

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

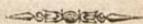
**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1827**

Sechszehnter Abschnitt. Verschiedenes.

**urn:nbn:de:bsz:31-56284**

## 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 abgessotten und abgeschäumt werden, jedoch nicht brechen; dann wird eine Messerspitze voll Potasche hinein gelegt, und wenn sie mit diesem noch einmal aufgessotten, 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 Quinthen 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 venettianisches 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 gestofenen Mastix, Alabastergips, pulverisirten Weihrauch, und wohlgestofenen 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 sieden 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, verfertiget 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 unnützlich 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 beleimt. 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 thönerne 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.

