Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

XVIII. Verschiedenes.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

XVIII. Verschiedenes.

1532. Pfirsichkern-Liqueur.

1/4 Pfd. Pfirsichkernen und 1/4 Pfd. schwarze gedörrte Kirschen werden sehr fein gestoßen und in eine Flasche gethan, dann wird 1 1/2 Maas gutes Kirschenwasser daran gegossen, ein paar Wochen destillirt, dann filtrirt und mit 3/4 Pfund geläutertem Zucker vermischt.

1533. Zimmet-Liqueur.

2 Loth Zimmet in Stücke gebrochen, 12 Gewürznelken, 2 Loth gestoßene bittere Mandeln, ein halbes Loth Sternanis und ein Loth Orangenschalen werden mit zwei Maas gutem Branntwein in einer Flasche mehrere Wochen destillirt, nachdem es filtrirt ist mit einem guten Pfd. geläuterten Zucker versüßt.

1534. Quitten-Liqueur.

Man putzt die Quitten sauber ab und reibt sie auf dem Reibeisen, läßt sie dann einen Tag wohl zugedeckt stehen, den andern Tag werden sie sehr stark ausgepreßt, der Saft wird dann mit eben so viel gutem Branntwein in eine Flasche gethan nebst zwei Loth bittern Mandeln, wenn es eine Maas Flüssigkeit ist, auch müssen die Mandeln gestoßen sein, die Flasche wird gut zugemacht, mehrere Wochen stehen gelassen, täglich aber umgeschüttelt und dann, wenn er filtrirt ist, mit 3/4 Pfd. gut geläutertem Zucker wohl vermischt.

1535. Liqueur für Magenschwäche.

1 Loth Zimmet, einige Gewürznelken, ein Stückchen Calmuswurzel und vier Löffel voll gedörrte Heidelbeeren werden mit einer Maas recht gutem Kirschenwasser und 12 Loth in Stücke gemachtem oder gestoßenem Zucker in einer Flasche, 8 bis 14 Tage in die Sonne, im Winter an Ofen gestellt und wenn er filtrirt ist, in Flaschen gefüllt, gut zugemacht und aufbewahrt. Man nimmt davon nach dem Essen einen Eßlöffel voll.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1536. Liqueur von bittern Pomeranzenschalen.

1/8 Pfund bittere Pomeranzenschalen werden inwendig sehr wohl vom Weißen befreit, dann in eine Flasche gethan, etwas in kleine Stücke gebrochenen Zimmet und ein Pfd. gestoßenen braunen Candis-Zucker dazu nebst einer Maas Kirschenwasser; 4 bis 5 Wochen in der Wärme destillirt, während der Zeit öfters umgeschüttelt und hernach, wenn es filtrirt ist, gut aufbewahrt.

1537. Liqueur von schwarzen Johannisbeeren, sehr gut für den Magen.

Ein halbes Pfund sehr reife von den Stielen befreite Johannisbeeren, 1 Löffel voll Koriander, 12 Stück gröblicht gestoßene Wachholderbeeren, ein halbes Loth Anis, ein Stückchen Zimmet, etwas Muskatnuß und fünf Schoppen Branntwein, werden nebst einem halben Pfd. Zucker in einer Flasche destilirt, hernach filtrirt und gut zugemacht.

1538. Himbeer-Liqueur.

Man thut in eine Flasche einen Schoppen sehr reife wohl erlesene Himbeeren, ein gutes Stück Orangen- oder Citronenschalen und ein Stückchen Zimmet, gießt dann eine Maas guten Branntwein dazu und destillirt es; wenn es filtrirt ist, so wird 3/4 Pfd. stark geläuterter Zucker darunter gemischt.

1539. Erdbeer-Liqueur.

Ein Schoppen sehr wohl erlesene recht reife Walderdbeeren werden in eine Flasche gethan, dann drei Schoppen guter Branntwein dazu gegossen, die Flasche gut zugemacht und 3 Wochen destillirt; nach Verlauf dieser Zeit gießt man es durch ein Tuch ab, thut die Flüssigkeit wieder in die Flasche nebst einem halben Pfd. klein gestoßenen Zucker und einem guten Stückchen klein geschnittener Vanille, läßt es dann wieder 14 Tage destilliren, hernach wird es filtrirt, gut zugemacht und aufbewahrt.

1540. Nuß-Liqueur.

20 Stück Nüsse, welche man gewöhnlich an Johanni nimmt, werden entzwei geschnitten, in eine Flasche gethan und eine Maas guter Branntwein daran gegossen, ein Loth Zimmet

und 20 Gewürz-Nelken dazu gethan, 3 bis 4 Wochen in der Sonne destillirt, dann abgeseiht und mit einem halben Pfd. geläuterten Zucker vermischt, dieß so 2 Tage stehen gelassen und hernach erst filtrirt, wo es dann schön hell sein wird, was man bei allen Liqueurs beobachten muß.

1541. Senf.

Man nimmt ein Pfund schon gemischtes Senfmehl; eine kleine Hand voll Schalotten und die Schale einer Citrone werden äußerst fein verwiegt dazu gethan, dann mit kaltem recht gutem Estragon-Essig recht zart angerührt und wenigstens eine halbe Stunde fortgerührt, daß es ganz schaumig wird, zuletzt wird ein halbes Glas voll gutes Oel darunter gemischt, dann läßt man ihn wenigstens 8 Tage so stehen, um recht durchzuweichen, wo er dann auch dicker wird; alsdann wird er wieder mit Essig verdünnt und wieder eine halbe Stunde gerührt, hernach läßt man ihn noch einige Zeit stehen ehe man davon benützt.

1542. Französischer Senf.

Zu einem Pfund gemischten Senfmehl verwiegt man eine Hand voll Estragon sehr fein, eben soviel Pimpernell, einen halben Löffel voll Schalotten, ein Löffel voll Kapern, etwas Citronenschale und 2 Loth gut ausgegräthete Sardellen, alles äußerst fein verwiegt zu dem Senf gethan, dann mit gutem Essig recht zart angerührt, daß es wie ein Brei aussieht, wenn er dann eine gute Zeit gerührt ist, so wird 1/4 Schoppen feines Oel darunter gerührt, in ein paar Tagen wieder mit etwas Essig verdünnt und wieder eine Weile gerührt, nach einigen Tagen kann man davon brauchen.

1543. Senf mit Zucker.

Ein Pfd. schön gemischtes Senfmehl wird in eine Schüssel gethan, ein Schoppen guter Essig und zwei Schoppen Wein werden mit einem halben Pfd. Zucker, nach Gutfinden ganzen Zimmet und Nelken auf's Feuer gesetzt und eine gute Weile gekocht, dann das Gewürz heraus gethan und unter starkem Rühren an den Senf gerührt und immer gerührt bis die Masse beinahe kalt ist. Ist der Senf noch zu dick, so wird er mit Essig oder Wein verdünnt.

Wer den Senf nicht so süß liebt, kann weniger Zucker

nehmen. Auch sind ein paar Löffel voll feines Oel recht gut darunter, weil es den Senf sehr zart macht.

1544. Senf auf andere Art.

Man setzt eine Maas guten Weinessig auf's Feuer, thut Lauch, mit Nelken besteckte Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilie-Wurzeln nebst in Büschel gebundenes Petersilie-Kraut, eine Citronenscheibe, ein Stückchen Lorbeerblatt und ein gutes Stück Selleriewurzel dazu, läßt alles eine gute Zeit kochen, nimmt es dann vom Feuer, thut die Wurzeln und alles heraus, rührt hernach auf mehr bekannte Weise den Senf damit an, vermischt ihn mit etwas gutem Oel und verfährt wie bei andern Senfarten.

1545. Senf mit Most.

Eine Maas schon vorher gut eingekochter Most wird siedend gemacht, damit Dreiviertelpfund gemischtes Senfmehl gut angerührt, nach diesem wird das Angerührte auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren mehrere Mal aufgekocht, dann in ein Geschirr angerichtet und noch darin gerührt bis er erkaltet ist. Wird der Senf zu dick, so wird er wieder mit Most verdünnt.

Aller Senf wird besser, wenn er älter wird.

1546. Guter Kräuter-Essig.

Man nimmt einen Löffel voll Lavendelblüthe, eine starke Hand voll abgestreifte Estragonblätter, ein wenig Melisse, eine Hand voll Pimpernellblättchen, 3 Sträußchen Holderblüthe, einige kleine Stückchen Meerrettig, 10 Gewürznelken, 12 Pfefferkörner und, wenn man es liebt, Basilikum, Thimian und Majoran; dieß wird alles klein geschnitten in eine Flasche gethan, 2 Maas recht guter Wein-Essig daran geschüttet, dann 5 bis 6 Wochen in der Sonne destillirt; dann wird der Essig durchgeseiht, in Bouteillen gefüllt und im Keller aufbewahrt.

20 bis 22 Orangenblüthen sind auch sehr gut zu diesem Essig.

1547. Sehr starker Kräuter-Essig.

Zu einer Maas Essig werden Kressig, Körbelkraut, Estragon, Pimpernell, Petersilie und Schnittlauch, von jeder

Sorte eine Hand voll, genommen, die Schale einer Citrone, etwas ganzen Pfeffer, einige Schalottenzinken, ein paar Zinken Knoblauch, ein paar kleine Zwiebelchen, zwei Stück Sardellen und einen halben Löffel voll bitteren Senf, dieß wird dann an der Sonne 3 Monate destillirt, hernach durch ein Tuch, auf welches man ein Fließpapier legt, passirt und in Bouteillen aufbewahrt.

1548. Estragon-Essig, sehr gut zu Saucen.

Auf eine Maas Essig schneidet man 2 Hände voll Estragonblätter klein, thut dieselben in eine Flasche mit einer kleinen mit 6 Nelken besteckten Zwiebel und einem Stück fein abgeschnittener Citronenschale, macht dann die Flasche gut zu und destillirt ihn so mehrere Wochen, wo man ihn dann abzieht und in gut zugemachten Flaschen in den Keller legt.

Dieser Essig gibt den Saucen einen außerordentlich guten Geschmack.

1549. Estragon-Essig zu Salat.

Hierzu ist es besser, wenn man obige Quantität nimmt, nur etwas mehr Estragon und ein Kaffeelöffelchen voll Salz, übrigens ganz so verfahren, nur daß Zwiebel, Nelken und Citronenschale wegbleiben.

1550. Veilchen-Essig.

Man thut in eine Flasche zwei gute Hände voll abgezupfte Veilchenblätter, gießt 1 Schoppen recht guten Weinessig darauf, macht die Flasche recht gut zu und schüttelt sie alle Tage recht durch. In acht Tagen schüttet man dann noch 3 Schoppen ebenfalls recht guten Weinessig dazu, macht sie wieder recht fest zu, destillirt ihn so einige Wochen ohne wieder zu schütteln, dann wird er rein abgeseiht und aufbewahrt. Dieß ist ein angenehmer Essig.

1551. Gute Flecken-Seife.

Ein Loth Terpentin, zwei Loth gestoßener Zucker, ein Loth pulverisirter Alaun, ein Schoppen Ochsengalle, ein Pfd. gewöhnliche Seife.

Die Seife wird ganz klein geschnitten, dann alles zusammen in ein sauberes irdenes Geschirr gethan und auf gelindes Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren so lange

gekocht bis sich die Masse vom Rührlöffel ablöst, dann wird sie in eine lange Form gethan, wenn sie erkaltet ist, in Stücke geschnitten und im Trockenen aufbewahrt. Diese Seife ist sehr gut, um Flecken aus Allem zu waschen, und besonders ist sie sehr zu empfehlen zum Waschen farbiger Zeuge, statt der andern Seife, weil dadurch die Farbe weniger leidet und die Seife ohne besondere Kosten Jedermann selbst verfertigen kann.

1552. Andere Art Flecken-Seife.

1/4 Pfd. venetianische Seife wird ganz dünn geschnitten und in ein sauberes Geschirr gethan, dann ein Viertelschoppen Weingeist, 2 Löffel voll Ochsengalle, 1 Loth Terpentinöl, 1 Löffel voll fein gestoßene und gesiebte Weißerde dazu gethan und auf schwachem Feuer unter starkem Rühren so lange gelassen bis alles einander angenommen hat und schön zart ist, hernach wird ein Eiergelb darunter noch sehr wohl vermischt, dann vom Feuer genommen und in eine Form gethan, oder wenn man will, Kugeln daraus formirt und getrocknet.

Mit dieser Seife lassen sich Harz- und Wagenschmier-Flecken heraus waschen.

1553. Mandel-Seife, sehr gut zum Händewaschen.

1/8 Pfd. bittere Mandlen werden so fein als möglich sammt den Häuten gestoßen oder gerieben, dann wird ein halber Schoppen Rosenwasser daran geschüttet, wohl zugedeckt, ein bis zwei Stunden stehen gelassen, hernach äußerst gut ausgepreßt. Dreiviertelpfund venetianische Seife wird ganz dünn zerschnitten in ein reines Geschirr gethan, die Mandelmilch dazu, auf gelindem Feuer immer gerührt bis die Masse ganz gut vermischt und schön zart ist; alsdann nimmt man es vom Feuer, rührt noch eine Weile darin und hernach füllt man es in eine Form, wo es dann erkaltet in Stücke geschnitten wird

Wenn man der Seife einen andern Geruch geben will, so nimmt man statt Rosenwasser zum Durchpressen der Mandeln nur gewöhnliches Wasser (doch wäre Regenwasser besser) und mischt dann, wenn die Masse vom Feuer ist, nach Gutfinden wohlriechendes Oel darunter.

1554. Borsdorfer Aepfel-Pomade.

Acht schöne Borsdorfer werden geschält, das Kernhaus und

Butzen gut davon gemacht und in kleine Stückchen geschnitten, in einen neuen irdenen Topf mit einem guten Schoppen Rosenwasser gethan; dazu wird noch 1 Loth in Stücke zerbrochener ganzer Zimmet, ein halbes Loth Nelken (ganze), drei Löffel voll Lavendelblüthe und die Hälfte einer kleinen auch in Stücke gemachte Muskatnuß gethan, sehr wohl zugedeckt, 3 bis 4 Tage stehen gelassen, alle Tage aber einmal umgeschüttelt. Nach Verlauf dieser Zeit wird 1⅛ Pfd. frisches Schweinefett, welches man gut abgehäutet hat und zwei Tage in frischem Wasser, welches alle Tage zweimal erneuert worden ist, gelegen hat, in kleine Würfel geschnitten und zu dem andern in das Geschirr gethan, auf schwaches Feuer gesetzt und unter öfterm Rühren 2 bis 3 Stunden gekocht. Alsdann wird die ganze Masse durch ein Tuch in frisches Wasser gewunden; ist nun das Fett gestanden, so nimmt man es ab, schabt das unten allenfalls sich befindliche Unreine weg, thut 4 Loth weißes Wachs in ein reines Geschirr, läßt es langsam zergehen und thut hernach das Fett dazu; wenn sich beides mit einander gut vermischt hat, so nimmt man es vom Feuer und füllt es hernach, wenn es etwas erkühlt ist, in die beliebigen Geschirre.

1555. Pomade mit Provenzeröl, sehr gut für die Haare.

1 Pfd. frisches Schweinefett und ein halbes Pfd. frisches Hammel-Nierenfett werden frisch abgehäutet, dann 3 Tage in frisches, öfters erneuertes Wasser gelegt; nachdem klein zerschnitten und sehr gut und hell ausgekocht, dann in ein Geschirr gethan, frisches Wasser daran geschüttet und wieder 2 Tage stehen lassen, aber alle Tag zweimal frisches Wasser daran gethan; nach diesem wird das Fett heraus genommen; man läßt es dann zergehen und wieder beinahe kalt werden, gießt dann einen Drittel-Schoppen gutes Provenzeröl dazu, rührt es mit einander recht dick und schaumig, hernach mischt man nach Gutfinden Bergamotöl darunter.

1556. Gewöhnliche Pomade.

¼ Pfd. Rindermark wird klein geschnitten, dann in einem reinen Geschirr mit Wasser ausgekocht bis die Stückchen ganz zergangen sind, dann preßt man es durch ein Tuch in frisches Wasser; ist das Fett gestanden, so nimmt man es ab und

wässert es noch ein oder zwei Tage in frischem Wasser, hernach läßt man es weich werden, thut 1/4 Pfd. Schweinefett, welches schon ausgekocht ist, dazu; rührt es dann recht zart und mischt ein beliebiges wohlriechendes Oel darunter; mischt man unter diese Masse ein Loth weißes Wachs, so ist es besser und feiner.

1557. Hand-Pomade.

3 Loth bittere Mandeln werden sammt den Hülsen sehr fein wie ein Teig zerrieben, von einem Kreuzerbrod wird die Rinde abgeschält und das Weiße mit Essig angefeuchtet; ist das Brod erweicht, so wird es gut ausgedrückt und im Mörser zart gestoßen; 3 Loth Wallrath läßt man in einem saubern Geschirr zergehen, thut die Mandeln und das Brod dazu, rührt es sehr wohl mit einander, läßt es unter beständigem Rühren eine Weile auf dem Feuer, rührt schnell ein Eiergelb darunter und nimmt es dann vom Feuer, rührt aber immer darin bis es etwas erkühlt ist, mischt dann recht wohl gutes kölnisches Wasser darunter und bewahrt es in einem Geschirr auf.

1558. Kölnisches Wasser.

Hierzu nimmt man eine halbe Maas vom allerstärksten ächten Weingeist, 1 Quintchen Bergamotöl, 1 Quintchen Citronenöl, 1 Quintchen Lavendelöl, ein halbes Quintchen Neroliöl, ein halbes Quintchen Rosmarinöl und 3 Tropfen Nelkenöl; dieß wird alles zusammen in eine Flasche gethan, wohl untereinander geschüttelt, gut zugemacht und zum Gebrauche, welches den ersten Augenblick schon geschehen kann, aufbewahrt.

1559. Parfüm-Wasser für die Zimmer.

Man thut in eine Flasche einen Schoppen Weingeist, aber guten, einen Schoppen Lavendelgeist und ein Loth ganze Gewürznelken, läßt dieß einige Zeit bei der Wärme stehen. Will man Gebrauch davon machen, so macht man ein dazu gehöriges Eisen glühend, schüttet davon darauf und räuchert im Zimmer oder in den Gängen damit.

Man kann es auch geringer machen. Man thut in eine Flasche zwei gute Hände voll Lavendelblüthen und ein Loth Nelken, schüttet dann eine halbe Maas Weingeist daran, läßt es längere Zeit stehen und gebraucht es dann wie Obiges.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1560. Gutes und sehr einfaches Zahnpulver.

1 Loth Salbeipulver, 1 Loth gebranntes Brod, ein halbes Loth Myrthen und 1 Loth Kalmuswurzeln, welche ebenfalls pulverisirt sind, werden wohl unter einander gemischt, die Zähne dann vermittelst eine Bürste damit gerieben.

Dieß Pulver ist nicht nur den Zähnen unschädlich, sondern es ist für die Dauer der Zähne sehr zuträglich.

Folgendes Wasser ist zur Erhaltung der Zähne sehr nützlich: Man thut ein Loth zerschnittene Kalmuswurzeln in ein Geschirr, gießt einen Schoppen recht kochendes Wasser daran und deckt es recht gut zu. Wenn es erkühlt ist, den Mund täglich einige Mal ausgespühlt.

1561. Betten zu bestreichen.

Ein halbes Pfd. Wachs und ein halbes Pfd. Seife werden in kleine Stücke gemacht, mit einer Maas Wasser langsam gekocht bis sich Beides gut aufgelöst hat, dann wird 1/4 Pfd. gutes Mehl mit einem Schoppen Wasser recht zart und fleißig gerührt, dann in die kochende Masse unter starkem Rühren gemengt, ein paar Mal nur leicht aufkochen lassen, dann die Betten recht heiß zart und dünn mit der Hand bestrichen und gut eingerieben.

1562. Auf andere Art.

Man kocht 1/4 Pfund gestoßenen Flachssaamen mit einer Maas Wasser gut aus, seiht ihn dann durch ein Tuch und thut das Wasser wieder auf's Feuer, wenn es eine halbe Maas ist, so wird 1/4 Pfd. Wachs darein gebrochen, wenn dieß gut zergangen ist, so werden 6 Loth feines Mehl mit 3 Schoppen Wasser recht zart gerührt und in das kochende Wasser unter starkem Rühren gemischt; wenn es ein paar Mal aufgekocht hat, vom Feuer gethan und wie mit Obigem verfahren.

Auf unschädliche Art metallene und irdene Gefäße zu putzen.

1563. Silber.

Silber, welches man im täglichen Gebrauche hat, ist am

Besten, wenn man es öfters in recht heiße Lauge, worin man etwas Seife hat zergehen lassen, bringt, darin mit einer weichen Bürste recht gut reibt; besonders ist eine Bürste bei dem façonirten Silber nöthig. Wenn man es nun so gut gewaschen hat, so wird es gleich in daneben stehendes recht heißes sauberes Wasser gelegt, aus diesem dann äußerst wohl mit einem reinen Tuche abgetrocknet.

Silber, welches nicht immer im Gebrauche und vielleicht angelaufen oder gar Rostflecken hat, wird mit fein gestoßener Kreide, welche mit Weingeist zu einem leichten Brei angerührt ist, leicht bestrichen, die Flecken aber etwas stärker, dann mehrere Stunden stehen gelassen, hernach reibt man es mit einer weichen Bürste recht stark, wischt es dann mit einem weichen Tuche gut ab und macht es ganz rein und glänzend mit Seiden-Papier, noch besser aber mit Hirschleder.

1564. Kupfer.

Ist in einem oder dem andern Geschirr etwas angesessen, oder gar angebrannt, so suche man solches nicht mit durch Herauskratzen eines scharfen Instrumentes wegzubringen, sondern man thue lieber gleich Asche in das Geschirr und schütte Wasser daran, läßt es so auf heißem Herd eine Zeit lang stehen, wo sich dann alles auflöst, ohne dem Geschirr nachtheilig zu sein. In- und auswendig werden die gut verzinnten kupfernen Kasserole, mit einem fest zusammen gewickelten Lappen, mit feiner buchener Asche gut ausgerieben, welches alles Unreine wegnimmt, dann in recht heißem Wasser abgewaschen und gleich mit einem recht trockenen Tuche sehr wohl abgetrocknet. Um hernach das Kupfer an der äußern Seite recht glänzend zu machen, nimmt man Silberglätte und ein wenig Weingeist, reibt es mit einem wollenen Läppchen recht stark und wischt es dann trocken stark ab, wo es dann recht hell aussieht.

Es gibt stärkere Mittel, Silber, Kupfer, Messing und manches Andere noch schöner zu putzen, aber es ist gefährlich für die Gesundheit, daher man lieber darauf verzichtet und sich auf das Unschädliche beschränkt, weil oft zu wenig Vorsicht angewendet wird, oder viele Menschen die Gefahr solcher Mittel gar nicht kennen.

Wenn man kupferne Geschirre auf bloßes Feuer bringt, so thut man sehr wohl, wenn man dieselben vorher mit ganz

schlechtem Fette oder Speckschwarte an der äußern Seite ein wenig einschmiert, weil dadurch verhindert wird, daß der Ruß sich nicht so hartnäckig ansetzt und dadurch das Geschirr viel leichter zu putzen ist, welches deßwegen zu erwähnen verdient, weil durch zu starkes Reiben das Geschirr viel eher dünn und dadurch früher unbrauchbar wird.

1565. Messing.

Das Messinggeschirr wird behandelt wie das Kupfer, nur mit dem Unterschied, um ihm Glanz zu geben, nimmt man recht fein zerriebenen Ziegelstein oder auch Trippel, feuchte es mit Essig oder Weingeist an, reibe das Geschirr recht stark damit und wischt es dann mit einem trockenen Tuche wieder sehr rein ab.

1566. Zinn- und Blechgeschirr.

Man läßt in recht guter Lauge, ungefähr so auf 10 Maas, zwölf Stückchen recht fettes Kienholz eine Weile sieden, oder man kann es auch nur mit recht siedender Lauge anbrühen und fest zudecken, dann eine Viertelstunde stehen lassen. In dieser Lauge, welche immer recht heiß sein muß, putzt man das Geschirr in sogenanntem Schafheu, welches man aber vorher eine Weile in siedender Lauge gebrüht hat, damit es etwas weich wird, weil sonst das Geschirr, wenn es so hart ist, davon unansehnliche Streifen erhält; man thut hernach das Geschirr nach dem Putzen aus der Lauge gleich in heißes Wasser, läßt es eine kleine Zeit darin liegen, nimmt es dann heraus und stellt es aufrecht, damit es gut ablaufen kann, welches sich dann von selbst abtrocknet.

1567. Eisen-Geschirr

zu reinigen ist ebenfalls das Beste, dasselbe wie Kupfer und Messing zu behandeln. Um es dann hell und glänzend zu machen, feuchtet man präparirtes Hirschhorn oder Zinnasche mit Essig ein wenig an und reibt mit einem Lappen das Geschirr damit, worauf man es dann mit einem trockenen Tuche wieder gut abputzt.

1568. Porzellain

wird schön, wenn man es von Zeit zu Zeit in heißer Lauge mit Seife und einer Bürste putzt, dann in heißem Wasser

gut abschwenkt und mit einem recht reinen Tuche sehr wohl abtrocknet.

1569. Irdenes Geschirr.

Auch für das irdene Geschirr ist es nöthig, daß man es des Jahres mehrere Mal in heißer Lauge brüht und eine Zeit lang darin liegen läßt, dann sauber putzt und in heißem Wasser abwascht, dann in kaltem Wasser abschwenkt. Wenn man nach diesem Verfahren die irdenen Kochgeschirre noch in einen nicht zu starken heißen Ofen ein paar Stunden thun kann, so sind sie wieder so gut als neues Geschirr, weil sich durch das doppelte Ausbrühen aller alte versteckte Geruch herausgezogen hat.

1570. Sehr einfache Bodenwichse.

1/4 Pfd. gelbes Wachs wird in kleine Stücke gemacht dann mit 3 Schoppen guter starker Lauge, welche man von buchener Asche gemacht hat, auf's Feuer gesetzt und darin immer gerührt bis das Wachs ganz zergangen ist, hernach vom Feuer genommen und immer darin gerührt bis es kalt ist; alsdann wird für einen Kreuzer Curcumei hinein gerührt. Will man aber die Wichse braun haben, so rührt man statt Curcumei Umbra hinein.

1571. Boden-Kranz-Wichse.

Eine halbe Maas Bier, 1/4 Pfd. weißes Wachs und 1/8 Pfd. venetianische Seife werden in einem reinen Geschirr eine Weile unter beständigem Rühren gekocht, dann vom Feuer gethan und schnell für 4 Kreuzer Salmiakgeist darunter sehr wohl vermischt, wenn es dann ganz kalt ist, so werden drei ganze Eier recht stark darunter gerührt. Die Kreuze werden damit angestrichen, wenn dieselben trocken sind, so werden sie stark gebürstet und hernach mit einem wollenen Tuch abgerieben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg