4 lb.</i>	<i>kostí</i>

*Popis postupu:*

*Sklářský kmen se nejprve promíchá z 8 mázy  
horké vody a dobře promísí - musí se to dělat  
bez přestávky, aby nevznikly šlíry - do pánve  
se vloží alabastrové střepy a potom se do  
pánve v intervalu asi čtvrt až půl hodiny  
přidávají 2-3 naběračky z jedné poloviny  
sklářského kmene, asi za 2-3 hodiny je první  
polovina postupně v pánvi - pak se vloží do  
pánve druhá polovina sklářského kmene - tady  
se musí dávat velký pozor, aby se do pánve  
nedostaly saze, protože jinak by se veškeré sklo  
v pánvi zkazilo.*