

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

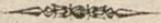
Constanz, 1827

Zweite Abtheilung. Haus- und Wirthschafts-Buch.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

Zweite Abtheilung.

Haus- und Wirthschafts-Buch.



I n h a l t.

Erster Abschnitt.	Von Lichtern (Kerzen) und Seife.
Zweiter "	Vom Waschen.
Dritter "	Von Federn, Betten und Matrazen.
Vierter "	Vom Garn. Vom Bleichen.
Fünfter "	Vom Färben.
Sechster "	Vom Reinigen verschiedener Gegenstände.
Siebenter "	Zucht und Mästung des Geflügels.
Achter "	Vom Einschachten, Einsalzen, Räuchern und Aufbewahren aller Arten Fleisch und Fische.
Neunter "	Gute Würste zu machen.
Zehnter "	Von flüssigen Gegenständen.
Elfte "	Vom Aufbewahren des Obstes, der Gemüse u. a. m.
Zwölfter "	Milch, Butter und Käse.
Dreizehnter Abschnitt.	Vom Brodbacken.
Vierzehnter "	Speisen und Getränke für Kranke.
Fünfzehnter "	Kleine Haus-Apothek.
Sechzehnter "	Verschiedenes.

Alphabetisches Register.

Erster Abschnitt.

Von Lichtern (Kerzen) und Seife.

1. Gegossene Lichter.

Viele behaupten, daß man das Schafunschlitt nicht zum Lichtergießen brauchen könne, Andere aber sagen, daß es gut und besser, als das Rindunschlitt seyn solle. Beides ist nicht ganz zu verwerfen. Am sichersten geht man, wenn man 2 Theile Schafunschlitt und einen Theil Rindunschlitt nimmt und es auf folgende Art aussiedet: Wenn das Unschlitt klein geschnitten ist, wird es in einen Kessel gebracht und ein gelindes Feuer darunter gemacht. Das Unschlitt muß fleißig aufgerührt werden; wenn es einmal zum Kochen kommt, wird ein Loth weißer und $\frac{1}{2}$ Loth blauer Vitriol darein gelegt und mit gekocht. So läßt man es kochen, bis es ein schönes helles Ansehen hat, und gießt es alsdann in ein naßgemachtes hölzernes oder anderes Gefäß. Die übrigbleibenden Grieben thut man in ein anderes Geschirr, damit der erste Abguß nicht trübe wird.

Will man nun Lichter gießen, so ist es nöthig, daß man zuerst für Dochte Sorge. Man verfertigt dieselben am besten von geringer Baumwolle; denn diese brennen gleicher und sanfter, als die von Garn.

Man nimmt nun Spießchen von Holz und umwickelt solche ungefähr 9 bis 10 mal mit der Baumwolle, macht jedoch die Dochte nicht zu kurz; denn sie müssen immer länger als die Formen seyn. Hat man Dochte genug, so werden sie mit Unschlitt oder Wachs bestrichen, wodurch das nachtheilige Fackeln der Lichter verhindert wird. Die bestrichenen Dochte werden nun durch die Formen gezogen, oben die Hölzchen in die Mitte gelegt, der Docht unten angezogen und die Deffnungen mit Wachs oder Lehm bestrichen. Man muß aber Sorge tragen, daß man den Docht in der Mitte erhält. Dann werden die wohl ausgetrockneten Formen in ein durchlöcheretes Brettchen gehängt und voll gefüllt, wozu man sich eines Töpfschens bedient.

Durch das Erkalten werden sich die Lichter ein wenig setzen, weswegen man sie nachher wieder auffüllen muß. Sind die Lichter wieder ganz erkaltet, so werden solche, nachdem das Wachs unten weggenommen ist, herausgezogen, jedesmal 4 zu 4 zusammengebunden, und nachher auf einer Stange an die Luft gehängt, damit sie sich gut ausbleichen. In einigen Wochen werden sie Schichtenweise in einem Kasten aufbewahrt, wobei man die Vorsorge beobachtet, Papier zwischen jede Lage zu legen.

2. Gezogene Lichter.

Dazu gehören dünnere Dochte, welche aus leinenem Garne oder Baumwolle gemacht sind. Diese bestreicht man mit Wachs, nimmt dann lange oder runde dazu gemachte Brettchen, in welchen sich Häkchen oder gebohrte Löcher befinden, damit man die Dochte daran befestigen kann. Oben oder an den Seiten müssen sie mit einem

Griffe versehen seyn. Das flüssige Unschlitt, wodurch die Dochte gezogen werden, schüttet man in ein dazu gemachtes kupfernes oder hölzernes Kästchen. In erstem wird es auf Kohlen, in letzterem aber auf heißem Wasser warm erhalten. Sind nun die Brettchen alle gehörig aufgehängt und alle Dochte fest gemacht, so fängt man an zu tauchen. Man muß immer ein Messer oder dünnes Holz zur Hand haben, damit, wenn sie sich aneinander schließen, man dieselben trennen kann. Auf diese Art wiederholt man das Tauchen von dem ersten bis zum letzten, giebt aber genau Acht, daß die Dochte immer recht gerade und von einander getrennt bleiben.

Auf diese Art fährt man mit Tauchen fort, und zwar so lange, bis die Kerzen ihre gewünschte Dicke erhalten haben, während welcher Zeit man immer wieder warmes Unschlitt nachgießen muß. Dann schneidet man die unten daran befindliche Spitze ab und taucht sie noch einmal. Im Uebrigen werden diese Lichter nun wie die gegossenen behandelt.

3. Mancyer Lichter.

Man nimmt zu 50 Pfund Rinds- und 25 Pfund Schöpfentalg, den man im Wasser auskocht, $\frac{1}{2}$ Schoppen Weinessig, welcher zur Reinigung dient. So ausgelassen, gießt man den Talg in Scheiben, und schmelzt ihn dann wieder auf einem gelinden Feuer. Ist er wieder flüssig geworden, so rührt man 1 Loth Glasgalle, 1 Loth Jungfernwachs, 2 Loth gereinigten Salmiak und zwei Loth Maun, alles fein gestoßen und durch ein Haarsieb gelassen, hinein. Um den Lichtern eine blaue Perlfarbe zu geben, wird noch ein wenig eben so fein gestoßener destillirter Grünspan hinein gethan. Die Dochte müssen von Baumwolle

und nicht zu dick, aber mit ein wenig Wachs bestrichen seyn. Uebrigens wird das zerlassene Fett Milchwarm in die Formen wie gewöhnlich eingegossen.

4. Wachskerzen.

Man läßt Unschlitt in einer Pfanne zergehen und thut einer Baumnuß groß ungelöschten Kalk hinzu. Von diesem Unschlitt wird $\frac{1}{4}$ Pfund unter $\frac{3}{4}$ Pfund Wachs gethan, welches man ebenfalls zerfließen läßt, und verfährt nun, wie bei gegossenen oder gezogenen Talglichtern.

5. Ein bequemes sehr gutes Nachtlicht.

Man nimmt ein gewöhnliches Trinkglas und füllt es zu 2 Drittheil mit Wasser, und dann das übrige mit gutem gereinigtem Brennöl voll an; dann nimmt man ein von zartem weißem oder Messing-Blech gemachtes Kreuz, an dessen zugespitzten 4 Ecken kleine Stückchen Pantoffelholz angebracht sind; das besagte Kreuz hat in der Mitte ein Loch, in welches ein kleines Röhrlein eingelöthet seyn muß, dadurch wird nun ein guter baumwollener Docht gezogen, dessen eines Ende nur ganz kurz zum Anzünden aufwärts gehen, der andere längere Theil desselben aber in das Del hinabgelassen wird, nachdem man das Kreuz auf das Del gelegt hat. Wie nun das Del durch den angezündeten Docht verzehrt wird, senkt sich mit dem Dele natürlich das darauf schwimmende Kreuz ebenfalls, und so brennt der Docht, ohne zu verlöschen so lange gleich fort, bis er auf dem Wasser kein Del oder Fettigkeit mehr erreichen kann.

6. Nachtlichter mit sehr geringen Kosten zu machen.

Man trocknet die Schale von wilden Kastanien, durchbohrt sie hernach an verschiedenen Orten mit einer Pfrieme, und nachdem sie 24 Stunden in beliebigem Brennöl gelegen, werden durch die Löcher kleine Dochte gezogen. Beim Gebrauche setzt man sie in eine Schale oder Glas mit Wasser und zündet den Docht an, welcher dann die ganze Nacht hindurch brennen wird.

Mit den allermindesten Kosten aber kann man ein Nachtlicht aus Papier verfertigen; man hat dabei das unbedeutend wenigste Baumöl erforderlich, man kann es auch nach Belieben heller oder dunkler brennend machen, und sogar so klein, daß sich das Flämmchen nur wie eine Nadelspitze und bläulich erhält. Es wird nämlich ein Quadrat Zoll feines Papier dreimal quer übereinander gebrochen, die zusammengebrochene Spitze dann fest zu einem kleinen Kegele gedreht, hernach entfaltet man, nachdem man eine Seite des Dreiecks abgeschnitten hat, das Blättchen so, daß in der Mitte von 2, 3 oder 4 Flügeln der gemachte kleine Papier-Kegele sich erhebt. Beim Gebrauche setzt man ihn in eine untere Tasse mit Baumöl, zündet den Kegele an, und das Licht brennt dann heller oder schwächer, je nachdem das Blättchen leicher oder tiefer eingesenkt wird. Von einem einzigen Pfund Baumöl ist man für mehrere 100 Stunden lang mit Licht versehen.

7. Seife.

Ich benutze diesen Anlaß, einige Worte über Asche, deren Gewinnung und Aufbewahrung, vorausgehen zu lassen. Welch ein vielfältiger Gebrauch davon

gemacht werden kann, wird unter den einzelnen Artikeln gesagt werden.

Die Holz-Asche besteht aus den erdigen und salzigen Theilen, die nach der Verbrennung des Holzes von den öligen, sauern und wässerigen Theilen zurückbleiben, aus denen das Holz bestand. Nach der Verschiedenheit des Holzes bekommt man mehr oder bessere Asche, und giebt unter den Holzarten die buchene die meiste und beste Asche für den Haushalt.

Wegen ihres vielfältigen Gebrauchs und Nutzens verdient die Sammlung und Aufbewahrung der Asche vorzügliche Berücksichtigung, und es muß jede Hausfrau sorgfältig auf sie achten.

Um sie in möglichst großer Menge zu bekommen, giebt es kein besseres Mittel, als die tägliche Sammlung der Asche aus den Ofen und von den Herden. Denn da sie durch abermaliges Glühendwerden sich vermindert und viele ihrer Theile durch das Feuer noch verzehrt oder verstäubt werden, so kann man nur dann mit Erfolg reichlich Asche erhalten, wenn man sie alle Morgen, bevor frisches Feuer angemacht wird, mit Fleiß zusammenbringt. Am sichersten ist hierzu ein blechernes Gefäß mit einem Deckel, weil in demselben alsdann die Feuertheile erstickt werden, die sich bisweilen noch in ihr vorfinden.

Zur Aufbewahrung derselben sind größere Geschirre von Kupfer oder Eisenblech die zweckmäßigsten und besten, die, in den Keller und auf keine Weise in einen andern Theil des Hauses gestellt, den Ertrag einer ganzen oder halben Woche aufnehmen, wenn er vorher gesichtet und von allen Kohlen befreit ist. Auch steinerne Gefäße in dem Keller aufgestellt sind zweckmäßig, wenn sie mit einem nämlichen Deckel versehen sind, weil die hölzernen

immer gefährlich bleiben, und Säcke durch die Asche ungemein leiden und mürbe werden; — oder ein Gewölbe unter dem Herde, jedoch mit einer sichern, eisernen Thüre verschlossen.

Zu Verfertigung einer guten Seife braucht man auf 26 Pfund Fett 6 Simmri gute, von Kohlen gereinigte Asche von Buchenholz und 2 Simmri gebrannten, ungelöschten Kalk. Die gesiebte Asche schüttert man auf einen Haufen, befeuchtet sie mit Wasser, so daß man ohne große Mühe Ballen daraus machen kann. In die Mitte derselben wird eine Höhlung gemacht, der Kalk hineingethan, mit etwas Wasser befeuchtet, mit der Asche zugeschaufelt und fest zugedrückt. Nun sticht man mit einem Stabe an verschiedenen Orten Löcher hinein und gießt mit einer Gießkanne immer etwas Wasser hinein, worauf diese Oeffnungen geschwind wieder zugedrückt werden müssen.

In dem Haufen werden sich kleine Risse befinden, die man ebenfalls mit einer Schaufel (Hippe) wieder fest zudrückt. In $\frac{1}{2}$ Stunde wird sich der Kalk völlig aufgelöst haben; dann schaufelt man die Asche und den Kalk recht gut und zwar so lange untereinander, bis von dem Kalk nichts mehr in der Asche zu sehen ist.

Dann stellt man in einen Waschzuber, der mit einer Schraube oder Hahnen versehen ist, einen durchlöcherten Boden, der 6 Zoll hohe Füße hat und recht gut in den Zuber paßt und schließt. Den durchlöcherten Boden belegt man mit Stroh, damit die Asche nicht durchziehen kann. Nun wird die Asche recht gleich darauf gestreut und mit einer Schaufel nicht zu fest gedrückt. Dann wird so viel Wasser darauf gegossen, bis es nicht mehr einzieht, sondern das Wasser darauf stehen bleibt. Man läßt es die Nacht über so stehen. Am Morgen wird die

Lauge abgezapft. Diese heißt man die erste Lauge, die so stark seyn muß, daß sie ein frisch gelegtes Hühnerei trägt, so daß, wenn man das Ei langsam auf die Lauge fallen läßt, es sich wieder aufwerfen und ruhig, ohne zu sinken, auf der Lauge liegen bleiben muß. Nun wird wieder so viel Wasser aufgegossen, bis es nicht mehr einzieht; dies ist dann die zweite Lauge, die man wieder über Nacht stehen läßt, und am Morgen ebenfalls abzapft; auf gleiche Weise wird dann die dritte Lauge gewonnen.

Nun wird jede Lauge gezeichnet, damit man sich im Kochen nicht irrt.

Hat man die Lauge sorgfältig so bereitet, dann wird das Fett in einen Kessel gethan, und auf jedes Pfund Fett $\frac{1}{2}$ Maas, auch etwas mehr, von der ersten Lauge gegossen, und ein Feuer unter den Kessel gemacht; sieht man, daß das Fett zu wenig Feuchtigkeit hätte, so muß man noch einige Schoppen von der dritten Lauge nachgießen. Während dem Kochen muß man immer dabei stehen bleiben und mit einer hölzernen Schapfe fleißig darin rühren, um das Ueberlaufen der Seife zu verhüten. Das Feuer muß so gleich als möglich unterhalten werden, damit die Seife nicht bald stark und bald schwach siede; auch muß man immer einen Kübel (Wassereimer) mit schwacher Lauge bei sich stehen haben, damit, wenn sie zu sehr steigt, oder gar überlaufen würde, man etwas zugießen kann. Nun läßt man die Seife 3 bis 4 Stunden gleich fortsieden, sieht dann genau nach, ob es Zeit zum salzen sey, welches man daran am besten erkennt, wenn man ein wenig von der Masse in einen Teller oder eine Tasse gießt, sie mit etwas Salz vermischt, und dann sieht, daß sich das Salz gehörig von der Masse scheidet, und die Seife, wenn man sie in den Händen reibt, nicht

mehr nach Lauge riecht, oder wenn man etwas von der Seife mit der Röhre in die Höhe zieht, und sich nach einer kleinen Zeit Fäden bilden, die, wenn man sie berührt, nicht an den Fingern kleben bleiben; oder wenn man etwas auf glühende Kohlen fallen läßt, und sie nicht raucht und dämpft, so darf die Seife gesalzen werden. Wie viel man nun gerade Salz braucht, läßt sich nicht genau bestimmen, weil das Salz nicht immer gleich scharf ist.

Nun fängt man an zu salzen, doch immer nur eine Hand voll um die andere, zieht nun bisweilen den Rührlöffel heraus und sieht, ob sich die Seife gehörig von der Lauge geschieden habe. Am besten erkennt man dieses, wenn man etwas in ein kleines Geschirr thut, und in die Luft stellt; wenn es nun erkaltet ist und eine feste Masse bildet, die sich gehörig von der Lauge gesondert hat, so ist sie recht. Dann schöpft man sie sammt der Lauge in eine Stunde, und läßt sie gesehen; wenn sie fest ist, nimmt man sie heraus, welches in einer halben Stunde geschehen kann, thut sie wieder mit der zweiten Lauge in den Kessel, und läßt sie wieder eine Stunde kochen, giebt wieder etwas Salz bei, worauf sie sich, wie das erstemal, scheidet, und dann in ein Gefäß gegossen wird. Will man sie recht schön weiß haben, so darf sie noch mit der dritten Lauge abgekocht werden. Beim letzten Abkochen wird nun ein nasses Tuch in einen langen Korb gelegt, den man auf eine Stunde stellt, damit die Lauge ablaufen kann, die gekochte Seife darcin gegossen, und das Tuch bisweilen angezogen, damit sich die Lauge schneller aus der Seife zieht. Ist sie fest und kalt, so wird sie herausgenommen, über Nacht getrocknet, dann in Tafeln zerschnitten und an einem kühlen, jedoch trocknen Orte aufbewahrt. Wer nach obiger Vorschrift genau

verfährt, wird sich überzeugen, daß man jedesmal eine recht gute Waschseife bekomme. In größeren Haushaltungen ist das Seifekochen ein großer Gewinn; denn man kann allen Abgang von Leuchtern, das Fett von ausgekochten Knochen, allen Abgang von der Butter und den Dellampen und alles, was sonst noch unnütz verschwendet würde, anwenden. Es giebt immer eine gute Seife, nur wird sie nicht so schön weiß, wie von ganz reinem Unschlitt.

Das Seifekochen ist auch nichts weniger als künstlich, es braucht nur einige Ueberlegung und Fleiß; besonders hat man darauf zu sehen, daß man die oben beschriebene Asche so warm als möglich auf den Zuber bringe; denn dadurch wird die Lauge viel stärker, wodurch schon das Meiste gewonnen ist. Es ist hauptsächlich zu bemerken, daß der Kessel nur halb voll seyn darf, damit man die Seife recht hoch steigen lassen kann, denn je höher dies geschieht, desto besser geräth sie. Man hat keine Gefahr des Feuers zu befürchten, wenn die Seife überläuft; man hat in diesem Falle blos viel Nachtheil, weil man viel Seife verliert. Auf jedes Pfund Fett rechnet man 2 Pfund Seife, und wenn sie recht sorgfältig behandelt wird, so bekommt man auch etwas mehr.*)

Wohlriechende Seife.

Man schneidet 1 Pfund Seife, die aber recht schön weiß seyn muß, in sehr dünne Blättchen, thut sie in

*) Man siedet heutzutage die Seife gebräuchlich mit Soda; weil dieses aber Sache der Seifensieder und für Frauenzimmer nicht anzurathen ist, so habe ich es mit Weglassung des Soda hier auf die einfachste Weise angegeben.

eine Schüssel, gießt 2 Schoppen Rosenwasser darüber, läßt es zugedeckt über Nacht stehen, und mischt am Morgen noch 8 Loth Weilchenpulver darunter, thut dies in eine messingene Pfanne und läßt es zusammen auf schwachem Feuer bei öfterem Rühren eine Viertelstunde lang kochen, legt alsdann ein nasses Tüchlein in eine Schachtel, gießt die Seife darein und schneidet sie, wenn sie wieder erkaltet ist, zu beliebigen Stückchen.

Noch angenehmer riecht diese Seife, wenn während dem Kochen noch einige Tropfen Rosenöl beigelegt würde. Will man sie rosenroth haben, so kann man etwas Karmin darunter rühren, und sie in die dazu bestimmten Förmchen gießen. Auf diese Art wird die Seife der Straßburger Rosa-Seife sehr ähnlich; sie läßt sich kaum von derselben unterscheiden.

9. Eine Seife, womit man alle fressende Flecken aus den Kleidern bringt.

Man schabt 4 Loth venetianische Seife und vermischt solche mit $\frac{1}{2}$ Quinchen pulverisirten rothen Bolus, eben so viel gestoßenen weißen Vitriol, ein Messerspißchen voll Kienruß und einem Eßlöffel voll Salmiakgeist. Alles wird tüchtig untereinander gearbeitet; falls die Masse zu trocken wäre, so könnte mit einigen Tropfen frischem Wasser nachgeholfen werden; dann kann man Kugeln oder kleine Täfelchen daraus bilden. Will man von dieser Seife Gebrauch machen, so muß der Ort, wo sich die Flecken befinden, mit frischem Wasser befeuchtet werden; dann reibt man etwas von der Seife darauf, läßt es darauf trocknen, und wäscht es nachher mit frischem Wasser wieder sorgfältig aus. Sollte der Flecken sich nicht das Erstmal heraus-

gezogen haben, so muß man nur die Arbeit wiederholen. Die Flecken mögen herrühren wovon sie wollen, so können sie mit dieser Seife vertilgt werden. Besonders ist diese Seife für fressende und alle salzige Flecken in Kleidern sehr zu empfehlen und dienlich.

10. Eine Seife zum Waschen der hochfärbigen Perse oder Zize.

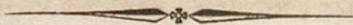
Man pulverisirt eine starke Messerspitze voll Salz, eben so viel Grünspan und Weinstein, nimmt dazu den Saft einer Zitrone, mischt $\frac{1}{4}$ Pfund geschabte gewöhnliche Seife darunter, und formirt Kugeln daraus.

Sollte die Masse zu fest seyn, so darf man nur noch ein wenig Wasser hinzu gießen. Man bewahrt sie, nachdem sie recht getrocknet sind, an einem trocknen Orte in Papier auf.

Diese Seife schadet keiner Farbe, doch dürfen dergleichen Perse nicht in ganz heißem Wasser gewaschen, sondern müssen so behandelt werden, wie es im zweiten Abschnitte gezeigt wird.

11. Ochsen gall-Seife um seidene Sachen zu waschen.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund weiße Seife zu kleinen Stückchen, thut es sammt einem $\frac{1}{2}$ Pf. gestoßenem Zucker in einen neuen Topf, gießt eine kleine Ochsen galle hinzu und läßt es unter währendem Rühren ein wenig einkochen; dann belegt man ein Schächtelchen mit einem naßgemachten Lüchlein und gießt die Seife darein. Wenn sie erkaltet ist, schneidet man sie zu beliebigen Stückchen und wäscht seidene Wäsche damit.



Zweiter Abschnitt.

Vom Waschen.

1. Weißwäsche.

Die Weißwäsche wird auf verschiedene Arten behandelt, theils mit Seife und theils mit Lauge gesotten. Viele Frauenzimmer bedienen sich des sogenannten Federnweiß, worauf ich kein großes Vertrauen setze. Ich wage es also, eigenen, meiner Erfahrung gemäßen Unterricht hierüber anzugeben. Die gesottene Lauge macht die Weißwäsche, und besonders feine Leinwand, gerne gelb und fleckigt, man suche daher dieselbe so viel als möglich zu vermeiden.

Feine Leinwand legt man in einen mit einer Schraube oder Rohr versehenen Zuber, welcher sich auf einem so hohen Gestelle befindet, daß ein anderes zum Unterstellen schickliches Geschirr angebracht werden kann. Diese Wäsche muß ganz locker hinein gelegt werden, sodann gießt man kaum lau gemachtes Wasser darüber, so daß die Wäsche beinahe darin schwimmt, und läßt sie die Nacht über stehen. Am Morgen wird alles leicht ausgewunden, auf einem mit einem Tuche bedeckten Tische stark eingeseift und eingerieben; das Wasser muß weggeschüttet, und die Wäsche wieder eine Sorte nach der andern gehörig in den Zuber gebracht und ein mit einem Tuch belegter Korb darauf gestellt werden. Auf das Tuch legt man Fingersdick Stroh, und schüttet einen gehäuf-

ten Kübel (Wassereimer) voll rein geseibter und gut ausgebrannter Buchen-Asche darauf. Nun wird laues Wasser auf die Asche gegossen, bis die Wäsche wiederum beinahe schwimmt. Ist dies geschehen, so wird der Korb mit der Asche weg gethan, die Lauge einigemal herunter gelassen und wieder aufgeschüttet; nun läßt man die Lauge ab, und erwärmt sie in einem Kessel, worauf dieselbe wieder, jedoch nur lauwarm, über die Wäsche gegossen wird, das zweitemal schon etwas wärmer, und so fährt man fort, bis es recht heiß aus der Röhre des Zubers läuft; gut ist es freilich, wenn diese Lauge über Nacht an der Wäsche stehen bleiben kann. Wenn es jedoch die Zeit nicht erlaubt, so kann sie auch gleich gewaschen werden. Zuerst verkältet man die Lauge, bis man es mit den Händen darin aushalten kann; nun wäscht man die Wäsche sorgfältig heraus, schüttelt sie in ein anderes Gefäß, macht ein gesottenes Seifenwasser darüber, deckt sie wohl zu, und läßt sie so lange stehen, bis man es ebenfalls wieder mit den Händen darin aushalten kann, worauf die Wäsche wieder mit derselben Sorgfalt gewaschen werden muß. Nachdem man nochmal ein ziemlich warmes Wasser darüber gegossen hat, wird die Wäsche aus demselben herausgezogen, worauf sie dann am Brunnen, im Winter aber mit lauem Wasser, recht sauber ausgespült werden muß. Dann wird die Wäsche, wenn es die Jahreszeit erlaubt, auf einen Grasboden ausgebreitet, und mehr als halbtrocken gemacht, wornach dieselbe sich am besten zum Mangeln und Bügeln zurecht läßt. Auf diese Art wird die feine Wäsche immer schön weiß und in gehöriger Ordnung bleiben, auch wenn sie wohl ausgetrocknet Jahre lang im Schranke liegen bleiben müßte. Man hat freilich besonders darauf zu sehen, daß die Wäsche, ehe sie aufbewahrt wird,

sorgfältig getrocknet und ausgeluftet werde, sonst wäre alle gehabte Mühe vergebens.

Baumwolle, Perkale und Mouffeline werden auf die oben beschriebene Art behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß man die Asche wegläßt. Die leichteste Methode ist, wenn man dergleichen Wäsche in laulichtes Wasser einweicht, nach einigen Stunden wieder gut herauswäscht, dieselbe stark einseift und einreibt, über Nacht stehen läßt, und am Morgen aus laulichtem Wasser wieder gut auswäscht. Alsdann übergießt man sie mit kochendem Wasser, deckt sie zu, läßt sie einige Stunden stehen, schwenkt sie aus einigen warmen Wassern gut aus, und trocknet sie auf einem Grasboden. Alle Wäsche wird schöner, wenn sie im Sommer auf Grasboden getrocknet werden kann.

2. Gelb und fleckicht gewordene Wäsche wieder auszubleichen.

Die verdorbene Wäsche legt man einige Stunden in laues Wasser, worauf man sie leicht heraus windet, auf einem mit einem Tuche bedeckten Tische stark einseift und einreibt. Dann legt man sie wieder in ein Geschir locker auf einander, und läßt sie, ohne Wasser darauf zu gießen, die Nacht über stehen. Am Morgen wird nun die Wäsche noch einmal gut überrieben, und wenn der Thau noch recht stark ist, auf einen schicklichen Grasplatz ausgebreitet. Die Wäsche muß aber an allen vier Ecken befestiget werden, damit sie von dem Winde nicht weggeweht werden kann. Den Tag über muß sie 5 bis 6 mal mit Wasser durch eine Gießkanne bespritzt werden, damit sie von der Sonne keine Flecken bekommt. Am Abend wird nun alles wieder aufgehoben, und in laues

Wasser gelegt, aus welchem man die Wäsche gleich oder erst in einigen Stunden sauber heraus wäscht, ebenfalls wieder stark einseift und über Nacht in der Seife liegen läßt. Am Morgen wird nun siedendes Wasser darüber gegossen, welches aber Handhoch darüber stehen muß, damit man es öfters untereinander stoßen kann; man deckt es mit einem reinen Tuche zu und läßt es so lange stehen, bis man es zum Waschen mit den Händen darin aushalten kann; dann wird alles recht sorgfältig gewaschen, am Brunnen ausgespült, und auf einem reinen Grasboden recht getrocknet. Auf diese Art wird die Wäsche wieder wie neu, nur muß man sich besonders hüten, daß man sie im Bügeln und Mangeln (Glätten) nicht wieder verdirbt, welches leicht geschieht, wenn man die Wäsche zu naß bügelt, weil sie dadurch gerne gelb wird und sich selten wieder weiß bringen läßt. Das Bläuen ist der Wäsche, welche lange im Schranke bleiben soll, schädlich; es verursacht viele Flecken, die sich nach langer Zeit nicht mehr herausbringen lassen. Eben so schädlich ist das Stärken der Leinwand. Nur bei kleiner Wäsche, welche bald wieder gereinigt wird, ist das Stärken und Bläuen anwendbar.

3. Tintenflecken aus der weißen Wäsche zu bringen.

Man befeuchtet die Flecken zuerst mit Wasser; dann drückt man Zitronensaft darauf, reibt sie gut damit, wäscht sie nun mit lauem Wasser und Seife rein ab, wodurch sich die Flecken alle verlieren. Im Fall aber die Flecken schon alt und in der Wäsche versteckt sind, so macht man sie mit kaltem Wasser naß, und reibt sie wie oben auf einem heißgemachten Zinnteller recht stark

ein, worauf sich die Flecken sogleich herausziehen. Diese müssen nun mit warmem Wasser recht rein ausgewaschen werden, sonst ist es der Wäsche schädlich.

4. Rothe Weinflecken.

Man nimmt 4 Loth geschabte venetianische Seife, ein kleines Kaffelöffelchen voll Vitriol, ein wenig gestoßenen Grünspan, gestoßenen Weinstein und einen Eßlöffel voll Salmiakgeist, arbeitet alles wohl untereinander, und legt davon etwas auf die Flecken; nach einiger Zeit muß die Wäsche wieder recht sauber ausgewaschen werden. Wenn man die rothen Weinflecken in der Tischwäsche sogleich bemerkt, so lassen sich dieselben auch leicht mit lauer Milch und Wasser herausbringen, was aber sogleich geschehen muß.

5. Obst-Flecken.

Diese befeuchtet man mit frischem Wasser und reibt sie mit Seife. Dann nimmt man glühende Kohlen in eine Glutpfanne, wirft etwas zerstoßenen Schwefel darauf und hält die Flecken darüber; dann ziehen sie sich heraus. Sind diese Flecken schon alt und versteckt, so sollte man sie mit gutem Baumöl bestreichen und auf einen Grasboden ausbreiten; dann zieht sie die Sonne auch nach und nach heraus. Auch lassen sich solche Flecken ausbleichen, zur Zeit wo die Bäume wieder blühen.

6. Flecken von Wagenschmiere oder Del

Lassen sich aus der Wäsche bringen, wenn man fette

Lichtschnuppe darauf streicht, so daß die Flecken ganz damit bedeckt sind. Man wäscht sie nach einigen Tagen mit warmem Wasser und Seife, worauf alles verschwindet. Oder man verrührt Hafner-Lehm mit etwas Wasser, bestreicht die Flecken damit, läßt es darauf trocknen und wäscht sie dann sauber aus. Sollte auf's erste mal nicht alles herausgehen, so muß die Arbeit wiederholt werden.

7. Weiße Spitzen zu waschen.

Man legt die Spitzen in Regen- oder sonst weiches Wasser; nachdem sie eine Stunde darin gelegen haben, werden sie mit Seife so gut als möglich eingerieben, doch darf man sie nicht zu stark einreiben, damit sie nicht Schaden leiden. Ist dies geschehen, so müssen sie mit lauem Wasser wieder recht gut ausgespült werden; dann werden sie auf ein Polster, welches mit Baumwolle gefüllt, mit Leder überzogen und recht rund ist, sorgfältig aufgewickelt und hie und da mit Stecknadeln angeheftet, damit sie sich nicht verziehen, und in feine Leinwand eingewickelt. Hierauf thut man sie in eine messingene Pfanne, worin man aber schon geschnittene Seife und Wasser bereitet haben muß, stellt sie auf Kohlen und läßt sie langsam sieden. Das Wasser muß immer 2 Zoll über die Spitzen stehen, sonst könnten solche leicht Schaden leiden; dann werden sie herausgenommen, zuerst durch heißes Wasser und dann durch einige warme Wasser gezogen, und zwar so lange, bis das Wasser ganz hell abläuft. Hierauf drückt man sie, so gut man kann, mit den Händen auf das Polster, damit das Wasser sauber ablaufen kann, und während man sie an die Luft und die Sonne legt, verfertigt

man folgende Stärke: Man nimmt recht schöne Pariser Stärke, thut sie in eine messingene Pfanne, rührt sie mit warmem Wasser recht glatt, doch nicht zu dick, an, thut ein wenig von der feinsten Bläue hinein und läßt sie unter beständigem Rühren bis zum Kochen kommen. Nun wird die dünn gekochte Stärke durch eine feine Leinwand geseiht. Dann werden die zubereiteten Spitzen, die sich noch auf dem Polster befinden, streckenweise herunter gelassen und mit einem reinen Tüchlein, oder noch besser, mit einem Schwämmchen, welches man in die Stärke getaucht hat, beseuchtet; dann muß man aber jedesmal eine Nadel stecken, damit man sieht, wo man mit dem Stärken nachgelassen hat. So wie sie streckenweise gestärkt werden, müssen sie auch gleich zwischen unten und oben liegender feiner Leinwand gebügelt werden. Auf diese Art werden die Spitzen wieder wie neu.

Viele Frauenzimmer bedienen sich kleiner Brettchen oder Gläser zum Aufspannen der Spitzen, wodurch man aber lange nicht die Gleichheit erreicht, wie auf Polstern.

8. Feine Zize (Perse) zu waschen.

Zu einem Kleide nimmt man drei Erdäpfel von mittlerer Größe, die sehr rein gewaschen und dann am Reibeisen gerieben werden müssen. Nun werden sie in einem Gefäße mit kochendem Wasser zuerst zu einem Brei angerührt, dann noch so viel Wasser beigegeben, daß man das Kleid wohl darin waschen kann, läßt es zugedeckt stehen, bis es recht heiß und nicht mehr zu warm ist, wornach man es durch eine Leinwand seiht und das Kleid mit Sorgfalt daraus wäscht; dann wird es noch durch einige laue Wasser gewaschen und dann im

Schatten getrocknet. Auf gleiche Weise verfährt man mit der Kleienlauge, nur mit dem Unterschiede, daß man statt den Erdäpfeln auf ein Kleid eine halbe Maas Kleien nimmt, diese in ein Tuch schüttet und mit kochendem Wasser begießt, sonst aber ist das Verfahren das gleiche. Kleider von Perse dürfen nicht im kalten Wasser geschwenkt werden, denn viele Farben gehen erst in kaltem Wasser aus.

Rosenrothe Perse sollte man mit Essig und Wasser ausspülen, denn der Essig erhöht die rosenrothe Farbe wieder. Bei grünen leistet die Ochsfengalle gleiche Dienste.

9. Seidene Strümpfe zu waschen.

Will man den Strümpfen ein bläuliches Ansehen geben, so behandelt man sie auf folgende Art: Man schneidet 4 Loth venetianische Seife und $\frac{1}{2}$ Pfund gewöhnliche Waschseife recht fein, mischt einen Eßlöffel voll Weinstein bei, befeuchtet alles mit einigen Tropfen Wasser, und formt Kugeln daraus, die man sorgfältig aufbewahrt. Die Strümpfe müssen eine Stunde in lauwarmem Wasser weichen, dann aus einigen warmen Wassern mit obiger Seife so rein als möglich gewaschen und hernach durch frisches Flußwasser geschwenkt werden. Nun nimmt man verhältnißmäßig ohngefähr zu 6 Paar Strümpfen $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Bläue, läßt beides im laulichten Wasser auflösen und seibet es durch eine saubere Leinwand. Dieses Durchgeseihete wird sodann mit so viel Branntwein vermischt, daß man die Strümpfe damit auswinden kann; ist dies geschehen, so zieht man sie schön gerade, legt sie zwischen Brettchen, die mit reiner Leinwand bezogen sind, und beschwert sie einige Stunden. Dann hängt man sie

auf, und wenn sie halb trocken sind, werden sie gemangt, und dann an einem temperirten Orte recht ausgetrocknet.

Will man die Strümpfe aber schön weiß haben, so läßt man Branntwein, Zucker und Bläue hinweg, thut die sauber gewaschenen Strümpfe in ein Gefäß mit einem durchlöcherten Boden, hält dasselbe über ein Kohlenfeuer, auf welches man einen Eszlöffel voll Schwefel gebracht hat; diesen Dampf läßt man an die Strümpfe ziehen, die man aber fleißig umwendet, daß solche nicht fleckigt werden. Nun legt man sie auf einem mit einem Tuche bedeckten Tische zurecht, hängt sie an einen temperirten Ort, im Sommer aber im Schatten, auf. Sind sie halb trocken, so werden sie gemangt und wieder aufgehängt.

10. Flor zu waschen.

Folgende Behandlung giebt dem schwarzen Flor, wenn er die Farbe verloren hat, wieder ein sehr gutes Ansehen. Man färbe ihn mit Säcklerschwärze, klopfe ihn in den Händen wohl ab, schlage ihn mit einem Schwämmchen so glatt als möglich auf ein Brett; die etwa aufgestiegenen Bläschen trockne man mit eben dem Schwamme wieder ab, und lasse ihn so schnell als möglich an der Sonnenhize oder am warmen Ofen trocknen.

Der sogenannte Kreppflor muß vorher mit einer sanften Bürste gereinigt, dann wieder in der schwarzen Säcklerfarbe gebeizt, und mit den Händen wohl ausgeschlagen werden, damit die glänzenden Wasserbläschen herauskommen. Ist er gut geschwärzt, so schlägt man ihn auf ein rundes Nudelholz, fährt fort die kleinen Bläschen auszudrücken, und trocknet ihn an der Sonne oder an dem Ofen.

Der weißseidene Flor wird eine Nacht lang in Milch eingeweicht. Man schabt venetianische Seife recht fein darauf. Hat nun der Flor lange genug in der Seife und in der Milch gelegen, so zieht man ihn mit einer feinen Zange recht oft in der Milch herum, damit die zergangene Seife den Schmutz ausziehe. Man darf ihn aber ja nicht mit der Hand reiben, weil er sich sonst ziehen würde. Alsdann gießt man frisches Wasser darauf, und läßt es die Nacht über stehen. Nun drückt man ihn mit der Hand sauber aus, bis man keinen Schmutz weiter wahrnimmt.

Man legt hierauf in einen saubern Korb ein nasses Tuch, breitet den nassen Flor darin aus, thut etwas Schwefel in einen Tiegel, setzt denselben in ein erhabenes und mit einem drei- oder vierfachen Tuche bedecktes Gefäß, zündet den Schwefel in dem Tiegel an, setzt das Körbchen darüber, läßt es eine gute Weile über dem brennenden Schwefel verdeckt stehen, und nimmt dann das Körbchen heraus. Der Flor wird gewiß schneeweiß geworden seyn.

Man spannt ihn dann auf ein Brett, nimmt weiße Stärke, taucht einen Schwamm hinein, und fährt damit über den Flor auf dem Brette hin, und läßt ihn trocken werden, er wird dann gleichsam ein neues Ansehen erhalten haben.

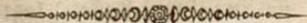
11. Flor und Blonden zu waschen.

Man kocht gute Seife mit Wasser, legt dann den Flor in dicken Päckchen hinein, oder wenn es schmale Stückchen sind, so schlägt man sie um ein Brettchen, überzieht dieses mit Leinwand, legt sie so in das abgekochte Seifenwasser, und läßt sie zwei Tage darin

weichen. Alsdann drückt man sie ganz gelind aus, denn wenn der Flor gerieben oder fest angefaßt wird, verschiebt er sich. Hierauf wird er noch zweimal mit Wasser und Seife ausgedrückt und mit der Seife in den Schwefelkasten gehängt. Unterdessen macht man folgendes Stärkewasser: Man weicht weiße und blaue Stärke in halb Wasser und halb Brantwein ein, thut etliche Stücke feinen Zucker dazu, kocht und verdünnt es gehörig. Der Flor wird nun darin ausgedrückt. Ist er aber auf ein Brett geschlagen, so muß man das Brett klopfen, damit sich die Stärke recht einziehe. Alsdann bedeckt man einen Tisch mit einem dicken Flanell, und diesen mit einem leinenen Tuche, zieht jedes Stück Flor recht gerade darauf an, legt ein anderes leinenes Tuch darauf und rollt, mangt oder glättet darüber her. Wenn der Flor halb trocken ist, so wird er noch einmal ausgezogen.

12. Flanell zu waschen.

Man rührt zwei Löffel voll Weizen-Mehl mit einer Maas Wasser ab, setzt das Gefäß über das Feuer, rührt den Brei wohl um, daß er nicht klümpere, und wenn es gekocht hat, so giesse man etwa die Hälfte siedend über den Flanell, lasse es wohl einziehen, und wenn man mit der Hand dazu kann, so reibe man den Flanell, als wenn er eingeseift und ausgewaschen wird. Hiernach nimmt man ihn heraus, spült ihn in klarem Wasser ab, wirft ihn nochmals in's Waschgefäß, schüttet die andere Hälfte des kochenden Mehlwassers darüber, reibt es von Neuem dicht durch, und spült es hernach in reinem Wasser aus.



Dritter Abschnitt.

Von Federn, Betten und Matratzen.

1. Von den Federn.

Wenn die Federn gut bleiben sollen, so muß man bei'm Ruppen des Geflügels besonders darauf sehen, daß die Federn recht reif sind, welches man daran erkennt, wenn sie bei'm Ruppen recht gerne lassen, und die untern Stopfeln ganz weiß sind; denn wenn sie noch roth sind, so müßten sie dem Thiere noch einige Tage gelassen werden, sonst können die Federn, welche gerupft werden, ehe sie reif sind, nicht vor den Maden gesichert werden.

Um nun die Federn gut zu erhalten, hänget man sie an einen luftigen Ort, schüttelt sie wöchentlich zwei bis dreimal recht auf, und damit sie recht gut bleiben, legt man Kienholz oder ein Fenchel-Büschel in dieselben.

2. Alte Federn zu reinigen.

Hat man alte Betten, oder Betten, worin Kranke gelegen sind, so werden dieselben aufgemacht, die Federn herausgenommen und in saubere Säcke gefüllt; dann thut man sie in einen Kessel, legt ein Brettchen

darauf, und beschwert es mit einem Stein; hernach gießt man Wasser und helle Sehlange, jedes zu gleichen Theilen, darüber, schneidet ein halb Pfund Seife darein, macht ein Feuer unter den Kessel, und läßt die Federn eine halbe Stunde sieden. Alsdann wenn die Federn einmal naß sind, wird der Stein weggenommen, damit die Federn unten im Kessel nicht anbrennen. Um dieses zu verhüten, kann man auch ziemlich Stroh in den Kessel unten legen. Wenn nun die Federn eine halbe Stunde gesotten, so werden sie aus dem Kessel in eine Stände gethan, und durch etliche warme Wasser gewaschen, dann schwenkt man sie noch bei dem Brunnen, und windet sie so gut als möglich aus. Nach diesem hängt man sie auf und trocknet sie. Wenn sie nun trocken sind, klopft man sie mit einer Ruthe öfters aus, damit sich die Federn wieder gut auseinander lassen; dann nimmt man die Federn in eine große Stände, schlägt sie mit einem weissen Besen, und legt sie zwischen Tücher gebunden an die Sonne. Die Inleden werden im Seifen-Wasser so sauber als möglich gewaschen, und wenn sie trocken sind, mit Wachs gut bestrichen, dann die Federn wieder darein gefüllt, hernach die Betten wieder an die Sonne gelegt und öfters aufgeschüttelt; dann können sie wieder gebraucht werden.

3. Gute Bett-Wichse.

Man nimmt ein Pfund gelbes Wachs, $\frac{1}{4}$ Pfund Kläre und $\frac{1}{4}$ Pfund Seife, und läßt dieses zusammen in einer Pfanne mit einander verkochen; alsdann thut man es in ein naßgemachtes Löffchen. Wenn es nun erkaltet ist, so werden die Inleden stark damit bestrichen. Doch muß dieses Bestreichen gerade dem Faden nach

geschehen, auf diese Art wird, so lange das Bett ganz bleibt, keine Feder durchschlüpfen.

4. Eine andere Art Bett-Wichse.

Man nimmt ein Pfund gute Stärke und $\frac{1}{4}$ Pfund Kläre und ein Pfund gelbes Wachs; das Wachs wird zerlassen, und aus der Stärke ein nicht zu dicker Brei gekocht, in welchen das Wachs und Kläre hineingegossen wird; alsdann läßt man es aufkochen, und gießt es in eine Schüssel und läßt es auskühlen. Alsdann bestreicht man die Inleden auch recht dünn damit. Diese Bettwichse ist zu allen gewaschenen Inleden sehr gut, weil man alte Inleden mit Wichsen durch Wachs zerreißen würde.

5. Das Rosshaar von alten Matratzen wieder zu reinigen.

Die Matratzen werden aufgemacht, das Haar herausgenommen und von der darin liegenden Wolle befreit. Nachdem man das Haar in einen Kessel gethan, wird Wasser und ein wenig Seiflauge darüber gegossen, dann macht man ein Feuer unter den Kessel und läßt das Haar eine Stunde sieden, schüttet es hernach in einen mit einem reinen Tuche belegten Korb, und gießt, wenn es abgelaufen ist, noch ein heißes, und dann ein oder zwei kalte Wasser darüber, legt es an die Sonne und trocknet es. Alsdann zupft man es recht auseinander, legt die Wolle in Seifenwasser, wäscht sie sauber, schwenkt sie dann im Flußwasser, und macht sie wieder recht trocken; dann kartet man sie und braucht sie wieder in das Rosshaar zu den Matratzen. Auf diese Weise

können Matratzen, worauf Kranke gelegen, wieder, ohne den geringsten Nachtheil zu befürchten, gebraucht werden. Hierbei muß auch der Ueberzug von der Matratze recht sauber gewaschen werden.

6. Moos-Bettsäcke anzufertigen.

Das Moos giebt ein sehr gutes Material zu Bettsäcken, und hat große Vorzüge vor Stroh, Heu oder Laub; Moos aus den Waldungen ist aber allein zu diesem Behufe brauchbar, und sucht man zu dem Ende das längste und weichste aus, das man haben kann. Die beste Zeit des Einsammelns ist die im August und September, wo es den besten Wachsthum hat. Man sammelt es an einem hellen, warmen Tage, wenn ihm die Sonne die Feuchtigkeit genommen hat, schneidet es dicht an der Erde ab und reinigt es sogleich von Erdtheilen, Reifern und Blättern. Man bringt es nun auf einen luftigen Boden, auf den die Sonne nicht scheinen kann, und breitet es möglichst locker aus, weil sich dadurch seine Elasticität erhält. Wenn es bisweilen umgewendet wird, so trocknet es bald, und sobald dies der Fall ist, klopft man es mit einem Stäbchen, damit alle Unreinigkeiten davon gehen. Man füllt jetzt die Bettsäcke damit, die man hin und wieder durchsieht, damit sich das Moos nicht zusammenballe.

Außer der Wohlfeilheit haben die auf diese Weise gefüllten Bettsäcke noch den Vorzug, daß sich nicht leicht Insekten darin aufhalten, wie beim Stroh, sie auch ungleich reinlicher sind. Sollte man Insekten befürchten, so mische man etwas getrocknete Dueden darunter, deren unmerklicher Geruch vorzüglich den Flöhen zuwider ist.

Auch die feinen Blätter, welche um den Kolben des türkischen Weizens sitzen, eignen sich ganz vorzüglich zu Bettsäcken. Sie legen sich nicht dicht an einander, lassen sich leicht ausschütteln und geben ein sehr weiches Lager. Man sammelt die Blätter im Herbst, wenn der türkische Weizen reif ist, und wendet sie, völlig trocken, an.

Vierter Abschnitt.

Vom Garn. — Vom Bleichen.

1. Vom Flachs.

Wenn man guten Flachs machen will, so muß er gleich, nachdem der Saamen davon gezogen ist, auf einen guten harten, etwas erhabenen Platz ausgespreitet werden. Wie lange er nun gerade liegen müsse, läßt sich nicht ganz genau bestimmen, denn es kommt auf die Witterung an. Es ist sehr gut, wenn er die ersten Tage von der Sonnenhitze recht durchbrennt wird. Man muß hier alle 5 bis 6 Tage sorgfältig darnach sehen, damit er nicht zu lange, doch auch nicht zu kurze Zeit ausgespreitet liegen bleibt. Dieses läßt sich daran erkennen, wenn man eine Hand voll aufhebt, ihn gut trocknet, und dann zwischen den Händen stark reibt; wenn

sich die holzigten Theile beim Reiben absondern lassen, und der Flachs dabei gut und zäh bleibt, so ist er genug; wenn aber das Holzichte im Gegentheil nicht davon lassen will, so muß er noch 1 bis 2 Tage liegen bleiben.

Im Falle aber der Flachs beim Reiben sammt den holzigen Theilen wegbrechen würde, so ist es ein Zeichen, daß er schon zu lange gelegen hat. Ist er nun auf der Spreite gut ausgefallen, so hat er schon das Meiste gewonnen. Es ist sehr gut, wenn man ihn gleich nach dem Aufheben an die Sonne und Luft legt, gut austrocknet und sobald als möglich zum Brechen (Nätschen) bringt. Kann er an der Sonne gebrochen werden, so ist es viel besser, als wenn man ihn über dem Feuer dörren muß; denn durch das Feuer verliert er gerne seine Kraft. Will man ihn an der Sonne brechen, so hat man besonders darauf zu sehen, daß er gleich in der Frühe an die Sonne auf Holz gelegt wird, damit er gehörig austrocknen kann. Beim Schwingen muß er ebenfalls gut gedörret werden, damit man ihn nicht so sehr verschlagen muß; und dieses muß mit möglichster Sorgfalt geschehen. Will man den Flachs oder Hanf reiben, so muß er zuerst nach dem Brechen fest zusammengeflochten werden, damit ihm der Reibstein nicht zu sehr schade. Währenddem der Reibstein darauf läuft, muß der Flachs fleißig umgewendet und stark aufgeschüttelt werden. Nach dem Reiben müssen die Flechten gut auseinander gezogen und dann zum Trocknen an die Sonne aufgehängt werden. Mit der nämlichen Sorgfalt muß er auch vom Ruder ausgezogen, das heißt, gehechelt werden. Ist er nun rein ausgezogen und sorgfältig in Bündchen schön zusammen gebunden, so muß er einige Tage zwischen Bretter in den Keller gelegt und mit Steinen beschwert werden, damit er zum Spin-

nen gut und zäh wird; jedoch länger als 3 bis 4 Tage darf er nicht im Keller bleiben, damit er nicht erstickt und unbrauchbar wird. Dann muß er an einem kühlen, jedoch trockenen Orte aufbewahrt werden. Der Kuder, nämlich der Auszug, muß so sorgfältig als möglich von allen Angeln ausgeschüttelt und an Büschlein zusammengerollt werden, wo man ihn auf die nämliche Art, wie den Flachs aufbewahrt. Denn der Kuder (Auszug) giebt, wenn er fleißig gesponnen wird, eine für die Haushaltung sehr anwendbare und nützliche Leinwand. Auch kann das Kudergarn, wenn man es beim Spinnen nicht neht, zu Bett-Zuladen statt der Baumwolle angewendet werden. Der Flachs- oder Lein-Saamen, wenn er recht rein gepuzt ist, kann zum Deseu verwendet werden, womit man in der Haushaltung einen großen Vortheil schaffen kann.

2. Vom Hanf.

Der Hanf wird auf die nämliche Art, wie der Flachs, bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß er, wenn er seine völlige Reife erhalten hat, ausgezogen und an Stangen aufgestellt werden muß, damit er gehörig abtirt und ausdörret und der Saamen rein ausgeschlagen werden kann. Dieses geschieht am dienlichsten, wenn man ein großes Faß auf ein ausgebreitetes Tuch stellt, eine Unterlage unter das Faß legt, und den gedörreten Hanf, eine Handvoll nach der andern, rein ausklopft; alsdann wird der Hanf wie der Flachs auf einen harten erhabenen Gras-Platz ausgebreitet; er braucht aber nicht so lange zu liegen, wie der Flachs, weshwegen man fleißig darnach sehen muß. Der erste Auszug vom Hanf, nämlich der sogenannte Himmel- oder feine Hanf, der keinen Saamen trägt, muß einige Wochen

früher ausgezogen, und, wie gemeldet, ausgebreitet werden. Die Reife des Himmel- oder feinen Hanfes erkennt man daran, wenn die obern Blümchen weiß und vollends aufgegangen, und die untern Blätter gelb sind; wenn man mit der Hand darüber fährt und selbe rauchen und stauben, so hat er seine völlige Reife erlangt, wo alsdann im Uebrigen auf die nämliche Weise bei dem Hanf bis zum Ende mit der Reinigung zc. wie bei dem Flachs verfahren wird.

Der Hanf-Saamen muß an der Sonne auf Tüchern recht wohl ausgedörret und dann auf einer Wind- oder Staubmühle, nachdem man ihn zuvor aber mit den Händen ausgerieben und von den meisten Blättern befreit hat, recht rein gepuzt werden. Der Hanf-Saamen läßt sich zum Oelen sehr gut anwenden; es giebt ein vortreffliches Brenn-Öel, und ist in einer Haushaltung zu vielen andern Gegenständen sehr anwendbar, besonders wenn es kalt geschlagen wird.

Wenn Flachs oder Hanf beim Spinnen zu spröde ist und bricht, so kann man ihn gut und zähe machen, wenn man ihn einige Tage in einen feuchten Keller legt und beschwert.

3. Den Flachs so zart und weiß wie die Seide zu machen.

Man macht eine Lauge von einem Theil ungelöschten Kalk und 2 bis 3 Theilen Asche von Buchen- oder einem andern guten Holze, und gießt das Helle zu dem folgenden Gebrauch ab.

Alsdann nimmt man von dem Flachse eine Hand voll

auf einmal, verknüpft solchen auf beiden Enden, damit er sich nicht verwirre, in der Mitte aber breitet man ihn voneinander und legt ihn so in den Kessel, in welchem unten etwas Stroh, darauf aber ein Tuch gelegt worden ist. Auf den Flachs wird wieder ein Tuch und abermals eine Lage Flachs ausgebreitet, und sofort eine Lage um die andere, bis der Kessel voll ist.

Darauf gießt man nun die abgeseibete Lauge über den eingelegten Flachs, und läßt die Lauge einige Stunden lang sieden, worauf man ihn herausnimmt und in frischem Wasser ausspült. Nach Befinden kann man diese Auskochung noch einmal wiederholen.

Endlich wird der Flachs an der Luft getrocknet, nochmals gebrochen, geschwungen, fein gerieben und gehebelt. Hiervon bekommt der Flachs einen schönen Glanz und wird sehr zart.

4. Aus Nesseln Garn zu verfertigen.

Man sammelt die Nesseln Ende Augusts, auch im September, nachdem das Wetter vorher feucht oder trocken gewesen ist. Wenn man bemerkt, daß die Blätter sich neigen und welken wollen, die Stengel gelblich werden und der Saamen leicht von der Hülse losgeht, so schneidet man die Stengel dicht an den Wurzeln ab, ohne letztere mit auszureißen, welche alle Jahre neue und mehrere Stengel treiben. Die eingesammelten Nesseln breitet man in der Luft aus und läßt sie 2 Tage trocknen, damit die Blätter von den Stengeln leicht losgehen. Alsdann röstet man sie wie den Hanf, bindet sie in Bündel, und läßt sie 6 bis 7 Tage, nach Beschaffenheit der Witterung mehr oder weniger, in Flußwasser liegen.

Nach diesem Rösten muß man sie recht sehr trocken werden lassen und an einen trocknen Ort legen, um sie nach Bequemlichkeit gebrauchen zu können. Die übrige Bearbeitung besteht in der Zubereitung der langen Fäden, wozu man sich gleicher Werkzeuge wie bei dem Hanf bedient. Beide Gewächse haben viele Aehnlichkeit mit einander, geben auch einen Faden von gleicher Farbe und Dichte. Die Vortheile von der Nesselerndte sind augenscheinlich, da das Gewächs weder Wartung noch Dünger, noch eigenes Erdreich, noch die geringste Ausgabe erfordert, auch der Landmann in seiner Feldarbeit dadurch nicht gestört wird. Die daraus verfertigte Leinwand selbst läßt sich nicht nur weisser, sondern auch geschwinder bleichen, als die hänsene.

5. Garn zu verlocken, daß es grau bleibt.

Man legt getrocknetes Emd (Nachheu) in einen Kessel und besprengt es dünn mit gestoßenem Maun; auf dieses legt man eine Schicht Garn, dann wieder Emd und Maun, und fährt so fort, bis alles zu Ende ist, gießt dann frisches Wasser darüber, daß es aber Hand hoch über das Garn geht, setzt einen Deckel darauf, beschwert denselben mit Steinen, und läßt das Garn auf dem Feuer langsam 3 bis 4 Stunden sieden; dann wird es herausgenommen und im heißen Wasser ausgewaschen, dann trocken gemacht. Man kann auch statt Wasser helle Lauge nehmen und das Garn damit verlocken. Auf diese Art wird das Garn immer grau bleiben.

Will man das Garn gelb sieden, so vermischt man eine gute Sehlauge mit etwas Rinde von Erlenholz, 3 Loth Maun und 2 Loth Orleans, legt das Garn darein und siedet es eine Stunde, wascht es dann im

Flußwasser und macht es im Schatten trocken. Auf 1 Pfund Garn rechnet man $\frac{1}{2}$ Loth Orleans.

6. Vom Bleichen.

Viele wollen das Bleichen der Leinwand oder des Garns mit Kalk, Schwefel und verschiedenen Apothekerwaaren zwingen. Ich finde dieses Verfahren nicht empfehlungswerth, weil besonders durch Schwefeldampf die Leinwand einen Anfaß zur gelben Farbe bekommt, der sich bei wiederholtem Waschen stets vermehrt. Auch hat die mit Schwefel gebleichte Wasche, so oft sie auch gewaschen wird, immer einen unangenehmen Geruch, zudem ist noch zu befürchten, daß, wenn man etwas seidenes von hoher Farbe zu einer solchen Wasche bringt, es im Schranke die Farbe ganz verliert, weil der Schwefel bleicht.

Von dem Kalk wird die Leinwand zwar weiß, aber sie hält nicht lange. Die beste Methode ist: einfach und natürlich damit umzugehen. Man legt das Garn zuerst in kochende helle Lauge, die aber recht stark seyn muß, und läßt es über Nacht liegen. Am Morgen wird nun die Lauge ab und wieder 8 — 10mal kochend darüber gegossen, dann wird die Lauge abgelassen und heißes Wasser darauf geschüttet. Ist dies geschehen und einige Stunden so gestanden, so wird es heraus genommen und gleich aufgehängt, damit die Luft durchziehen kann. Das Garn muß alle Tage recht aufgeschüttelt und mit Wasser begossen werden. Ist es nun 8 Tage an der Sonne gehangen, so muß es wieder mit einer frischen Lauge begossen werden. Gut ist es, wenn gewöhnlich ein Theil Potasche und drei Theile gewöhnliche Asche genommen, und abermal nach obiger Vorschrift behandelt

wird. Wenn man nun jedesmal nach dem Laugen das Garn 8 bis 10 Tage an die Sonne hängt, so muß es in einem Monat weiß seyn. Die Monate Mai und Juni sind die besten zum Bleichen.

Die Leinwand wird fast ganz wie das Garn behandelt, man kann aber das Garn und die Leinwand schöner und schneller weiß machen, wenn man alle Morgen mit einem Luche den Grasboden bedeckt, den Thau aufsaßt, in ein Geschirr auswindet, und täglich 2 bis 3mal die Leinwand damit besprüht. Das Bleichen wird dadurch sehr beschleunigt.

Die Leinwand soll wo möglich auf einen erhabenen Platz ausgebreitet, an allen vier Enden fest angemacht und täglich umgewendet werden. Daß die Leinwand an den Enden mit Säumen versehen seyn muß, versteht sich von selbst. Sollte es zu viele Mühe machen, den Thau alle Morgen aufzuheben, so kann auch Regenwasser mit Vortheil angewendet werden.

Der Thau verdient übrigens seines Vorzugs wegen diese Mühe wohl. Die Leinwand muß mit der nämlichen Lauge wie das Garn alle 14 Tage gebauht (gelaugt) werden, was jedesmal 12 Stunden lang währen muß. Es ist aber zu bemerken, daß die Lauge zum Bleichen der Leinwand besonders stark seyn muß. Nach jedesmaligem Laugen muß die Leinwand wieder ausgebrüht werden. Im Ganzen erfordert solche 6 gute Laugewaschen. Bei den zwei letzten muß man am Abend zuvor die Leinwand auf einem Tische mit Wasser befeuchten, und sie streckenweise einseifen und einreiben. Dann wird sie wie gewöhnlich am Morgen aufrecht in den Zuber gestellt, und mit der siedenden Lauge nach der angegebenen Vorschrift fortgeföhren.

Noch ist zu bemerken, daß es auch gut ist, wenn

man reine Buchen-Asche zur Lauge nehmen kann; denn Garn und Leinwand werden davon schön weiß. Ist das Garn für den Weber schlecht zugerichtet, so hat man auch viel mehr Mühe bei dem Bleichen, und die Leinwand wird lange nicht so schön weiß, daher ist es besser und rathsamer, dasselbe auf folgende Art zuzurichten. Man nehme das wohlgetrocknete Garn, lege es locker in einen Zuber, giesse die Lauge darüber und lasse sie über Nacht stehen. Am Morgen fährt man fort die Lauge abzulassen und immer wieder kochend darauf zu giesßen; hat man es 12mal wiederholt, alsdann wird die Lauge sauber abgelassen, und ein gutes Seifenwasser darüber gegossen, welches über Nacht stehen bleiben muß. Am Morgen wird dasselbe abgelassen und ein anderes heißes darüber gegossen, nun wäscht man es recht aus und macht es trocken, worauf man es auf Holz oder Stein recht klopft und dann gehörig zusammen ordnet.

7. Baumwollenes Garn zu bleichen.

Man bringt es in eine Lauge, reibt es nach einer Stunde ganz dick mit Seife ein, und breitet es auf einen Grasboden. Während dem Trocknen muß es öfters mit Seifenwasser ganz naß gemacht werden; dann läßt man es eine Stunde in der Lauge sieden, spült es mit Seifenwasser aus, und bringt es an die Sonne. Dieses Verfahren wiederholt man einigemal, es wird in wenigen Tagen weiß seyn.



Fünfter Abschnitt.

Vom Färben.

1. Seide oder Wolle rosenroth zu färben.

Will man ein Pfund Seide oder Wolle rosenroth färben, so werden 2 Loth fein geschabtes englisches Zinn in 6 Loth Scheidewasser aufgelöst. Dieses Scheidewasser wird sammt dem geschabten Zinn und 3 Loth Kochsalz in ein Glas gethan und gut untereinander geschüttelt. Man läßt es dann wenigstens 12 Stunden stehen, und verkertigt die Farbe auf folgende Weise. Man gießt in einen reinen Kessel 18 Pfund Wasser, und läßt 6 Loth Weinstein darin auflösen. Ist dies geschehen, und fängt es an zu kochen, so bringt man das zum Färben Bestimmte hinein, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, nimmt es dann heraus und thut ein Loth Cochenille und das aufgelöste Scheidewasser hinzu, bringt das zum Färben Bestimmte wieder hinein und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, wascht es dann im fließenden Wasser und trocknet es im Schatten.

Das Zinn sollte man in einer Apotheke auflösen lassen.

2. Strohgelb zu färben.

Man legt ein halbes Loth Safran in einen halben

Schoppen geringen Branntewein und läßt es über Nacht stehen. Am Morgen thut man die Seide oder was man färben will, in so viel frisches Wasser, daß es wohl darüber geht, läßt es eine Stunde stehen, seihet das Wasser alsdann ab, gießt es in eine messingene Pfanne, thut 1 Loth Alaun hinzu und läßt den Stoff einigemal darin aufkochen; dann nimmt man es vom Feuer, drückt es sauber aus und legt es, wenn es erkaltet ist, in den Branntewein, welchen man aber zuerst durch ein reines Tuch seihen muß, wendet es einigemal darin um und hängt es an die Luft. Wenn es halb trocken ist, schlägt man's in eine feine Leinwand, um es zu mangeln, und überfährt es mit einem Bügel-eisen. Weiße alte Bänder, verdorbener Taffent und dergleichen, können auf diese Weise wieder schön zugerichtet werden.

3. Purpurroth zu färben.

Man kocht den Zeug oder die Bänder mit Alaun, Weinstein und Wasser. Auf 1 Pfund Seide nimmt man 6 Loth Alaun, 4 Loth Weinstein und so viel Wasser, daß es darüber geht. Wenn das mit Alaun und Weinstein vermischte Wasser anfängt zu kochen, so legt man das zum Färben Bestimmte hinein und läßt es eine halbe Stunde kochen; dann schüttet man reines Wasser in den Kessel, und nimmt auf 1 Pfund Seide 1 Loth Grünspan, 3 Loth gestoßene Cochenille und 2 Loth fein gestoßene Galläpfel, und kocht es eine starke halbe Stunde, hebt den Kessel von dem Feuer weg, und legt, wenn es ein wenig abgekühlt ist, das zum Färben bestimmte hinein, läßt es 8 Stunden darin liegen, drückt es alsdann aus und schwenkt es in frischem Wasser recht sauber.

4. Leinene Strümpfe, oder auch Baumwolle oder Leinwand schwarz zu färben.

Man setzt 8 Loth Alaun und 3 Pfund Späne von Eichenholz über das Feuer, gießt 10 Maas Wasser darüber und läßt es eine starke Stunde kochen, seiht es durch ein Tuch, legt das zum Färben Bestimmte darein und läßt es 2 volle Stunden darin kochen, nimmt es dann heraus, drückt es sauber aus und läßt es auskühlen, thut es wieder in das Eichenholzwasser und schüttet noch so viel Kupferwasser und Schleif, nebst einem Stück Alaun hinzu, bis man sieht, daß es stark genug ist, kocht dieses wieder eine halbe Stunde, seiht es durch eine alte Leinwand, und färbt das Garn, oder was man färben will, so lange darin, bis es schwarz genug ist; alsdann spült man es am Flußwasser und trocknet es recht langsam.

5. Leinwand oder Garn blau zu färben.

Zu 4 Pfund Garn siedet man 1 Pfund Alaun mit Wasser so lange, bis sich der Alaun recht aufgelöst hat, legt das Garn hinein und schwenkt es aus. Nun nimmt man so viel Wasser in einen Kessel, als man zum Färben nöthig hat, und thut, wenn das Wasser recht heiß ist, 2 Loth gestoßenen Grünspan darein, zieht das Garn einigemal durch, und läßt es dann $\frac{1}{2}$ Stunde darin liegen, windet es sauber aus, füllt den Kessel mit Wasser auf und thut $\frac{3}{4}$ Pfund Blauholz darein, läßt es eine Stunde sieden, seiht es durch ein sauberes Tuch, und färbt das Garn so lange darin, bis es dunkel genug ist.

6. Violet zu färben.

Auf 1 Pfund Leinengarn, Wolle oder Seide, nimmt man 8 Loth rothen Fernambuc, 12 Loth Blauholz und 4 Loth Maun, und weicht es 24 Stunden in Flußwasser ein. Nach Verfluß dieser Zeit läßt man es eine halbe Stunde kochen, alsdann stellt man es vom Feuer. Hernach füllt man einen andern reinen Kessel mit 10 Maas Wasser, thut 4 Loth weißen Weinstein und 1 Loth sehr guten Vitriol dazu, wendet den Zeug oder Garn darin um, und läßt es wieder eine halbe Stunde kochen, schwenkt es im Flußwasser und läßt es trocknen; alsdann seihet man die erste Farbe durch ein dickes Tuch, läßt sie abermal heiß werden, thut 2 Loth Färber-Potasche dazu, wendet den Zeug darin um, und läßt ihn wieder eine Viertelstunde darin kochen. Dann nimmt man es vom Feuer, läßt es eine Stunde zugedeckt stehen, nimmt es heraus, schwenkt es im fließenden Wasser und trocknet es im Schatten.

7. Roth zu färben.

Auf 1 Pfund Leinewand oder Garn nimmt man 18 Loth Fernambuc, bindet es in einen leinenen Sack, und weicht es die Nacht durch in reinem Wasser; den andern Tag kocht man den eingeweichten Fernambuc eine Stunde lang, alsdann wirft man 4 Loth Maun dazu, und läßt es so lange kochen, bis der Maun zerschmolzen ist, nimmt es nun vom Feuer, legt den Zeug hinein, wendet ihn einigemal recht um, und schwenkt es, wenn es in der Farbe erkaltet ist, am fließenden Wasser, wornach man es im Schatten trocknet.

8. Carmoisinroth zu färben.

Zu einem Pfund Leinewand oder Leinengarn nimmt man 4 Loth Weinstein, 6 Loth Alaun und eine starke Hand voll Weizen-Kleie, kocht in diesem die Leinewand $\frac{1}{2}$ Stunde, nimmt sie dann heraus, seibet die Abkochung durch ein Tuch, schüttet noch so viel reines Wasser dazu, thut es in einen reinen Kessel, thut dann 1 Loth Cochenille und 1 Loth weiße Stärke darein, läßt es sammt dem Zeug oder Garn eine Stunde lang kochen, spühlt es dann im fließenden Wasser und läßt es trocknen.

9. Blau zu färben.

Auf 2 Pfund leinenen Zeug nimmt man 8 Loth Brasilien-späne, kocht diese eine Stunde lang, thut sodann 2 Loth Grünspan hinein, rührt es wohl untereinander, läßt es kochen, nimmt die Farbe vom Feuer, legt die Leinewand oder das Garn hinein und läßt es in der Farbe kalt werden. Alsdann nimmt man sie heraus und läßt sie trocknen, macht die Farbe abermal siedend heiß, legt das Garn oder die Leinewand, wenn die Farbe vom Feuer abgenommen ist, wieder darein, und wiederholt dieses so oft, bis es die gewünschte Farbe angenommen hat. Alsdann schwenkt man es im Flußwasser und trocknet es.

10. Hellblau zu färben.

Auf 4 Pfund Leinewand oder Garn setzt man in einem Kessel hinlänglich Wasser auf das Feuer, thut 8 Loth Alaun dazu, läßt es 1 bis 2 Stunden sammt dem Garn oder Leinewand kochen. Wenn es wieder,

nachdem man es vom Feuer genommen, erkaltet ist, trocknet man es, und macht die Farbe auf folgende Art: Man nimmt 1 Loth Indigo, stößt ihn ganz fein und schüttet ihn in ein Glas oder anderes Gefäß, gießt dann 2 Loth Vitriolöl darauf und rührt es wohl untereinander; dann läßt man es 24 Stunden lang stehen; hernach setzt man einen Kessel mit Fluß- oder Regenwasser auf das Feuer, und wenn es kocht, gießt man den aufgelösten Indigo hinein; wenn es mit diesem einigemal aufgeköcht hat, legt man die Leinwand oder das Garn hinein und läßt es eine halbe Stunde damit kochen; alsdann schwenkt man es im fließenden Wasser und macht es trocken. Man hat zu bemerken, daß man das Vitriolöl ja nicht auf einmal auf den Indigo gießen darf, sonst zersprengt es das Glas, und man könnte dabei sich selbst durch Brand beschädigen oder Anderes dadurch verderben.

11. Seide oder Seidenzeug schwarz zu färben.

Auf ein Pfund Seide nimmt man 2 Loth weissen Weinstein, und eben so viel Kupferwasser, gießt das nöthige Fluß- oder Regenwasser darüber, und läßt es eine Viertelstunde lang kochen, legt die Seide oder den Seidenzeug hinein, ist aber besorgt, daß die Farbe völlig darüber gehe; hat die Seide ganz durchgezogen, so drückt man sie ein wenig aus und hängt sie auf. Alsdann nimmt man 4 bis 6 Loth Gelbholz, weicht es über Nacht ein, bindet dann die Späne in ein leinenes Säcklein, und kocht sie noch eine Viertelstunde in dem Wasser, worin sie über die Nacht geweicht haben, thut endlich die Seide hinein, und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen, nimmt sie heraus, und zieht sie durch

guten Essig, trocknet sie, und giebt der Seide eine gute Appretur, wie sie später gezeigt wird.

12. Seide blau zu färben.

Man füllt ein Geschirr mit einem Eimer Wasser, thut eine Handvoll ungelöschten Kalk, $1\frac{1}{2}$ auch 2 Pfund Indigo, und 1 Pfund Potasche hinein. Alsdann wird es kochen; dieses läßt man so lange fortkochen, bis alles völlig aufgelöst ist; unterdessen setzt man einen Kessel über das Feuer, thut 2 Pfund Krapp, eben so viel Waizenkleie, und gleich viel Potasche dazu in den Kessel, und läßt es gelinde aufkochen. Alsdann läßt man das aus beiden Gefäßen durch ein Haarsieb zusammen laufen, setzt es auf heiße Asche, und rührt es alle zwei Stunden um. Sobald nun der Indigo anfängt zu fließen und gelblich zu scheinen, so ist er gut. Im Fall die Farbe noch zu schwach wäre, so muß man noch 8 Loth Krapp, 8 Loth Potasche und zwei Handvoll Waizenkleie in reinem Wasser siedern, und zu der obengemeldeten Farbe seihen. Im Fall die Farbe von der Potasche zu fett wäre, so darf man nur ein wenig in ein Säcklein gebundene Waizenkleie in die Farbe hängen. Wenn allenfalls, wie es oft geschehen kann, die Seide die Farbe nicht gern annehmen wollte, so wirft man nur einen Kaffelbffel voll Salpeter in die Farbe, dann wird man gleich guten Erfolg sehen.

13. Baumwolle oder Leinwand Türkisch-Roth zu färben.

Man weicht, um Probe zu machen, 4 Loth gesponnenes Baumwollengarn in einem irdenen Gefäße 14 Tage lang

in Fischthran ein. Während der Zeit drücke man es oft, doch ohne es zu verwirren, zusammen, zuletzt windet man den Fischthran sauber heraus und legt es in ein Wasser, worin 4 Loth Soda-Salz aufgelöst sind; alsdann läßt man das Garn in dieser Lauge eine Viertelstunde kochen; dann wäscht man das Garn in kaltem Wasser rein. Hernach thut man in ein Geschir 1 Loth Maun, $\frac{1}{2}$ Loth Sumach, und $\frac{1}{2}$ Loth zerstoßene Galläpfel, welche man im Wasser abgekocht hat. Dieses ist die Beize für den Grund. Wenn diese durchgeseihre Beize zu sieden anfängt, so legt man das Garn eine Stunde hinein; nun nimmt man es vom Feuer, und läßt das Garn noch 12 Stunden lang in der kalten Beize liegen; nun wird es im Schatten getrocknet, und den andern Tag im fließenden Wasser ausgespült. Alsdann wirft man 1 Loth zerschnittene und klein gestoßene Krappwurzel in heißes Wasser, läßt es aufsieden, hängt das Garn in diese Farbe, stellt es 10 Minuten lang auf schwaches Feuer, läßt es dann wieder erkalten und hängt es an die Luft zum Trocknen. Alsdann spült man es wieder im Wasser aus. Dieses stark-rote Garn hält alle Proben des türkischen Garns. Damit der Satz nicht an das Garn ansetze, so bindet man den zerstoßenen Krapp in ein Tüchlein und kocht ihn in der Farbe.

14. Scharlach-Roth zu färben.

Man läßt 1 Pfund gebleichtes Garn in einer Lauge von 6 Loth Potasche kochen, und windet es wieder aus; dann läßt man es in einer Beize aus $3\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Galläpfeln 24 Stunden liegen, und mit der Beize trocken werden, während welcher Zeit man oft mit den Händen darauf drückt. Zuletzt kocht man das

Garn in einem Alaunwasser von $7\frac{1}{2}$ Loth Alaun, wozu man die Farbe von $5\frac{1}{2}$ Loth Fernambuc, nebst 3 Loth Zinn-Auflösung, welche die dauerhaftesten Farben macht, gießt. In diesem wird nun das Garn etwas gekocht, dann im fließenden Wasser geschwenkt und getrocknet.

15. Asch-grau zu färben.

Zu einem Pfund Leinwand oder Garn nimmt man 1 Loth Galläpfel und eben so viel Weinslein; mit diesem läßt man den Zeug eine halbe Stunde lang kochen; dann nimmt man es heraus, thut noch 4 Loth gestoßenen Vitriol dazu, kocht es abermal eine Viertelstunde, thut das Zeug nun wieder hinein, und läßt es mit diesem wieder eine Viertelstunde kochen. Je dunkler man es haben will, je länger muß es gekocht werden. Es ist zu bemerken, daß der Zeug öfters aufgezo-gen werden muß, damit es sich nicht ansetze. Doch darf nicht mehr Wasser genommen werden, als erforderlich ist. den Zeug gehörig naß zu machen, damit die Farbe nicht zu dünn werde. Zuletzt wird das Garn oder Leinwand recht sauber ausgespült und getrocknet.

16. Braun zu färben.

Zu einem Pfund Leinwand oder Garn nimmt man 1 Loth gestoßene Galläpfel und 4 Loth Krapp, setzt beides zusammen mit Flußwasser in einem Kessel auf das Feuer; sobald es anfängt zu kochen, legt man das Zeug hinein, und läßt es eine Stunde mitkochen. Als-dann nimmt man das Zeug heraus, thut 8 Loth grünen Vitriol in die Farbe, und kocht es abermal, legt das Zeug hinein und läßt es mit diesem wieder eine halbe

Stunde langsam sieden. Will man es recht dunkel haben, so läßt man es eine volle Stunde kochen. Will man es aber recht hell haben, so nimmt man nur 3 Loth Vitriol zu 4 Pfund Zeug. Uebrigens verfährt man bei dem Waschen und Trocknen, wie bei den andern Farben überhaupt. Nur ist zu bemerken, daß alle Zeuge gebeizt werden müssen.

17. Appretur zu seidenen Zeugen.

Zu einem halb Pfund Zeug muß man etwa 2 Löffel voll trockenen Gummi-Tragant einweichen, dieses läßt man zwei Tage lang auflösen, damit die Auflösung recht klar wird. Man drückt alsdann den aufgelösten Gummi durch eine Leinwand, bestreicht das Zeug damit, und läßt es liegen, bis es trocken wird. Dann zieht man es noch einmal langsam und recht gleich, und wendet es alle Tage um, bis es recht trocken ist.

18. Allgemeine Regeln beim Färben.

Besonders ist beim Färben überhaupt zu bemerken, daß man einen reinen Kessel nehme, und überhaupt besonderes Geschirr zum Färben halte, welches vorzüglich bei der Wolle deshalb nöthig ist, weil sie nicht nur von Natur aus Fettigkeit bei sich führt, sondern auch beim Karten Del beigebracht werden muß, um sie zum Spinnen bereiten zu können. Zu bemerken ist, daß zu der Wolle kein siedendes Wasser genommen werden darf, weil sonst das Fett in die Wolle eingebrüht würde. Eben so sorgfältig muß man aber auch die Seife wiederum rein herauswaschen, weil sie der Farbe eben sowohl widersieht, als das Fett; und das um so mehr, weil

sie mit dem in der Wolle befindlichen Fett verbunden ist, und auch selbst Fett zur Grundlage hat. Je lockerer und weicher die Wolle ist, desto besser nimmt sie die Farbe an. Bei dem Kochen der Farbe entsteht jedesmal ein Schaum, diesen nennt man die Blume, und er muß sorgfältig abgeschäumt werden, weil, wo er sich ansetzt, die Farbe nicht angreift, weswegen die Zeuge fleckigt würden. Besonders hat man darauf zu sehen, daß kein Feuerbrand in den Farbkessel falle, damit sich die Farbe und Wasser nicht von einander scheide. Sollte dieses unglücklicherweise geschehen, so muß man gleich ein wenig Vitriol beigießen, damit es sich wieder mit einander verbinde. Ueberhaupt sollen alle Farbenansätze geseibet werden, damit man keine fleckigte Färberei bekomme. Zum Trocknen der gefärbten Zeuge braucht man einen reinen, vom Staub freien Ort, der sowohl vor der Sonne, als zu starker Luft geschützt seyn muß. Auch hat man sich besonders zu hüten, daß man wollene Zeuge, welche Kalk- und Laug-Beizen erfordern, nicht in dieser Beize koche, oder zu viel nehme; denn dadurch würde der Zeug mürb, und man hätte großen Schaden. Auch muß man den Zeug, welcher gefärbt werden soll, nicht gleich auf einmal durchkochen lassen, sondern etlichemal herausnehmen und auskühlen, bevor es zum Kochen kommt, dann fällt die Farbe viel besser aus.

Sechster Abschnitt.

Vom Reinigen verschiedener Gegenstände.

1. Die Fenster.

Man nimmt Bleiweiß und rührt es mit lauem Wasser an, überfährt damit die Fenster, reibt sie mit einem wollenen Lappen, um die Unreinigkeiten los zu bringen, sodann mit alter Leinwand so lange, bis das Glas ganz rein und klar ist. Die Rahmen müssen mit einer Leinwand, die man in warme Lauge taucht, abgeputzt werden.

2. Die Spiegel.

Wenn der Staub mit einem reinen Tuche wegwischt ist, wird das Glas, mit Fließpapier in Branntwein getaucht, so rein als möglich abgerieben und dann mit trockenem Zunder wieder sorgfältig abgeputzt.

Die Spiegel werden auch sehr schön, wenn man einen Schwamm in guten Weinessig taucht, sie damit befeuchtet, und einen wollenen Lappen nimmt, ihn mit feiner Berliner Bläue bestreut, die Spiegel damit reibt und sie mit einem reinen Tuche wieder abtrocknet. Sehr schön werden auch die Spiegel, wenn man sie mit Kirschwasser befeuchtet, und dann mit einem wollenen Lappen über Blei fährt, und zwar so laue, bis derselbe ganz

blau ist; mit diesem reibt man die Spiegel recht stark und puht sie mit einer reinen Leinwand wieder ab. Wenn sich verstickte Flecken auf Spiegeln befanden, muß man auf dieselben fette Lichtschnuppe legen, nach einer halben Stunde mit einem wollenen Tuche abreiben; dann werden nicht nur die Flecken schwinden, sondern auch die Spiegel sehr schön werden.

3. Von der Sonne bleich und trüb gewordene
Glastafeln wieder schön hell zu machen.

Solche Glastafeln werden mit Bimsstein polirt, wobei sie anfänglich zwar noch blässer, beim Fortfahren aber bald wieder ganz rein und schön hell werden.

4. Gläser schön zu erhalten.

Sie müssen mit kaltem Wasser gespült und mit Salpeter-Salz eingerieben werden. Nun reibt man sie mit wollenen Lappen sauber ab und spült sie mit frischem Wasser, worin etwas Weinssteinsalz vermischt ist, sauber ab.

5. Gläserne Flaschen zu reinigen.

Meischrot, welches man gewöhnlich dazu gebraucht, ist nicht anzuempfehlen, indem es sich an den Wänden der Flaschen abreißt und sich ansetzt, wodurch die Flaschen verdorben, und durch diesen der Gesundheit höchst schädlichen Bleiansatz unbrauchbar werden. Am besten taugen zum Reinigen der Flaschen kleine eckigte Kieselsteinchen, das Glas wird von denselben recht schön hell, und sie können nicht nachtheilig werden. Wenn sich Fet-

tigkeiten in einer Flasche befinden, die man nicht mit Lauge herausziehen will, so nimmt man Löschpapier mit Sand, womit man die Flasche recht stark ausschwenket und alsdann ausspühlet; das Löschpapier nimmt das Fett an sich. Hiezu taugen auch Sägspäne. Im Falle sich eine Erdrinde in der Flasche angesetzt hat, welche durch bloßes Ausspühlen nicht weggebracht werden kann, nimmt man Salz- oder Salpetersäure, oder verdünnte Schwefelsäure, oder auch Scheidewasser, gießt es in die Flasche, und schüttelt sie so lange damit, bis die Rinde weg ist; die nämliche Säure gießt man dann in eine andere Flasche, und so kann man noch einige Flaschen damit reinigen, zuletzt spühlt man die Flaschen mit Wasser aus.

Wenn sich in den zu reinigenden Flaschen etwa Korkstöpsel, welche abgebrochen oder sonst hineingefallen sind, befinden, so kann man dieselben, wie bekannt, sehr leicht mit einem starken Bindfaden, nachdem man sie damit fängt und einschlingt, herausziehen.

6. Mattgewordene Trinkgläser wieder hell zu machen.

Trinkgläser, welche matt geworden, werden wieder hell gemacht, wenn man etwas Wasser auf glühende Kohlen oder auf heiße Asche gießt, und dann das Glas über den davon aufsteigenden Rauch hält, worauf das Glas mit reinem Wasser ausgewaschen wird.

7. Geschliffene Gläser zu reinigen.

Da bei der künstlichen Formirung der geschliffenen Gläser mehr Salz zu dem Glasflusse erforderlich ist,

so erhalten die geschliffenen Stellen dadurch mit der Zeit ein schmutziges und übelstehendes Ansehen. Um nun solche Gläser schön zu erhalten, muß man sie öfter in Wasser, worin eine gute Pflanzenasche abgekocht worden, und welches man hernach durch Festschpapier filtrirt hat, nachdem man etwas Kochsalz dazu gethan, reinigen.

Eben so kann man Gläser, welche mit Del oder Firniß beschmutzt sind, durch Auskochen in dieser Lauge wieder schön hell machen, wenn man nämlich die Gläser in einen Kessel schichtenweise mit Stroh in dieser Lauge einsetzt, und nach und nach die Flüssigkeit sieden, alsdann ebenfalls wieder nach und nach erkalten läßt.

8. Gläserne, steinerne und andere Gefäße vom Fett zu reinigen.

Solche Gläser, welche mit Del oder sonstigen Fettigkeiten beschmutzt sind, werden am geschwindesten wieder rein, wenn man Sägespäne, besonders von Eichenholz, wie sie von einer Handsäge fallen, in dieselben hineinschüttet; wenn das Gefäß so eng ist, daß man mit der Hand nicht hinein kommt, so thut man ein Lämpchen oder Löschpapier in dasselbe, schüttet zuerst nur wenig kaltes Wasser dazu, wodurch das Anschlagen der Sägespäne befördert wird.

9. Irdenes Geschirr.

Irdene Gefäße, die schon viel Glasur verloren haben, ziehen das Gift an.

Man schaffe sie so viel möglich weg.

Am reinsten wird das irdene Geschirr, wenn man dasselbe erst mit Lauge und einer Bürste sauber ausreibt, in warmem Wasser abspült, und dann abtrock-

nen läßt. Auch ist es gut, wenn man Töpfe und Kacheln aufrecht hinzustellen, ohne sie zu decken, sich angewöhnt, daß sie recht auslüften können. Durch das umgekehrte Hinstellen oder Zudecken bekommt das Geschirr einen unangenehmen Geruch, der sich bei dem Kochen den Speisen mittheilt.

Auch ist es sehr gut, wenn man zuweilen die Töpfe mit etwas ausgepreßten Zitronen ausreibt. Diese würden ohnehin nur weggeworfen.

10. Porzellan.

Wenn man es, wie gewöhnlich, nach dem Gebrauche mit Wasser und Seiflauge abgewaschen, mit wollenen Lappen abgerieben, sonach mit warmem Wasser abgeföhrt hat, wird es zum Trocknen auf einen Tisch oder dazu passendes Gestell gebracht, wornach es mit einer reinen Leinwand recht sauber abgetrocknet werden muß. Wenn man das Porzellan schön erhalten will, muß man es jedesmal vor dem Gebrauche erwärmen, denn wenn es auch nicht springt, so bekommt es doch Ritzen und verliert die Glasur, daher soll man das Geschirr im Winter immer über einen warmen Dampf halten, bevor man Speisen darauf bringt.

11. Messing.

Messingene Pfannen und Töpfe werden zuerst mit Wasser sauber ausgewaschen, dann mit Asche und einem Strohwische ausgerieben, dann wieder mit Wasser ausgeschwenkt, sauber ausgetrocknet, und hierauf mit gestoßener englischer Erde, mit Hülfe eines wollenen Lappens recht ausgerieben. Messing wird am schönsten,

wenn man dasselbe mit sehr fein zerstoßenem Porzellan ausreibt, und dann mit Tüchern wieder sauber ausputzt.

Messing und Kupfer soll in einer Küche besonders reinlich gehalten werden; hauptsächlich ehe man Fische darin siedet, weil diese das Gift an sich ziehen. Viele bedienen sich hiezu der Kreide, Schwefel oder Scheidewasser, was aber sehr schädlich ist, denn wenn nach einer solchen Reinigung das Geschirr nicht wieder recht ausgeputzt wird, so bekommen nicht nur die Speisen ein übles Ansehen, sondern es könnte auch der Gesundheit schädlich werden.

Messingene Schlösser werden sehr schön, wenn man solche mit Trippel, der mit geringem Branntwein befeuchtet ist, mit einem reinen Tuche abreibt. Man trocknet sie dann mit Leinwand.

12. Zinn.

Zinn wird schön, wenn man die dazu bestimmte Lauge recht heiß macht, eine Ochsen-galle darein thut, dann das Zinn hinein legt, und mit Nibel (Eiben) abreibt, und hernach in lauem Wasser wieder gut abspült. Sollten sich noch Flecken auf dem Zinn befinden, so darf man dieselben nur mit etwas Scheidewasser befeuchten, worauf sie sich gleich verlieren; doch muß es hernach wieder gut abgerieben und abgewaschen werden.

13. Eisene Geschirre

müssen immer sehr trocken und rein gehalten werden, damit sich keine Stockflecken oder Wasserstein ansetzen können. Sollten sich bisweilen an dem einen oder andern Stücke welche befinden, so können dieselben am leicht-

sten mit Essig, den man heiß gemacht, auf Eisenfeilspäne gießt, und die Flecken damit abreibt, verfilzt werden. Neue eiserne Töpfe und Kacheln müssen, ehe man sie braucht, mit zerschnittenen Erdäpfeln, Bohnen und Sauerkraut einigemal ausgekocht, dann mit einer Bürste wieder gereinigt und wohl ausgetrocknet werden. Wenn Geschirre von gegossenem Eisen auf obige Art ausgekocht und gereinigt sind, so ist es sehr gut, wenn man sie mit gutem Del ganz einreibt, und in einem warmen Backofen einige Stunden austrocknet. Auch soll das Geschirr, nach jedesmaligem Gebrauch nicht mit Sand, sondern mit einer Bürste und heißem Wasser gepuzt werden, denn das Reiben mit Sand verursacht Rost.

14. Kleine silberne Gefäße zu puzen.

Hiezu wird entweder Hirschhorn oder die Stange von einem Rehbock genommen, welches man beim Töpfer calciniren läßt; das Pulver reibt man dann auf einem Reibstein, oder in einem Glas-Mörser fein ab und legt es hernach auf Fließpapier in kleinen Häuflein zum Trocknen. Mit diesem Pulver, in Branntwein geweicht, kann man alle Flecken herauspuzen, und dann giebt man wieder den Glanz mit ganz trockenem Papier.

15. Silber-Services.

Die Löffel steckt man in ein Töpfchen, gießt starkes Seifenwasser darüber, läßt es beim Feuer warm werden, doch nicht kochen, und trocknet sie dann mit einem reinen Tuche sauber ab, damit sich kein Fett mehr daran befinde. Nun wird gut ausgebrannte Asche durch einen Flor gesiebt, und ein Eßlöffel voll davon mit

Branntwein angefeuchtet, das Silber mittelst einem Leder gut damit abgerieben, und mit einer reinen Leinwand sauber abgeputzt. Fagonirtes oder getriebenes Silber muß mit einer Bürste und der gemeldeten Asche abgerieben werden. Hat das Silber Stockflecken, so können diese mit heißgemachtem Branntwein, welcher mit Kleesalz vermischt ist, herausgebracht werden, worauf man das Silber mit Asche und Leder abreibt; auch ist Hirschhorn gut zu diesem Gebrauch.

16. Silber weiß zu fieden.

Das Silber wird, nachdem man es in einem Kohlenfeuer glühend gemacht und hernach wieder hat erkalten lassen, im Alaunwasser gesotten, dann mit kaltem Brunnen- oder Flußwasser abgespült, und mit einem weißen leinenen Tüchlein wieder getrocknet und abgerieben.

17. Plattirtes Geschirr oder Silber, welches lange gelegen und Flecken hat, zu reinigen.

Altes, lange gelegenes Silber ic., welches Moderflecken hat, kann man mit nachstehendem Puzwasser davon reinigen:

Zwei Loth Weinstein, 1 Loth Kochsalz, werden sehr fein gerieben, eine Viertelstunde in einem Schoppen Flußwasser gekocht, und lauwarm durch feine Leinwand filtrirt. Dann kann man mit einer feinen Haarbürste, mittelst dieses Wassers, leicht alles herausputzen, auch silberne Löffel und dergleichen darin ausfieden, welche endlich mit Essig und Wasser vermischt, ausgewaschen werden.

18. Vergoldete Rahmen und dergleichen zu puzen.

Diese Gegenstände werden mit Wasser und Seife mit einer Bürste gerieben, und alsdann mit gebranntem, ganz fein gestoßenem Brod gebürstet.

19. Goldene Ketten wieder sehr schön zu puzen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Loth venetianische Seife, klein geschnitten, und läßt es in einem reinen Geschir mit einer halben Maas Regenwasser eine Viertelstunde kochen; dann wird es vom Feuer weggenommen und recht untereinander gerührt, bis es Schaum ist, und hernach an einen kühlen Ort gestellt. Die goldenen Ketten, welche man puzen will, werden dann in diesem Seifenwasser gewaschen, mit den Händen darin fleißig gerieben, in lauem Wasser hernach ausgewaschen, endlich, damit die Seife ganz davon weggeht, mit reinem Wasser abgespült, worauf man die Kette eine halbe Stunde in Urin legt, nach diesem wieder herausnimmt, mit frischem Wasser abwascht, und mit einem weißen leinenen Tüchlein abtrocknet.

20. Goldene Spizen, Schnüre, Treffen und dergleichen ohne Verlust auszubrennen.

Zuerst werden solche Gegenstände, die man ausbrennen will, fest zusammengebunden, und in einen ganz neuen und nicht glazirten Topf gethan, mit einem sturzenen Deckel zugedeckt; dann stellt man den Topf in ein Kohlenfeuer, und läßt es darin 1 oder 2 Stunden recht durchglühen und verbrennen, thut dann alles in eine saubere Schüssel, wäscht mit Wasser, vermittelst einer

Bürste, die Schwärze davon, wo das Gold sich dann zu Boden setzt. Hierauf läßt man es trocken werden, und dann mit ein wenig Borax in einem reinen Tiegel zusammen schmelzen. Ist es beisammen und glänzend, so scheidet man es mit Scheidewasser voneinander, dann hat man das Gold wieder.

21. Silberne Spitzen auszubrennen.

Solches Silber wird fest zusammen gewickelt, in einem Tiegel in's Feuer gethan, und man läßt es darin glühend werden, damit die Fäden abbrennen. Ist dies geschehen, so nimmt man den Tiegel und läßt ihn kalt werden, stößt das Silber von den Fäden ab, wäscht es rein, und vermischt es mit Salpeter und Salz, von jedem zu gleichen Theilen, thut es wieder in den Tiegel, welcher zugedeckt wird, und läßt ihn Anfangs in einem schwachen, hernach in einem starken Feuer recht glühen und sieden; dann wirft man ein wenig Salz darauf, damit es sich wieder setzt, und gießt es in ein zinnernes Gefäß. Wenn es fest ist, wird es mit Scheidewasser geschieden.

22. Rothe Korallen zu putzen.

Wenn die Korallen weiß und abgestanden sind, so nimmt man grüne Baumnüsse, welche noch keine Kerne haben, schneidet sie in der Mitte durch, reibt die Korallen damit, und wischt sie mit einem Tuche sauber ab, dann werden sie wieder schön roth; oder man lege die Korallen in frisches Kalbsblut, lasse sie 24 Stunden darin liegen, wasche sie dann aus einigen Wassern sauber aus, und trockne sie mit einem Tuche wieder rein ab.

23. Granaten schön zu putzen.

Wenn die Granaten schmutzig sind, so fasse man sie an einen Faden, lege sie auf weißes Leder, bestreue sie mit Pfeffer, und reibe sie zwischen dem Leder; dann putzt man sie mit einer reinen Leinwand sauber ab. Oder man nimmt die Granaten in einen engen Seiber, und gießt ein wenig Brantwein darüber, thut sie auf einen wollenen Lappen und reibt sie mit diesem, bis sie recht hell und glänzend sind. Man kann auch die Granaten mit einer hellen Seizlauge und einer feinen Bürste abwaschen, dann aus einigen Wassern ausspülen und mit einer reinen Leinwand abtrocknen.

24. Verdorbene Perlen wieder schön zu putzen.

Man nimmt eine Kaffe-Tasse voll guten Weinessig, macht ihn ein wenig warm, hängt die Perlen eine halbe Viertelstunde lang, nachdem man sie am Faden aufgefaßt hat, hinein, und schwenkt sie sodann aus einigen Wassern. Sollten sie nicht das erstemal schön weiß werden, so muß man die Arbeit wiederholen. Statt mit Essig kann man die Perlen auch auf folgende Art weiß machen: Man macht von Gerstenmehl einen gewöhnlichen Brodteig, wie zu Hausbrod, legt die an einen Faden gefaßten Perlen in die Mitte des zu einem Laib geformten Teigs, backt diesen in einem wohlgeheizten Backofen, und läßt ihn schön ausbacken; wenn der Laib Brod wieder erkaltet ist, nimmt man die Perlen heraus, schwenkt sie aus einigen laulichten Wassern und trocknet sie mit einer feinen Leinwand recht sauber ab; auch kann man die Perlen an einen Faden fassen, und diese eine halbe Stunde lang in frisch gemolkener Kuhmilch

kochen, nach diesem mit einigen Wassern sauber aus-
spühlen und mit einer reinen Leinwand abtrocknen.

25. Elfenbein zu reinigen.

Man löset Alaun in Wasser auf, legt das Elfenbein
hinein, und läßt es auf dem Feuer sieden, worauf es
dann mit einem Tuche sauber abgerieben wird.

26. Das braune Holz der Fußboden und Treppen
schön zu erhalten.

Man siedet grünes Nuszlaub in einer hellen Sehlauge,
wäscht das braune Holz damit, und man wird finden,
daß es nicht nur eine schöne Farbe, sondern auch einen
gewissen Glanz erhält.

27. Meubles zu wischen.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Maas recht helle Sehlauge, zer-
schneidet $\frac{1}{4}$ Pfund gelbes Wachs in dieselbe, und läßt
es auf dem Feuer zu einem dicken Brei kochen. Damit
bestreicht man die Meubles und reibt sie, wenn es noch
etwas warm ist, mit einer Bürste recht ab.

28. Andere Art gute Wichse zu Meubles.

Man nimmt 2 Loth Colophonium, 4 Loth warm ge-
machtes Terpentin-Öel, dieses rührt man mit $\frac{1}{4}$ Pfund
gelbem Wachs nach und nach zusammen; von diesem
wird nun ein wenig auf einen wollenen Lappen genom-
men und damit die Meubles gerieben. Wenn man hiebei,
anstatt Colophonium, halb so viel Mastix nimmt, so

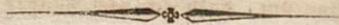
erhält es die Schönheit und Dauer des Bernstein-Lacks. Wenn man 1 Pfund geschmolzenen Colophonium mit $\frac{1}{2}$ Pfund Terpentin-Öel anrührt, so wird dieses ein sehr guter Haus-Firniß zu Bestreichung der Tische, Stühle und dergleichen.

29. Eine dritte Art.

In 2 Pfund Wasser werden 9 Loth Weinstein-salz aufgelöst; dann werden in etwas heißem Wasser 4 Loth Kalk zu einem Brei abgelöscht; diesen Brei rührt man zu der erstern Auflösung, und so wird es 10 Minuten lang stets umgerührt; hernach gießt man die helle Lauge davon ab, und preßt die Lauge aus dem Kalk durch eine Leinwand. Nach diesem wird die Lauge zum Sieden gebracht, und wenn sie siedet, thut man nach und nach 40 Loth gelbes Wachs unter fortwährendem Umrühren hinein, damit es sich alles vollkommen darin auflöset. Wenn hernach diese Seife noch einen salzichten Geschmack hat, so muß man noch mehr Wachs dazu thun; diese Seife ist dann sehr dienlich zum Reiben und zum Poliren der Tische, Stühle und dergleichen Meubles.

30. Flecken aus Fußböden herauszubringen.

Öelflecken bestreicht man mit Hafnerlehm, der vorher mit Essig angefeuchtet, und zu einem Brei verrührt wurde. Zieht sich das Öel nicht im Erstenmale ganz heraus, so muß die Arbeit wiederholt werden. — Blutflecken befeuchtet man mit lauem Wasser, und legt abgetragenes Eisen (Schlüssel) darauf. Nach einer Viertelstunde wird der Flecken mit Seife oder Sand abgewaschen.



Siebenter Abschnitt.

Zucht und Mästung des Geflügels.

1. Vom Aufziehen der Hühner.

In einer Haushaltung, besonders auf dem Lande, ist das Aufziehen des Federviehes sehr zu empfehlen, besonders der gewöhnlichen Hühner; diese brauchen wenig Futter, denn sie müssen sich das meiste selbst suchen. Ein Hühnerstall muß an einem Orte angebracht seyn, wo es hell ist, im Winter nicht friert und im Sommer nicht zu heiß ist, auch so versorgt seyn, daß weder Marder noch andere Thiere den Hühnern gefährlich seyn können. Das Futter muß ihnen stets zu bestimmter Zeit gegeben und auf Reinlichkeit gesehen werden. Nachlässigkeit hierin würde schaden. Man füttert sie mit abgebrühter Kleie, auch mit Hafer und gesottenen Erdäpfeln. Zu gutes Futter ist den Hühnern hinderlich zum Brüten. Im zehnten Monat fängt eine gute Henne an zu legen, oft noch früher. Sie taugen nur 3 Jahre zur Zucht. Zu 6 Hühnern, wenn man gute Eier haben will, gehört ein Hahn. Die Eier bewahre man in der Asche an einem kühlen, jedoch trocknen Orte auf. Wenn die Hühner auf ihren Nestern sitzen bleiben, so wollen sie brüten, auch hört man es an ihrer Stimme. Man macht ihnen dann ein Nest aus Heu und legt ihnen frische

Eier unter, gewöhnlich 13 für eine Henne; denn mehr bringen sie selten aus. Die mehr spitzigen Eier sind besser zur Brut, als die runden. Während der Brutzeit darf es den Hühnern nicht an Futter und Wasser fehlen. Man giebt ihnen meistens in Milch geweichtes Brod zu fressen. Am zwanzigsten Tage sieht man nach, ob nicht schon einige auskriechen; diesen nimmt man die Schalen weg, um mehr Platz zu gewinnen. Die Jungen werden von Anfang immer mit in Milch geweichtem Brode gefüttert.

Nach 14 Tagen giebt man ihnen weniger, damit sie nach und nach lernen, ihr Futter selbst zu suchen. Petersil, bittere Mandeln, junger Hanf, Gurkenkerne sind ihnen sehr schädlich, ja tödtlich.

Die Hühner sind vielen Krankheiten ausgesetzt, weswegen man sie nie warm füttern, und ihnen auch wenig Gerste geben soll, denn davon bekommen sie den sogenannten Pflfiss; es ist ein Häutchen an der Zungenspitze, und muß gleich weggenommen werden. Man erkennt diesen Zustand, wenn sie die Flügel hängen lassen und die Stimme verändern. Man gebe ihnen deswegen immer reines Wasser mit etwas Sand, streue auch viel Sand in ihre Ställe, und reinige solche täglich.

Die Hühner legen sehr fleißig, wenn man ihnen oft Käse oder Hasenpflferling in ihr Futter thut.

2. Die Zucht der Welschenhühner.

Diese sind schwer zu erziehen, so daß selten viele aufkommen. Man braucht auf 8 bis 10 Hühner einen Hahn, der aber recht stark und groß seyn muß. Der Hahn taugt aber nicht länger als ein Jahr zur Zucht, daher alle Jahre einer nachgezogen werden muß. Eine

Henne taugt 2 bis 3 Jahre zur Zucht, und legt 20, 30 bis 34 Eier. Da sie die Eier gerne vertragen, so müssen sie gewöhnt werden, dieselben in Nester zu legen, was geschehen kann, wenn man jeder ein besonderes Nest macht und immer ein Nestei liegen läßt. Wenn sie ihr letztes Ei gelegt haben, bleiben sie gewöhnlich auf dem Neste sitzen und fangen an zu brüten, wozu man ihnen ein Nest mit feinem Heu bereiten und einer jeden 15 bis 16 Eier unterlegen muß. Man kann ihnen auch Enten- oder Gänseeier unterlegen. Sie brauchen 4 Wochen zum Ausbrüten, doch können die Jungen auch einige Tage früher oder später auschlüpfen. Sobald alle ausgeschlüpft sind, hebt man das Huhn weg und füttert es. Nach dem Füttern muß es wieder auf sein Nest zu den Jungen gebracht werden. Wenn die Jungen 24 Stunden alt sind, so werden sie zum erstenmal gefüttert; man giebt ihnen hartgefottene Eier, die man zuvor klein gehackt hat; zuerst muß man ihnen die Spitze an dem Schnabel ein wenig abbrechen. Zu Saufen giebt man ihnen frisches Brunnenwasser, oder auch abgehobene Milch. Nach einigen Tagen giebt man ihnen gekochte Kartoffeln mit Brennesseln vermischt zu fressen; auch kann man ihnen Nudeln von geringem Mehl machen, oder dasselbe unter die Kartoffeln mischen. Hat man große Hühnerhöfe, so läßt man sie darin Futter suchen. An frischem und reinem Wasser darf es ihnen nicht fehlen. Sie können weder große Hitze, noch Kälte ertragen, auch der Morgen- und Abendthau ist ihnen sehr schädlich.

Wenn man sie gut haben will, füttert man sie mit gefottenen Kartoffeln, Weißkohl, Gerste, Korn und dergleichen. Es ist gut, wenn mit dem Futter oft abgewechselt wird. Sie sind den nämlichen Krankheiten unterworfen, wie die gewöhnlichen Hühner, besonders

hat man darauf zu sehen, daß sie ja keinen jungen Hanf bekommen, denn davon sterben sie.

3. Die Enten-Zucht.

Da die Enten im Sommer ihr Futter selbst suchen, so kosten sie sehr wenig, und sind daher sehr zu empfehlen, besonders da sie lange nicht so vielen Krankheiten unterworfen sind, wie das übrige Geflügel. Eine Ente fängt im März zu legen an, und wenn es eine gute Art ist, können sie bis im Spätjahr legen, doch setzen sie auch bisweilen aus, und vertragen ihre Eier sehr gerne, weswegen solche täglich weggenommen werden müssen. Da die Enten nicht gerne auf ihren Nestern sitzen bleiben, so muß man sie zum Brüten an einen finstern Ort setzen, und anfangs mit einem Korb überdecken. Während dem Brüten müssen sie gut gefüttert werden; das Saufen muß man ihnen täglich 2 bis 3 mal frisch geben, und es wie das Futter nahe an das Nest stellen. Eine Ente brütet gewöhnlich ihre Jungen in 4 Wochen, auch oft 2 Tage früher aus. Sie müssen ihnen jedesmal gleich weggenommen werden, damit alle gehörig ausschlüpfen können; sind nun alle ausgeschlüpft, so giebt man sie der Alten wieder. In den ersten Tagen giebt man ihnen Brod in Milch geweicht, und später abgebrühte Kleie. In das Wasser darf man sie nicht gleich lassen, man muß ihnen nur von Anfang in einem breiten Geschirr Wasser hinstellen. An Wasser darf man es den Enten nicht fehlen lassen, und ihr Stall muß geräumig seyn. Es ist sehr gut, wenn man ihnen bisweilen ein wenig Hanfsamen in ihr Futter thut.

4. Die Gansezucht.

Man nehme schöne Gänse von einer fruhren Art, und rechne auf vier Gänse einen Ganserich. Zur Zucht taugen sie nur 2 Jahre vollkommen gut. Sie fangen in der Regel mit Ende Februars zu legen an, und legen gewöhnlich 13 bis 17 Eier. Zur Brutzeit brauchen sie 4 volle Wochen, doch muß man 2 Tage früher nachsehen, ob nicht schon einige aufgepickt sind, und verfährt wie bei den Enten. Wenn alle ausgetrocken sind, so läst man sie bei der Mutter. — Den Jungen giebt man nach 24 Stunden in Milch geweichtes Brod. Man lasse sie in den ersten Tagen nicht auf Grasplatze, auf denen noch Thau liegt. Wenn sie Federn und Flügel bekommen, so muß man die Sorge für sie verdoppeln, unter ihr Futter immer Brennesseln, auch zuweilen warmes Blut thun, und sie überhaupt während dieser Zeit gut füttern. Auch sollte man die Jungen nicht in einen zu starken Regen lassen.

Junge Gänse, welche im Monat Mai ausgebrütet, kommen nicht leicht auf, und werden selten über einige Wochen alt. Man sucht daher die Brutzeit so sehr als möglich zu befördern, und dies erreicht man, wenn man den Gänsen täglich eine Messerspitze voll Pfeffer in ihr Futter mischt, auch zuweilen ein wenig Brauntwein hinein schüttet.

5. Vom Mästen der Gänse.

Zum Mästen nimmt man junge gesunde Thiere, nicht über 1 Jahr alt, und sucht sie, wie alles Geflügel, so reinlich als möglich zu halten. Noch besser ist es, wenn sie nur vom Frühjahr bis in den Oktober gelaufen sind,

und dann zum Mästen eingestellt werden. Eine Gans braucht 20 bis 25 Tage zum Fettwerden. Das beste Futter ist Welschkorn, auch Erbsen; da aber letztere schwer zu verdauen sind, so müssen sie gesortet werden. Das Welschkorn braucht nur Abends zuvor in Wasser eingeweicht zu werden. Sie müssen täglich 3 mal, Morgens, Mittags und Abends gestopft werden, jedoch in den ersten Tagen täglich nur einmal; dabei hüte man sich, daß man sie nicht drücke, auch mit dem Stopfen nicht zu sehr eile, damit sie gehörig verdauen können. Während dem Stopfen muß ihnen mit der nämlichen Sorgfalt Milch beigebracht werden, auch muß man ihnen öfters Sand in ihren Trank thun, es hilft zur Verdauung.

Die Ställe müssen so eng seyn, daß das Thier nicht gehen und nicht stehen kann.

Noch besser ist es, wenn man die Gänse an einem finstern Orte in Säcke hängt, daß nur die Köpfe und Hintertheile heraussehen, und es so einrichtet, daß man sie herunter lassen kann. Auf diese Art können sie ohne Mühe gestopft werden. Um große Lebern zu bekommen, mischt man Salz und eine Messerspitze voll Pfeffer unter das Futter, wovon sie starken Durst bekommen, nur lasse man es nie an Wasser zum Saufen fehlen. Die Gans ist zum Mästen weit besser, als der Gänserich, der ein rauheres Fleisch und eine grobe Haut hat. Man erkennt ihn am längeren Hals, stärkerer Stimme und längeren gröberer Füßen.

Das Stopfen muß stets zur gleichen Zeit geschehen, damit sie gehörig verdauen können. In die Ohren sollte man ihnen Wachs stecken, damit sie nichts hören. Wenn man sie schlachten will, darf ihnen am Abend vorher kein Futter mehr gegeben werden. Sobald sie getödtet

sind, muß man sie rupfen, ehe sie ganz erkalten, sonst zerreißt man die Haut.

Mit Sorgfalt so gemästet, können sie 6 bis 7 Pfund Fett geben. Die Leber wiegt gewöhnlich 1, auch $1\frac{1}{2}$ Pfund, und wird für eine Delikatesse gehalten.

6. Die Enten

behält man gewöhnlich in den Ställen, und läßt ihnen an Wasser keinen Mangel. Man gebe ihnen Kartoffeln in Mehl zerstoßen, oder statt dessen Hafer, Gerste, Kleien, und dergleichen. Sie erfordern sehr viel Futter. Es ist besser, wenn man sie wie die Gänse stopft, aber nur in ihren gewöhnlichen Ställen. An Milch soll es ihnen nicht mangeln.

7. Junge Hühner

müssen zuerst einen reinlichen hellen Stall haben, der mit den gehörigen Sprossen versehen ist, damit sie mit den Köpfen heraus und ihr Futter nehmen können.

Man muß die Ställe so abtheilen, daß niemals mehr als 2 beisammen sind, die hinlänglichen Raum haben. Die Böden müssen mit Stroh belegt und alle Tage damit gewechselt werden. Man füttert sie mit in Milch geweich-tem Brod oder gekochtem Habermuß, auch Knöpflein oder Nudeln von geringem Mehl.

In die Tröge, woraus sie saufen, thut man ihnen immer etwas Sand. Man kann sie auch wie die Kapau-
nen stopfen, dann brauchen sie 10 bis 14 Tage zum Fettwerden.

8. Kapaunen

mästet man, wenn sie recht fett werden sollen, mit Nudeln oder Welschkorn. Man muß sie am Morgen und am Abend stopfen, und ihnen jedesmal Milch geben; denn von der Milch werden sie viel weißer und mürber als vom Wasser. Es ist sehr gut, wenn man ihnen zuweilen Nuskerne vorwirft. Man gebe ihnen immer die gleiche Portion, für jeden im Gewicht eines Hühnerettes, und $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. Auch wenn man viele Kapaunen zu mästen hat, so muß doch jedem die Portion abgewogen werden, denn die Kapaunen erfordern gerade die meiste Pünktlichkeit. Füttert man sie mit Teig, so muß derselbe zu Stückchen einer Erbse groß geschnitten werden. Je langsamer man sie stopft, desto fetter und besser werden sie. Auch gebe man ihnen täglich $\frac{1}{2}$ Loth Butter oder, noch besser, einen Kaffelößel voll Provencer-Öel. Das Öel macht die Haut sehr mürbe. Werden sie mit Welschkorn gemästet, so müssen die Körner abgezählt werden, damit sie immer die gleiche Zahl bekommen, doch ist für die Kapaunen der Teig besser. Sie brauchen 13 bis 15 Tage zum Fettwerden.

9. Die Welschenhühner

müssen mit besonderer Sorgfalt behandelt werden, wenn sie nicht geschwollene Hälse bekommen und todt umfallen sollen. Das Futter muß ihnen doppelt so schwer wie den Kapaunen abgewogen, und Kugeln wie kleine Haselnüsse daraus gemacht werden. Sie brauchen 24 bis 26 Tage zum Fettwerden. Ihre Ställe müssen täglich gereinigt, und ihnen nach jedesmaligem Stopfen ein halber Kaffelößel voll Provencer-Öel eingeschüttet werden.

Besonders wenn man junge stopft, muß man sehr behutsam zu Werke gehen.

10. Tauben

werden am besten mit in Milch eingeweichtem Brod gefüttert, doch darf dieses nicht zu lange weichen, damit man es ihnen besser in den Hals bringen kann. Allem Geflügel, die Tauben ausgenommen, ist übriggebliebenes verhacktes Fleisch, zuweilen unter das Futter gemischt, sehr zuträglich.

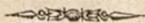
11. Daß die Hühner viele und große Eier legen.

Man nimmt ein gleichgültiges Maas Delfuchen oder ausgepreßten Leinsamen, eben so viel Waizenkleie, so wie auch Eichelmehl, rührt es mit kochendem Wasser an, und macht es zu einem Teige, womit man die Hühner füttert. Sie legen von dieser Fütterung eben so gut im Winter als im Sommer Eier, die bis $4\frac{1}{2}$ Loth wiegen, und meistens ein doppeltes Gelb haben.

12. Mittel gegen die Hühnerläuse.

Man legt in das Hühnerhaus 6 bis 10 Hände voll wilde Quendel, je nachdem es groß oder klein ist, und wiederholt dies nach einigen Tagen, wenn noch nicht alle Läuse vertilgt seyn sollten.

Achter Abschnitt.



Vom Einschlachten, Einsalzen, Räuchern und
Aufbewahren aller Arten Fleisch und Fische.

Bevor wir diese Gegenstände einzeln abhandeln, halte ich es für nöthig, im Allgemeinen erst meine Erfahrungen über die im ersten Theile des Constanzer Kochbuches (Zweite Auflage) nur ganz kurz ange deutete, höchst wichtige

Schnellräucherungs-Methode ohne Feuer und Rauch hier mitzutheilen.

Wenn ein Kalb geschlachtet und das Eingeweide gehörig herausgenommen ist, muß das Fell davon abgenommen werden; das Fleisch zerschneidet man in Stücke, wäscht sie aus frischem Wasser, reibt jedes Stück mit ein wenig Salpeter, legt es in ein hölzernes Gefäß, und läßt es 4 Stunden ungepreßt, jedoch mit einem Tuch zugedeckt, stehen. Nach dieser Zeit wird nun das Fleisch mit zerquetschten Wachholderbeeren, zerschnittenem Knoblauch, und ein wenig Majoran oder Lorbeerblättern gut eingerieben; während der 4 stündigen Ruhe löst man Kochsalz im Wasser auf, und gießt es alsdann über das Fleisch. Zu 50 Pfund Kalbfleisch nehme

man 4 Loth Salpeter, $1\frac{1}{2}$ Pfund Kochsalz, 4 Knoblauchzähne, wie auch die verwięte Schale von einer halben Zitrone und einen Eßlöffel voll zerschnittene Estragon-Blättchen. Vor dem Uberschütten dieser Salzlauge hat man besonders darauf zu sehen, daß das Fleisch gleich und fest auf einander liege, weswegen man alle Zwischenräume mit kleinen Fleischstückchen ausfüllen muß, damit das Fleisch einen gleichförmigen Druck bekomme, und die Salzlauge an allen Orten gleich einziehen kann. So läßt man das Fleisch, ohne es zu pressen, jedoch mit einem Tuche wohl zugedeckt, 5 bis 6 Tage an einem trockenen Orte stehen. Nach dieser Zeit wird das Fleisch mit einem hölzernen Deckel zugedeckt und mit Steinen belegt. So läßt man es 14 Tage stehen, während welcher Zeit es aber alle Tage aufgemacht, und die Salzlauge unten durch ein Rohr abgezapft, und wieder oben auf das Fleisch gegossen werden muß. Alsdann wird das Fleisch sorgfältig herausgenommen, auf Bänder gezogen und so an der Luft, besonders an einem Orte, wo es viel Durchzug hat, getrocknet. Zuvor aber, ehe es in die Luft gehängt wird, muß das Fleisch eine Stunde lang in die nachstehende Auflauge gelegt werden. Rindfleisch und Schweinefleisch werden auf gleiche Weise behandelt, und jedesmal gleich nach dem Schlachten mit Salpeter eingerieben und in die gemeldete Salzlauge gethan; nach erhaltener 14tägiger Weize muß das Fleisch 4 bis 6 Stunden in die Glanzruß-Lauge gelegt werden; diese Glanzruß-Lauge wird nun folgendermaßen zubereitet:

Man nimmt auf einen Zentner Rindfleisch 3 Pfund Kochsalz, 1 Pfund reinen Glanzruß (Kaminpech), welcher jedoch weder mit Flugruß noch Lehm vermischt seyn darf. Dieses löst man in 6 Maas abgekochtem

Wasser auf und mischt es unter die Salzbeize, worin das Fleisch gelegen.

Alles Fleisch überhaupt wird ganz gleich behandelt, nur mit dem Unterschied, daß das Rindfleisch einige Tage länger in der schon gemeldeten Salzbeize liegen bleiben muß. Beim Schweinefleisch wird die nämliche Portion Salz und Glanzruß genommen, beim Kalbfleisch muß etwas geschwächt werden. Fische und Geflügel können auf gleiche Weise geräuchert werden; nur hat man darauf zu sehen, daß diese nicht zu viel und nicht zu wenig in der Salzbeize liegen bleiben, denn diese ertragen keine lange Beize, besonders Fische brauchen zum Durchbeizen nur 30 bis 34 Stunden, Geflügel hingegen, besonders Gänse, brauchen 48 Stunden.

In der berühmten Schnellräucherungs-Methode, von Herrn Wolfgang Samson herausgegeben, fand ich zu dieser Behandlung auch noch Holzkessig angewendet, da aber dieser schwer, oft gar nicht zu bekommen ist, so fand ich, daß die Beize mit Salz und Salpeter und der vorbeschriebene Glanzruß die gleiche gute Wirkung hervorbrachten. Noch muß ich bemerken, daß ich bei dem vorgeschriebenen Salpeter in dem Quantum nach seiner Methode vom dritten Theile abgewichen bin, und zwar mit glücklichem, ja noch besserem Erfolg; denn vielen, besonders schwächlichen Personen verursacht der Salpeter Abweichen und sonstige Uebelkeiten.

Ofenzungen müssen 2 bis 3 Tage länger als das Fleisch in der Beize liegen bleiben. Wildpret aber, von welcher Sorte es seyn mag, darf nur 3 bis 4, höchstens 5 Tage in der Beize liegen. Das auf diese Weise geräucherte Fleisch ist zu Verfertigung der Speisen viel anwendbarer, als das Fleisch von der gewöhnlichen Art zu räuchern, weil das an der Luft geräu-

cherte Fleisch saftiger und weniger ausgetrocknet ist. Im Kochen aber hat man darauf zu sehen, daß es weder zu viel noch zu wenig gekocht wird, auch darf dieses Fleisch nicht lange in dem Sud herumgestellt, oder gar darin erkaltet werden, damit es seine Kraft, wie auch den Wohlgeschmack nicht verliere.

1. Rindfleisch.

Es ist bekannt, daß das zum Schlachten bestimmte Vieh nicht zu alt, gut gemästet und gesund seyn muß. Schlachtet man ein Thier, so bedarf dasselbe Abends zuvor kein Futter mehr, sondern es soll von den übrigen weggebunden werden. Viele behaupten, das Fleisch werde besser, wenn man das geschlachtete Thier erst, nachdem es noch einen Tag gebangen, in beliebige Stücke zerschneidet, und dann erst mit Salz einreibt. Allein gerade das Gegentheil. Ein Rind soll nach 2, höchstens 3 Stunden nach dem Schlachten, ins Salz gebracht werden. Das Fleisch darf wohl erkalten, aber doch muß es zum Einsalzen noch etwas warm seyn, dann wird es mürbe und hält sich besser. Sind alle Stücke nach Verlangen geordnet, so werden die meisten Knochen davon geschnitten, und die größten und fleischigsten Stücke in eine mit Pfeffer und Salz ausgestreute Stande gebracht. Jedes Stück Fleisch muß aber tüchtig mit Salz eingerieben werden. Man legt nun das Fleisch so gleich als möglich, auch fest in die Stande, bestreut jede Lage Fleisch stark mit Salz, worunter einige Pfefferkörner, ganze Nelken und Cardamomen gemischt sind; diese letzteren geben dem Fleische nicht nur einen angenehmen Geruch, sondern machen es sehr haltbar.

Auf diese Weise wird fortgeföhren, bis zu Ende. Es ist auch nöthig, die Stände, worin man das Fleisch ein-
salzt, mit einem Hahnen zu versehen, durch welchen
das Salzwasser abgelassen werden kann; denn es muß
täglich wenigstens einmal mit selbem begossen werden.
Hat die Stände oben keine Schraube, so muß sie sorg-
fältig mit Brettern beschwert werden. Für einen Cent-
ner Rindfleisch sind 7 Pfund Salz erforderlich, unter
welches man 4 Loth Salpeter mischt. Innerhalb 10 bis
12 Tagen kann das Fleisch in den Rauch gebracht wer-
den, doch wenn man es sehr scharf haben will, so kann
es 3 bis 4 Wochen in der Beize liegen bleiben, beson-
ders wenn das meiste gleich aus der Beize genossen wer-
den soll. Doch muß täglich darnach gesehen werden.

Bei allem Fleisch, von welcher Art es sey, ist es
sehr gut, wenn es an einem Orte in den Rauch gehängt
werden kann, wo es viel Durchzug hat, und also eben
so viel von der Luft berührt, als von dem Rauch geräu-
chert werden kann. Man hüte sich besonders, das einge-
salzene Fleisch in ein Zimmer zu bringen, wo Personen
schlafen, weil dies der Gesundheit schädlich und der
Haltbarkeit des Fleisches nachtheilig wäre; auch schütze
man es vor großer Kälte.

2. Rindszunge.

Diese wird mit Salz und Salpeter stark eingerieben,
gestoßene Nelken, Pfeffer, zerriebene Lorbeerblätter und
Estragon darauf gestreut, wohl zugedeckt und 3 bis 4
Wochen in der Beize liegen gelassen, während welcher
Zeit sie täglich einmal umgewendet werden muß. Dann
wird sie in einen Hinterdarm gesteckt und 12 Tage im
Rauch aufgehangen. Sie schmeckt auch gut, wenn man

sie aus der Beize speist, besonders wenn man einige Tage zuvor etwas Essig darüber gegossen hat.

3. Kalbfleisch.

Von einem Kalbe, welches 14 Tage, und immer zur Genüge, gesogen hat, ist das Fleisch am besten, man behandle es auf welche Art man wolle. Brust und Rippen darf man wohl einsalzen, doch nicht räuchern. Zum Räuchern taugen nur Bug und Schlegel, aus welchen die Knochen sorgfältig herausgelöst werden müssen. Das Kalbfleisch wird nicht so stark, wie das Rindfleisch gesalzen, aber zwischen jede Lage gesalzenen Fleisches müssen gestosene Wachholderbeeren, zerriebener Majoran und Lorbeerblätter gestreut werden. Ist es nun 8 bis 10 Tage gestanden und fleißig begossen worden, so wird es aufgehängt und geräuchert.

4. Schaffleisch.

Die Schafe sind vom Juni bis September gut und brauchbar, später bekommt ihr Fleisch einen unangenehmen Geruch, der sich durch keine Vorkehrung abwenden läßt. Das Fleisch von gutgefütterten und noch jungen Schafen wird fast ganz wie das Kalbfleisch behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß das Schaffleisch mit Wachholderbeeren und Knoblauch eingerieben werden muß. Es darf nicht länger als höchstens 9 bis 10 Tage in der Beize liegen, sonst bekommt es einen widrigen Geruch. Es ist auch nicht sehr anzurathen, daß man die Brust und die Rippen in den Rauch bringe, denn sie halten nicht, daher ist es besser, man brauche sie aus der Beize.

Auch muß man das Schafffleisch nicht zu lange räuchern. Die Zungen werden gehörig gereinigt, mit Salz und Salpeter recht stark eingerieben und mit zerriebnem Majoran, Lorbeer- und Estragonblättern stark bestreut. Dann steckt man sie in weite Därme und räuchert sie schnell.

5. Schweinefleisch.

Die Schweine dürfen nicht über ein Jahr alt, und müssen mit Milch und Frucht gemästet seyn, wogegen die mit Delfuchen gemästeten zu vermeiden sind, denn ihr Fleisch hält im Sommer nicht, und das Fett fließt aus. Auch darf nicht versäumt werden, das Schwein genau zu untersuchen, ob es keine Finnen hat, was man unter der Zunge leicht sieht. Wird nun das Schwein geschlachtet, so bedarf es des Abends zuvor kein Futter mehr. Das Blut muß beim Stechen aufgefangen und stark gerührt werden. Längstens nach 3 Stunden schneide man das Fleisch in beliebige Stücke und bringe es sogleich in das Salz, wobei man aber jedes Stück mit Salz und Salpeter stark einreibt. Zu einem Zentner Schweinefleisch muß 6 Pfund Salz und 2 Loth Salpeter genommen werden; die Schinken bringt man unten in das Gefäß, reibt sie aber zuvor mit Pfeffer und Salz stark ein.

Wer den Knoblauchgeruch liebt, kann zwischen jede Lage Fleisch Knoblauch streuen. Nach 12 bis 14 Tagen darf das Fleisch in den Rauch gebracht werden, während welcher Zeit man es aber mit der Salzlauge fleißig begießt. Die Knochensücke müssen oben liegen und aus dem Salz verspeißt werden. Bei dem Schweinefleisch ist der schnelle Rauch nachtheilig. Grünes Wachholderreis räuchert das Fleisch am besten.

6. Wildpret.

Sey es von welcher Sorte es wolle, so muß es sorgfältig von den Knochen befreit werden; dann wird es mit Tüchern abgeputzt, und so gleichmäßig als möglich in ein Gefäß mit Salz gelegt, und mit geriebenen Wachholderbeeren, Estragon, Timian, Lorbeerblättchen, auch Pfefferkörnern und ganzen Nelken bestreut. Nach 8 Tagen kann es in den Rauch gehängt und gelinde geräuchert werden.

7. Spanferkel.

Ein solches muß gleich nach dem Schlachten, nachdem es recht rein gepuht und ausgenommen ist, in die Beize gebracht werden, die aber nicht zu stark seyn darf. Es darf höchstens 6 bis 7 Tage in dem Salz liegen; dann wird es mit verwiegter Zitronenschale und Lorbeerblättern bestreut, in Papier eingebunden und langsam geräuchert.

8. Fette Gänse zu räuchern.

Diese müssen jung und recht fett seyn, und können am besten im Spätjahre zum Räuchern gebraucht werden. Beim Rupfen sollte man sich hüten, denselben die Haut zu beschädigen. Ist nun die gewünschte Anzahl sauber geordnet, so müssen Häuse und Flügel nahe am Körper abgeschnitten und die Gänse in der Mitte voneinander geschnitten werden. Nun reibt man sie inn- und auswendig mit Salz und Salpeter stark ein, bringt sie dann in ein Gefäß, legt sie so gleichmäßig als möglich aufeinander, läßt sie 4 Tage liegen, während wel-

cher Zeit sie fleißig mit dem Salzwasser begossen werden müssen. Dann nimmt man sie heraus und bestreut sie mit verwiegten Zitronenschalen, Lorbeerblättern und Majoran, bindet sie in Papier ein, und hängt sie in einen gelinden Rauch. Innerhalb 8 Tagen können sie geräuchert seyn, worauf man sie vom Papier befreit und an einem lustigen Orte aufbewahrt, wo sie keine Sonne trifft. Sie halten sich dann das ganze Jahr. Sie sind zum Sauerkraut sehr gut, doch werden sie auch statt Schinken kalt gegeben.

9. Rebhühner, Fasanen u. a. m.

Diese werden, nachdem sie sauber gepuzt, ausgenommen, auch der Länge nach voneinander geschnitten, Flügel und Füße davon genommen sind, mit Salz und Salpeter, gestoßenem Pfeffer, Nelken und Muskatblüthe wohl bestreut und in einem Gefäß 2, längstens 3 Tage beschwert, sodann mit Papier gut umbunden, ungefähr 8 Tage in den Rauch gehängt, dann an einem lustigen Orte aufbewahrt.

Auch auf folgende Weise behandelt, halten sich diese Arten von wildem Geflügel sehr lange. — Wenn solche von Federn und Eingeweiden befreit, und mit saubern Tüchern recht ausgetrocknet sind, so nehme man frische Lorbeerblätter, die recht trocken sind, wickle in dieselben Wachholderbeeren, Nelken und 1 bis 2 Pfefferkörner; damit füllt man das gepuzte Geflügel, und verwahrt es an einem kühlen Orte. Auch ist es sehr gut, wenn man in jedes dieser Thiere einige Cardamomenkörner thut, bevor man die mit Gewürz gefüllten Blätter hineinsteckt.

10. Lerchen.

Sind sie gehörig geordnet und, wie im ersten Bande gelehrt wurde, gebraten, so müssen sie in einen Steintopf gelegt und so viel gutes Fett darüber gegossen werden, daß sie damit ganz bedeckt sind; dann bindet man den Topf mit Blasen zu, daß nicht die mindeste Luft dazu kann, und bewahrt sie im Keller auf.

11. Schwarzwildpret einzusieden.

Ein schönes fleischreiches Stück, so viel möglich von allen Knochen befreit, setzt man mit Wasser, Wein und gutem Essig, jedes zu gleichen Theilen, zum Feuer, thut das nöthige Salz hinzu, legt einige zerhauene Kalbsfüße bei, läßt es kochen und schäumt es fleißig; alsdann thut man in ein Tüchlein gebundene ganze Melken, Muskatnuß und einige Wachholderbeeren dazu, und läßt es mit diesem so lange kochen, bis die Füße weich sind; dann werden die Füße sammt dem zugebundenen Gewürz sorgsam herausgethan. Ein dazu passender Steintopf oder Fäßchen wird mit Salz und Wachholderbeeren bestreut, das halbgekochte Wildpret darauf gelegt, die Sauce darüber gegossen, und wenn es einige Zeit so an der Luft gestanden und recht erkaltet ist, so wird es mit Blasen zugebunden, in den Keller gestellt, und noch mit Brettchen zugedeckt. Auf diese Art hält es sich fast ein ganzes Jahr. Wenn das abgekochte Wildpret recht erkaltet ist, kann man noch zerlassenes Schweinefett darauf gießen, dann hat man wegen dem Verderben gar nichts zu befürchten.

12. Gänse sauer einzukochen.

Wenn die Gänse in gehörige Stücke zerschnitten

und recht ausgewaschen sind, werden sie mit siedendem Wasser wie weichgefottene Eier abgekocht; dann legt man sie auf ein Tuch zum Abtrocknen, siedet nun 4 verbanene Kalbsfüße mit so viel gutem Weinessig, als nöthig ist, um das Fleisch zu bedecken; sind die Füße recht weich, so wird der Sud davon durch eine messingene Pfanne geseiht. Das Fleisch wird nebst Lorbeerblättern, Wachholderbeeren und Pfeffer halb weich gekocht. Nun wird es in einen Steintopf gelegt, der Sud durch ein Tuch darüber gegossen. Ist es nun an der Luft gestanden und völlig ausgekühlt, so wird es mit Blasen gut zugebunden und im Keller aufbewahrt.

13. Andere Art.

Man kann auch das Gänsefleisch mit Wasser, etwas Salz, Zwiebeln, Timian, Estragon, Lorbeerblättern, Pfeffer und ganzen Nelken fertig kochen, es auf einem Tuche abtrocknen, und wieder auskühlen lassen. Ist dieses geschehen, so legt man es in einen Steintopf recht dicht nebeneinander, gießt so viel frisches zerlassenes Gänsefett darüber, daß es ganz damit bedeckt ist, worauf man es nach dem Erkalten im Keller aufbewahrt. So oft man aber davon herausnimmt, muß man jedesmal das Uebrige wieder mit dem Fett bedecken. Will man Gebrauch davon machen, so darf man es nur bis zum Heißwerden braten.

14. Spanferkel einzulochen.

Wenn solche 14 Tage alt, sind sie am besten, weil sie zu dieser Zeit das zarteste und der Gesundheit schon zuträgliches Fleisch haben. Wenn das Spanferkel recht

schön gepuzt und ausgenommen ist, so muß es gerade so behandelt werden, als ob es auf den Tisch gegeben werden sollte.

Man setzt nun 6 verhaunene Kalbsfüße mit Wasser, Wein und guten Essig, jedes zu gleichen Theilen, zum Feuer, und wenn sie gut verschäumt haben, so legt man ihnen das nöthige Salz und Gewürz, als Nelken, Lorbeer, Estragon und aller Art Wurzeln bei, thut noch einige Wachholderbeeren und eine Zwiebel dazu. Sind die Füße, welche man während dem Kochen immer mit geringem Weine aufgefüllt hat, ganz weich, so werden sie herausgelegt und in eine Casserole oder messingene Pfanne gethan, worin das Ferkel Platz hat, ohne es jedoch aus der Form zu bringen. Nun läßt man es langsam aber zugedeckt sieden, bis es fast weich ist, und legt es dann in ein Geschirr, worin es aufbewahrt wird. Die Sulze, worin es gesotten wurde, wird mit einem Ei, wie ich es im ersten Bande schon angegeben, geschieden, und durch eine Serviette auf das Schweinchen gelassen. Wenn es recht erkaltet ist, wird es so gut als möglich bis zum Gebrauch im Keller verwahrt. Es hält sich sehr lange.

15. Fleisch vor widrigem Geruche zu sichern.

Man hat schon sehr viele Mittel versucht, das Fleisch im Sommer vor allem widrigem Geruche zu bewahren, wozu ich auch schon manchen Versuch zu machen nöthigt war.

Im ersten Bande habe ich schon einiges darüber gesprochen. Das dienlichste schien mir, das Fleisch in Papier einzupacken und es unter die Erde in Keller zu legen. Da aber das Fleisch in wenigen Tagen ein wid-

riges Ansehen bekam, suchte ich ein anderes Mittel, und war so glücklich, es zu finden. Es ist folgendes:

Man nehme das Fleisch, von welcher Sorte es immer seyn möge, und bringe es in ein sturzenes Gefäß, welches wohl verzinnt und vorher mit frischen Brennesseln ausgelegt seyn muß, streue darauf zerriebene Rosengeraniumblätter, und bedecke dann das Fleisch mit Brennesseln. Dieses Gefäß stellt man zugedeckt in einen Kübel voll frisches Brunnenwasser, in welchem einige Hände voll Salz vermischt seyn müssen, und erneuert dieses täglich. Das Gefäß muß zwar mit dem Wasser bedeckt seyn, doch darf keines hineindringen können. Man wird finden, daß auf diese Art das Fleisch noch am besten erhalten werden kann, nur darf das Salz nicht vergessen werden, weil dasselbe sehr kühl. Zuweilen muß auch mit den Brennesseln gewechselt werden. Wenn man das Fleisch in saure Milch legt, hält es sich auch ziemlich gut, allein es bekommt ein sehr übles Ansehen, und verliert die Kraft.

16. Fische aufzubewahren.

Sie werden, von welcher Art sie seyn mögen, ausgenommen, gepuht und wie gewöhnlich im Schmalz gebacken, in einem Steintopf recht gleich aufeinander gelegt, und mit Pfeffer, Nelken, geschnittenem Majoran, Lorbeer, Zwiebeln, Muskatnuß und Salz bestreut. Nun wird Essig in einer messingenen Pfanne heiß gemacht, und wenn er erkaltet ist, darüber gegossen.

17. Grundeln

setzt man mit gutem Weinessig über das Feuer,

thut Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Majoran, Timian, etwas Salz und nur sehr wenig Basilikum dazu, läßt sie ein wenig darin kochen, legt sie dann in einen Steintopf, und bewahrt sie im Keller.

18. Häringe zu mariniren.

Wenn die Häringe 2 Tage abgewässert sind, werden sie gehäutelt, Kogen und Milch davon genommen, das Fleisch abgetrocknet und auf dem Roste gebraten, doch nicht ganz fertig. Nun legt man sie in ein Fäßchen zum Abtrocknen, und streut Timian, Estragon, Majoran, Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelken hinzu, auch legt man noch einige Chalotten, Sellerie und Zitronen bei, gießt sodann abgekochten und wieder erkalteten Weinessig darauf, bedeckt sie mit einem Brettchen, legt Steine darauf, und stellt sie in den Keller. Sie sind zum Salat sehr gut, besonders zu speisen sind sie aber zu stark.

19. Lachs einzukochen.

Er wird, wenn er recht sauber gepuht ist, mit einem reinen Luche abgerieben, und mit Essig, Wasser und Wein, jedes zu gleichen Theilen, zum Feuer gesetzt. Nun thut man Nelken, Pfeffer, Zitronen, Estragon, Chalotten, Lorbeerblätter und das nöthige Salz bei. Mit diesem läßt man die Fische einigemal aufsieden, legt sie dann in ein Fäßchen oder Steintopf, und gießt guten heißen Weinessig darauf. Wenn sie wieder recht erkaltet sind, beschwert man sie mit einem Brettchen und Steinen. Man darf nicht vergessen, einige Kohlen von hartem Holze beim Kochen hineinzuwerfen, denn diese machen die Fische schön blau und haltbar.

20. Mal einzumachen.

Wenn er abgezogen und gereinigt ist, schneidet man ihn in Stücke, reibt jedes derselben mit Pfeffer und Salz, gestoßenen Nelken und Lorbeerblättern ein, deckt sie zu und läßt sie eine Stunde stehen, nimmt etwas Wasser und Essig in eine Pfanne und legt, wenn es siedet, die Stücke hinein, siedet sie aber nur wie hartgekottene Eier, und bringt sie dann Schichtenweise in einen Steintopf. Auf jede Schichte legt man Zitronenrädchen, auf diese Rebblätter, und fährt so fort, bis alles fertig ist, gießt sodann guten abgekochten und wieder kalt gewordenen Weinessig darauf, und bewahrt es im Keller auf.

21. Gangfische

werden, nachdem sie recht sauber gepuzt sind, mit einem Tuche wieder auf beiden Seiten abgetrocknet, mit Wasser und Essig, Zitronen und Salz über das Feuer gesetzt und wie weichgekochte Eier abgekottet. Nun werden sie in kleine Fäßchen oder Steintöpfe gelegt, und zwischen jede Lage Fische etwas Kapern, nebst Pfeffer und Salz gestreut, dann werden sie wie die andern mit gutem Weinessig begossen und in den Keller gestellt. Man muß die Fäßchen zuweilen umwenden, auch müssen sie mit den Fischen recht voll gefüllt seyn.



Neunter Abschnitt.

Gute Würste zu machen.

1. Straßburger-Wurst.

Man hackt gutes weißes Schweinefleisch von Schinken, nachdem man die Haut und Sehnen sauber herausgeschnitten hat, recht fein, und schneidet das Fett in Würfelchen. Auf 3 Pfund Fleisch nimmt man 2 Pfund Fett; man thut zwei in Milch geweichte Semmeln, 5 bis 6 Eiergelb, etwas Rahm, Muskatblüthe, Gewürznägelin, Pfeffer, Salz und etwas fein geriebenen Majoran dazu, mengt es unter einander, und füllt es in nicht gar zu starke Därme. Diese Würste werden eine Stunde lang in Wasser und etwas Salz gekocht, oder mit Butter in einer Pfanne gebraten.

2. Grüh-Wurst.

Man weicht Hafergrüze mit Schweineblut vier Stunden lang etwas säumig ein, hernach thut man gestoßenen Pfeffer, Gewürznelken und Salz dazu, und übergießt es mit Fett, welches im Wasser gekocht worden; dann thut man Speck, in Würfel geschnitten, darunter, und so viel Fett dazu, daß die Masse säumig

wird; auch können aufgekochte Rosinen darunter gethan werden. Diese Masse wird nun in Därme gefüllt, jedoch nur halb voll, und aber dergestalt verstrichen, daß sie überall gleich ist. Diese Würste werden nun eine halbe Stunde lang in siedendem Wasser gekocht; wenn es aber große Därme sind, müssen sie länger gekocht werden. Man sticht mit einer Gabel kleine Löcher hinein, und wenn kein Blut mehr hervorkommt, so sind sie hinlänglich gekocht. Diese Wurst kann man kalt oder warm essen.

3. Schaffleisch = Würste.

Von einer Hammelskeule wird das weiße Fleisch abgeschnitten, dasselbe von allen Häuten und Sehnen gesäubert, dann thut man das an den Nieren sitzende Fett, und ein wenig frisches Rinderfett dazu, hackt es ganz fein, mischt geriebenes Brod, etliche Eier, auch etwas Rahm und Salz darunter; dann hackt man, nachdem man noch etwas Kümmel dazu gethan hat, diese Masse noch einmal durch, und füllt den Darm, jedoch nur locker, damit; dann wird sie im Wasser mit ein wenig Salz, jedoch nicht lange, gekocht, und zum Gemüse aufgetragen.

4. Salami.

Man hackt 10 Pfund Schweinefleisch, nachdem man die Haut und Sehnen davon gethan hat, feiner als gewöhnlich; dazu hackt man noch 4 Pfund saftiges Rindfleisch, und wenn alles recht fein ist, bindet man diese Masse in eine Serviette, und hängt es 24 Stunden an einen Hacken, damit der Saft abläuft, weil die Würste

sonst verderben. Hierauf nimmt man das Fleisch aus der Serviette, thut 14 Loth Salz und $4\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Pfeffer dazu, gießt 2 Gläser voll rothen Wein daran, thut noch eine ziemliche Hand voll gewürfelten Speck dazu, und mischt alles dieses recht untereinander. Liebt man den Knoblauchgeschmack, so werden 2 zerstoßene Knoblauchköpfe in den Wein gerührt und durchgeseibet. Dann füllt man die Masse in gute gereinigte Rindsdärme, welche man 24 Stunden in weißem Wein geweicht hat, welcher Wein mit Zwiebelscheiben, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und ganzen feinen Kräutern gewürzt ist. Die Masse wird aber so dicht als möglich hineingefüllt, und mit einer Gabel durchstochen, damit die Luft herausgeht; dann werden die Würste einige Tage in den Rauch gehängt, und können dann roh oder gekocht gegessen werden.

5. Kapaunenwurf.

Von gebratenen Kapaunen, Hühnern und welschen Hühnern wird das weiße Fleisch von der Brust fein gehackt, und etwas in Würfel geschnittenes frisches Schweinesfett dazu gethan; dann wird Milch mit ein paar Zwiebeln, Lorbeerblättern, Timian, Majoran, und eine Hand voll Koriander-Saamen aufgekocht, von der braunen Kruste befreite Semmel hineingeweicht, drückt sie dann aus, setzt mit Eiern, welche mit Butter zu Rührei gemacht worden, der Fleischmasse zu, und würzt dieselbe mit Zitronenschale, Muskatblüthe, Salz und etwas Rahm, und dieses alles rührt man auf einem Kohlenfeuer recht durcheinander, und füllt es in Schweinsdärme; dann werden sie in der obigen Kräu-

termisch gekocht, oder mit brauner Butter in einer Pfanne gebraten.

6. Karpfen-Wurst.

Das weiße Fleisch wird vom Karpfen abgeschnitten, und nachdem man alle Gräten herausgenommen, wird Butter, Salz, Petersil, Zitronenschale, Pfeffer, Gewürznägelein und Muskatblüte dazu gethan, hernach ein Rührei von einigen Eiern; dann mengt man dieses alles wohl mit dem Fleisch untereinander, füllt die Masse in Hammeldärme, und giebt diese Würste, nachdem man sie auf dem Roste gebraten hat, mit brauner Butter auf den Tisch.

7. Rindszungen-Wurst.

Die Zungen werden so gebrühet, daß man die Haut davon abziehen kann; wenn dieses geschehen, reibt man sie mit fein gestoßenem Salpeter und mit Salz ein, läßt sie so drei Wochen lang liegen, während welcher Zeit man sie aber immer fleißig umwenden muß; hernach werden sie klein gehackt, etwas gestößene Nägelein und Muskatnuß damit vermischt, und endlich in recht weite Schweins- oder Rindsdärme, welche aber fest zugebunden werden müssen, gestopft. Diese Würste legt man alsdann 5 Tage lang in eine Salzlake, in welche etwas Majoran und Rosmarin gethan worden; und endlich werden sie 6 bis 8 Tage in den Rauch gehängt, und dann in der Luft aufbewahrt. Man serviert sie roh in dünnen Scheiben, wie die Cervelat-Würste.

8. Braunschweiger-Wurst.

Man nimmt dazu die Lendenbraten, das mürbeste Fleisch, welches von den Seiten ausgeschnitten wird, und Schinken von jungen Schweinen. Zu viel Fett wird mit der Länge der Zeit in den Würsten gelb und übel-schmeckend. Dieses Fleisch wird von allen sehnigen Theilen wohl abgefondert, so klein gebackt als möglich, und die Fäserchen, welche am Hackmesser hängen bleiben, müssen ebenfalls fleißig ausgelesen werden. Das benötigte Salz, welches man durch das Kosten beurtheilen muß, mit etwas Salpeter vermengt, desgleichen ganzer und gestoßener Pfeffer in guter Quantität, wird mit dem gehackten Fleisch wohl vermengt. Zu solchem Wurstgefüßel bedient man sich der Rindsdärme, weil sie nicht so leicht vom festen Stopfen aufplazen. Die Gedärme werden frisch aufgeblasen, zugebunden, getrocknet und zum künftigen Gebrauche aufgehoben. Vor dem Gebrauche werden sie in laulichem Wasser wieder weich gemacht. Die Würste werden recht derb gestopft, verbunden, und in einer Kammer 24 Stunden lang aufgehangen. Hierauf werden sie derb nachgedrückt und wieder fest zugebunden, zwischen zwei Bretter gepreßt, beschwert und so 24 Stunden liegen gelassen. Hierbei ist zu erinnern, daß das Nachstopfen die Hauptsache ausmacht. Im Rauche hängen sie so lange bis sie esbar sind. Man bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

9. Blutwurst.

Wenn ein Schwein gestochen wird, muß das Blut in einem reinen Gefäße aufgefangen und fleißig gerührt werden, wornach man es durch einen Seier in ein

anderes Geschirr gießt. Sodann salzt man das Blut gehörig, und mischt eben so viel Milch und Fleischbrühe, als es Blut ist, darunter, thut gestosene Nelken, Pfeffer und geriebenen Majoran, von jedem einen halben Eßlöffel voll, darunter. Eine verwiegte Zwiebel, welche in einem verhackten Schweinsneße gedämpft ist, thut man nebst einem Eßlöffel voll Petersil dazu, rührt es wohl untereinander, und füllt es in recht sauber gepuzte Schweinsdärme, die man erst recht gut zubindet. Nun setzt man sie mit kaltem Wasser über das Feuer und läßt sie langsam sieden, bis sie fertig sind. Um dieses zu wissen, sticht man mit einem dünnen Hölzchen in dieselben; lauft nichts Rothes mehr heraus, so sind sie gut, ausserdem müßte man sie noch gelinde fortsieden lassen. Dann werden sie in kaltes Wasser gethan, und aus demselben gleich auf ein Tuch gelegt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

10. Leberwurst.

Herz, Leber, Lunge, Milz und Nieren werden in Wasser weich gekocht, doch hat man auf die Leber besonders zu sehen, denn wenn diese zu viel gekocht ist, taugt sie nicht mehr, sondern verdirbt vielmehr alles Uebrige. Dieses wird nun zusammen mit ziemlich viel Zwiebeln so fein als möglich gehackt, in ein Geschirr gebracht, und die Masse mit hinlänglichem Salze, Nelken, Zitronen und anderem Gewürze vermischt, etwas Fleischbrühe dazu gerührt, und wenn nichts mehr an Salz und Geschmack fehlt, in wohlgereinigte Schweinsdärme gefüllt, gesotten, und behandelt wie die vorige.

11. Sogenannte Mannheimer Leberwurst.

Dazu gehört das Herz, die Leber und die Nieren, alles etwas mehr als halb weich abgefotten, dann $\frac{1}{2}$ Pf. gedämpftes Kalbfleisch, eine Schweinszunge und ein Kalbsgekröse. Dieses alles muß so fein als möglich gehackt werden. Nun wird es in ein Geschirr gebracht, und alles mit Pfeffer, Salz, gestoßenen Nelken, Muskatblüthe, Coriander, nebst 2 Pfund fettem Speck, welcher in Würfel geschnitten seyn muß, und Majoran recht gut vermengt, in Schweinsdärme gefüllt und im Wasser abgekocht. Wenn die Würste aus frischem Wasser gezogen und recht erkaltet sind, werden sie 2 Tage in den Rauch gehängt.

12. Schwartenmagen.

Die Schweinsfüße, Ohren und Rüssel werden, nachdem sie 2 Tage im Salz gelegen, mit einer geräucher-ten Schenszunge sehr weich gefotten und alles in längliche Stücke zerschnitten. Nun wird 1 Pfund fetter Speck, nachdem er etwas abgekocht ist, in Würfel geschnitten, und sammt Nelken, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran und Salz dazu gethan. Auch rührt man eine halbe Maas gutgerauchtes und geseihtes Schweinsblut darunter. Alsdann füllt man es etwas fest in einen recht sauber gereinigten Schweinsmagen, bindet ihn gut zu, setzt ihn mit lauem Wasser über das Feuer, und läßt ihn eine starke Stunde, auch etwas mehr, langsam aber gleich fortsieden. Dann nimmt man ihn heraus und sticht ihn, wenn er etwas erkaltet ist, mit einer Stecknadel an verschiedenen Orten. Dann beschwert man ihn 24 Stunden zwischen Brettchen, jedoch nicht zu fest, und

hängt in dann einige Tage in den Rauch, nach welcher Zeit man ihn kalt verspeist.

13. Schwartenmagen auf andere Art.

Man nimmt 3 bis 4 Pfund abgedämpftes Kalbfleisch und eben so viel abgekochte Schweinschwarten, die man recht fein hackt, eben so viel mit Kräuter abgekochten Speck, den man in kleine Würfel schneidet. Dieses mischt man mit Salz, Pfeffer, Nelken, Majoran, Timian und einem Kaffelöffel voll gestoßener Cardamomen wohl untereinander, und füllt es recht fest in einen Schweinsmagen, den man zubindet, eine Stunde langsam siedet, und wenn er erkaltet ist, mit einer Nadel sticht, dann zwischen 2 Brettchen beschwert und über Nacht in den Keller legt. Folgenden Tags hängt man ihn in den Rauch, und bewahrt ihn an einem luftigen Orte auf. Auf diese Art bereitet, hält er sich ein ganzes Jahr.

14. Gewöhnliche Bratwürste.

Dazu nimmt man Kalbfleisch vom Hals, Bug und Schlegel, aus welchem man alle Fasern und Knochen auf das sorgfältigste herausnehmen muß. Dann wird das Fleisch zuerst gut verklopft, dann mit dem Hackmesser so fein als möglich verhackt. Wenn es fein genug ist, thut man so viel gewiegten fetten Speck, als der dritte Theil des Fleisches ausmacht, und das nöthige Salz darunter; mit diesem muß es noch eine Zeit lang gewiegt werden. Nun nimmt man noch ein wenig Pfeffer, Nelken, viel Zitronen und geriebene Muskatnuß. Wenn es 6 Pfund Fleisch ausmacht, muß nach und

nach eine halbe Maas Wasser darin verarbeitet werden, man muß aber nach jedesmaligem Gießen recht arbeiten; dann füllt man damit dünne Därme. Will man davon Gebrauch machen, so werden sie wie weichgefottene Eier abgekocht, dann in Butter gelb gebraten. Wenn man halb Schweinefleisch und halb Kalbfleisch nimmt, so werden sie viel besser.

15. Cervelatwürste.

Die Verfertigung aller Wurstarten überhaupt ist nur im Winter anzurathen. Um übrigens auch sonst gute Cervelatwürste zu erhalten, nehme man auf 6 Pfund gutes mageres Rindfleisch 2 Pfund Schweinefleisch, $1\frac{1}{4}$ Pfund fetten Speck, einen starken Eßlöffel voll Salz, einen Kaffelöffel voll gestoßenen Pfeffer, etwas gestohene Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Coriander, hacke alles sehr fein, nehme noch Zitronenschalen dazu, fülle es in wohlgereinigte Rindsdärme fest ein, binde sie zu und hänge sie in den Rauch. In 2 bis 3 Tagen sind sie gut.

16. Cervelatwürste auf andere Art.

Wenn 5 bis 6 Pfund Rindfleisch von Haut und Knochen, wie auch von allen Fasern befreit sind, und dasselbe mit 2 Pfund magerem Schweinefleisch und 1 Pf. fettem Speck so fein als möglich gehackt ist, mischt man noch Pfeffer, Salz, Nelken, Zitronen, Timian und Majoran bei, verarbeitet es wohl untereinander, und füllt es in recht reingepuzte Rindsdärme ziemlich fest ein und hängt sie zugebunden in den Rauch.

Will man besonders gute Würste auf oben beschrie-

bene Art machen, so sollte das Fleisch zuvor 2 Tage im Salz gelegen haben.

17. Noch auf eine andere Art.

Man nimmt Rindfleisch vom Bug und dem Kopfe, kocht dasselbe mit Wasser, reinigt es von der Haut und Knochen, wie auch von allen Fasern, hakt es so klein als möglich, vermischt es mit fein gehackten und abgedämpften Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, thut die Schale von einer Zitrone hinzu, mischt alles gut untereinander, und füllt es in wohlgereinigte Rindsdärme, bindet sie an den Enden zu, kocht sie im Wasser eine halbe Stunde, und hängt sie in die Luft. Will man Gebrauch davon machen, so werden sie in Butter und Zwiebeln so lange gedämpft, bis sie recht warm sind.

Zehnter Abschnitt.

Von flüssigen Gegenständen.

1. Himbeernessig.

Auf eine Maas guten Weinessig nimmt man eine starke Hand voll schöne, auserlesene Himbeeren, die man in eine Glasflasche thut, den Essig darüber gießt,

und zugedeckt an der Sonne stehen läßt. Nach 8 Tagen wird er abgelassen, durch Fließpapier auf kleine Fläschchen gezogen und im Keller aufbewahrt. Die Himbeeren können wieder mit Essig oder Wein aufgefüllt, und bis sie stark sauer sind, an die Sonne gestellt werden.

2. Zitronen-Essig.

Von frischen Zitronen thut man die abgeschälte gelbe Schale und das von den Kernen gereinigte Mark in einen Glascolben, gießt guten Weinessig darüber, läßt ihn 8 Tage an der Sonne destilliren, nach welcher Zeit man ihn in ein anderes Gefäß abgießt.

3. Wein-Essig.

Man gießt eine halbe Maas guten ächten Weinessig in ein reines Gefäß, in welchem man einer Baumnuß groß Sauerteig mit Salz und Pfeffer vermischt, in eine reine Leinwand gebunden, an einen Faden hängt. Zu diesem wird eine halbe Maas geringen Wein gegossen und an einen temperirten Ort gestellt; alle 2 Tage wird eine halbe Maas Wein nachgegossen, bis das Gefäß voll ist. Dann wird der Sauerteig herausgenommen. Jedesmal muß der Wein etwas warm gemacht werden, bevor er in den Essig gegossen wird.

4. Rosen- oder Veilchen-Essig.

Man thut 2 starke Hände voll wohl erlesene Rosen- oder Veilchenblätter in einen Glascolben, legt ein Stück von einer Veilchenwurzel hinzu, gießt eine halbe

Maas guten Weinessig darüber, und läßt ihn 8 Tage an der Sonne stehen.

5. Gewürz-Essig.

Eine Loth gestoßene Nelken, eben so viel Zimmt, $1\frac{1}{2}$ Loth Muskatblüthe thut man nebst der Schale von einer Zitrone in 2 Maas guten Weinessig, und läßt ihn auf dem Ofen destillieren.

6. Wachholderbeer-Essig.

Man setzt ein Mäschen Wachholderbeeren mit 6 Maas Wasser über das Feuer und läßt sie wie hartgefottene Eier sieden. Dann wird der durchgepreste Saft in einem Glascolben, nebst einem Löffel voll Honig und 2 Loth Weinstein, an die Sonne oder zum Ofen gestellt. Man kann auch bloß Wachholderbeeren nur in Essig legen, ihn an die Sonne stellen und destillieren lassen.

7. Birken-saft.

Derselbe wird Anfangs Mai von den Birken genommen, indem man unten im Raume des Baums ein Loch bohrt und ein Röhrchen hineinsteckt, durch welches dann der Saft abtröpfelt und in einem Geschirr aufgefangen wird.

Die Birken, die noch nicht ganz ausgewachsen sind, geben den besten Saft. Will man ihn einsieden, so kommt auf jede Maas Saft $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker. Den letztern läutert man in einer messingenen Pfanne bis zum Fäden ziehen; dann gießt man den Birken-saft hinzu und läßt

ihn bis auf den vierten Theil einkochen, seihet ihn durch ein Tuch in ein Gefäß, und thut, wenn er abgekühlt ist, einige Löffel voll Bierhefen hinzu; dann läßt man ihn, ohne ihn zu decken, einige Tage liegen, bis er nicht mehr treibt. Man gießt während dem Rühren auf jede Maas Saft einen halben Schoppen Weinbranntwein- und 3 bis 4 zerschnittene Zitronen. Wenn es völlig ausgegohren hat, wird das Gefäß verschlossen, und einen Monat in den Keller gestellt. Nach dieser Zeit wird er in Flaschen abgezogen, die man aber nur bis an die Hälfte füllt, und in dem Keller in den Sand legt.

Will man Essig von Birken-saft machen, so nimmt man gute Weinessigmutter in ein Gefäß und gießt täglich $\frac{1}{2}$ Maas Birken-saft darauf, bis dasselbe gefüllt ist. Die Säuerung wird noch befördert, wenn man einen Löffel voll Honig hinzu thut. — Dieser Essig wird besser, als der beste Weinessig.

8. Schlüsselblumenwein.

Man thut 12 Maas Wasser, 6 Pfund Zucker, den Saft von 3 Zitronen und 4 Eierweiß in eine messingene Pfanne, siedet es eine halbe Stunde, und schäumt es fleißig ab. Nun legt man 2 Pfund Schlüsselblumen in ein Gefäß, und gießt das kochende Zuckerwasser darüber; wenn es gehörig abgekühlt ist, legt man mit Bierhefen bestrichenes Brod, und die Schale von 3 Zitronen hinzu und läßt es 3 Tage gähren; dann kann man, wenn man will, eine Maas recht guten alten Wein dazu gießen, doch ist er auch gut ohne denselben.

Nun seihet man ihn durch ein Tuch, und dann durch Wolle oder Filz in ein Fäßchen, welches aber nicht ganz fest zugespundet wird.

9. Schlehenwein.

Man stößt 6 Loth recht reife Schlehenbeeren sammt den Körnern wie Teig, thut 3 Pfund Zucker, 4 Loth Nelken und $\frac{1}{2}$ Loth Muskatblüthe dazu, und schüttet alles in 6 Maas alten Wein. Nach 4 bis 6 Wochen zieht man ihn auf Bouteillen, welche im Sand aufbewahrt werden.

10. Johannisbeerwein.

An einem schönen trocknen Tage pflückt man recht reife Johannisbeeren; diese thut man in einen hölzernen Kübel und zerquetscht sie; nachdem sie einige Tage gestanden und gegohren haben, werden sie durch ein Haarsieb getrieben. Zu jeder Maas Saft gießt man einen kleinen halben Schoppen guten Branntwein und läßt es 6 Wochen an der Sonne stehen, füllt es, wenn es recht hell ist, in Bouteillen, und legt sie in den Sand.

11. Himbeerwein.

Diese zerdrückt man, und preßt den Saft durch ein Tuch, und bringt ihn in ein Gefäß. Auf jede Maas Saft nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, rührt es gut durcheinander und läßt es einige Tage im Keller stehen. Auf jede Maas Saft nimmt man 2 Maas weissen Wein, zieht ihn dann in Flaschen ab und legt ihn in den Keller.

12. Melissengeist.

(Grünöl. Grünwasser.)

Auf 2 Maas guten Hefenbranntwein nimmt man

zwei Händevoll Melissenblätter und läßt dieses 24 Stunden an der Sonne oder auf dem Ofen destilliren. Dann werden die Blätter weggethan und 1 Pfund Zucker, in Stückchen zerschlagen, dem Branntwein beigelegt, der nun abermal 24 Stunden an die Sonne gestellt, und dann durch Fließpapier auf Flaschen gezogen wird. Diese müssen sorgfältig zugemacht werden.

13. Gelbe Rüben-Saft.

Die gelben Rüben werden, nachdem sie abgeschabt und sauber gewaschen sind, auf dem Reibeisen gerieben, der Saft durch ein Tuch gepreßt, und dann in den Keller gestellt, daß er sich setzt. — Nun wird auf jede Maas Saft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne geläutert, bis er Fäden zieht; dann gießt man den Saft hinzu und läßt es mit 2 zerschnittenen Zitronen so lange kochen, bis der Saft zähe über den Löffel läuft; dann nimmt man eine Loth Zimmt und eben so viel Nelken dazu. Wenn der Saft erkaltet ist, bewahrt man ihn in einem Steintopf oder Glaskolben auf.

14. Punsch-Syrup.

Zu $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker preßt man den Saft von 15 Stück recht saftigen Zitronen, reibt sechs davon vorher leicht am Zucker ab, und läßt dies so lange stehen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Dann gießt man eine Flasche Arrak hinzu, und füllt die Mischung in kleine Fläschchen. Beim Gebrauch nimmt man zu einem Glas Thee 3 bis 4 Eßlöffel voll von dem Syrup, so ist der Punsch fertig. Man muß aber den Thee nicht kalt werden lassen.

15. Brauner Wein.

Man thut $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, gießt ein halbes Trinkglas voll Wasser daran, und läßt es so lange stehen, bis der Zucker völlig verschmolzen ist. Dann bringt man ihn über das Feuer, und läßt ihn unter immerwährendem Rühren schön hellbraun werden. Man muß aber sehr sorgfältig seyn, daß er nicht bitter wird. Dann gießt man $1\frac{1}{2}$ Maas alten weissen Wein hinzu, thut die Schale von einer Zitrone und ein Stückchen Vanille dazu, läßt es aufkochen, und nimmt die Vanille und Zitronen wieder heraus.

16. Glühwein.

Man setzt eine Maas rothen Wein über das Feuer, und wenn er anfängt zu kochen, schüttet man ihn über $\frac{1}{8}$ Pfund wohl erlesenen und gewaschenen Reis, und läßt ihn 2 Stunden zugedeckt stehen; dann gießt man ihn durch ein Haarsieb in eine Pfanne, worin bereits $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein Stück Zimmt, einige Nelken und ein Stückchen Pomeranzenschale. Dazu rührt man das zu Schnee geschlagene Weisse von 2 Eiern, und läßt es einigemal aufsieden. Dann läßt man den Wein durch eine Serviette laufen und serviert ihn warm.

17. Glühwein auf andere Art.

Man rührt das Gelbe von 10 bis 12 Eiern in eine Schüssel, gießt eine Bouteille guten alten Wein und eine Maas Wasser dazu, drückt den Saft von einer Zitrone daran, thut ein Stückchen Vanille und Zucker bis es süß genug ist, hinzu, studelet es mit dem Chokolade-

strudelt auf dem Feuer so lange, bis es anfängt zu steigen, dann gießt man es in einen Topf, strudelt es wieder recht stark und serviert es warm.

18. Mandeltäfelein zur Mandelmilch.

Man brühe 1 Pfund süße und 1 Loth bittere Mandeln, damit sie sich schälen lassen, zieht sie ab, und stößt sie in einem Mörser, mischt ein Pfund feinen Zucker, ein halbes Quintchen Orangenblüthe hinzu, röstet alles auf Kohlen, bis sich die Masse von der Pfanne löst, nimmt sie heraus, und wenn sie etwas erkaltet ist, macht man viereckigte Stückchen daraus, wickelt sie in Papier und bewahrt sie auf.

Will man Gebrauch davon machen, so löst man $\frac{1}{4}$ Pfund in Brunnenwasser auf, und preßt es durch eine starke Leinwand, dann ist die Mandelmilch fertig.

19. Limonade-Syrup.

Acht Zitronen reibt man am Zucker ab, schabt sie noch vollends in eine Schüssel, drückt den Saft von 20 Zitronen dazu, und kocht es sammt dem abgeriebenen Zucker auf dem Feuer so lange wie hartgesottene Eier; dann bewahrt man es in kleinen Glasflaschen auf.

20. Limonade-Pulver.

Ein solches, welches völlig den Geschmack der Limonade hat, und dieser noch vorzuziehen ist, besteht aus 2 Unzen Zitronensaft, 6 Unzen Zucker und 8 Unzen Wein. Man vermischt dieses zusammen und dämpft es über dem Feuer bis zum Trocknen sehr gelind ab. Als-

dann pulverisirt man es, und vermischt es mit noch 2 Unzen Zucker, der vorher über einigen frischen Zitronen abgerieben worden war. Hierauf thut man das Pulver in ein Arzneiglas und bewahrt es vor dem Zutritt der Luft, von der es sonst in sehr kurzer Zeit feucht wird.

21. Rosoli.

Man gießt 3 Maas Kirschwasser auf die Schalen von 6 bis 7 recht frischen Drangen, macht es wohl zu, daß es nicht verriechen kann, stellt es an die Sonne oder zum Ofen, und läßt es so lange stehen, bis die Schalen der Drangen weiß sind, worauf letztere weggethan werden. Dann läßt man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker in einer messingnen Pfanne mit Wasser kochen, bis er Fäden zieht, gießt dann das Kirschwasser daran, und wenn es recht untereinander gerührt ist, füllt man es in Flaschen. Auch von Pfirsichkernen kann man Rosoli auf obige Art machen. Man nimmt auf eine Maas Kirschwasser $\frac{1}{4}$ Pf. zerstoßene Pfirsichkerne. In Ermanglung derselben können auch bittere Mandeln genommen werden. Dann wird ganz wie bei den Drangen verfahren. Man kann diesen Liqueur roth machen, wenn man etwas Turpessol dazu nimmt; dann filtrirt man ihn durch Fließpapier.

22. Liqueur de Cassie.

Zu 6 Maas vom besten französischen Branntwein nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfund schwarze reife Johannisbeeren, von denen die Stiele genommen sind, $\frac{1}{2}$ Pfund braune saure Kirschen, $\frac{1}{2}$ Pfund Himbeeren, bindet alles in ein sehr feines Tüchlein, legt noch 10 ganze Gewürznelken, auch ein wenig Muskatblüthe dazu, hängt es

an einem Faden in die Flasche, worin sich der Branntwein befindet, macht solche gut zu, und läßt sie 6 bis 8 Wochen an der Sonne stehen. Nun läutert man auf jede halbe Maas $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser, und läßt alles zu einem dicken Syrup kochen. Dann gießt man den vorher durchgeseihten Branntwein in eine Schüssel, und rührt den Syrup daran. Wenn es erkaltet ist, füllt man es in Flaschen und macht sie gut zu.

23. Liqueur von Pfeffermünze.

Eine halbe Maas guten Fruchtbranntwein und $\frac{1}{2}$ Maas Kirschwasser schüttet man über eine starke Hand voll Pfeffermünz-Blättchen, läßt dieses zusammen an der Sonne oder am Ofen destillieren, und seihet es dann durch ein Haarsieb oder Tuch. Hierauf läutert man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, bis er Fäden giebt, hebt ihn vom Feuer, gießt den Branntwein dazu, thut noch 3 Eßlöffel voll Pfeffermünzgeist dazu und filtrirt ihn durch Fließpapier.

24. Liqueur von Wachholderbeeren.

Eine Maas Wachholderbranntwein gießt man, heiß gemacht, über 3 Hände voll wohl erlesene Wachholderbeeren, thut noch die Schale von einer Zitrone, einige Gewürznelken und 1 Pfund feinen geschlagenen Zucker hinzu, und läßt dieses 3 Wochen destillieren; dann filtrirt man ihn durch Fließpapier.

25. Schokolade-Liqueur.

Zu einer Maas guten Branntwein nimmt man

$\frac{1}{4}$ Pfund Chokolade, und eben so viel Zucker, läßt es 14 Tage an der Sonne oder auf dem Ofen destillieren. Dann filtrirt man ihn durch Fließpapier.

26. Kaffe-Liqueur.

Man läßt eine Maas Kirschwasser mit 4 Loth leichtgebranntem und gemahlenen Kaffe und ein halb Fingerlanges Stückchen Vanille einige Tage in einem großen Geschirr an der Sonne stehen. Dann kocht man $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, bis er große Fäden giebt, hebt ihn vom Feuer und läßt ihn ein wenig auskühlen, gießt den Kaffe und das Kirschwasser hinzu, läßt es wieder über Nacht an einem temperirten Orte stehen, deckt es aber gut zu, damit es nicht verriechen kann; dann läßt man ihn durch Fließpapier laufen und hebt ihn zum Gebrauche auf.

27. Vermischter Liqueur.

Zu einer Maas Brantwein braucht man $\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, $\frac{1}{2}$ Loth Orangenschalen, $\frac{1}{2}$ Loth Zitronenschalen, $\frac{1}{2}$ Loth Anis, $\frac{1}{2}$ Loth Cochenille, $\frac{1}{2}$ Loth Kalmus, $\frac{1}{2}$ Loth Wermuth, $\frac{1}{2}$ Loth Wachholderbeeren; dieses zusammen stellt man 8 bis 10 Tage an die Sonne, und gießt zuletzt 1 Pfund abgesottene Zucker dazu. Dann läßt man es wie die andern Liqueurs durch Fließpapier laufen.

28. Syrup von rothen Rüben.

Man nimmt ganz junge Röhren (rothe Rüben) und wascht sie so rein als möglich, schält sie sauber ab, und

reibt sie auf dem Reibeisen, preßt den Saft durch ein Tuch, und legt einige glühende Kohlen darein, damit sich der Geruch verliere. Dann stellt man den Saft in den Keller, damit er sich setze, und läßt ihn über Nacht stehen, alsdann seihet man ihn durch ein Tuch. Nun läßt man Zucker (auf jede Maas Saft $\frac{1}{2}$ Pfund) und den Saft von einer Zitrone kochen, bis der Zucker Fäden zieht; dann gießt man den Saft von den Nohnen dazu, legt die Schale von einer halben Zitrone, $\frac{1}{2}$ Loth Gewürznelken und ein Stück ganzen Zimmet hinzu, läßt dies zusammen zu einem dicken Brei kochen, und bewahrt ihn dann in einem Steintopf oder Glascolben auf.

Wenn man ihn in Glasflaschen füllt, so müssen diese nicht ganz voll gemacht werden. Man kann auch den Nohrensaft ohne Zucker und Gewürz einsieden und haltbar machen, wenn man ihn über die Hälfte einkocht.

29. Syrup von Champignons.

Sehr gut gereinigte Champignons werden mit etwas Salz in einem Steintopf recht gut verrührt, dann gestoßener Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe, Chalotten und Zitronen darunter gemischt, und mit einem Brettchen, welches mit einem Steine beschwert ist, gut zugedeckt. Dann bringt man diese Masse auf ein schwaches Kohlenfeuer, bis sie zu kochen anfängt, preßt den Saft durch ein Tuch, und läßt ihn über Nacht im Keller stehen, seihet ihn dann noch einmal, und kocht ihn unter fleißigem Rühren zu einem dicken Syrup ein, den man, wenn er recht erkaltet ist, in einem Glase aufbewahrt. — Derselbe ist zu vielen Speisen sehr gut anzuwenden.

30. Holunderbeer-Saft.

Man bricht reife Holunderbeeren (Holder) und legt sie in eine Schüssel, damit sie aufeinander weich werden, und stellt sie an einen temperirten Ort. Nach einigen Tagen beschwert man sie mit Brettchen, und stellt sie in einen warmen Ofen, damit sich der Saft auszieht. Auch kann man sie auf kochendes Wasser stellen, um den Saft durch den Dampf heraus zu bringen. Man muß aber den Saft öfter begießen, damit er nicht überläuft oder einkocht. Hat man nun die gewünschte Portion, so thut man den Saft in eine messingene Pfanne, läßt ihn wohl zur Hälfte einkochen, füllt ihn, wenn er erkaltet ist, in Gläser, und stellt ihn in den Keller.

Dieser Saft ist brauchbar zum Färben der Speisen, Sulzen und des Backwerks. Man kann auch den Holundersaft mit Zucker einkochen. Man nimmt auf jede Maas Saft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und kocht einen dicken Syrup daraus, und legt während dem Kochen auch Zitronenschalen und ganzes Gewürz hinzu.

31. Allermes-Saft.

Dieses sind kleine Träubchen, welche erst mit den Weintrauben reif werden. Sie kommen jedoch nicht jedes Jahr zu ihrer völligen Reife. Man nehme nun recht reife Träubchen, zupfe die Beeren recht sauber ab, und zerquetsche sie in einer hölzernen Schüssel, presse den Saft durch ein Haarsieb oder Leinwand, und lasse ihn über Nacht stehen, läutere auf jeden Schoppen Saft $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, bis er Fäden zieht. Dann rührt man ihn zu dem durchgepressten Saft, und läßt ihn abermal über Nacht stehen. Am Morgen kocht man ihn zu einem

dicken Syrup und bewahrt ihn in Flaschen auf. Der Erbselsaft wird auf die nämliche Art gemacht. Man kann ihn auch ohne Zucker kochen, dann muß er aber über die Hälfte eingekocht werden.

32. Grüner Saft.

Man nimmt Melissen, dunkelbraune Nelkenblättchen, Spinat und Pfeffermünzblättchen, von jedem eine Hand voll, stößt dieses in einem Mörser, presst den Saft durch ein Tuch, läutert auf jede halbe Maas Saft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, und läßt dieses eine halbe Stunde kochen; dann bewahrt man den Saft in einem Glase auf.

33. Den Honig zu läutern.

Man setzt den Honig in einer messingenen Pfanne über das Feuer, läßt ihn unter fleißigem Rühren langsam kochen, und stößt einigemal mit einem glühenden Eisen hinein; wenn er eine Weile gekocht hat und hell ist, nimmt man etwas auf einen weissen Teller, um zu sehen, ob er hell genug ist. Ist er etwas trocken und zähe, so wird er nach dem Erkalten in Steintöpfe gefüllt.

34. Brauner Syrup.

Zucker wird geläutert, indem man ihn im Wasser auflöst und in einer messingenen Pfanne abkocht, auch zuweilen eine glühende Kohle dazu thut. Auch kann man die Kohlen zu Pulver stoßen, und einen Löffel voll hinein thun.

35. Rosenwasser.

Man nimmt eine Schüssel, legt ein Blech mit einem Rande und einem durchlöcherten Boden darauf, dieses muß aber recht gut schliessen und auf die Schüssel passen. In dieses Blech legt man einen guten Theil Rosenblätter, und bedeckt sie mit dem Deckel einer Tortenpfanne, der recht schließt, und mit einem Rande versehen ist. Diesen belegt man mit glühenden Kohlen, wodurch sich der ächte Saft auszieht. Sind die Blätter trocken, so müssen sie abgenommen und wieder frische aufgelegt werden. Hat man Saft genug, so wird er in einer gläsernen Flasche aufbewahrt.

Man kann auch die abgezupften Blätter in einen Glaskolben thun, und einige Maas Wasser darauf gießen, worauf man sie an die Sonne stellt und destilliren läßt. Sind sie 2 Tage an der Sonne gestanden, so gießt man einige Löffel voll Weingeist hinzu.

36. Von verschiedenen Oelen.

Es ist in einer Haushaltung, besonders bei Landwirthschaften, ein sehr großer Nutzen, von vielen selbst gepflanzten Saamen verschiedene gute Oele zu verfertigen. Es ist ein großer Gewinn, wenn man zum gewöhnlichen Herumzünden, besonders in Küchen, Ställen und dergleichen, statt Kerzen, Del brennt; denn dadurch kann vieles in einer Haushaltung erspart werden, besonders wenn man die Dochte zuvor in Essig einweicht und wieder trocknet; auf diese Art werden sie viel länger und heller brennen, als wenn man sie nur trocken in die Lampen ordnet. Hierbei ist aber zu bemerken, daß zum Delbrennen keine andern Dochte so nutz-

bar sind, als die von Baumwolle gemachte. Zu Brennöl nimmt man gewöhnlich Lein-, Hanf- und den sogenannten Kepps-Saamen; auch kann man aus Kürbissaamen und Traubenbeer-Kernen und verschiedenen andern Gegenständen ein gutes Brennöl verfertigen. Das Brennöl muß warm gepreßt werden.

Das Pferdeschmalz ist auch statt Del sehr gut zu gebrauchen, und ist zum Brennen noch besser als Del, denn es giebt weder Dampf noch Rauch, und man hat durch Versuche gefunden, daß 1 Pfund Rosschmalz 5 Stunden und 22 Minuten länger als 1 Pfund Del, und noch dazu viel heller brennt. Den unangenehmen Rauch der Dellampen zu verhüten, hänge man naßgemachte runde Bäusche von Moos, oder einen nassen Schwamm, oder auch einen naßgemachten Filzbut darüber.

Magisaamen, Nuskkerne, auch Kepps geben ein gutes brauchbares Speiseöl; dieses aber muß sorgfältig gereinigt und kalt gepreßt werden; vor dem Kochen muß es mit in Essig getauchtem Brod und guten Äpfeln abgedämpft werden, dann kann es, wenn es wieder erkaltet ist, ohne den mindesten Nachtheil der Gesundheit, zu Speisen verwendet werden. Das Del von welschen Nüssen ist besonders zum Kochen gut; diese kalt gepreßten Oele sind zu Salaten und noch vielem andern sehr anwendbar. Zu Salaten aber darf es nicht abgedämpft werden.

Das beste und feinste Baumöl, von der Frucht des Olivenbaums, kommt aus Portugall und aus Ober-Italien; doch zum Kochen für warme Speisen finde ich das Provencer- oder das französische Del am schmackhaftesten, wenn man es ächt und ganz unverfälscht

bekommen kann. Dieses erkennt man daran, wenn es eine sehr helle und weißgelbe Farbe hat, und wenn es in der Kälte, oder schon in der Kühle, ganz dick wie ausgelassene Butter wird, die halb fest gestanden ist. Je weißer das Provencer-Öel aussieht, desto besser ist es, und ist dadurch sehr leicht vom Baumöl zu unterscheiden; denn das Baumöl ist gewöhnlich grün von Farbe, und hat einen etwas unangenehmen Geruch. Es giebt auch Baumöl von gelber und etwas dunkler Farbe, worunter das grüne aber, wenn es jedoch recht hell ist, vorzuziehen ist. Das Baumöl ist auf keinen Fall zu warmen, sondern nur zu kalten Speisen zu empfehlen, z. B. zu Salat, zu Aufbewahrung verschiedener Gartenfrüchte u. s. w. Hat das Baumöl einen üblen Geruch, so kann ihm dieser genommen werden, wenn man scharfes Salzwasser darunter gießt, recht durchrührt, und es alsdann stehen läßt; dann wird sich das Trübe zu Boden setzen, doch muß das Wasser mit Salzwasser zwei bis dreimal nach einander geschehen. Gutes Baumöl soll zwar gar keinen Geruch haben, es soll, wenn man es kostet, süß und angenehm seyn. Wäre es aber stark am Geschmack und von brauner Farbe, und etwas trüb, so ist es zum Gebrauche weder zu kalten noch warmen Speisen anwendbar. Will man Baumöl zum Kochen verwenden, so muß es, wie das Magsaamenöl, abgedämpft werden.

Das Provencer-Öel ist vorzüglich zu Speisen von Fleisch und Geflügel zu empfehlen, denn diese Speisen erhalten dadurch einen sehr angenehmen Geruch, das Fleisch wird dadurch mürbe, und bekommt eine angenehme Farbe. Man erkennt das ächte Provencer-Öel auch daran: wenn man zwei oder drei Löffel voll davon heiß macht, schäumt es stark und giebt einen herben

Geruch von sich, so ist es verfälscht. Ein feines Provençer-Öel wird gar keinen Schaum aufwerfen.

Alle Öele verwahrt man am sichersten im Keller in Glasflaschen, welche man gut zupropft, mit Blase zubindet und in Sand stellt.

37. Wohlriechendes Öel.

Man thut in einen Glaskolben oder Zuckerglas geschälte und verwiegte Mandeln, auf dieselben Rosen- oder auch Veilchenblätter, die aber von allen Insekten wohl gereinigt sind, dann wieder Mandeln, welche man ebenfalls mit Rosenblättern belegt. Auf diese Weise fährt man fort, bis das Geschirr voll ist. Das Glas muß mit einer Blase gut zugebunden werden. Nun stellt man es 12 bis 14 Tage an die Sonne, nach welcher Zeit man die Blätter von den Mandeln sondert, wieder frische von der nämlichen Sorte dazwischen bringt, und so lange auf obige Art fortfährt, bis die Mandeln einen starken Veilchen- oder Rosen-Geschmack angenommen haben. Dann werden sie zu Teig gestoßen, durch eine neue Leinwand gepreßt, und das Öel in Gläschen aufbewahrt. Für eine Haushaltung ist solches Öel besonders nützlich, weil man damit den Speisen und dem Backwerk ohne Kostenaufwand verschiedenen Geschmack beibringen kann.

38. Öel zu reinigen.

Man nimmt Öel und Wasser zu gleichen Theilen, verrührt es fleißig, und läßt es 3 bis 4 Tage stehen. Dann wird das Öel sorgfältig vom Wasser abgenommen; es ist durch dieses Verfahren nicht nur reiner, sondern

auch haltbarer geworden. — Auch ist es gut, wenn man Del aufbewahren will, einige Orangen- oder Gurkenkerne hineinzuwerfen, es wird dadurch haltbarer.

39. Kaffe auf verschiedene Art zu bereiten.

Zu einem recht guten starken Kaffe rechnet man auf eine große Tasse ein Loth gebrannten und gemahlenen Kaffe und 2 Tassen Wasser. Man thut den Kaffe in die Maschine und gießt das kochende Wasser darüber, ist es abgelaufen, so wird es noch einmal über den Kaffe gegossen, und wenn er wieder hell ist, gleich heiß serviert. Will man aber den Kaffe besonders stark haben, oder ihm noch einen geistigen Geschmack geben, so gießt man ein kleines Gläschen voll Kirchwasser, Weinbranntwein oder Weingeist in ein dazu passendes kleines Töpfchen, zündet es mit einem brennenden Papier an, und läßt das zum Kaffe machen bestimmte Wasser darauf sieden.

Für Frauenzimmer ist dieser Kaffe aber nicht besonders zu empfehlen, weil er dann einen zu starken Branntweingeruch bekommt.

Will man den Kaffe aber mit geringerm Kostenaufwand machen, so nimmt man auf eine Tasse ein halbes Loth gemahlenen Kaffe, und gießt 2 Tassen kochendes Wasser darüber; dann bekommt man jedesmal eine Tasse hellen Kaffe. Ist er abgelaufen, so wird der Kaffesatz abgefotten, und wenn er eine Zeitlang gestanden ist, wird er an einen kühlen Ort gestellt, und diese Abkochung zum Kaffe machen angewendet.

Will man den Kaffe ganz wohlfeil und für eine große Familie zubereiten, so kann er mit verschiedenen Wur-

zel-Kräutern, Gerste und dergleichen vermischt werden, worunter die gebrannte Gerste das Empfehlungswertbeste und der Gesundheit Zuträglichste seyn dürfte. Man nimmit nämlich für 6 Personen 2 Loth gemahlten Kaffee, und eben so viel gebrannte und gemahlene Gerste; dieses thut man in einen Topf, und gießt eine starke halbe Maas kochendes Wasser darüber, läßt es dann einigemal aufsieden, thut es hernach vom Feuer weg und läßt es zugedeckt eine Weile stehen. Man trinkt diesen Kaffee mit abgekochter Milch, er ist sehr nahrhaft und gesund. Gelbe Rüben sind auch zum Kaffee zu empfehlen, aber diese Mischung macht den Kaffee sehr dünn und wässerig. Ueberhaupt nehme man, um den Kaffee zu vermischn, was man wolle, so muß man die Mischung allezeit zuerst in dem abgekochten Kaffeesatzwasser abkochen, und dann erst auf den gemahlten Kaffee gießen, und hernach es noch einmal aufsieden lassen, besonders wenn man den ächten Kaffee mit Eichorien vermischt. Wenn oben erwähnter Kaffee-Satz vom Feuer gethan wird, muß man einen Bogen Flißpapier darauf decken, und so lange darauf liegen lassen, bis die Abkochung erkaltet ist; alsdann wird das Papier weggenommen, und ein Deckel darauf gedeckt, und hernach an einem kühlen Orte aufbewahrt. Ueberhaupt ist noch zu bemerken, daß die Kaffeebohnen recht gleichförmig gebrannt werden müssen, auch nicht länger, als bis sie kastanienbraun sind. Auch ist es nicht gut, sie vorher zu waschen, weil der Kaffee dadurch an Kraft verliert. Sollte er zu viel Staub haben, so ist es besser, ihn mit einem Tuche abzureiben und dann zu rösten. — Hat der Kaffee einen sogenannten wilden Geschmack, so lege man die Bohnen in reines weißes Leder, bedecke sie mit der obern Rinde vom Hausbrod, so wie es aus dem Ofen kommt und

noch ganz heiß ist, lasse sie die Nacht über liegen, und reibe sie dann zwischen Tüchern ab.

40. Thee zu kochen.

Zu $\frac{1}{2}$ Quentchen recht guten Thee nimmt man eine Tasse Wasser. Das Wasser läßt man kochen, thut den Thee in die Kanne, und gießt zuerst nur einige Tropfen Wasser darauf; dann nach einigen Minuten gießt man das übrige Wasser vollends darüber, und giebt ihn so wohl zugedeckt auf den Tisch. Beim Thee ist besonders auf reines Wasser und Geschirr zu sehen, denn derselbe nimmt allen Ungeschmack an, auch soll das Wasser nicht zu lange sieden, oder wenn es gesotten hat, abgestellt und wieder siedend gemacht werden; denn dieses würde den Thee ganz verderben. Das Wasser soll, wie es anfängt zu sieden, auf den Thee gegossen werden.

Unter allen inländischen Kräutern, welche als Thee-Surrogate empfohlen werden, verdient das Erdbeerkraut den Vorzug. Der Geschmack ist den chinesischen grünen Theeblättern völlig gleich, auch die Wirkung ist dieselbe. Das beste ist dasjenige, welches auf den höchsten Gebirgen wächst. Man sammelt zu diesem Behuf die Blätter mit der Blüthe im März, April und Mai bei recht trockener Witterung, und zwar die zartesten Blätter. Diese muß man so reinlich sammeln, daß man sie nicht zu waschen nöthig hat. Um sie vollends zu trocknen, legt man sie auf Obstborden an die Luft, nicht aber an die Sonne, weil derselben Strahlen die besten Theile der Blätter verflüchtigen würden. Man kann diesen Blättern auch die Figur geben, welche der ausländische Thee hat, wenn man die Stiele sauber abkneipt, und die feinen Blätter auf warmen Platten über dem Feuer trocknet,

dabei aber, wenn sie warm und weich sind, zwischen den Händen rollt und unter dem Rollen erkalten läßt.

Ist das Kraut auf diese Weise getrocknet, so brüht man es, wie andern Thee, an.

Filfter Abschnitt.

Vom Aufbewahren des Obstes, der Gemüse u. a.

1. Obst zu dörren.

Das Obst dörren erfordert Fleiß und Aufmerksamkeit. Die Äpfel und Birnen schneidet man, nach dem sie von allen schadhafte Theilen befreit sind, in 4 bis 8 Stücke, je nachdem die Äpfel groß oder klein sind; oder man schneidet sie in runde Scheibchen, faßt sie an einen Faden, und hängt sie an die Luft oder Sonne.

Will man das Obst in einem Backofen dörren und trocknen, so muß es geschält und die Kerne heraus genommen und auf dazu gemachte Dörrebretter gebracht werden. Man läßt gewöhnlich die Äpfel ganz, oder schneidet sie nur in zwei Theile, wählt eine gute Sorte, als Reinetten, Vorstorfer, Sommeräpfel u. dgl., bringt sie, nachdem das Brod herausgenommen ist, in den Ofen, und läßt sie 2 Stunden darin; nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, und legt sie an einen warmen,

aber vor der Sonne geschützten Platz. Nach einigen Tagen muß wieder geheizt und das Obst nochmal in den Ofen gebracht werden. Dieses wiederholt man so oft, bis es hart genug ist, damit es nicht schimmelt und aufbewahrt werden kann. Den Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, überhaupt dem Steinobst, läßt man ganz kurze Stiele, damit es bei dem Dörren den besten Saft nicht verliert. Auch muß man die Stiele aufwärts auf die Bretter bringen. Das Steinobst muß, wie die Äpfel, nach dem Brod in den Ofen gestellt werden, nur muß man Acht geben, daß es im Ofen nicht erkalte, sondern gleich aus der Hitze an die freie Luft gebracht werde. Steinobst, besonders große Pflaumen, müssen 6 bis 8 mal in den Ofen gebracht werden. Je langsamer das Obst gedörret wird, je besser und schöner wird es. Ist es völlig ausgedörret, so muß es noch an einem luftigen Orte in Tücher oder Säcke aufgehängt werden. Die Kirschen erfordern nur eine sehr gelinde Hitze, daher ist es besser, wenn man sie an der Sonne oder an der Luft dörret. Viele zupfen auch die Kirschen ab, lassen sie in kochendem Wasser einen Sud thun, und legen sie an die Sonne, aber sie bekommen dadurch ein übles Ansehen, und verlieren den Geschmack.

Alles gedörrete Obst muß mit Sorgfalt gewaschen werden, bevor es gekocht wird.

2. Birnen auf besondere Art zu dörren.

Die Birnen müssen abgelegen seyn und im Wasser abgekocht werden. Wenn sie erkaltet sind, schält man sie ab, und stellt sie auf Brettern in gelinde nicht zu starke Ofenwärme. Die Schalen kocht man noch mit einigen zerschnittenen Birnen von gleicher Sorte, bis sie weich

sind, gießt dann den Saft ab, und läßt ihn zu einem dicken Syrup einkochen. Alsdann befreit man die Birnen von ihren Kernhäusern, drückt sie zusammen, und wendet sie in dem Syrup um, bringt sie wieder auf die Bretter in den Ofen, und wiederholt das Eintauchen noch einigemale. Sie werden alsdann in einem temperirten Zimmer noch einige Tage auf Papier getrocknet. Auf diese Art werden die Birnen sehr gut. Sie müssen eine hellbraune Farbe haben, und beim Essen etwas weich und fleischigt seyn.

3. Kirschen lange zu erhalten.

Die Kirschen müssen mit Finger-Handschuhen abgenommen werden; dann schneidet man die Stiele kurz ab, ohne sie mit den bloßen Händen zu berühren, legt reinen wohlgetrockneten See- oder Fluß-Sand in ein Einmachglas, auf diesen eine Lage Kirschen, ohne daß eine die andere berühren kann, auf diese wieder Sand, und so wird fortgefahen, bis das Geschirr voll ist. Dann bindet man das Glas mit Blasen gut zu und verwahrt es im Keller in Sand. Auf diese Weise halten sich die Kirschen bis im Dezember, und verlieren nicht an Güte und Geschmack. Es ist aber sehr darauf zu sehen, daß sie nicht angesteckt sind, auch diejenigen, welche gerne von den Stielen lassen, taugen hiezu nicht. Sie dürfen nicht eher als man sie braucht, aufgemacht werden, denn sie halten sich dann nicht mehr.

4. Kirschen auf andere Art aufzubewahren.

Schöne saure Kirschen werden wie die vorigen gepflückt, und die Stiele mit einer Scheere kurz abge-

schnitten. Man darf sie aber auch nicht mit den bloßen Händen berühren. Dann bringt man sie in eine reine wohlgetrocknete Flasche mit einem weiten Halse, verwahrt sie mit Pfropf und Harz, und stellt sie in dem Keller in Sand, oder hängt sie in einen Brunnen. Diese Kirschen sollte man jedoch etwas später einlegen.

Auch ganze Zweige, mit den schönsten auserlesenen Kirschen, kann man auf folgende Weise aufbewahren, doch dürfen sie auch nicht mit den Händen berührt werden. Man bindet einen Faden an den Zweig, schneidet ihn mit einer Scheere ab, ohne jedoch den Zweig zu berühren, versiegelt die abgeschnittene Stelle mit Siegelack, umgiebt den Zweig mit einer Papierkapsel, macht das Papier gut zu, überzieht es mit grünem Wachs, daß nicht die mindeste Luft eindringen kann, und hängt dann den Zweig, an dem Faden, an einem kühlen, jedoch trocknen Orte auf.

5. Pflaumen.

Schöne, aber nicht überreife Pflaumen werden ebenfalls mit Handschuhen vom Baume gepflückt, sogleich in einen Topf gebracht, dieser mit Pantoffelholz (Kork) und Harz zugemacht, und dann in einen tiefen Brunnen gehängt. Auf eben diese Art werden auch Pfirsiche und Aprikosen aufbewahrt. Auch können sie in wohl vermachtem Gefäßen im Keller in Sand aufbewahrt werden.

6. Äpfel.

Wenn die Äpfel getrocknet sind, werden sie im Keller auf Bretter und Stroh, auf die Stiele und zwar

so gestellt, daß keiner den andern berührt; dann bestreut man sie stark mit Sand.

7. Zitronen.

Wenn man solche in blaues Papier wickelt, und sie auf ausgelassene Butter legt, so halten sie sich sehr lange.

8. Quitten.

Die Quitten werden gleich, wenn sie von den Bäumen abgenommen sind, geschält und das Kernhaus heraus geschnitten, doch daß sie ganz bleiben. Dann siedet man sie in gesalznen Wasser, wie weichgesottene Eier, nimmt sie wieder vom Feuer, und thut sie in einen Steintopf. Sie halten sich den ganzen Winter, und sind sehr gut.

9. Steinobst Jahre lang zu erhalten.

See- oder feinen Flußsand wässert man so lange, bis das Wasser ganz hell davon läuft, schüttet ihn auf ein Tuch und trocknet ihn an der Sonne, gießt ein Glas Weinbranntwein darauf, und mischt ihn recht untereinander. Dann setzt man die Früchte in Steintöpfen so in den Sand, daß keines das andere berühre, taucht sodann ein Papier in Branntwein, legt es darauf, verwahrt das Gefäß, und hebt es an einem kühlen, jedoch trocknen Orte auf.

10. Erdbeeren.

Diese erhalten sich einige Tage, wenn man sie auf

einer breiten Porzellanplatte auseinander legt, und solche auf einen Topf mit frischem Wasser stellt, mit welchem 2 Hände voll Salz vermischet sind. Oder man stellt sie in dem Keller auf eine Schüssel voll Erde oder Salz, worunter Salpeter gemischt ist.

11. Johannisbeeren.

Man legt schöne Träubchen, ohne sie zu zerreißen, in Weinbranntwein, doch müssen sie an einem kühlen, jedoch trocknen Orte verwahrt werden. Man kann auch ein wenig Weingeist dazu glessen, dann halten sie sich noch besser.

12. Birnen.

Gut halten sich dieselben, wenn man sie zuerst in einen Korb thut, dann einen Schoppen Branntwein anzündet, und diesen Dampf an die Birnen ziehen läßt. Hierauf werden immer 2 und 2 bei den Stielen zusammen gebunden, und an einem Seile an einem temperirten Orte aufgehängt.

13. Stachel- oder Glasbeeren.

Gut ausgespülte und wohl getrocknete Flaschen werden mit reifen, gesunden Stachelbeeren bis an die Hälse gefüllt. Dann setzt man sie in einen Kessel mit kaltem Wasser, und legt zwischen jede Flasche Heu, worauf man ein gelindes Feuer darunter macht, und sie bis zum Kochen kommen läßt. Im nämlichen Wasser läßt man sie wieder kalt werden, und verwahrt sie wohl verschlossen auf.

14. Spanische Pflaumen zu machen.

Schönen reifen Pflaumen drückt man, nachdem sie geschält, die Steine aus, trocknet sie 2 bis 3 Tage am Ofen, thut die Stiele davon, drückt die Pflaumen breit, faßt sie an einen Faden, und trocknet sie vollends im Schatten. Die Pflaumen lassen sich gut schälen, wenn man sie mit einem Messer ein wenig aufrißt, und dann in heißes Wasser taucht.

15. Spargeln einzusieden und aufzubewahren.

Man sichtet die schönsten Spargeln, die noch jung, mürbe, jedoch zeitig sind, aus, pußt sie und nimmt das weiße Holzige alles sauber weg. Nun läßt man Wasser in einer messingenen Pfanne sieden, legt die Spargeln, die man, jedoch nicht zu fest, in kleine Büschel bindet, hinein, läßt nur einen Sud darüber gehen, nimmt sie sogleich heraus, legt sie auf ein Tuch zum Abtrocknen und Erfalten, bindet sie wieder auf, stellt sie in weite Gläser oder Steintöpfe aufrecht, und gießt ein starkes Salzwasser darüber. Dann werden die Gefäße mit Pantoffelholz (Kork) und Harz oder Pech verschlossen, und in den Keller gestellt. Auf diese Art halten sich die Spargeln sehr lange.

Oder man siedet die Spargeln, nachdem sie sauber gepußt und abgewaschen sind, wie die vorigen; dann läßt man sie ablaufen, und mit gutem Weinessig, so daß er darüber geht, übersieden. Dann wird, wenn sie erkaltet sind, gutes Del darauf gegossen, das Glas mit Pantoffelholz und Blasen gut zugemacht, und im Keller verwahrt. Will man Gebrauch davon machen, so

werden sie wie die ersten abgekocht, abgegossen und mit Essig und Del zur Tafel gegeben.

16. Andivie lange zu erhalten.

Man muß, wenn er aus dem Garten genommen worden, ihn von den meisten Blättern befreien, dann in frischen Sand schlagen, doch so, daß keine Pflanze die andere berühre. Im Winter muß bisweilen Schnee beigelegt werden.

17. Die Zwiebeln

erhalten sich gut, wenn man sie an einem trocknen Tage herausnimmt, sie einige Tage recht trocknen läßt, alsdann an einen Reif bindet und an einem Orte aufhängt, wo sie viel Rauch trifft.

18. Champignons.

Diese müssen gut gewaschen und von allem Sand befreit werden. Dann läßt man sie in kochendem Wasser nur einmal aufsieden, und wenn sie wieder erkaltet und abgetrocknet sind, legt man sie schichtenweise in Schweinefett, worin sie sich sehr gut halten.

19. Junge Röhren (rothe Rüben).

Man nimmt hiezu ganz junge rothe Rüben, die aber nur Daumendick seyn dürfen. Nachdem sie rein abgewischt und von allen Blättchen und Wurzeln befreit sind, werden sie etwas abgeschabt, in gutem Weinessig wie hartgesottene Eier übersotten, und dann zum Erkalten in einen Eeiser geschüttet. Nun belegt man den

Boden eines kleinen Fäschens mit Estragon, Basilikum und Lorbeerblätter, auf welche man ganzen Pfeffer streut, dann eine Lage von den Nohnen darauf legt, und diese wieder mit Salz und Wachholderbeeren überstreut. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis das Fäschchen voll ist, worauf man es mit gutem Weinessig übergießt und es gut zumacht.

20. Ein Kräuter-Pulver zu allen Saucen.

Estragon, Basilikum, Timian, Majoran und Petersilblättchen werden zwischen Papieren im Schatten getrocknet, dann zu Pulver zerrieben, durch ein Haarsieb gesiebt und in Papier aufbewahrt.

21. Artischocken zu trocknen.

Man nimmt von den besten Artischocken, befreit sie von allen Blättern bis an das Mark, und legt sie gleich in frisches Wasser, daß sie nicht schwarz werden. Dann werden sie herausgenommen, sauber abgetrocknet und im Mehl umgewendet, dann auf ein Blech gelegt, und in einem leichtgeheizten Ofen einen Tag und eine Nacht über getrocknet. Will man Gebrauch davon machen, so weicht man sie Abends in laues Wasser, und kocht sie sodann wie die frischen.

Man kann die Artischocken auch an Fäden fassen, sie in Rauch hängen, und trocknen.

22. Weißkraut aufzubewahren.

Im Oktober wird, bei guter Witterung, der Weißkohl ausgegraben, und wenn er von allen unreinen

Blättern befreit ist, sammt der Wurzel in den Keller eingegraben. Im Winter muß es öfters mit Schnee bedeckt werden.

23. Junge gelbe Rüben zu beizen.

Diese dürfen nicht mehr als einen kleinen Finger dick seyn. Dann werden sie gewaschen und abgeschabt, doch so, daß die Haut nicht ganz verletzt wird. Nun legt man sie mit einer Hand voll Salz in kochendes Wasser, und läßt sie wie hartgesottene Eier sieden, legt sie dann auf ein Tuch, und wenn sie ein wenig erkaltet sind, bringt man eine Lage davon in einen Steintopf, bestreut sie mit Kümmel, Salz, Estragon und Timian. Wenn sie über Nacht gestanden haben, gießt man recht guten Weinessig, welcher aber abgekocht und wieder erkaltet seyn muß, und Fingerhoch gutes Provencer-Öel darüber, bindet das Glas zu, und verwahrt es an einem kühlen Ort. Beim Gebrauch wird das Öel abgelassen und die nöthige Menge herausgenommen, dann das Öel wieder darauf gegossen und der Topf wie zuvor verwahrt.

24. Kraut sauer einzumachen.

Man nimmt das Weißkraut an einem schönen Tage aus dem Garten, löst alle unreinen Blätter davon, legt es einen Tag an die Luft, damit es recht austrocknet, schneidet die mittleren Dorschen (das Holzige) heraus, und läßt das Kraut so fein als möglich hobeln. Dann bestreut man eine Stunde, die aber zuvor mit kochendem Wasser ausgeschwenkt wurde, stark mit Salz und Wachholderbeeren; auf diese legt man recht saubere Krautblättchen, dann einen Kübel voll von dem gehobel-

ten Kraut, auf dieses streut man wieder 2 starke Hände voll Salz und einige Wachholderbeeren. Auf diese Weise fährt man fort, bis die Stände voll ist, stößt aber nach jedesmaligem Einlegen und Salzen das Kraut mit einem Krautstößel, bis es Wasser hat, doch nicht zu stark, damit man das Kraut nicht verschlägt, und es nicht kurz wird.

Zuletzt belegt man es wieder mit recht reinen Krautblättchen, deckt es mit einer saubern alten Leinwand und einem hölzernen Deckel zu, den man mit Steinen beschwert. Man kann auch zwischen dem Kraut zerschnittenen Meerrettig legen. Oder man verschneidet eine Zitrone in sehr dünne Blättchen, und legt sie im Kraut herum, es bekommt davon eine schöne Farbe und hält sich sehr gut.

Beim Sauerkraut ist besonders im Sommer die größte Reinlichkeit nöthig. Es muß wenigstens alle 2 Tage sehr sauber abgewaschen, und sowohl die Steine und Bretter, wie auch die darauf befindliche Leinwand, mit einer Bürste und fließendem Wasser gereinigt werden.

25. Weiße Rüben sauer einzumachen.

Diese werden gleich, wenn sie aus der Erde genommen sind, recht sauber gewaschen, dann abgeschält und abermal gewaschen; dann läßt man sie so fein als möglich hobeln, und thut sie in eine wohl ausgebrühte und mit frischem Wasser ausgeschwenkte Stände, die man recht mit Kümmel und Salz ausgestreut hat. Man legt die Rüben Kübelweise hinein, streut auf jeden Kübel voll Rüben eine starke Hand voll Salz mit Kümmel vermischt, und stößt sie mit einem Stößel, bis sie Wasser ziehen; dann legt man oben darauf recht sauber gepuzte

Krautblätter, eine saubere Leinwand und einen hölzernen, darauf passenden Deckel, den man mit Steinen beschwert. Bei den Rüben muß die nämliche Reinlichkeit, wie bei dem Kraut, beobachtet werden.

26. Grüne Bohnen einzusalzen.

Man pflückt Bohnen, die noch keine Kernen haben, schneidet an beiden Enden die Spitzen davon, und zieht die daran befindlichen Fäden ab. Nun bestreut man ein Ständchen mit Salz, auf dieses legt man Bohnen, und bestreut sie dick mit Salz, auf diese legt man wieder Bohnen, und bestreut sie abermal mit Salz. So fährt man fort, bis es gefüllt ist; dann gießt man so viel Wasser zu, daß es ganz darüber geht, und legt Bohnenblätter und einen dazu passenden Deckel darauf, den man stark mit Steinen beschwert. Das Ständchen, worin man die Bohnen einsalzt, sollte mit einem Hahnen versehen seyn, damit man das Wasser öfters ablassen und wieder anderes darauf gießen kann. Beim Gebrauch werden die Bohnen mit kochendem Wasser zugelegt, recht weich gesotten, dann mit Zwiebeln und Zucker sauer abgedämpft.

27. Junge Kohlraben einzumachen.

Man nimmt die Kohlraben aus den Gärten, wenn sie noch recht jung sind, befreit sie von den Blättern und Schelfern, und läßt sie in einem Kessel mit gesalzenem Wasser sieden. Dann nimmt man sie heraus, legt sie zum Erkalten auf ein Brett, und thut sie, wenn sie ganz kalt sind, in eine Stange, bestreut sie mit Salz, und gießt so viel frisches Wasser dazu, daß es darüber

geht. Nun beschwert man sie mit Bretter und Steinen, und läßt sie stehen.

Die grünen Herzblättchen siedet man mit halb Essig und halb Wasser ab; dann gießt man sie in einen Seiher zum Ablaufen, bringt sie in einen Steintopf, und bestreut sie mit Salz; alsdann gießt man abgesottene und wieder erkaltete Essig darüber, deckt das Geschirr zu und läßt es bis zum Gebrauche stehen. So sind sie sauer gekocht sehr gut.

28. Apperts Aufbewahrungs-Art.

Die Erfindung des Conditors Appert in Paris, alle genießbaren Körper vor dem Verderben und der Auflösung zu verwahren, wofür er von der französischen Regierung einen Aufmunterungspreis von 12,000 Franken bekam, hat in den neuesten Zeiten, und durch den Gebrauch, den man verschiedentlich davon macht, so viel Aufsehen erregt, daß sie hier angeführt zu werden verdient. Das Verfahren besteht darin, daß man jeden Körper, den man aufbewahren will, in eine Flasche luftdicht verschließt, und ihn dann bestimmte Zeit der Hitze des siedenden Wassers aussetzt, wodurch alle festen und flüssigen Nahrungsmittel in ihrem natürlichen Zustande erhalten werden können. Nach seiner Behauptung werden die Gährung erregenden Theile der Körper dadurch niedergeschlagen, die Theile der Körper inniger vereinigt, und die Zersetzung kann nicht anfangen, so daß die Nahrungsmittel frisch bleiben und keine natürliche Veränderung erleiden. Man kann sie daher auf Reisen immer mit sich führen, sie zu großen Mahlzeiten vorher bereiten, und auch die Ueberreste derselben aufbewahren.

Die zu dieser Aufbewahrungs-Art erforderlichen Geräthe sind gläserne Flaschen mit solchen weiten Mündungen, daß die Körper hinein gehen. — Ferner große Körbe, mit Hausenblase in Weingeist aufgelöst, aus kleinen Korkstücken zusammengeleimt, am dünnen Ende mit Drath umwunden, auch wohl mit Kitt, ausgebranntem Kalk und altem Käse dicht gemacht. — Ein Wasserbad oder ein Kessel, worin das heiße Wasser befindlich ist, und ein Dampfbad, in welchem die Flaschen, statt im Wasser, in Dämpfen gekocht werden.

Die Flaschen werden bis auf 3 Zoll, bei Früchten und Gemüsen nur bis 2 Zoll, vom Ende des Korks an bis zu dem aufbewahrenden Körper gefüllt. Nachdem werden sie auf dicke Strohmatten gesetzt, und der vorher in Wasser eingeweichte Kork wird mit einem hölzernen Klöpfel so eingeschlagen, daß er fest sitzt und die Flasche vollkommen verschließt. Ueber den Kork wird kreuzweise Drath gezogen und an der Flasche befestiget. Jede Flasche wird dann in ein Säckchen von grober Leinwand gesteckt, das man am Halse desselben zuzieht, so daß nur die Mündung der Flasche sichtbar; eine Vorsichtsmaßregel, damit die Flaschen nicht so leicht zerbrechen.

In diesem Zustande werden die Flaschen in das Wasserbad gestellt, so daß der Kork und der oberste Theil nicht unter dem Wasser ist. Man macht Feuer unter den Kessel, läßt das Wasser kochen, und läßt die Flaschen die erforderliche Zeit darin.

Beim Herausnehmen wird nachgesehen, ob keine Flasche beschädigt und keine Feuchtigkeit hineingedrungen ist. In diesem Falle, und wenn die darin enthaltenen Körper zerfloßen, wird die Flasche zum schnellen Gebrauch zur Seite gestellt.

Nachstehend folgt die Angabe der Zeit, in welcher

die Körper in kochendem Wasser stehen müssen. Ist die Zeit vollendet, so wird das Feuer zurückgezogen, und das Wasser muß erkalten.

Aprikosen, (Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen, Maulbeeren und Pfirsiche) bis das Wasser zum Sieden kommt; dann löscht man das Feuer aus, und nimmt sie nach $\frac{1}{2}$ Stunde aus dem Bade. — Die Kirschen müssen vor der Reife genommen werden, und die Johannisbeeren dürfen nicht zu reif seyn, sonst zerplatzen sie. — Butter. Man wäscht sie in Wasser aus, füllt die Flasche bis $\frac{3}{4}$ vom Rande voll, steckt sie in kaltes Wasser, und nimmt sie sogleich, nachdem dieses zum Sieden gekommen ist, heraus. Nach einem halben Jahre wurde sie noch ganz frisch befunden. — Fett auf gleiche Weise. — Zitronensaft bleibt, wie andere Säfte, bloß bis zum Sieden des Wassers. — Junge Erbsen läßt man, wenn sie bei feuchtem Wetter geerntet sind, $1\frac{1}{2}$ Stunde, wenn sie bei heißem, trockenem Wetter geerntet, 2 Stunden im siedenden Wasser. Eben so die Bohnen. —

Erdäpfel im Dampf gekocht und zerstoßen, allein oder mit Salz, Pfeffer, Butter angemacht, oder in Stücke zerschnitten, bleiben nur bis zum Sieden des Wassers. Nach 8 Monaten fand man sie noch gut. Rohe Erdäpfel kann man ganz aufbewahren, doch müssen solche $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser bleiben. — Erdbeeren werden mit Hülfe des Zuckers zu einem Gelee oder Saft gemacht, weil sich der Wohlgeruch nicht ohne Zucker erhalten läßt; bleiben nur bis zum Sieden des Wassers. — Fleisch, ohne Knochen, wird ohngefähr auf drei Viertel gahr gekocht, dann, nachdem es kalt geworden, mit etwas guter Fleischbrühe in die Flaschen gefüllt, die dann eine Stunde in siedendem Wasser bleiben, und

erst nachdem dieses erkaltet ist, herausgenommen werden. Braten jeder Art, drei Viertel gahr, bleiben $\frac{1}{2}$ Stunde im siedenden Wasser. Gebacktes Fleisch $\frac{1}{4}$ Stunde. — Fleischbrühe 2 Stunden. Je stärker sie ist, desto besser. Gallerte, Gelee's und Sulzen ebenfalls 2 Stunden. — Gemüse muß man aufbewahren, wenn sie die besten Säfte haben, und nicht durch Hitze oder Trockenheit verändert sind. Man bewahrt sie auf, so wie sie vom Felde genommen, ohne sie erst lange an der Luft liegen zu lassen. — Gewürzhafte und Apotheker-Kräuter füllt man so frisch als möglich, ganz oder zerschnitten, in die Flaschen, etwas hinein gedrückt, und läßt sie nur bis zum Kochen im Wasser. — Ebenso Hollunderblüthe. — Frische Milch, 2 Stunden, und setzt man das Gelbe von einem Ei zu einer Maas Milch, so trennt sich der Rahm nicht von ihr. Rahm bleibt 1 Stunde im siedenden Wasser. — Molken 1 Stunde. Most, eingekochter, 1 Stunde. — Pflaumen läßt man im Bade, nachdem solche zertheilt und die Steine herausgenommen, bis das Wasser kocht, und löscht dann das Feuer aus. Kastanien und Birnen eben so lange. Abgefallene Birnen läßt man $\frac{1}{4}$ Stunde im kochenden Wasser. — Reis, dick gekochter, $\frac{1}{4}$ Stunde. — Nettig, geriebener, $\frac{1}{2}$ Stunde. — Säfte, Extrakte, Absude jeder Art, von Rüben, Wurzelgewächsen, Früchten, $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Säfte von gewürzhafteu Kräutern, wie Kräuter. — Spargel wird erst mit kochendem Wasser abgebrüht, und dann in kaltes gelegt, damit er seine Schärfe verliert. Nachdem er abgetropft ist, kommt er in die Flaschen und wird nur auf Augenblicke im siedenden Wasser gelassen. Blumenkohl eben so behandelt, $\frac{1}{2}$ Stunde. Dergleichen Artischofen 1 Stunde, die zerschnittenen $\frac{1}{2}$ Stunde. — Trüffel, Champignons,

1 Stunde. — Wurzelgewächse, abgebrüht 1 Stunde, oder gekocht $\frac{1}{2}$ Stunde. — Zwiebeln, gebackt oder abgebrüht $\frac{1}{2}$ Stunde, gekocht, doch nicht ganz gahr, $\frac{1}{4}$ Stunde.

Beim Gebrauche der auf diese Art bewahrten Nahrungsmittel ist keine besondere Vorsicht zu beobachten. Die frisch oder roh aufbewahrten richtet man wie gewöhnlich zu; die bis zu drei Viertel gahr gekochten, z. B. Fleisch, Braten, werden noch etwas gekocht oder erhitzt. Gemüse wäscht man vorher. Man kann zu diesem Zweck gleich warmes Wasser in die Flasche gießen, damit es sich leichter herausnehmen läßt. — Es ist auch nicht nöthig, den Inhalt einer Flasche, wenn sie einmal geöffnet ist, sogleich zu verbrauchen. Man pstopfe sie nur gleich wieder gut zu, und stelle sie an einen kühlen Ort.

Zwölfter Abschnitt.

Milch, Butter und Käse.

1. Von der Milch.

Zu deren Behandlung ist besondere Sorgfalt, Fleiß und Reinlichkeit erforderlich; denn wenn die Milch

schlecht besorgt, oder sie zur Unzeit abgenommen wird, so kann man unmöglich gute Butter bekommen. Alles leer gewordene Milchgeschirr muß recht ausgebrüht und ausgesotten werden, besonders sollen die Blozfässer (Rührfässer) gleich nach dem Gebrauche mit kochendem Wasser ausgeflößt werden. Man darf sie aber nicht zudecken, damit sie keinen übeln Geruch annehmen. Beim Melken soll ebenfalls die größte Reinlichkeit beobachtet werden, damit sich kein schwarzer Saß bei dem Ausseihen in der Milch befinde, wodurch dieselbe einen üblen Geruch annimmt. Die Milchkübel sollen ebenfalls täglich mit kochendem Wasser gereinigt werden.

Besonders nützlich ist es, wenn man Gelegenheit hat, die Milch in einem Gemache so zu stellen, daß Wasser unter den Milchgefäßen durchfließt. Die Milch wird dann bei weitem mehr und fettern Rahm aufwerfen als sonst. Weil diese Gelegenheit aber nur selten zu haben ist, so ist es sehr gut, wenn man die Milchtröpfe nach jedesmaligem Ausseihen in kaltes Wasser stellt; auch soll man immer die Milch eher zu jung, als zu alt abnehmen, denn von altem Rahm kann unmöglich gute, der Gesundheit zuträgliche Butter gemacht werden, besonders da man auf keine Weise bei dem Ausfieden mehr nachhelfen kann.

2. Von der Butter.

Die frische Butter, welche man zum Hausgebrauche verwenden will, muß gut ausgeschlagen seyn, und dann in einem Gefäße im Keller aufbewahrt werden. Am besten erhält sich die Butter frisch, wenn man sie an einem luftigen Orte stehen hat und täglich frisches Brunnenwasser darauf gießt. Die zu sehr eingespernte

Butter, obschon sie sich auch längere Zeit hält, ist ungesund, und verursacht Blähungen.

Zum Einsieden der Butter ist die beste Zeit im Mai oder September, weil in diesen Monaten das Vieh das erste und letzte junge Futter bekommt, daher sich die Butter, besonders die vom September, welche ich der Mai-Butter noch vorziehe, länger gut erhält.

Hat man die gewünschte Menge, so muß diese in einen gut verzinneten Kessel gebracht werden, unter welchem man ein gelindes Feuer macht, und es so gleich als möglich unterhält. Es ist sehr nothwendig, daß man während dem Kochen immer dabei stehen bleibe und mit einer Schapfe oder Schaumlöffel darin rühre, damit sie nicht anbrenne. Ob die Butter genug gesotten sey, sieht man am besten, wenn man etwas davon in den Rührlöffel nimmt; wenn sich die Butter gleich setzt und braungelb aussieht, so ist es ein Beweis, daß die Butter genug gesotten sey; wäre es aber der Fall, daß die Butter noch weiß und zähe aussehe, so muß sie noch länger gesotten werden. Ist sie fertig, so muß sie vom Feuer abgehoben und eine geschälte Zwiebel hineingeworfen werden. Die ausgekochte Butter wird dann in recht reine und wohl ausgebrühete Gefäße gegossen, und wenn sie anfängt zu gestehen, noch einige Stunden tüchtig umgerührt. Ein Gefäß, worin sich ein Zentner Butter befindet, darf wohl 2 bis 3 Stunden gerührt werden, aber erst dann, wenn sie ziemlich dick zu werden anfängt. Das viele Rühren macht die Butter gut, welches man an ihrer Fettigkeit erkennt. Die Butter, welche weiß und weich aussieht, ist nicht gehörig gerührt.

3. Kuh-Käse.

Man weicht einen oder mehrere getrocknete Kalbs-

magen, je nachdem man viel oder wenig Milch hat, etwa 24 Stunden in etwas Wasser ein, gießt dann das Wasser nebst den Kalbsmagen in die frisch gemolkene und warm gemachte Milch, deckt sie zu, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, bis sich die Milch zusammengezogen hat; dann nimmt man die Masse mit einem Schaumlöffel heraus, bestreut sie mit etwas Salz, knetet sie durcheinander, schüttet sie auf ein Tuch, welches man fest zubindet, und preßt den Käse zwischen 2 Brettern, jedoch nicht zu stark. So läßt man ihn 2 bis 3 Tage liegen; alsdann nimmt man ihn heraus, legt ihn in eine starke Salzlake, läßt ihn 8 Tage darin, während welcher Zeit man ihn täglich umwendet. Alsdann nimmt man ihn heraus, und trocknet ihn auf durchlöchernten Brettern an der Luft.

4. Eine andere Art.

Nachdem die auf obige Art behandelte Milch eine Stunde gestanden hat, nimmt man die Masse mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in eine hölzerne, am Boden und an den Wänden durchlöchernte Käseform und läßt sie 1 bis 2 Stunden stehen, damit die Molken recht ablaufen können; dann legt man einen Deckel darauf, belegt diesen ein wenig, aber nicht zu stark, mit Steinen, damit sich das Wasser vollends herausziehe, und läßt es dann abermal 2 Tage so stehen; hernach deckt man die Form wieder auf, stellt sie auf hölzerne Stangen an einen Ort, wo viel Luft und Durchzug ist, und läßt sie so lange stehen, bis der Käs völlig erhärtet ist. Alsdann wird derselbe aus der Form herausgenommen, noch 5 bis 6 Tage an die Luft gelegt, und dann mit einer Hand voll Salz auf allen Seiten wohl eingerie-

ben. Ist der Käse im Keller vollends ausgetrocknet, so wird derselbe auf mit Stroh bedeckte Bretter an die Luft gelegt, und alle 2 bis 3 Tage einmal mit geringem Wein oder Bier abgewaschen. Will man Kräuter-Käse haben, so muß man beim Einfüllen getrocknete und pulverisirte Krausemünze und noch andere beliebige Kräuter dazwischen streuen.

Auf die nämliche Art kann auch von der Ziegenmilch Käse verfertiget werden.

5. Noch eine andere Art Käse.

Die abgerahmte saure Milch läßt man einige Stunden auf einem warmen Herd, oder auf dem Ofen stehen, bis die Milch zusammengeronnen ist, giebt aber genau Obacht, damit die Molken nicht zäh oder hart werden, schüttet sie sodann auf ein Tuch oder in einen Leinwand-Sack, den man zubindet, und an einen Ort so lange aufhängt, bis die Molken recht rein abgelaufen sind. Dann legt man dieses Tuch oder Sack zwischen zwei Bretter, beschwert sie einige Stunden, um alle Feuchtigkeit ganz aus den Molken zu bringen. Nun nimmt man die feste Käse-Masse heraus, und stößt sie mit einem Stößer in ein hölzernes Gefäß, worin man sie 3 Tage stehen und gähren läßt; dann knetet man den Käse mit vielem Kümmel und Salz wohl untereinander, und formirt runde kleine Laiblein von beliebiger Größe daraus, und trocknet sie dann an der Luft.

6. Schaf-Käse.

Dieser wird ebenfalls mit eingesalzenen und im Wasser abgekochten Kälber-Mägen, wie die erstern, ge-

schieden, dann auf folgende Art verfertigt: man nimmt die frische Schaf-Milch, macht sie mit dem gebeizten Kalbsmagen wohl untereinander, läßt es so lange mit einander stehen, bis die Milch gehörig zusammen geronnen ist, und verfährt ganz, wie schon gezeigt worden bei dem Kuh-Käse. Auch kann man von der Schaf-Milch kleine Kümme-Käse, wie obstehend gemeldet, verfertigen.

7. Zucker-Käse.

Man nimmt dazu wohlgetrocknete Molken, zerreibt sie sehr fein, und mischt dann halb so viel frisches abgekochtes Rindermark, und ein Dritttheil weissen fein gestoßenen Zucker darunter, rührt dieses recht wohl untereinander, schneidet ein Fingerlanges Stückchen Vanille darein, und bringt die Masse alsdann, wenn sie recht dick gerührt ist, in beliebige Formen. Alsdann fertigt man von Papier runde Kapseln, formiert den Käse gehörig hinein, und trocknet diesen Käse etliche Wochen an der freien Luft; alsdann bewahrt man ihn im Keller auf. Frische Butter kann auf gleiche Weise für Frauenzimmer als Käse zubereitet werden; man stößt nämlich 1 Pfund frische Butter mit einem Stößel in einem hölzernen Topf, stößt nach und nach $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, und 1 Fingerlanges Stückchen Vanille darunter, formiert eine runde Kugel daraus und verwahrt sie, in Weißkrautblätter eingeschlagen, im Keller. Diese Butter erhält sich viele Tage gut.

8. Käse gut zu erhalten.

Jede Sorte Käse kann man am besten verwahren,

wenn man ihn in ein mit Bier oder Wein angefeuchtetes Tuch einschlägt, und so in den Keller legt. Der grüne Käse muß an einem kühlen, jedoch trocknen Orte aufbewahrt werden.

9. Alle Arten von Käse zu verbessern.

Man gießt guten weissen Wein über gereinigte Potasche oder Weinstein Salz so lange, bis die Mischung nicht mehr aufbraust. Alsdann benezt man damit leinene Tücher, schlägt diese um die Käse, und legt solche in den Keller. Nach 24 Stunden benezt man die Tücher von Neuem, kehrt die Käse um, und so fährt man nach Beschaffenheit der Käse etwa einen Monat lang fort. Ganz trockene und verdorbene Käse werden dadurch verbessert und schmackhaft gemacht.

Dreizehnter Abschnitt.

Vom Brotbäcken.

1. Vom Brot und Mehl im Allgemeinen.

Das Brot, als gewöhnlichstes Nahrungsmittel des Menschen, hat vor allen aus Mehl bereiteten und gebackenen Speisen den Vorzug, daß vor seiner Berei-

tung eine Gährung vorangeht, daß die feinsten Theile des Mehles dadurch aufgelöst werden, daß ein Theil der fixen Luft dadurch ausgestoßen ist, und daß es den Magen gelinde reizt. — Das Brot aus reinem Roggenmehl gebacken, empfiehlt sich dadurch, daß es weich ist, lange saftig bleibt und kräftiger ist, als das von Gerste oder einer andern Frucht. Es ist denen zu empfehlen, die leicht an Verstopfung leiden, so wie es hinwieder jene meiden müssen, die leicht Säure in den Magen bekommen. Weizenbrot ist milder, auch wohl nahrhafter, allein es verschleimt eher den Magen und die Eingeweide. Gerstenbrot ist das schlechteste, es verursacht Blähungen, läßt sich nicht gut ansäuern und kneten, wird auch nicht so leicht gahr. Kartoffelbrot läßt sich von starken Personen recht gut genießen, schwächlichen hingegen möchte es zu schwer zu verdauen seyn.

Das Mehl muß, sobald es aus der Mühle kommt, ausgesiebt und in möglichst lockeren Zustand gesetzt werden. Am besten sichtet man es in einer luftigen Kammer auf ein reines feines Tuch, läßt es einige Tage so liegen, schüttet es oft um, und verwahrt es dann im Mehlkasten. In kleinern Haushaltungen, wo dies nicht immer seyn kann, oder wo auch das Quantum kleiner ist, muß doch das Mehl in den Mehlkasten eingesiebt und wöchentlich umgeschaufelt werden. Um die Milben abzuhalten, ist es gut, wenn man einige unabgeschälte Haselnußstäbchen hineinstellt, die jedesmal beim Umrühren so lange herausgenommen werden. Ist das Mehl verbraucht, so muß der Kasten, besonders die Ecken, mit Fleiß gereinigt werden, damit keine Milben entstehen.

2. Haus-Brot zu backen.

Das erforderliche Mehl muß am Abend im Backtrog in ein warmes Zimmer gebracht, und ein Vorteig darin gemacht werden, wozu man nach Verhältniß, auf ein Sester Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Sauerteig und 6 bis 8 Maas warmes Wasser nimmt. Mit diesem Vorteig läßt man das Mehl die Nacht über stehen. Am Morgen wird nun, wenn ein Theil von dem zum Brotbacken bestimmten Holze, wie ich angeben werde, in dem Backofen verbrannt ist, das Mehl geknetet. Man muß beim Kneten aber beobachten, daß das Wasser weder zu warm noch zu kalt ist; dann auch darf das Wasser nicht plötzlich in den Vorteig geschüttet werden, sondern der Vorteig muß zuerst in dem Mehl herum verrührt, und das Wasser nach und nach hinein gegossen werden. Hat man Mehl, welches gerne nachgiebt, so muß zuletzt, ehe man mit Kneten aufhört, noch eine Schüssel voll von dem gleichen Mehl eingeknetet werden, damit sich der Teig austrocknet. Ist dieses geschehen, so läßt man den Teig zuge deckt an einem warmen Orte stehen und gehörig aufgehen. Wenn nun der Ofen fertig geheizt und ausge reinigt ist, so bricht man große Laibe aus, schüttelt sie in der Brotwanne und bringt sie einen nach dem andern in den Ofen. Um den Backofen recht gut und jedesmal gleich heizen zu können, nehme man weiches und nicht hartes Holz, auch muß dieses Holz gedörret und klein gespaltен seyn, und damit man immer gleich gutes Brot bekomme, so müssen die Holzstücke abgezählt und von gleicher Größe seyn. Zum Roggen- und Gersten-Brot muß der Ofen immer 2 Stunden geheizt werden. Ist das Holz abgebrannt, so müssen die Kohlen so gleich als möglich in dem Ofen herum gezogen werden, und wenn

diese sich zu kleinen Kohlen abgelegen haben, und die Hitze im Ofen nicht mehr zu stark ist, welches man daran erkennt, wenn der Ofen oben und in der Zugröhre weiß ist, kann das Brot in den Ofen gebracht werden. Auch kann man, wenn der Ofen sauber gereinigt ist, eine Hand voll Mehl hinein werfen; verbrennt dieses schnell, so ist es ein Beweis, daß der Ofen noch zu viel Hitze hat, bleibt es aber nur braun, so kann das Brot eingeschoben werden. Sollte das Brot, wie es oft der Fall ist, oben zu schnell Farbe bekommen, so ist es gut, wenn man vorne im Ofen einige Kieselsteine legt, und sie nach einer Viertelstunde wieder heraus nimmt, denn diese ziehen die ärgste Hitze weg. Wäre es aber der Fall, daß das Brot nicht genug Farbe erhielte, so muß mit einem kleinen Vorfeuer nachgeholfen und die Ofenthüre etwas geöffnet werden, damit sich die Flamme hincinzieht.

Brot von grober Frucht soll 2 Stunden im Ofen bleiben, hingegen von Kernen oder Weizenmehl nur $1\frac{1}{4}$ Stunde, wobei ohnedies der Ofen auch gelinder geheizt seyn muß.

Den gewöhnlichen Sauerteig nimmt man, wenn das Kneten beendigt ist, und bewahrt ihn in einer Schüssel an einem temperirten Orte auf. — Alle Mittel, die Bierhese oder den Sauerteig in eine gewisse Gährung zu bringen, damit das Brot recht aufgetrieben wird, sind verwerflich. Die einfachste Behandlung ist auch die der Gesundheit zuträglichste. — Die Bierhese muß jedoch immer einige Tage gewässert werden. — Die Hab oder Hebi, welche man zum Semmel- und Milchbrotbacken braucht, nehme man immer beim Bäcker, wo sie am besten ist.

3. Semmelbrot.

Will man Semmelbrot backen, so muß zuerst auf recht gutes Mehl gesehen werden, weil geringes Mehl hiezu durchaus nicht taugt. Man nimmt nach Verhältniß Mehl, stellt es an einen temperirten Ort, und macht am Abend zuvor einen Vorteig in die Mitte des Mehls. Man nimmt nämlich für 3 Kreuzer Hab (Hebi) vom Bäcker, einige Löffel voll Bierhese und laues Wasser, macht eine Höhlung in die Mitte des Mehls und rührt den Teig damit an, doch nehme man davon nicht zu viel, daß das Brot nicht sauer werde; dann deckt man das Mehl zu und läßt es über Nacht stehen. Am andern Morgen wird dann der Teig mit lauem Wasser und dem nöthigen Salze recht locker angemacht. Nun bildet man Brötchen von beliebiger Größe, legt sie auf ein mit einer Leinwand bedecktes Brett und läßt sie gehörig aufgehen. Wenn der Ofen gut geheizt ist und nicht mehr zu viele Hitze hat, so wird er sauber ausgepuzt, und die Brötchen, nachdem sie mit Ei bestrichen sind, schnell hineingesetzt und schön gelb gebacken.

4. Milchbrot.

Man macht eine Höhlung in die Mitte des Mehls für den Vorteig, ganz wie bei den Semmeln, nur mit dem Unterschiede, daß man statt Wasser lauwarme Milch nimmt, auch etwas weniger Hab, damit die Brötchen nicht sauer werden; so läßt man's die Nacht über stehen. Am andern Morgen zerläßt man je auf 2 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter mit Milch, macht den Teig ganz locker damit an, und thut das nöthige Salz dazu; nun werden kleine Brötchen daraus gebildet, und dieselben auf

ein mit Mehl bestreutes Tuch auf ein Brett gelegt, die man sodann in der Wärme sehr aufgehen läßt. Wenn der Ofen gehörig geheizt und ausgereinigt ist, werden die Brötchen mit dem Gelben vom Ei bestrichen und eine Stunde langsam gebacken.

5. Gutes Kaffe-Brot.

Man nimmt 2 Pfund Mehl auf ein Brett und schneidet $\frac{1}{4}$ Pf. Butter darein, reibt dieses so lange untereinander, bis von der Butter im Mehl nichts mehr zu sehen ist, und thut das nöthige Salz hinzu. Dann macht man mit diesem und Milch, oder noch besser, mit süßem Rahm, 4 Eiern und einer Messerspitze voll Potasche, nebst 3 bis 4 Eßlöffel voll guter dicker Bierhefe, einen etwas lockeren Teig an; diesen würft man auf dem Brette so lange, bis er ganz glatt wird und große Blasen wirft; dann legt man ihn, in ein Tuch geschlagen, in den Keller, und läßt ihn über Nacht liegen. Am Morgen wird er wieder sehr stark, und zwar eine ganze Stunde lang, gearbeitet, wornach man ihn wieder 3 Stunden in den Keller legt. Eine halbe Stunde bevor er in den Ofen kommt, muß man ihn wieder $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht arbeiten, dann bildet man ganz kleine Brezeln daraus, und läßt sie, nachdem sie mit Ei bestrichen sind, langsam backen.

6. Kaffe-Brot auf andere Art.

Man nehme etwa 16 Pfund Mehl, und bereite darin den Vorteig in einem warmen Zimmer, wie oben gezeigt, nur läßt man ihn nicht über Nacht stehen, sondern sobald der Vorteig recht aufgegangen ist, macht man

mit Milch und 1 Pfund recht guter frischer Butter, untereinander warm gemacht, den Teig an, thut das nöthige Salz hinzu, würkt ihn lange, und formirt Brezeln oder Brötchen daraus. Wenn sie recht aufgegangen sind, werden sie mit Eigelb bestrichen und langsam gebacken.

7. Kartoffel-Brot.

Kartoffeln müssen hierzu weiß oder mehlig seyn, die, nachdem sie sauber gewaschen sind, am Reibeisen gerieben und über Nacht in ein Tuch gehängt werden müssen, damit das rohe Wasser davon ablaufen kann. Am Morgen thut man sie in ein Gefäß und gießt ganz kochendes Wasser darüber, rührt es recht untereinander, und läßt es wohl zugedeckt stehen. Am Abend wird gutes Mehl in das Zimmer gestellt und ein Sauerteig gemacht. Zu 2 Theilen Erdäpfel nimmt man gewöhnlich einen Theil Roggen- oder Gerstenmehl. Mit den zubereiteten Erdäpfeln knetet man nun am andern Morgen das Mehl, und behandelt es wie andern Brotteig, doch muß dieser recht fest seyn, denn er giebt gewöhnlich gerne nach. Wenn der Teig wie gewöhnlich gegangen ist, so werden große Brotlaibe daraus gemacht, und diese in einem stark geheizten Ofen gebacken. Nach 2 Stunden kann es herausgenommen und verkehrt auf Bretter gelegt werden.

Man kann die Erdäpfel auch kochen, und wenn sie kalt sind, am Reibeisen reiben, und dieselben unter das Mehl rühren.

8. Erbsen-Brot.

Man nimmt Mehl, aus sauber erlesenen Erbsen zube-

reitet, und macht im warmen Zimmer den Vorteig, der über Nacht stehen bleibt. Am andern Morgen wird es gehörig gesalzen, und der Teig mit Wasser und einigen Eiern recht dick angemacht. Wenn derselbe recht gegangen ist, werden Laibe von beliebiger Größe daraus gebildet, und diese dann in starker Hitze gebacken. — Dieses Erbsenbrot ist zum Kochen sehr gut anzuwenden, besonders zu Speisen von Erbsen oder Linsen, auch zu Wildpret, Fischen, Saucen u. dgl. — Auch zum Mästen des Geflügels ist es sehr zu empfehlen, doch können dann die Eier weggelassen werden.

Vierzehnter Abschnitt.

Speisen und Getränke für Kranke.

1. Suppen-Kräuter-Bouillon.

Man reiniget die von dem Arzt vorgeschriebenen Suppenkräuter, schneidet sie ganz fein, wirft sie in kochendes Wasser, und läßt sie eine halbe Stunde auf dem Feuer; dann nimmt man den Topf vom Feuer weg, seiht die Brühe durch, und thut nach Erforderniß Butter und Salz dazu. Davon wird nun dem Kranken nach Erfordern der Umstände, besonders beim Purgieren,

eine halbe oder ganze Tasse gegeben. Wenn man diese Bouillon von dem Fleische junger Thiere zubereitet, ist es zur gänzlichen Verhütung des öfters sich dabei ergebenden Leibscheidens das sicherste Mittel.

2. Frosch-Bouillon.

In hinlänglichem Wasser werden 40 bis 50 Froschschenkel 2 Stunden lang gekocht, dann vom Feuer weggenommen, und vor dem Erkalten die verordneten Küchenpflanzen mit etwas Salz dazu gethan; dann wird es durchgeseiht und abgegossen.

2. Bouillon von Kalbslunge.

Eine reingewaschene, frische Kalbslunge, ein Löffel voll gestoßener Reis, Gerste oder Hafergrüße, 2 Loth ausgekernte Rosinen und 2 Borstorfer- oder Renetten-Aepfel werden zusammengeschnitten und in einem fest zugemachten Topfe einige Stunden lang in einer halben Maas Wasser gelinde gekocht, und dann diese Brühe durchgeseiht.

4. Bouillon von Körbel-Kraut.

Eine alte Henne wird wohl gereinigt, jedoch nicht gebrühet, man füllt den Kropf und Leib mit fein zerschnittenem Körbelkraut und Hafergrüße, hernach thut man ein wenig Safran hinein, und näht die Henne zu, thut sie dann in einen irdenen etwa 4 Maas haltenden Topf, und gießt siedendes Wasser darauf bis an den Rand, und verklebt dann den Deckel mit Mehlteig und Papierstreifen; dann läßt man es anhaltend 6 Stun-

den lang bei gelindem Feuer sieden, bis es zur Hälfte eingekocht ist, und hernach etwas abkühlen; endlich seihet man die Brühe durch ein Tuch, und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Diese Brühe ist sehr gut bei trockenem Brusthusten, bei der Schwind- und auch Lungensucht. Hievon wird alle 2, 3 oder 4 Stunden eine Tasse voll genommen.

5. Bouillon von Schnecken.

Ein halb Pfund klein geschnittenes Kalbfleisch wird mit einigen Händen voll Wurzelwerk, nämlich frische Zichorien, Quecken, Sellerie, Haserwurzeln *rc.*, in einem verdeckten Geschirr in einer halben Maas Wasser ungefähr eine halbe Stunde lang gekocht; dann nimmt man 6 bis 8 rothe Wald-Schnecken, wäscht sie recht rein, zerschneidet sie, und thut sie gestossen dazu; hierauf läßt man es noch so lange kochen, bis die Schnecken zergangen sind, und seihet dann die Brühe durch ein Tuch. Es kann auch etwas Zucker dazu gethan, das Fleisch davon weggelassen, und die Schneckenbrühe mit halb so viel Kuhmilch oder Selterser-Wasser vermischt werden.

6. Eine andere Art Schnecken-Brühe.

Zehn bis 15 rothe gereinigte Waldschnecken werden zerstoßen, dann 5 süß-fäuerliche Aepfel sammt der Schale in Scheibchen zerschnitten, und eine halbe Hand voll getrocknete Pflaumen oder kleine Rosinen dazu gethan; dieses alles wird eine Stunde lang in einer Maas Wasser gekocht, und dann die Brühe durchgeseiht. Diese

Brühe ist gut für Kranke, welche ein starkes Fieber, oder große Hitze haben.

7. Erweichende Fleischbrühe.

Zwei Pfund Kalbfleisch wird wohl geklopft, und mit 6 Loth reiner Gerste in einer Maas Wasser, bei gelindem Feuer, 5 Stunden lang zusammen gekocht, dann 8 Loth Schwarzwurzeln, $\frac{1}{2}$ Pfund gemeiner Lattich, und $\frac{1}{4}$ Pfund Lämmer-Lattich dazu gethan; dieses läßt man alsdann alles noch eine Viertelstunde lang kochen, und seihet es dann durch ein leinenes Tuch. Diese erweichende Fleischbrühe ist sehr gut und nützlich in auszehrenden Krankheiten, bei trockenem Husten, Entkräftung, Krampf ic., alle 2 Stunden trinkt man eine Thee-Tasse voll davon. Sollte sie zu dick oder zu stark seyn, so kann man sie nach Belieben mit warmem Wasser verdünnen.

8. Gelee von Brot.

In einer halben Maas Wasser wird ein Pfund Weißbrot oder Weck eine Stunde lang gekocht und durchgeseiht; hierauf läßt man das Wasser über einem schwachen Feuer verrauchen, bis es dicklicht wird, nimmt es vom Feuer und läßt es erkalten. Dann kann man daraus mit Milch, Fleischbrühe, Wein, Bier oder Wasser, wie es erforderlich ist, ein sehr angenehmes Mus machen, welches bei Auszehrung, Entkräftung, hitzigem Fieber, trockenem Husten, Durchlauf ic., auch für kranke Kinder, die schon einige Jahre alt sind, sehr gut und nützlich ist.

9. Fleisch=Gelee.

Wenn man einen guten Kapaun oder eine Henne, welche nicht sehr fett ist, abgenommen, wird sie nicht in siedendes Wasser gethan, sondern trocken gerupft, das Eingeweide herausgenommen, die Henne von innen sauber ausgetrocknet, und in vier Theile getheilt. Das Blutige wird vom Hals weggeschnitten, dann das Fleisch alles von den Knochen abgelöst, und mit den Knochen, Magen, Leber und Herz sehr fein gebackt; dieses thut man zusammen in eine zinnerne Flasche von etwa anderthalb Maas; die Flasche wird dann fest zugeschraubt und mit einem feinen leinenen Tüchlein umwunden; hierauf stellt man sie in einen Kessel voll Wasser, und läßt es ungefähr 2 Stunden darin kochen. Wenn man die Flasche nun heraus nimmt und mit einem Löffel den Saft inwendig ausdrückt, so hat man eine vortreffliche Gallerte; die Flasche wird alsdann wieder so, wie sie vorher war, vermachet, und noch 2 bis 3 Stunden in dem Kessel voll Wasser gekocht; dann thut man alles in ein reines Tüchlein, preßt es zwischen 2 Tellern stark aus, gießt es in einen reinen Hafen, und läßt es gerinnen; davon giebt man dem Kranken jedesmal einen Eßlöffel voll mit warmem Wasser verdünnt. Bei starker Entkräftung und ausgehenden Krankheiten ist diese Gallerte von vorzüglichem Nutzen.

10. Krebs= oder Schnecken=Gelee.

Es werden 30 Krebse und eben so viele Schnecken, wie zum Speisen, gesäubert, klein gestoßen und mit 2 Loth frischer Butter auf ein gelindes Feuer gesetzt; dann thut man zwei gesäuberte und klein gehackte Kalbs-

füße dazu, und läßt es zusammen in 2 ½ Maas Brunnenwasser so lange kochen, bis es nur noch 1 Pfund Brühe ist; dann wird ½ Quintchen gestoßene Muskatblüthe und eine Hand voll Körbelkraut hinein gethan; man läßt es nun noch einmal aufsieden, preßt es dann durch eine starke Leinwand, stellt es in den Keller, und läßt es zu einer Gallerte gerinnen. Man kann mit diesem Vorrathe 4 bis 5 Tage auskommen. Dem Kranken wird hievon Morgens, Mittags und Abends, jedesmal 2 Eßlöffel voll, in ungefähr 6 Eßlöffel voll ungesalzener Hünerbrühe aufgelöst, gegeben.

11. Brust-Kräuter-Gelee.

Man nimmt eine Hand voll Lungenkraut, Leberkraut, eben so viel weiße Eibischwurzeln, und gleich viel von blauem Kohl die Herzen, schneidet alles klein, und thut 3 Löffel voll kleine Grütze, einen gehackten Kalbsfuß, 2 gehackte Hammelsfüße, und eine Messerspitze voll gestoßene Muskatblüthe dazu; dann setzt man dieses alles in 5 Maas Wasser in einem fest zugestopften Topfe über das Feuer, und läßt es 5 Stunden lang kochen; hierauf drückt man es durch einen klaren feinen Durchschlag, oder durch ein Haarsieb, und läßt es im Keller in einem Topfe stehen, bis es zur Sulze gerinnt. Diese Gallerte ist erweichend und zugleich auch reinigend und stärkend, besonders bei trockenem Husten sehr nützlich. Man nimmt Morgens und wieder Nachmittags jedesmal einen Eßlöffel voll in dünner Rindfleischbrühe.

12. Hirschhorn-Gallerte.

Sechszehn Loth geraspelttes Hirschhorn wird mit einer

Maas Wasser gekocht, und zwar in einem fest zugemachten Topfe 4 Stunden lang bei gelindem Feuer; dann seihet man es rein durch, und läßt es an einem kühlen Orte gerinnen. Diese Gallerte ist bei Nervenfiebern, Entkräftung und trockenem Husten sehr nützlich.

13. Krebs-Brühe mit Wurzeln und Kräutern.

In einem Topfe werden 3 Pfund lebendige Krebse in einer Maas Wasser eine Stunde lang gekocht; dann werden sie herausgenommen, sammt den Schalen gestoßen, und hernach wieder in dem nämlichen Wasser 4 Stunden lang gesotten, und von Zeit zu Zeit etwas Wasser nachgegossen; dann preßt man es durch ein reines leinenes Tüchlein, und thut 8 Loth Haserwurzeln, 4 Loth Zuckerwurzeln, 2 Loth Ochsenzungen-Blätter und 3 Loth Boretsch dazu, läßt es miteinander noch einigemal aufsieden, und seihet es durch. Diese Brühe ist sehr nährend, reinigend und erweichend, und vorzüglich bei auszehrenden Krankheiten, trockenem Husten, Entkräftung, Verstopfung und Verschleimung gut und nützlich.

14. Quitten-Gelee.

Man kocht 1 Pfund Quittensaft, welcher frisch ausgepreßt und gereinigt ist, unter beständigem Abschäumen dicklicht; dann seihet man ihn durch, und thut hernach 12 Loth alten guten Wein, und Kanarienzucker 6 Loth hinzu, und läßt dieses bei einem gelinden Feuer, bis es Gallerte ist, einkochen. Man nimmt täglich davon einigemal einen halben Eßlöffel voll. Ist sehr dienlich

bei Bleichsucht, feuchtem Husten, Brechen und Durchlauf zu stopfen.

15. Schleim von Reis.

Man nimmt 4 Loth Reis und stößt ihn in einem marmornen Mörser zu Pulver, kocht ihn hernach in 2 Pfund Brunnenwasser bis zu einer klaren Brühe, welche dann heiß durch ein leinenes Tuch gedrückt, stark ausgepreßt, und mit einem oder einigen Eßlöffeln voll warmem Wasser oder Fleischbrühe vermischt wird. Dieser Schleim ist bei äußerster Schwäche, in hitzigen Fiebern, zur leichten Nahrung, und weiter beim Ausschlag, Blutflüssen, dem weißen Flusse, Gelbsucht, Durchlauf, trockenem Husten, Brechen und Nervenkrankheiten von besonders vorzüglichem Nutzen.

16. Quitten=Mus.

Der Saft aus gestoßenen Quitten wird durch ein reines und doppeltes leinenes Tuch geseibet. Von diesem Saft nimmt man dann einen Schoppen, welchen man bei gelindem Feuer unter immerwährendem Umrühren und Abschäumen kocht, bis er anfängt dick zu werden; nun thut man einige Trinkgläser voll alten Wein und 5 bis 6 Loth Zucker hinzu, und läßt es in gelinder Wärme so lange abdämpfen, bis es wie eine Gallertedicke wird. Man nimmt des Tages einigemal einen Eßlöffel voll; es ist ein gutes magenstärkendes Mittel, und sehr nützlich bei lange andauerndem Durchfall, nach dem Brechen, nach überstandener Ruhr u. s. w.

17. Wachholder-Mus.

Man zerstoßt reife frische Wachholderbeeren gröblich, gießt so viel Wasser daran, daß es nur etwas darüber geht, kocht dieses bei gelindem Feuer in einem irdenen Gefäße eine halbe Stunde lang, seibet die Brühe durch eine dicke Leinwand, und preßt sie stark aus; dann dämpft man das Durchgeseibte auf einem gelinden Kohlenfeuer ab, bis es Honigdicke wird; man kann auch etwas zerstoßenen Zucker dazu thun, wodurch der Geschmack viel angenehmer wird. Um einen schwachen Magen zu stärken, Blähungen zu vertreiben und den Schweiß oder Urin zu befördern, ist dieses ein sehr gutes Mittel. Einen Theil davon läßt man in doppelt so viel altem gutem Wein zergehen, nimmt nach Tische und vor dem Schlafengehen jedesmal 2 bis 4 Eßlöffel voll.

18. Hollunder-Latwerge.

Reife Hollunder-Beeren zerquetscht man, läßt den Saft durch ein grobes leinenes Tuch laufen und auf einem gelinden Feuer unter fortwährendem Umrühren kochen, bis er gehörig dick geworden ist. Auch kann man, wenn er angenehmer werden soll, auf jede Maas Saft ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker nehmen, doch muß man beim Kochen Obacht geben, daß es nicht anbrennt.

Eben so macht man auch das Mus von sogenannten Sperber- oder Vogelbeeren. Man nimmt des Tages 2 bis 4 Eßlöffel voll. Diese Latwergen sind schweißtreibend, und bei rheumatischen Flüssen, Erkältungen *ic.* sehr gut und dienlich.

19. Mus von Kalbslunge.

Eine Kalbslunge, und im Gewicht eben so viel Zuckerandis, thut man in einen reinen Topf, verklebt ihn wohl, setzt ihn in einen Kessel voll Wasser, und läßt es darin 3 bis 4 Stunden lang kochen, dann giebt es einen dicken Saft oder Mus, welches bei trockenem Husten und Entkräftung sehr gut und dienlich ist, wenn man Morgens und Abends jedesmal davon 3 Theelöffel voll nimmt.

20. Kraft-Mus für Kranke.

Von 2 Eiern werden die Dotter, nachdem man das Weiße davon getrennt hat, stark abgerührt, hernach ein Schoppen Mandelmilch mit Zucker und Zimmet dazu gethan, und auf einem gelinden Kohlenfeuer zu einem dünnen Mus gekocht.

Von dem Eierklar, aber ohne Dotter, macht man das Mus folgendermaßen:

Das Weiße von den Eiern wird mit einem Eßlöffel voll zartgestoßenem und geseibtem Zucker zu einem Schnee geschlagen; dann thut man einen halben Schoppen Milch dazu, setzt es auf das Feuer, und läßt es unter beständigem Umrühren darauf, bis es zu kochen anfängt; hernach reibt man die Schale von einer Zitrone darunter, streuet Zucker darauf und richtet es an.

21. Aepfel-Mus für Kranke.

Kühlende Aepfel, welche einen weichen Saft und süßen Geschmack haben, worunter Renetten und Borsdorfer die vorzüglichsten sind, tangen hiezu am besten.

Diese Aepfel werden schwachen oder kranken Personen mit kleinen Rosinen gegeben, jedoch ohne Wein und Gewürz. Den Wiedergenesenden kann man Aepfel in Wein gedämpft, mit etwas Gewürz und Zibeben geben. Das Wasser, in welchem die Aepfel gekocht worden sind, trinkt man als ein gutes auflösendes Brustmittel.

22. Stärkender Brei.

Hiezu werden 4 Loth ausgepresster Kirschen-, Johannisbeer-, Himbeer- oder Maulbeer-Saft, jedoch in einer Jahreszeit, wo man diese Früchte nicht frisch haben kann, und eben so viel abgekochter Saft von denselben genommen; dann wird das Gelbe von 2 Eiern, 2 Quintchen Zitronensaft, 4 Loth guter weißer Wein und so viel Zucker und feingeriebenes Brot dazu gethan, und ein dicker Brei daraus gemacht. Dieser Brei ist bei allen Arten von Entkräftung vorzüglich gut und nützlich.

23. Gesottene Brotschnitten.

Milchbrod oder Weck schneidet man zu dünnen Scheiben, und bedeckt damit den Boden einer Schüssel; dann wird ein wenig zerlassene Butter darüber gegossen, hernach wieder eine Lage von solchen Brotscheiben darüber gelegt, und so fortgefahren, bis die Schüssel voll ist; alsdann gießt man ein wenig warmes Wasser darüber, doch so, daß man nichts vom Wasser sehen kann, und läßt es zugedeckt auf einer schwachen Gluth ein wenig aufkochen. Diese Speise kann man Kinderbetterinnen, im hitzigen Fieber, Verwundeten, auch bei Blutflüssen geben.

24. Gersten-Brei.

Eingeweichte, geschälte, mit den Händen geriebene Gerste, 7 oder 8 Stunden gekocht, thut man in einen feineren Mörser, reibt sie mit süßen abgezogenen Mandeln, und preßt sie durch; dann thut man etwas Zucker dazu, stellt es in einer silbernen oder porzellanen Schüssel auf glühende Kohlen, und läßt es gelind kochen.

Wenn man das Durchgepreßte von neuem kocht, wird es dicker und nahrhafter, von Vielen wird es aber dünn lieber genommen. Man nimmt davon des Tages 2 bis 4 Mal, je nachdem es dick oder dünn ist.

Dieser Brei ist sehr dienlich bei Ausschlägen, trockenem Husten, Entkräftung, auszehrenden und Nervenkrankheiten, Brechen, Blutflüssen etc.

25. Kraftbrühe für Genesende.

Von einigen Eiern nimmt man das Gelbe, nachdem man das Weiße genau davon gethan hat, verrührt es recht gut, schüttet Mandelmilch, Zucker und Zimmt hinzu, und verkocht dieses zu einem dünnen Brei. Bei Entkräftung, so wie bei trockenem und gichterischem Husten ist dieser Brei sehr stärkend und nützlich.

26. Melissen-Kuchen.

Junge Melissen-Sprossen, welche gedörret sind, werden zu Pulver gestossen, alsdann mit Eier und Zucker Gebäckenes daraus gemacht. Bei dem Krampfe ist dieses ein sehr linderndes Mittel, es befördert auch die monatliche Reinigung.

27. Zuckerwurzel-Mus.

Nachdem man die Zuckerwurzeln Scheibenweis geschnitten hat, werden sie in Milch, oder noch besser in einer kräftigen Hühner- oder Kapaunenbrühe recht weich gekochet, und hernach durch ein härenes Tuch gedrückt; dann wird auf das Durchgedrückte noch ein wenig Milch oder Hühnerbrühe gegossen, einige Eierdotter und ein wenig Gewürznägelein, Zucker, Zimmt und Safran dazu gethan, dann wird es ein dünnes Mus; es kann auch eine Suppe davon gemacht werden, wenn man mehr Brühe nimmt; nach Erforderniß kann man auch das Gewürz ganz weglassen; dieses Mus ist sehr stärkend und gesund, und bei Entkräftung oder Auszehrung nützlich.

28. Wollblumen- und Veilchen-Thee.

Eine Loth Süßholz wird in einem Schoppen Wasser einige Minuten lang gekocht; dann wird der Topf vom Feuer genommen, und Veilchen und Wollblumen, von jedem 3 Finger voll hineingerhan; dann läßt man es anziehen. Dieser Thee ist sehr gut bei Brust- oder Leber-Beschwerden.

29. Vermischter Camillen-Thee.

Klein geschnittene frische Meerrettigwurzeln 6 Quintchen, nebst 3 bis 4 Finger voll römische Camillen werden in einen Schoppen kochendes Wasser gethan. Man thut Pomeranzen-Syrup, oder weissen Wein hinein, und trinkt es des Tages Lassenweis.

30. Vermischter Sauerampfer-Thee.

Man thut eine Hand voll klein geschnittenen frischen Sauerampfer, eine halbe Hand voll frischen Körbel, und 2 Loth Zucker oder Honig in einen Schoppen kochendes Wasser. Dieser Thee ist gut bei brennender Haut- hitze, wobei Harnstrenge ist.

31. Thee von Wachholderbeeren.

Man zerstößt Wachholderbeeren, aber nur grob, eben so frische Meerrettigwurzeln, nimmt von jedem 6 Quint- chen, gießt einen Schoppen kochendes Wasser darauf, und läßt es dann kalt werden. Von diesem Thee trinkt man kleine Tassen, thut Pomeranzenschalen-Syrup, Meerzwiebelhonig, oder Erdrauch-Syrup, etwa einen Theelöffel voll hinein; er ist sehr gut bei Harnkrank- heiten, oder wo der Urin unterdrückt ist.

32. Melissen-Thee.

Die Melisse wird im Monat Juni vor Sonnenauf- gang gesammelt, die Stengel werden von den Blättern getrennt, und dann die Blätter im Schatten, zwischen Papier getrocknet. Die Stengel werden hernach im Wasser ganz weich gekocht, und das Gefochte durch ein leinenes Tuch geseiht. Dann wird das Durchgeseihete noch einmal und so lange gekocht, bis die Hälfte davon eingekocht ist; mit diesem werden nun die trockenen Me- lissenblätter benetzt, dieselben nachher wieder im Schat- ten getrocknet, jedoch nicht zu sehr, sondern so, daß die Blätter immer geschmeidig bleiben. Alsdann werden die Blätter, eines über das andere, etwa anderthalb

Fuß hoch auf eine Serviette gelegt, die Blätter mit der Serviette zusammengerollt, mit Bindfaden fest umwunden, und an einem trockenen Orte, aber im Schatten, recht getrocknet; die umgewundenen Bindfäden kann man dann nach 2 oder 3 Monaten wieder ablösen, und die Melissen-Rolle an einem trockenen Orte in Kästchen zum Gebrauche aufbewahren. Zu einem Thee nimmt man dann von den Blättern auf 12 Loth Wasser so viel, als man zwischen 5 Fingern fassen kann. Wenn man etwas Zitronenschale dazu thut, schmeckt dieser Thee noch angenehmer. Er ist hauptsächlich in Nervenkrankheiten unvergleichlich gut, und besonders auch bei Verstopfung der monatlichen Reinigung.

33. Thee von isländischem Moos.

Vier Loth isländisches Moos werden in drei Schoppen Wasser über das Feuer gethan und stark gekocht; dann seihet man es durch ein feines Siebchen, und läßt es hernach mit 8 Loth Kandiszucker bis etwa zu einem Schoppen einkochen; diesen Thee trinkt man unter Tags mehreremal; er ist sehr gut und nützlich bei einem langwierigen Husten.

34. Bitterer Kräuter-Wein.

Hiezu wird Böffelkraut, Basilikum, Rosmarin, Maiblumen, Lavendel, Tausendguldenkraut, Wachholderbeeren, Safran, Angelikenwurzel, brauner Zimmet und Mantwurzel, von jedem $\frac{1}{2}$ Loth, dann 1 Loth Süßholz, 1 Loth Wermuth, 1 Quintchen Weilschenwurzel, und eben so viel weißer Zimmet, endlich 2 Loth

Zitronenschale, und 2 Loth Pomeranzenschale genommen, und dieses zusammen mit 5 Maas Wein angesetzt.

35. Vermuth-Wein.

Mit den Blumen und Spizen vom Vermuthkraut füllt man drei Vierteltheile eines großen Glases; dann wird Franzbranntwein und ein wenig Malvasser, oder spanischer Wein darauf gegossen, bis das Glas voll ist, hernach wird es zugebunden, und an einen mäßig warmen Ort gestellt; nachdem nun in 3 bis 4 Tagen die Kraft aus dem Kraut ausgezogen ist, wird es abgeseiht, in Fläschchen gethan, welche wohl verstopft werden, und so aufbewahrt. Von dieser Essenz gießt man dann nach Gefallen unter ein Glas Wein.

36. Kühlende und erweichende Brühe.

Eine Kalbslunge wird wohl gewaschen; dann nimmt man einen Eßlöffel voll Reis, rothe Brustbeeren, große Rosinen, Feigen und Datteln, von jedem derselben 2 Loth, und auch 2 Renetten-Aepfel; dieses alles reiniget man, dann wird es gewaschen und zerschnitten, und hernach in einer hinlänglichen Menge Wasser einige Stunden gekocht, und endlich durchgeseiht. Davon wird alle zwei Stunden eine bis zwei Tassen getrunken. Diese Brühe ist erweichend und kühlend, und ist für trockene und hitzige Naturen, im Falle auch wo Geschwüre zur Reife gebracht werden sollen, bei Ausschlag, Schärfe des Blutes, weißem Fluß, Brustschmerzen, hitzigen Gichtflüssen und Seitenstechen, und in Nervenfiebern von sehr heilsamer und überaus guter Wirkung.

37. Wachholder-Kaffe.

Zwei Eßlöffel voll leicht geröstete und gestoßene Wachholderbeeren werden in einem Schoppen Wasser einmal aufgewallt, und dann mit ein wenig Zucker versüßt. Dieser Kaffe ist für Wassersüchtige, welche kein Fieber und keine Hitze haben, sehr nützlich; man trinkt ihn Tassenweis am Morgen, oder auch sonst alle 2 oder 3 Stunden.

38. Eichel-Kaffe.

Die Eicheln hiezu müssen nicht wurmfichig und vollkommen reif seyn; man schneidet die Kerne, nachdem man die Schalen davon gethan hat, in 4 Stücke; dann werden sie auf dem Ofen getrocknet, und wie Kaffe-Bohnen geröstet; man muß aber sehr Obacht geben, daß sie nicht verbrennen, denn man muß sie nur so lange rösten, daß man sie leicht stoßen und zerreiben kann; wenn man die Eicheln nun also geröstet und gemahlen hat, wird davon 1 oder 2 Loth, etwa zum vierten Theil mit Kaffe vermischt, wie gewöhnlicher Kaffe in ungefähr einem Schoppen Wasser gekocht, jedoch etwas länger; man kann diesen Kaffe mit oder ohne Milch und Zucker trinken. Er ist sehr nützlich und heilsam, besonders für schwächliche Kinder, welche an der Gekrös-Drüsen-Verstopfung leiden, oder an der Dörsucht; auch bei einigen Arten der Schwindsucht, bei Geschwüren und daher entstehenden auszehrenden Krankheiten ic. ist er vortreflich gut, er hat zertheilende und stärkende Kraft; doch muß man ihn durch einige Zeit anhaltend gebrauchen.

39. Blutreinigender Habertrank.

Man wäscht $1\frac{1}{2}$ Pfund guten Haber, welchen man wohl gereinigt hat, einigemal mit Brunnenwasser in einem Siebe, thut ihn mit einer starken Hand voll klein zerschnittener Eichorienwurzeln in einen reinen Topf, gießt 12 Maas Wasser darauf, kocht es bis zur Hälfte ein, seihet dann die übrig gebliebenen 6 Maas durch ein reines leinenes Tuch, und läßt es, nachdem man noch 1 Loth gereinigten Salpeter und 12 Loth Zucker hinzugegeben hat, noch einigemal am Feuer mit einander aufkochen; dann läßt man es im nämlichen Geschirre 24 Stunden im Keller vollkommen erkalten, und gießt hernach das Klare, von der auf dem Boden liegenden dicken Materie, in irdene oder porzellanene reine Gefäße ab, und bewahrt es zum Trinken auf; anstatt Zucker kann man reinen Honig dazu beim Trinken nehmen. Dieses Getränk ist hauptsächlich in der Gicht, Gelbsucht, Krampf, Ausschlag, trockenen Husten, Steinschmerzen, verhärteten Drüsen und Eingeweiden, und bei sehr vielen Krankheiten ein vorzügliches gutes und heilsames Mittel. Man trinkt davon oft unter Tags, und nimmt jeden Morgen ungefähr 3 Tassen voll warm. Will man diesen Trank als Kur gebrauchen, so nimmt man vorher ein gelindes Laxiermittel, und trinkt Morgens am ersten Tag ungefähr $\frac{1}{2}$ Maas, am zweiten Tag 3 Schoppen, und am dritten 1 Maas, wobei man die folgenden Tage dann bleibt; Nachmittags trinkt man jedesmal nur die halbe Portion; diese Kur muß man aber wenigstens 14 Tage bis 4 Wochen lang fortsetzen; doch muß man den Magen nicht mit einer zu großen Menge von diesem Getränke überschwemmen, besonders wenn man sich nicht eine verhältnißmäßige Bewegung

dabei machen kann, sonst erregt es Uebelkeiten, Mangel an Appetit, Magendrücken, unruhigen Schlaf, und eine Schlassheit des Körpers. In diesem Falle muß man weniger davon trinken, und mit gelinden Magen-Ärzenen oder einem Glas Wein den Magen wieder stärken, auch sich mehr Bewegung machen; oder es wird mit diesem Tranke einige Tage eingehalten, bis der Magen von dem vielen Wasser entlediget ist.

40. Von Molken überhaupt.

Es giebt süße und saure Molken; die sauren erhält man, wenn man die Milch durch eine Säure scheidet, oder auch von sich selbst gerinnen läßt. Die Milch, welche eine Zeitlang steht, wird sauer, wobei sich die Butter- oder Kästheile, nachdem sie zusammengegangen sind, von den wässerigen Theilen abscheiden; dann hat man gemeine Molken, welche zu Klästieren gebraucht, und in solchen Krankheiten, wo kühlendes wässeriges und säuerliches Getränk nothwendig ist, und in hitzigen, galligen und entzündungsartigen Fiebern getrunken werden. Von den Molken ist die Buttermilch nur darin unterschieden, daß die käsigen und fetten Theile darin herum schwimmen, weßwegen sie angenehmer ist. Dieselbe ist sehr gut für Auszehrende und beim Fieber, weil sie kühl und recht gut nährt, nur darf kein Durchfall da seyn. Sie wird Gläserweise und kalt getrunken; es ist desto besser, je mehr man davon trinken kann ohne Beschwerden, und mit Hinweglassung anderer Getränke oder Nahrungsmittel.

41. Süße Molken.

Ueber einem gelinden Feuer wird frischgemolkene

Milch in einem zinnernen Gefäß ganz verdampft; dann gießt man auf das zurückgebliebene Pulver eben so viel reines leichtes Wasser, als es Milch gewesen ist; dann läßt man es so lange aufsieden, bis das schleimige Fette, und dann das süße Salz, woraus das besagte Pulver bestanden, gänzlich zergangen ist; hernach wird es durch ein Tuch geseihet, und so von dem erdigen gröbern Theil gesondert, wornach es dann zum Gebrauch aufbehalten wird. Zu solchen Molken wird Kuh- oder Ziegenmilch genommen, jedoch ist die Ziegenmilch, weil sie viel zarter und süßer ist, hiezu am besten.

Die auf diese Art zubereiteten Molken haben eine weißgelbe Farbe, schmecken sehr angenehm, und haben weit mehr Kraft, als die gemeinen; sie können sowohl warm als kalt getrunken werden, verlieren auch den Geschmack nicht, und halten sich viel längere Zeit, als die gemeinen; wenn man sie als Kur gebraucht, sind sie hauptsächlich am Morgen warm getrunken von vortrefflich guter Wirkung, und überhaupt ist ihre gute Wirkung zu empfehlen; am vortrefflichsten sind sie zu gebrauchen beim Brustkrampf, trockenem Husten, in der Auszehrung, bei Verhärtung der Eingeweide oder Drüsen, und auch bei andern Krankheiten; stärkere Personen trinken davon alle Morgen 2 Apothekersfund, und schwächere 1 solches Pfund; man trinkt sie auch nach Umständen des Nachmittags, doch nimmt man dann nicht so viel, als in der Frühe; nach Beschaffenheit des Uebels muß man sie längere oder kürzere Zeit lang gebrauchen; in langwierigen Krankheiten muß man sie in größerer Quantität und viele Tage nacheinander brauchen, deswegen sind sie bald 2 bis 3, bald 4 bis 6 Wochen zu gebrauchen; auch nimmt man die bestimmte Quantität zu verschiedenen Zeiten nur nach und nach, indem der

Magen, wenn er nicht Kräfte genug hat, zu viel auf einmal nicht ertragen kann. Beim Gebrauche der süßen Molken sind gelinde Leibsbewegungen und Enthaltung von Geschäften zur erforderlichen Wirkung sehr nöthig; bettlägerige Kranke müssen, um den Magen nicht zu erschlappen, die Molken nicht in größerer Menge auf einmal, sondern zu verschiedenen Zeiten trinken, und Visceral-Tropfen dabei nehmen. Das Beste ist, wenn man Anfangs und am Ende dieser Kur ein lagirendes Mittel nimmt, wozu die nachher beschriebene lagirende Molken das beste Mittel sind. Man muß aber immer eine der Krankheit angemessene Diät während der Kur genau beobachten, und besonders hiebei den Genuß des Obstes, des Biers, aller sauren Sachen und der schwer verdaulichen Speisen meiden; zum gewöhnlichen Getränke wird hiebei frisches Brunnenwasser, Selterswasser, oder Gerstenwasser mit Wein genommen. Diese Molken erhalten noch viel heilsamere Wirkung, wenn im Frühjahre die frisch ausgepressten Säfte solcher Pflanzen, welche in der bestehenden Krankheit vorzüglich heilsam sind, mit denselben vermischt werden; auch kann man hier dienliche Wurzeln aller Art darunter kochen.*)

42. Säuerliche Molken.

Diese sind zwar nicht von solcher Kraft, wie die süßen Molken, doch leisten sie bei hitzigen oder Gallenfebern, auszehrenden und Nervenkrankheiten, Ruhr,

*) Man vergleiche: „Gais, Weißbad, und die Molkenkuren im Kanton Appenzell,“ von K. v. Kronfels. Constanz 1826. (Preis 2 fl. 42 kr.) — Eine treffliche Schrift, welche diesen Gegenstand erschöpfend abhandelt.

Blutflüssen sehr großen Nutzen; ein vortreffliches Mittel aber sind sie in der Dörrsucht bei Kindern, welche schon einige Jahre alt sind; man giebt ihnen nach Verschiedenheit des Alters täglich davon 1 bis 2 Tassen des Morgens lau, und Abends wieder eben so; erwachsene und alte Personen trinken aber davon eben so viel, wie von den süßen Molken, oder noch etwas mehr. Die Scheidung des käsigten und groben Theils aus der Milch bei den säuerlichen Molken wird mit präparirtem Weinstein, oder mit Zitronensäure, oder mit einem Stücklein getrockneten Kälber-Magen, von welchem letztern die Molken weniger säuerlich werden, bewirkt, und die Molken werden nun sauer oder süßsäuerlich, je nachdem von diesen sauren Dingen mehr oder weniger dazu genommen worden ist.

Diese beiden Arten werden auf folgende Weise gemacht: Man setzt eine Maas frisch gemolkene Kuh- oder Ziegenmilch über das Feuer, und wenn sie zu kochen anfängt, thut man 1 Loth präparirten Weinstein hinein, rührt dann mit einem hölzernen Löffel die Milch so lange, bis sie völlig gekäset ist; dann wird die Flüssigkeit, welche über dem käsigten Theile steht, durch ein sauberes und feines leinenes Tuch durchgeseiht; hernach läßt man die abgeschiedenen Molken ungefähr eine Viertelstunde lang stehen, daß sie erkalten, und dann werden sie so getrunken. Wenn man sie recht klar haben will, wird Eierweiß dazu gethan; es wird nämlich zu einer Maas Molken das Weiße von 4 Eiern zu einem Schaum geschlagen, dann mit den Molken vermischt, so auf das Feuer gesetzt und ungefähr 4 bis 5 Minuten damit gekocht; dann nimmt man es vom Feuer weg, läßt die Molken erkalten, und seiht sie durch ein Sieb, in welches 2 Bogen Fließpapier gelegt sind; die Molken gehen

so nur ganz langsam und tropfenweis durch. Dieses kann auch durch einen Trichter, worin 2 Bogen Fließpapier gelegt sind, geschehen, wodurch sie recht klar werden; so sind sie nun so hell, wie Quellwasser.

Zweite Art: Man thut eine Maas Milch über das Feuer, und wenn sie zu kochen anfängt, einen starken Eßlöffel voll Zitronensaft darein, läßt dann die Milch so lange aufwallen, bis sie gerinnt; hernach seihet man sie durch, und legt, wenn sie sauer schmeckt, ein halbes Quintchen Krebssteine hinein, und rührt sie fleißig um.

Dritte Art: Wenn die Milch über dem Feuer zu sieden anfängt, wird ein Stücklein trockener Kalbs-Magen hinein gethan; dann wird sie wieder so lange fortgekocht, bis sie gerinnt; dann wird sie durch ein reines Handtuch durchgeseihet, damit die käsigten Theile in demselben zurückbleiben. Die Molken dieser Art haben einen angenehmen Geschmack; sie werden besonders am Morgen warm und Tassen- oder Gläserweis in nicht zu langen angemessenen Zwischenräumen getrunken; hiebei macht man sich, so viel möglich ist, immer gelinde Bewegung.

Ueberhaupt ist bei Molkenkuren der Gebrauch der warmen Molken den kalten vorzuziehen, weil sie warm gewöhnlich viel besser und nützlicher wirken, und alles etwaige Leibschniden dadurch verhütet wird, welches sich bei dem Gebrauche der kalten Molken öfters ergeben kann.

43. Laxierende Molken.

Obwohl die Molken schon an sich, wegen ihres zarten Salzes, eine gelinde laxierende Kraft haben, so sind sie doch zu stärkerem Stuhlgange nicht hinreichend.

Damit sie nun zu dieser erforderlichen Wirkung und bei Krankheiten, in welchen starke Lagierungen nicht gegeben werden dürfen, als ein gutes Mittel gebraucht werden können, werden 4 bis 6 Loth Manna in einem Pfund warmer Molken aufgelöst und durchgeseibet, und dann 1 bis 1½ Quintl. präparirten Weinstein und 2 oder 3 Tropfen Cedern-Del dazu gethan. Dieses trinkt alsdann der Kranke in 3 Portionen nach und nach. Diese lagierende Molken sind besonders bei Ausschlägen, Verstopfung des Leibes, Geschwüren, Steinschmerzen *ic.* ein vortreffliches Mittel.

44. Molken mit Wein.

Mit 8 bis 12 Loth gutem altem weißem Rheinwein, oder anderm gutem weißem Wein, bewirkt man die Scheidung von 1 Maas kochender Milch, und seibet die Flüssigkeit dann durch. Diese Molken sind bei ansteckenden Krankheiten, Faulfebern, bei der Ruhr *ic.*, ein sehr vortrefflich dienliches Mittel.

45. Molken mit Renetten.

In 2 Pfund Molken werden 2 in dünne Scheiben geschnittene starkriechende Renetten eine Viertelstunde lang gekocht; dann seibet man sie durch, und thut etwas beliebigen Syrup dazu; von diesen Molken nimmt nun der Kranke Morgens frühe nüchtern, oder er nimmt davon alle 3 bis 4 Stunden jedesmal 10 bis 12 Loth.

Diese Molken sind bei gallichten Krankheiten, Ruhr, bei ausgehenden Krankheiten, Blutflüssen, Verstopfung des Leibes *ic.*, von vortrefflichem Nutzen und sehr guter Wirkung.



Fünfzehnter Abschnitt.



Kleine Hausapotheke.

1. Lilien-Öel für Brandschaden.

Man zupft die schönen weissen Lilienblätter ab, und wischt das innere Gelbe sauber davon, thut 3 bis 4 Hände voll solcher Blätter in einen Glaskolben, schüttet eine halbe Maas recht reines Baumöl darüber, läßt es 3 Wochen an der Sonne destillieren, und verwahrt es dann zum Gebrauche auf. Hat man das Unglück, sich zu brennen, so überstreiche man die Wunde sogleich mit diesem Öel, und der Brand wird sich ganz herausziehen. Noch besser ist es, wenn man einige von diesen im Öel gelegenen Blättchen auf die Wunde bindet.

Noch ein sehr gutes Mittel für den Brand ist dieses, wenn man die Haut von einem guten Firniß auf die Wunde bindet. Dieses muß aber ein guter Tischler- oder Schreiner-Firniß seyn.

2. Eier-Öel.

Man verrührt das Gelbe von 20 hartgesottene[n] Eiern mit einem glühenden Eisen so lange, bis ein

weisses Wasser darüber geht, auf dem sich dann Del erzeugt. Wenn das Letztere ganz abgeschöpft ist, kuetet man ein wenig weisses Wachs darunter und wascht es mit frischem Wasser aus, stellt es in einem Glase an die Sonne, läßt es einige Tage stehen, wascht es abermals aus, und stellt es wieder an die Sonne, bis es schön weiß ist. Dann bewahrt man es auf.

3. Mittel bei gestossenen Schienbeinen.

Man stößt sich nur gar zu oft an das Schienbein. So oft dieser Fall vorkommt, ist man auch in Gefahr, ihn erheblich zu machen. Man darf nur die gestossene, von der Haut entblößte Stelle, wie eine Wunde, oder wie Schwären, mit Salben oder Pflastern behandeln, so hat man einen offenen Schaden, der Monate, ja halbe Jahre lang dauern kann. Legt man hingegen augenblicklich ein Läppchen, oder ein Stückchen Fließpapier in Branntwein, Essig oder Arquebusade getaucht, darüber, der Schade mag auch noch so groß seyn, läßt es bis zur völligen Heilung liegen, befeuchtet es nur von Zeit zu Zeit, wenn es zu trocken werden will, mit Branntwein, so daß keine Luft dazu kommt, und keine Eiterung erregt wird, so wird man in wenigen Tagen davon befreit seyn.

4. Ein sehr gutes Pflaster für viele Schäden.

Man nimmt 1 Pfund Mai-Butter von Ziegenmilch, welche noch nicht ausgewässert ist, siedet sie in einer messingenen Pfanne, und schäumt sie fleißig ab, doch darf sie sich nicht scheiden. Nun läßt man 1 Pfund Jungfernwachs ebenfalls zerfließen, schüttet es zu der

Butter, thut 1 Pfund Klorie dazu, läßt dieses zusammen wie hartgesortene Eier unter fortwährendem Rühren sieden; dann hebt man es vom Feuer ab, thut einen halben Bierling gestoßenen Mastix und 1 Loth gestoßenen Safran darunter, rührt dieses so lange untereinander, bis der Mastix vollkommen zergangen ist. Dieses ist ein sehr gutes Hauspflaster für Brand, Schnitt, verfrorne Füße, und noch viele andere Schäden.

5. Ein anderes Heilpflaster.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Baumöl und 4 Loth rother Mine, kocht dieses miteinander so lange, bis es, wenn man einen Tropfen auf einen Teller thut, nicht mehr zerläuft, und wenn es erkaltet ist, eine feste Masse bildet. Alsdann hebt man es vom Feuer ab, und läßt es etwas ausdämpfen, und rührt 1 Loth, auch etwas mehr, gestoßenen Kampfer darunter; dann bildet man lange Stänglein daraus, und bewahrt solche zum Gebrauche auf. Will man Gebrauch davon machen, so streicht man sehr dünn davon auf eine Leinwand, und bindet es über die Wunden.

6. Englisches Pflaster,

oder

das sogenannte Mirakel-Pflaster.

Man nimmt 1 Loth Hausenblase, klopft und schneidet diese klein, gießt heißes Wasser darauf, und läßt sie über Nacht stehen; am Morgen setzt man den Topf auf ein schwaches Kohlenfeuer, und läßt sie so lange kochen, bis sich die Hausenblase völlig aufgelöst hat.

Alsdann nimmt man $\frac{1}{4}$ Elle schwarzen Taffent, säumt ihn, und spannt ihn über einen Rahmen. Dann streicht man mit einem Pinsel die noch warme Hausenblase dünne auf, und läßt den Taffent bei gelinder Wärme trocknen. Dieses Aufstreichen wiederholt man nach jedesmaligem Trocknen, und zwar so lange, bis alles aufgestrichen ist. Bei dem letzten Aufstreichen mischt man unter die Hausenblase etwas peruvianischen Balsam, oder noch besser, von dem nachfolgenden Commandeurs-Balsam.

7. Commandeurs-Balsam.

Trockener peruvianischer Balsam 1 Unze, Storag in reinen Stücken 2 Unzen, Benzoe 3 Unzen, succotrinische Aloe, Myrrhen, Weihrauch, Angelikwurzel, Johanniskrautblumen, von jedem $\frac{1}{2}$ Unze, Weingeist 2 Pf. und 8 Unzen. Man setzt es die Hundstage hindurch an die Sonne, in einer gut verstopften Flasche, und seihet dann den Balsam durch ein leinenes Tuch.

Dieser Balsam wird äußerlich zur Reinigung und Heilung der Wunden und Geschwüre, Zertheilung alter Geschwülste, zur Linderung podagrischer, rheumatischer und anderer langdauernder Schmerzen, auch innerlich zur Erwärmung und Stärkung des Magens und der Gedärme, wider die Blähungen und Colikschmerzen sehr empfohlen. Außerlich streicht man ihn mit einer Feder auf die leidenden Theile. Innerlich gebraucht, läßt man nur einige Tropfen auf einmal in ein Glas Wein nehmen.

8. Ein sehr guter Wund-Balsam.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Unze venetianischen Serpentin,

4 Unzen Baumöl, eine halbe Hand voll Wundkraut, und $1\frac{1}{2}$ Hand voll Blumen von Johannis-Kraut, auch ein wenig Spitzenwegerich, siedet dieses mit einem halben Glas voll weissen Wein sehr langsam eine halbe Stunde; alsdann stellt man es an die Sonne, damit es sich setze und destilliere; hernach seihet man es durch eine feine Leinwand, und verwahrt es zum Gebrauche auf.

9. Trauben-Pomade.

Zu $\frac{1}{4}$ Pfund ausgepressten Saft von blauen reifen Trauben nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Rosenwasser, 1 Pfund frische Butter, und $\frac{1}{4}$ Pfund gelbes Wachs. Dies alles zusammen läßt man in einem neuen irdenen Hafen bei gelindem Kohlenfeuer eine Stunde sieden, und schäumt es fleißig ab. Nachdem es gut erkaltet ist, läßt man das auf dem Grunde sich befindende Wasser recht rein ablaufen, die Masse nochmals am Feuer zergeben, und füllt sie dann zum Aufbewahren in Schächtelchen oder kleine Töpfchen.

10. Mittel wider einige Gifte.

Hat jemand giftige Wurzeln oder Kräuter, als Bilfenkraut, Wolfskirschen, Schierling, Hundspetersil, Stechapfel, Zeitlosen oder dergleichen genossen, so muß man ihn durch lauwarmes Wasser, worin ungesalzene Butter aufgelöst, oder durch Del, Honigwasser, Milch, Haferschleim oder Gerstenwasser zum Erbrechen zu bringen suchen. Er muß von diesem in so großer Menge genießen, bis er vor Ekel mit ihm das Gift wieder ausbricht.

Gegen Arsenik ist Milch, Mandelmilch, Seifenauflösung, in solcher Menge genossen, daß sie Erbrechen erregt, sehr heilsam.

Ist aber das genossene Gift in Pulverform gewesen, und ist dadurch ein Erbrechen bewirkt, so ist ein Brechmittel tödlich, und muß man dann bei Milch und Mandelmilch so lange bleiben, bis ein Arzt zu Hülfe gerufen ist.

Bei Vergiftungen durch Grünspan ist Del und Milch sehr heilsam; hat man dieses aber nicht bei der Hand, so kann man auch Zucker in Wasser aufgelöst in starker Portion nehmen.

Gegen Schwämme dient Essig, in großer Menge genossen, als Gegengift.

Bei Befürchtung, daß man Bleidünste verschluckt haben könnte, ist es rathsam, viel fettes Fleisch, Del, Butter oder Speck zu sich zu nehmen, und vor allem den Brantwein zu meiden. — In allen Fällen ist jedoch immer die ärztliche Hülfe so schnell wie möglich herbeizuholen.

11. Mittel wider das Durchliegen bei langwierigen Krankheiten.

Man nehme ungesalzenes Rind-, Kalb- oder Hammelfleisch, koche es, nehme den Schaum davon, welcher obnehin pflegt abgeschäumt zu werden, und bestreiche damit die durchgelegene Stelle des Tages 4 bis 5 Mal, so wird unfehlbar die schleunigste Heilung erfolgen.



Sechszehnter Abschnitt.



V e r s c h i e d e n e s.

1. Kartoffel-Mehl.

Man reibt geschälte und rein gewaschene Erdäpfel am Reibeisen, wirft sie dann in ein Gefäß mit kaltem Wasser, und rührt sie wohl um. Haben sie 2 Stunden gestanden, so müssen sie durch einen Sieber abgeseigt werden, daß das Faserige zurück bleibe.

Nun schüttet man sie wieder in das Gefäß, und gießt frisches Wasser darüber. Hat sich das Mehl auf den Boden gesetzt, so wird das Wasser wieder abgeseigt, und wieder frisches darauf geschüttet. Auf diese Art fährt man mit dem Bewässern fort, bis das Wasser ganz hell bleibt und das Mehl schön weiß ist, wornach das Mehl durch ein feines Haarsieb getrieben, und wieder frisches Wasser darauf geschüttet werden muß.

Hat es sich nun wieder gesetzt, so wird das Wasser wieder abgeseigt, das Mehl mit einem Löffel auf eine Leinwand herausgenommen, und dann an einen temperirten Ort oder an die Luft gestellt, bis es halb trocken ist. Dann wird es auf einem Brette mit einem Wallholze aufgerollt, und wenn es ganz ausgetrocknet ist, in Steintöpfen aufbewahrt. Vor dem Gebrauche wird es durch ein Haarsieb geseigt.

2. Sago von Erdäpfeln.

Die Erdäpfel werden, ganz wie vorhin gezeigt, zubereitet, und wenn das Mehl halb trocken ist, wird es durch einen nicht zu engen Seiher getrieben. Dann trocknet man diese Sagokörner einige Wochen bei mäßiger Ofenwärme oder an der Luft. Will man Gebrauch davon machen, so thut man einige Löffel voll davon in kochendes Wasser oder Fleischbrühe, und läßt sie mit ein wenig frischer Butter eine Viertelstunde sieden.

3. Consommé von Paradiesäpfeln.

Paradiesäpfel, die schön roth und weiß sind, werden in beliebige Stücke geschnitten, mit Lorbeerblättern, Chalotten, Pfefferkörnern und Gewürznelken in einer messingenen Pfanne über das Feuer gesetzt, dabei einigemal umgerührt, damit sie nicht anhängen. Wenn sie anfangen zu kochen, deckt man das Geschirr zu, und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde kochen und Brühe ziehen. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb, damit das Mark recht durchkommt, und läßt sie wieder auf Kohlen zu einem dicken Brei einkochen, der so dick seyn muß, daß man den Löffel darin stehen lassen kann. Stets muß darin gerührt werden, sonst hängt es sich gleich an. Man nimmt sodann 2 Theile verfertigte trockne Bouillon, schneidet sie in Stücke, rührt sie auf Kohlen unter die Paradiesäpfelmasse, rührt es wieder auf dem Feuer, daß es so dick wie trockne Bouillon wird. Es muß überhaupt so lange gerührt werden, bis die ganze Masse an dem Rührlöffel hängen bleibt, und sich an allen Seiten von der Pfanne losläßt.

Nun füllt man es in feine Confiturgläser, läßt es

einige Tage darin an der Luft stehen, damit es sich auskühle, bindet dann die Gläser zu und läßt sie an der Luft oder sonst an einem kühlen Orte stehen. Gewöhnlich läuft die Masse grau an, besonders wenn die Äpfel nicht recht reif waren; dieses schadet aber nichts; man darf sie nur sauber abschaben. Dann hängt man sie an die Luft, und kann sie 3 bis 4 Jahre aufbewahren. Vor dem Gebrauche thut man ein Stück in eine gewöhnliche weiße Buttersauce, in welche man etwas Zitronensaft gedrückt hat. Dann siebt man sie durch ein Haarsieb.

4. Bouillon-Tafeln.

Im ersten Bande sind solche auch schon angegeben, doch kann man sich auch wohlfeilere verfertigen. Man stellt 4 Pfund Rindfleisch, einige Markknochen, 12 verbaunene Kalbsfüße, und 3 Pfund ebenfalls klein verbaunenes Kalbsfleisch über das Feuer, legt noch ein gutes altes Huhn hinzu, und gießt so viel Wasser darüber, daß alles völlig damit bedeckt ist, läßt es bis zum Abschäumen gleich fortsieden, und nachdem es fleißig abgeschäumt ist, thut man folgendes Gewürz: Petersil, einige Pastinat- und Selleriwurzeln, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Schwarzwurzeln, Muskatblüthe und Zitronen, alles in eine saubere Leinwand gebunden, hinzu. Wenn das Fleisch recht weich ist, muß es sammt dem Gewürze wieder heraus, und das Fett rein abgenommen werden. Dann gießt man den Sud durch ein Tuch in einen sauberen Topf, und läßt ihn auf starkem Feuer zu einem dicken Brei einkochen. Doch muß man immer darin rühren, damit es nicht anbrenne. Wenn der Brei dick genug ist, bringt man sie in Formen, läßt ihn erkal-

ten, und dann in einem temperirten Zimmer oder im Ofen trocken werden.

5. Trockene Spargel-Marmelade.

Schöne grüne Spargeln läßt man, nachdem sie rein gewaschen und gepuht sind, in kochenden Wasser nur einmal aufwallen; dann werden sie, so weit sie grün sind, ganz klein gehackt, und mit Muskatblüthe, geriebenem Brod und Zitronenschalen vermischt. Dann macht man viereckigte Plätzchen daraus, die man in einem Backofen trocknet.

6. Gersten-Zucker.

Man setzt 1 Pfund Kochgerste mit 3 Maas Wasser über das Feuer und läßt sie 3 bis 4 Stunden gleich fortsteden. Alsdann seihet man die Gerste durch ein Tuch oder Haarsieb, gießt den dickgekochten Schleim auf 2 Pfund feinen Zucker, und preßt den Saft von einer halben Zitrone hinzu, läßt alles langsam kochen und bis zum Brechen kommen. Dann schüttet man die Masse auf einen Marmorstein, und sobald sie ein wenig erkaltet ist, schneidet man mit einem Messer Streifen davon und wickelt sie krumm. Beim Gerstenschleim ist nur zu bemerken, daß er hell und fett wird.

7. Chokolade.

Man röstet und schält Cacaobohnen, thut sie in eine messingene Pfanne oder in eine Casserole, stellt sie auf glühendes Kohlenfeuer, und rührt sie sehr lange, bis die Cacaobohnen ganz zu Del werden. Auf 4 Pfund von die-

sen geschälten Bohnen thut man, wenn sie zu Del geworden sind, 3 Pfund gestoßenen Zucker und 1 Loth Vanille, und rührt es in dem Kessel so lange, bis sich die Masse anfängt zu ballen und von der Pfanne loszulassen. Alsdann nimmt man etwa 1 Pfund davon auf einen Marmorstein, und reibt es mit einem dazu gemachten Eisen so lange, bis die Masse recht fein ist, und verfährt ebenso mit dem Uebrigen. Dann bestreicht man die dazu bestimmten Formen mit Del, füllt die Masse darein, und stellt sie, damit sie leichter hart wird, an einen kühlen Ort.

8. Senf mit Weinmost.

Man läßt guten klaren Weinmost bis zur Hälfte einkochen, und rührt dann so viel Senfmehl hinzu, bis es dick genug ist. Dann darf man ihn aber nicht länger mehr kochen lassen, weil er sich sonst scheiden könnte, sondern füllt ihn in Steintöpfe und läßt ihn abkühlen. Am Morgen befeuchtet man ein Papier mit gutem Speis-Del, belegt den Senf damit, bindet ihn gut zu, und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf, denn an feuchten Orten würde er sich nicht halten.

9. Herings- und Sardellen-Butter.

Wenn die Heringe von Haut und Gräten befreit sind, stößt man das Fleisch im Mörser zu Teig. Auf 1 Pfund Hering braucht man 1 starkes Pfund Butter. Diese läßt man auf dem Feuer kochen, schäumt sie fleißig ab, legt das zerstoßene Heringsfleisch hinein, und rührt sie, wie eingerührte Eier, auf dem Feuer, bringt sie dann in ein Gefäß, und verwahrt sie, nach-

dem sie ein wenig erkaltet ist, im Keller. Sie ist sehr dienlich zu Speisen, welchen man einen Heringsgeschmack geben will, da man diese nicht das ganze Jahr haben kann.

Auf gleiche Weise wird die Sardellenbutter zubereitet, wobei man zu $\frac{1}{2}$ Pfund Sardellen, $\frac{1}{2}$ Butter nimmt.

10. Trübes Bier oder Wein hell zu machen.

Je nachdem das Faß groß oder klein ist, läßt man Zucker mit aufgelöster Hausenblase mit Wasser so lange kochen, bis der Zucker hellbraun und zähe zu werden anfängt, und wirft ihn, wenn er erkaltet ist, in das Faß, wovon der Wein wieder schön hell wird, und eine schöne Farbe bekommt. Doch hält er sich nicht mehr lange. Gut ist es auch, wenn man glühende Feuersteine in das Faß wirft, diese ziehen alles Unreine an sich, oder man hängt ein frisch gelegtes Ei in das Faß, dieses zieht die schleimigen Theile auch an sich. Hat hingegen Bier oder Wein einen unangenehmen Geschmack vom Faß angenommen, so hänge man Galgant-Wurzel an einem Faden hinein.

11. Meerschwämme zum Waschen zuzurichten.

Man klopft die Schwämme auf einem Stein mit einem Stein recht stark, damit der Sand und die Steine herausfallen. Wenn sie recht durchgeklopft sind, legt man sie 24 Stunden in Milch, diese gießt man ab, und schüttet wieder Wasser, mit Milch vermischt, darüber, und erneuert dieses 6 Tage lang täglich. Alsdann wäscht man sie noch aus einigen Seifenwassern, und trocknet sie.

12. Den Reis vor Schimmel zu sichern.

Man bringe den Reis in eine Schüssel, bedecke ihn mit ein in Brantwein getauchtes Papier, und stelle ihn öfters an die Luft.

Oder man lege grünes, oder noch besser, im Schatten gedörrtes Hollunderlaub darin herum. Auf diese Weise erhält sich auch das Habermus und der Gries recht gut.

13. Den Hanfssaamen gut zu erhalten.

Wenn dieser recht rein gepuzt ist, legt man ihn auf einem Boden auseinander, nimmt ein Stück Leder, schneidet es ganz klein, und legt es an verschiedenen Orten in dem Hanfssaamen herum.

14. Versalzene Speisen zu verbessern.

Man lege eine zarte, doch feste Leinwand auf den Topf, und bedecke diese mit etwas Salpeter und Salz. Auf diese Art zieht sich das Salz aus den Speisen an die Leinwand.

15. Ungelaufene Butter wieder gut zu machen.

Die Butter muß auf Kohlen abgefotten und abgeschäumt werden, jedoch nicht brechen; dann wird eine Messerspiße voll Potasche hinein gelegt, und wenn sie mit diesem noch einmal aufgefotten, in einem Steintopf im Keller aufbewahrt.

16. Das Ueberlaufen der Fleischtopfe zu verhüten.

Ist man genöthigt, die Küche auf einige Zeit zu verlassen, so bestreiche man den obern Rand der Töpfe mit frischer Butter. Die Butter läßt dann die Brühe nicht herauf. Oder man lege ein Stückchen Zieger (grünen Käse) in den Topf, dann darf man ohne Sorge weggehen.

17. Fleisch bald weich zu kochen.

Diese Absicht erreicht man, wenn man etwas zer-
schlagenes Glas, in ein Tüchlein gebunden, dazu legt. Viele gießen auch einige Eßlöffel voll Brantwein in den Fleischtopf, er macht das Fleisch auch sehr bald weich, nur muß es mit Vorsicht geschehen, nämlich auf einen Topf von 3 bis 4 Maas Wasser ein halbes Trinkglas voll Brantwein. Vor dem Anrichten darf nur Fließpapier auf den Fleischtopf gelegt werden, wodurch man allen Geruch vom Brantwein wegziehen kann. Anstatt Brantwein können auch einige Tropfen Wein-
geist genommen werden.

18. Blumen lange frisch zu erhalten.

Man füllt einen Blumentopf mit feuchtem Sand und zwei Händen voll Salpeter-Salz, und steckt die Blumenstiele hinein; dann erhalten sie sich sehr gut.

19. Gefrorenes Obst wieder brauchbar zu machen.

Es ist bekannt, daß gefrorne Früchte nicht gleich in die Wärme gebracht werden dürfen. Gefrorenes Obst

legt man in ein Gefäß, und läßt aus einer Brunnenröhre das Wasser 2 Stunden lang darüber laufen; dann trocknet man es ab, und bewahrt es an einem kühlen, jedoch trocknen Orte auf.

20. Hefen zum ökonomischen Gebrauch lange aufzubewahren.

Nachdem gebraut worden, werden die Hefen in eine Serviette oder in ein anderes leinenes Tuch gebunden, und in ein Gefäß mit Asche gelegt, welche man etwas dick über das Tuch streut und wohl zusammendrückt. So läßt man sie einen Tag oder länger liegen; die Asche zieht alle Feuchtigkeit in sich, so daß die Hefen wie ein dicker Teig werden, den man dann wie kleine Glocken, oben mit einer Oeffnung formt. Diese Glocken setzt man auf ein Brett, und läßt sie bei gelinder Wärme im Ofen oder sonst trocknen. Alsdann zerdrückt man sie, und bewahrt sie in einem Beutel. Wenn man die Hefen gebrauchen will, so nimmt man eine Hand voll, und weicht sie im warmen Bier oder Wasser auf.

21. Brod vor Schimmel zu bewahren.

Man legt das Brod, nachdem es gebacken und über Nacht erkaltet ist, wieder in den ausgekühlten Ofen, und streut Erbsen zwischen jeden Leib Brod. Dann wird der Ofen zugemacht, und das Brod wird nicht schimmeln, sondern die Erbsen. Oder man mischt beim Backen 2 bis 3 Eßlöffel voll Lavendelwasser in den Teig. Auch kann man das Brod auf gedörrte Wachholderstauden legen.

22. Haarpomade.

$\frac{1}{4}$ Pfund Schenmark wird mit einem Löffel voll Wasser so lange gerührt, bis das Wasser wieder sauber herausläuft und das Mark ganz weiß ist; dann stellt man es auf Kohlen und läßt es etwas weich werden, jedoch nicht zerfließen, gießt nun einen Eßlöffel voll Kirchwasser oder Weinbranntwein daran, und rührt es mit diesem untereinander, hebt es vom Feuer und thut einige Tropfen Rosen- oder Veilchen- oder anderes wohlriechendes Del darunter. Alsdann gießt man noch einige Tropfen Provencer-Del hinzu.

23. Andere Art.

Ein viertel Pfund ausgelassenes Schweinefett, eben so viel Schenmark, thut man in ein Geschirr, rührt es an einem warmen Orte mit etlichen Tropfen frischem Wasser, bis es ganz weiß und wie Schaum ist, und das Wasser davon abläuft; dann thut man ein Quinchen Nelken und eben so viel Bergamot-Del hinzu, und verwahrt es in Pomadetöpfen.

24. Taunesseln zu dörren.

Die Taunesseln sind ein sehr anwendbares Blutreinigungskraut, sie bekommen eine weiße Blüthe, und haben hellgrüne Blätter, die fast wie die Brennesseln aussehen, sie brennen aber nicht. Die weißen Blüthen sind sehr gut zu Thee, und die grünen Blättchen zum Gemüse.

Man nimmt die letzteren, wenn sie noch ganz jung sind, legt sie auf Papier, und läßt sie im Schatten trock-

nen. Im Winter wo grüne Gemüse selten sind, legt man diese in kaltes laues Wasser, und läßt sie einige Stunden darin weichen, nach welcher Zeit sie wie hartgekochte Eier übersotten, und dann wie Spinat gekocht werden. Hopfen können auf gleiche Weise gedörret werden.

25. Rauch-Kerzchen.

Ein Loth Storax, 4 Quintchen Benzoe, eben so viel Mastix, 2 Loth weissen Zucker, $\frac{1}{2}$ Quintchen peruvianischen Balsam und 1 Pfund pulverisirte ausgebrannte Kohlen von weichem Holz, werden in einem Mörser zerstoßen, mit Tragant, welchen man im Wasser aufgelöst hat, in einem Geschirre recht verarbeitet, und noch ein Quintchen Rhodus-Öel und etliche Gewürznelken beigemischt. Ist nun alles wohl untereinander gerührt, so werden Rauchkerzchen daraus gebildet. Man kann auch noch ein Quintchen Ambra hinzu thun, weil aber dieser sehr theuer ist, so kann er auch ohne besondern Nachtheil weggelassen werden.

26. Räucherpulver.

Zu diesem nimmt man ein halbes Quintchen Mastix, halb so viel Weibrauch, ein Quintchen Bernstein, ein halbes Quintchen Storax, eben so viel Benzoe, 12 gestoßene Gewürznelken, ein halbes Quintchen Ambra und eben so viel Rosen-Öel; dieses wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Kohlen von weichem Holz und aufgelösten Tragant untereinander gemischt und zu Pulver verrieben.

27. Ein wohlfeileres.

Ein Viertelpfund gedörrete Apfelschalen, 4 Loth

Weilchenpulver, 4 Loth Zucker, eben so viel gestoßene Nelken und Zimmet mischt man wohl untereinander, und verwahrt es in einem Glase. Will man Gebrauch davon machen, so wirft man eine Messerspitze voll von diesem Pulver auf glühende Kohlen, und geht damit im Zimmer herum. Auch kann man ein Zimmer mit Wohlgeruch anfüllen, wenn man wöchentlich 2 mal einen Tropfen Weilchen- oder Rosen-Del auf einen glühenden Bügelstein fallen läßt, und damit im Zimmer herumgeht. Del von Wachholderbeeren macht die Zimmer auch wohlriechend und ist sehr gesund.

28. Potpourri.

Rosen-, Lavendel- und braune Nelkenblätter, von jedem 6 Loth, Orangenblüthe 3 Loth, Timian 2 Loth, Rosmarin 2 Loth, eben so viel Majoran und 1 Loth Krausemünze, alles dieses mengt man untereinander, mischt 12 Loth geröstetes Salz darunter, und setzt es so lange in die Sonne, bis die Blätter wohl getrocknet sind. Sie müssen täglich gerüttelt und sodann noch 4 Loth gestoßene Gewürznelken dazu gethan werden. Dann kommen noch 10 bis 12 Tropfen Rosen-Del hinzu, worauf man das Gefäß verwahrt.

29. Ein Universal-Ritt.

Man löst eine Unze Mastig in hinlänglicher Menge höchst rectificirten Weingeistes auf, und läßt eben so viele Hausenblase ziemlich lange im Wasser erweichen, worauf man sie in Rhum oder anderm Brauntwein auflöst, bis es eine starke Gallerte bildet, welcher man 2 Quintchen fein gepulverten Ammoniak-Gummi zusetzt.

Diese beiden Auflösungen erwärmt man zugleich in einem irdenen Gefäß gelinde, und nachdem sie sich gehörig miteinander gemischt haben, so gießt man sie in eine Flasche, welche gut verstopft wird. Will man sich dieses Kitts bedienen, so stellt man die Flasche in warmes Wasser, erwärmt das Porzellan oder Glas, das man kitten will, bringt die mit diesem Kitt bestrichenen Bruchflächen so genau wie möglich aufeinander, und hält sie wenigstens 12 Stunden lang in enger Berührung, bis der Kitt sich gesetzt hat. Dieser Kitt hält so fest als die Masse des Gefäßes, und ist kaum bemerkbar.

Ich lasse hier noch einige Arten, zerbrochenes Porzellan oder Glas zu kitten, ohne besondern Ueberschriften folgen:

Man nimmt Schwefel und Bech, jedes zu gleichen Theilen, läßt es in einem Gefäße schmelzen, rührt so viel feinen Sand darunter, daß es eine fette Masse bildet, legt es auf ein naßgemachtes Brett, formt eine Kugel daraus, und läßt sie trocknen. — Will man Gebrauch davon machen, so erwärmt man die Kugel ein wenig und kittet das zerbrochene Geschirr damit.

Alter fauler Käse wird im Wasser zu Mus gekocht, dann mit ungelöschtem Kalk recht abgerührt, womit man die Stücke der zerbrochenen Gläser oder des Porzellangeschirrs bestreicht, sie wieder zusammensetzt und trocknen läßt.

Oder man thut unter frisches Eierweiß, nachdem man es recht wohl verklopft hat, so daß es ganz dünn ist, ungelöschten Kalk, und vermischt dieses recht untereinander.

Man kann auch zerbrochene Gläser wieder haltbar machen, wenn man Hausenblase in heissem Wasser auflöst, bis es so dick wie Leimwasser wird, dann 1 Loth fein zerriebenes venetianisches Glas, und eben so viel Bleiweiß darein rühret; mit diesem werden die Bruchstücke bestrichen, ordentlich auf einander gesetzt und getrocknet.

Oder man fügt die Stücke von einem zerbrochenen Glase, nachdem man sie mit altem Firniß bestrichen, wieder genau zusammen, und bindet sie fest; dann wenn sie beim Ofen oder an der Sonne recht trocken geworden, wird mit einem Messer auswendig der Firniß wieder abgeschabt. Diese geleimten Gläser halten nun sehr gut, und wird auch der Leim weder vom Wasser noch von einer andern Flüssigkeit aufgelöst werden. — Ein anderer sehr guter Kitt ist folgender:

Man thut 2 Quint Gummi-Tragant und 1 Loth Hausenblase, alsdann fein gestoßenen Mastix, Alabastergips, pulverisirten Weihrauch, und wohlgestoßenen arabischen Gummi, von jedem 4 Messerspizen voll, dann 2 Messerspizen voll Marienglas, und eben so viel Silberglätte, endlich guten Essig und Branntwein, von jedem 2 Eßlöffel voll in einen Schmelzriegel, setzt es auf glühende Kohlen, und rührt darin so lange, bis es ein paar Mal zu kochen anfängt. Viele Jahre kann diese Masse zum Gebrauche aufbewahrt werden; doch muß man sie allezeit, wenn man davon Gebrauch machen will, vorher mit Branntwein und Essig auf glühenden Kohlen wieder weich machen oder auflösen. Man macht dann das zerbrochene Gefäß warm, bestreicht mit dieser Masse die Stücke, setzt sie wieder ordentlich zusammen, und läßt sie trocken werden, wo dann das, was zu

viel daran geblieben ist, leicht mit Mann weggerieben wird.

30. Porcellan vor dem Springen zu sichern.

Wenn man neues Porcellan, Steingut u. dgl. hat, so ist es sehr gut, wenn man es in einem mit Stroh belegten Kessel, mit Wasser und Milch zu gleichen Theilen vermischt, eine Stunde sieden läßt. Nachdem es vom Feuer genommen und erkaltet, nimmt man das Geschirr heraus, und trocknet es mit einem Tuche.

31. Ofen gegen das Rauchen sehr gut zu verstreichen.

Ein recht guter, im Feuer stehender Lehm wird mit Wasser und Abwerk ordentlich angemacht, dann eine beliebige Menge klar geklopftes Pech darunter gemischt. Zu 50 Pfund Lehm nimmt man 2 Pfund Pech. Damit kann man eben sowohl eiserne als irdene Ofen aufsetzen, und solche damit in den Fugen verstreichen, wobei der Lehm niemals wie bei andern Ritten herausfallen, oder nach und nach in Staub sich weglösen wird; auch verliert sich der Geruch, welchen das Pech verursacht, gänzlich, wenn man den Ofen zwei- oder dreimal geheizt hat.

Wenn ein Ofen anfängt zu rauchen, so kann man sich in der Geschwindigkeit damit helfen, wenn man durchgesiebte Asche und Salz, jedes gleichviel, mit etwas Wasser zu einem Teige anrührt, und es in die Fugen streicht; jedoch muß nur sehr wenig Wasser dazu genommen werden, indem die Masse sonst gar leicht viel zu dünn und flüssig würde.

32. Eine andere Art Ofen gut zu verstreichen.

Man rührt recht fein geriebenen weissen Sand unter ziemlich dicken, ordinären Syrup, und wenn man es wohl untereinander gerührt hat, bestreicht man damit die am Ofen rauchenden Stellen, drückt diese Masse gehörig hinein, und trägt sie etwas dick auf; dadurch wird das Rauchen am Besten und gänzlich gehindert, da die aufgestrichene Masse sehr fest und dauerhaft, und endlich so hart als Stein wird.

33. Schuhwische.

Eine recht gute, erprobte Schuhwische, die nicht viel kostet, und doch oft in Flaschen sehr theuer verkauft wird, verfertigt man auf folgende Weise: 8 Loth fein gebranntes Elfenbein werden mit 2 Eßlöffel voll Baumöl und 6 Loth gemeinen Syrup zu einem Teig geknetet, der dann mit 3 Loth Salzgeist versetzt wird. Hierauf gießt man 3 Schoppen Bier, verrührt alles recht fleißig, und schüttet zuletzt unter beständigem Umrühren noch 3 Loth Vitriolöl hinzu. — Diese Wische ist dem Leder zuträglich, und leicht anzuwenden, indem man sie mit einem Pinsel aufträgt, und dann glänzend bürstet.

34. Tintenpulver.

Sechs Loth türkische Galläpfel, 4 Loth an der Sonne ausgetrockneten Vitriol, 2 Loth arabischen Gummi, 1 Loth gebrannte Schwarzwurzel, 1 Loth Weinstein und 2 Quintchen Salpetersalz, stößt man jedes besonders in einem Mörser zu Pulver; dann mischt man es unter-

einander, läßt es in einem Geschirr über dem Feuer etwas warm und hart werden, dann wird es durch ein Haarsieb geseibt, und in einem hölzernen Büchlein aufbewahrt. Beim Gebrauche nimmt man ein wenig Wasser, Bier oder am allerbesten weißen Wein, und verrührt etwas von diesem Pulver darin, so hat man augenblicklich sehr gute schwarze Tinte.

35. Eine gute, wohlfeile, schwarze Tinte.

Je mehr Eisenvitriol man zu den Galläpfeln nimmt, desto schwärzer ist Anfangs die Tinte; sie wird aber auch um so geschwinder bleich. Je weniger Vitriol man hingegen nimmt, desto blasser ist sie zwar Anfangs; sie wird dann aber nach und nach um so viel schwärzer und dauerhafter. — Man nehme daher 3 Loth Eisenvitriol, 9 Loth Galläpfel und 1 Loth arabisches Gummi, stoße alles zu einem feinen Pulver, übergieße es mit 40 Loth Fluß- oder Regenwasser in einem Gefäß von Glas oder Steinzeug, und stelle es an die Sonne, oder Winters in die Nähe des Ofens. In 24 Stunden ist die Tinte fertig. Man läßt sie auf dem Saß stehen, und rührt sie, am besten mit einem Eisen, bisweilen um. Auch ist es gut, wenn man manchmal einige Stückchen Galläpfel hinein wirft. Zum Kochen darf man die Tinte niemals kommen lassen. Hat man sie nach und nach abgossen, so kann man sie nochmals mit bloßem Wasser auffüllen und öfter umrühren; alsdann wird sie eben so werden, wie die erste.

36. Eine andere sehr gute schwarze Tinte.

Ein halb Pfund gestoßene Eichenrinde wird eine

Stunde lang in so viel Wasser gekocht, daß sie nur kaum damit bedeckt ist; dann läßt man diese gekochte Brühe durch ein Tuch gehen, und wirft nun die Rinde als unnütz weg; nach diesem wird $\frac{1}{4}$ Pfund Ofenruß und Potasche in einem ziemlich großen Gefäße in 1 bis $1\frac{1}{2}$ Maas Wasser so lange gekocht, bis es überkochen will; dann nimmt man es vom Feuer, rührt es mehrmal um, und läßt es stehen, bis sich die unauf löslichen Theile des Rußes zu Boden gesetzt haben; dann seihet man auch diese braune Brühe durch ein Tuch. Hernach läßt man 2 bis 3 Loth Eisenvitriol in einem Schoppen heißem Wasser zergehen, schüttet dieses Wasser zu der Sichenbrühe und die Brühe vom Ruß, nebst 1 Loth Kochsalz, und rührt es untereinander, auch kann man einen Schoppen oder eine halbe Maas Bieressig dazu schütten; endlich läßt man es so bis auf eine Maas einkochen. Dieses giebt dann eine sehr gute und brauchbare schwarze Tinte, welche, wenn man sie einige Zeit in einem offenen Gefäße stehen läßt und zuweilen umrührt, immer besser wird.

37. Rothe Tinte.

Man weicht Späne von Brasilienholz in gemeinem Wasser eine Woche lang ein, und kocht die dadurch entstandene Infusion bis auf zwei Drittel oder noch mehr ein. Je mehr von der Masse einkocht, um desto röther und schöner wird die Tinte, welche hernach noch mit ein wenig Gummiwasser verdünnt wird.

Um rothe Tinte vor Schimmel zu verwahren, lege man einige Gewürznelken hinein.

38. Tinte zum Zeichnen der Wäsche.

Man schütte in einen irdenen Topf ein halbes Pfund

Eisenfeilspäne, übergieße sie mit 3 Maas Weinessig, lasse es 3 bis 4 Monate ruhig stehen und rühre es öfters um. Nach diesem Zeitraume kocht man die Flüssigkeit ganz gelinde bis auf eine Maas ein, gießt die Flüssigkeit ab und filtrirt sie nochmals durch Löschpapier. Jetzt setzt man 4 Loth Gummi dazu, und verwahrt das Ganze in gut verschlossenen Flaschen.

Wenn die Tinte gebraucht werden soll, um Wäsche, Betten, oder andere Zeuge damit zu bezeichnen, so wird der Theil, welcher beschrieben werden soll, mit einer Kugel auf einem harten Holze stark gerieben, um die Oberfläche glatt zu machen, und dann wird mit dieser Tinte das zu Zeichnende mit einer gewöhnlichen Feder darauf geschrieben, und man läßt es dann gehörig trocken werden.

Nun macht man noch eine Abkochung von 5 Loth grob zerstoßenen Galläpfeln und 2 Loth Krapp mit etwa einer Maas Wasser, kocht das Ganze bis zu einer halben Maas ein und filtrirt es. In diese Abkochung werden die mit der vorigen Tinte beschriebenen Zipfel der Zeuge gehängt und das Ganze etwa eine Stunde über glühenden Kohlen gehalten, wodurch die Schrift eine vollkommene schwarze Farbe bekommt.

39. Ameisen von Zucker, Honig und eingemachten Früchten abzuhalten.

Büchsen und Gläser, in welchen man solche Gegenstände aufbewahren will, müssen mit Wasser abgewaschen werden, in welchem Wermuth abgekocht worden, dann werden sich keine Ameisen daran zeigen.

40. Mittel gegen Wanzen.

Man bestreicht die Bettstellen und Zimmervertäfelungen in allen Fugen mit Anis-Öel, dann sterben sie ab. Es muß aber öfters wiederholt werden. Oder man nehme Wermuth, stoße ihn, drücke den Saft aus, vermische ihn mit Baum-Öel, und bestreiche die Fugen wiederholt damit.

41. Motten von Kleidern und Pelzwerk abzuhalten.

Das sicherste Mittel ist, daß man das Pelzwerk, wenn es nicht mehr gebraucht wird, tüchtig ausklopft, und eine Zeitlang bei Tage an die Luft hängt. Am Tage kömmt der Schmetterling, welcher die Motten-Eier legt, nicht hinein. Man lasse ferner zu den Pelzen besondere Futterale von Pappe machen, die aber nicht mit Kleister, sondern mit Leim, zu dem man den vierten Theil Alaun gesetzt hat, zusammengefügt sind. Jedes Futteral hat einen Deckel, der genau schließt. Inwendig wird es mit glattem, türkischem Papier bekleimt. In ein solches Futteral wird der Pelz gelegt, der Deckel darauf gesetzt, und die Fuge mit einer Leinwandstreife verleimt, die gegen den Winter aufgeschnitten wird.

Oder: Man nehme im April einen Theil Terpentinöl, und zwei Theile Weingeist, mische sie unter einander, und befeuchte damit mittelst einer Bürste alle wollenen Zeuge, Meublen, Betten und Schränke, besonders die Ritzen des Holzes, und verschliesse Thüren und Fenster, damit der Geruch bleibe. Den andern Morgen lasse man wieder Luft zu, und wiederhole dieses den August hindurch. Was die Kleider in den Schränken betrifft, so befeuchtet man mit jener Mischung ein Papierblatt oder

ein altes Stück wollenes Zeug, und legt es in die Kleider, zwischen die Falten. Bei allen ist es nicht nöthig. Man kann auch das Pelzwerk damit einschlagen. Man darf übrigens nicht fürchten, daß man die Kleider dadurch verderbe; denn man bedient sich eben derselben Mittel, die Flecken aus den Kleidern herauszubringen.

42. Mittel gegen Mäuse.

Man nehme Schwefel und Pech, jedes zu gleichen Theilen, zünde es an und lasse den Dampf in einen mit Del befeuchteten wollenen Lappen ziehen, zerschneide diesen in kleine Stückchen, und lege sie an den Orten herum, wo die Mäuse bemerkt werden; sie verschwinden, weil sie den Geruch nicht aushalten können. Ein anderes gutes Mittel ist, wenn man Wachholderkraut sammt Blüthe und Wurzeln absiedet, und die Stellen, wo die Mäuse bemerkt werden, damit abwascht. Oder man zerschneidet die Wurzeln und Blüthen desselben Gewächses und legt sie an verschiedenen Orten herum. Besonders gut ist folgendes Mittel: Man zerschneide rohen Speck in kleine Stückchen, tauche diese in Ochsen-galle, trockne sie an der Luft, überstreue sie mit Zucker und lege sie an den Orten herum, wo die Mäuse bemerkt werden, davon sterben sie.

43. Mittel gegen Ratten.

Man mische 1 Pfund gebrannten guten Gips mit 1 Teller voll schwarzem Mehl und 6 bis 8 Tropfen Anis-Del gut untereinander, und setze dieses Gemenge auf thönernen Geschirren löffelweise an die betreffenden Orte, hüte sich, daß kein Wasser dazu komme, (weil

sonst die Masse erhärtet) Sorge aber dafür, daß auch Trögelchen mit Wasser aufgestellt werden, weil die Ratten nach dem Genuß des Pulvers Durst fühlen und das Trinken ihren Tod befördert. — Man kann sich auch, besonders wenn man dieses Mittel im Freien aufstellen will, besondere thönerne bedeckte Gefäße, mit passenden Löchern und Wassertrögelchen versehen, fertigen lassen. Von Zeit zu Zeit frisch man die Mischung mit etwas Anis-Öel auf. — Die Ratten sollen sehr nach diesem Mittel gehen, welches von andern Thieren nicht angerührt wird.

44. Fliegen zu vertreiben.

Man nehme abgekochte süße Milch, siede sie, lege einen Eßlöffel voll gestoßenen Pfeffer darein, lasse es etwas aufkochen, gieße es in mehrere Gefäße und stelle es an verschiedenen Orten herum. Oder man stoße bittere Mandeln, presse den Saft durch ein Tuch, wie zu einer Mandelmilch, und stelle solchen ebenfalls in Gefäßen herum. Auch Quassiabolz abgekocht und auf Tellern, mit Zucker bestreut, hingestellt, ist ein wohlfeiles und sicheres Mittel. — Mit dem Rauch getrockneter und im Zimmer, bei verschlossenen Fenstern und Thüren, verbranter Kürbisblätter tödtet man dieses Ungeziefer sicher.



Verbesserungen zum zweiten Band.

Seite 18. No. 5. Knödel von Sago — nach den Worten:
thut es in eine Schüssel — ist noch einzuschalten: „schlägt
ein frisches Ei daran.“

Seite 19. No. 8. Svinatküchlein — ist zu bemerken ver-
gessen worden, daß 3 Eier dazu genommen werden
müssen.

Seite 92. No. 4. Sand-Torte — ist zu lesen: $\frac{1}{2}$ Pfund
gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl ic.

Seite 156. Zeile 2. v. unten lies Himmel statt Himmel.

Einzelne Buchstabenfehler halte ich für unnöthig hier
anzuzeigen, da solche der geneigte Leser leicht als Druckfehler
erkennt, und mit Nachsicht entschuldigen wird.

Anmerkung zur ersten Abtheilung: Bei allen
Speisen, wo der Gebrauch des Oels angegeben ist, kann auch
statt diesem frische Butter oder Schmalz genommen werden,
doch giebt das Oel solchen Speisen, besonders von Fleisch
oder Fischen, einen sehr angenehmen Geschmack.
