

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Sammlung durchaus geprüfter und bewährt gefundener
ökonomischer Vorschriften zur Verfertigung der
veritablen Senteurs ... und anderen sehr vielen
nützlichen Sachen**

Weinlig, Christian Gottlob

Frankfurt am Main, 1802

Nachtrag

[urn:nbn:de:bsz:31-95988](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-95988)

eine angenehme Pfirsichblüthfarbe. Wenn man dieses Pfirsichroth in Scheidewasser legt, so bleibt nur eine schöne Rosenblüthfarbe übrig.

3. Eine starke Lauge von Antimonium, Kalk und Salpeter, nebst einem halbstündigen Kochen, schwächt die Farbe zur Pfirsichblüthe.

4. In einer Eisenauflösung, von Essig und Eisenfeile gemacht, wird das schönste türkische Garn braungrau gefärbt.

Das wären ungefähr die wahren Kennzeichen, waran man ein wahres und ächtgefärbtes türkisches Garn erkennen kann.

Nachtrag

von verschiedenen Sachen, welche in ihre gehörigen Kapitel einzuschalten übersehen worden sind.

Wischfessenz,

um davon den Bischofwein zu verfertigen.

Man nimmt dazu 1 Pfund gute ausgeschälte Pomeranzenschaalen, oder Cortices Aurantiorum de Curassao, $\frac{1}{2}$ Pfund kleine veritable italiänische Pomeranzen, 2 Loth Würznelken, 4 Loth Zimmetblüthen, 8 Loth schwarze, fast zu Kohlen gebrannte Brodrinden von Roggenbrod. Dieses alles wird zu einem gröblichen Pulver gestoßen, in einen gläsernen Kolben gethan, und 1 Maas Spiritus Vini rectificatissimus darauf gegossen, den Kolben oben mit Kälber- oder Hindsblase zulutirt, und

zur Digestion in eine Sandkapelle gesetzt; alsdann wird diese Essenz ausgepreßt und filtrirt.

Will man nun Bischofwein verfertigen, so nimmt man 1 Maas $\frac{1}{2}$ Pontak, Pfund weissen Zucker, und 16 Loth von obiger Essenz, mischt es zusammen, so ist der Bischofwein fertig.

Eben auf diese Art wird der Zitronensekt verfertiget. Nur der einzige Unterschied, daß anstatt Pomeranzenschalen, frische Zitronenschalen, imgleichen Zimmet, Nelken, Cardamomen und Muskatblumen und weisser Wein dazu genommen werden.

Vin Aromatique de Corfica.

Nimm einen gläsernen Kolben von 4 Maas, in denselben thue: 1 Loth Zimmetblüthe, 1 Loth Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Cardamome, $\frac{1}{2}$ Loth weissen Zimmet, 1 Quentchen Oleum de Cedro; stoße alles sehr klein, und gieße 1 Maas Spiritum rectificatissimum Vini darauf; lasse es in der Sandkapelle bei gelindem Feuer etliche Tage digeriren, presse es hernach aus, setze ihm 2 Pfund Zucker zu, welcher in 6 Maas Wein aufgeldßt worden ist, und mische alles sehr gut unter einander, lasse es zusammen etliche Tage stehen, alsdann filtrire ihn durch, und fülle alles auf Bouteillen.

Kirschen in Essig zu legen.

Man nimmt ein großes Einmachglas von ungefähr 2 Maas Wasser, auf dessen Boden thut man einen Zoll hoch gepulverten Zucker, wo man etliche Würznelken und klein gebrochenen Zimmet legt, als-

dann eine Reihe schöne reife Kirschen mit ihren Stielen, welche ein wenig abgeschnitten sind, alsdann wieder eine Reihe derselben, und so, daß es drei Reihen sind; hernach abermals Zucker, Nelken und Zimmet, so, daß alle Lücken damit ausgefüllt werden; so continuirt man damit, bis oben heran. Wenn das Glas ganz voll ist, so gießt man ungefähr 1 Pfund guten abgekochten Weinessig darauf, und deckt alles mit Zucker zu, verbindet das Glas mit nasser Blase, und setzt es etliche Wochen in eine gelinde Wärme, wo alles zu Essig werden wird.

Eben auf diese Art legt man Pflaumen und große süße Gartenschlehen ein. Sie halten sich Jahr und Tag.

Frankfurter Senf in Bouteillen.

Man nimmt 1 Pfund weissen und 1 Pfund schwarzen Senf, welcher sehr fein gestoßen oder gemahlen ist, dieser wird in eine Schüssel gethan, und dazu $\frac{1}{2}$ Pfund weisser oder brauner Kochzucker, 2 Loth fein gestoßene Würznelken, 4 Loth englisches Gewürz, welches gleichfalls fein gestoßen worden ist, gemischt. Alles wird sehr gut unter einander gemengt, alsdann 1 Maas schlechter Wein und 1 Maas Weinessig darauf gegossen, gut unter einander gerührt, und 8 Tage lang stehen lassen; der Senf wird dicker werden. Man gießt noch etwas Weinessig zu, bis der Senf die gehörige Konsistenz erlangt hat. Je älter er wird, desto schöner und besser wird er.

Französischer Senf in porzellanenen Büchsen.

Dazu nimmt man $\frac{1}{2}$ lb weissen und $\frac{1}{2}$ lb schwarzen Senf, gießt 1 Maas Wein darauf, und 1 lb braunen Kochzucker, 4 Loth gestoßene Nelken und Zimmet, und 8 Loth gestoßenes englisches Gewürz; wenn alles sehr gut unter einander gemischt worden ist, gießt man halb Wein und halb Weinessig zu, läßt es etliche Tage stehen, gießt noch mehr Essig zu, wenn er dick geworden wäre, und verwahrt ihn in porzellanenen Büchsen.

Englisches Pflaster zu verfertigen.

Man läßt sich dazu einen Rahmen machen, in Gestalt eines Näherahmens, und spannet in denselben 1 Stab oder 2 Ellen schwarzen Taffent; es muß aber nur schlechter Taffent seyn. Dieser Taffent muß so stark angespannt werden, wie ein Trommelfell: denn je stärker derselbe angespannt worden ist, desto besser und egaler wird das Pflaster. Damit nun der Taffent nicht ausreißt, so wird ein daumenbreites Zwirnband an denselben festgenähet, auf daß der Bindfaden desto schärfer angezogen werden kann. Alsdann nimmt man $\frac{1}{2}$ lb Colla piscium, oder Hausblase, schneidet dieselbe ganz klein, thut sie in eine thönerne Kasserolle, gießt $\frac{1}{2}$ Maas Wasser und 8 Loth Spiritus darauf, setzt es auf Kohlen, und rührt es beständig um, damit es nicht anbrenne; sollte es nicht Wasser genug zum Auslösen seyn, so kann man nach und nach immer mehr

Wasser zugießen, und damit continuiren, bis sich alles aufgelöst hat. Man gießt es hernach durch eine Leinwand, damit alles Unaufgelöste zurück bleibt.

Man gießt es abermals in die nämliche Kaffe-rolle, und gießt etwas in Spiritu aufgelösten Bals. de Peru dazu, mischt es sehr gut unter einander, und kocht es nur ein wenig damit auf.

Mit dieser Masse wird der ausgespannte Taffent, durch Hülfe eines breiten Pinsels, sehr egal angestrichen; die Masse aber muß warm seyn. Bei jedem Anstrich wartet man allemal so lange, bis er trocken geworden ist. Mit dem Anstreichen wird so lange continuirt, bis er einen schönen schwarzen Glanz, als wenn es lackirt wäre, erhalten hat.

Das wahre Kennzeichen, daß das Pflaster seine gehörige Qualität erreicht hat, bestehet darin: daß, wenn man die Spitze des Fingers naß gemacht hat, solche an dem Taffentpflaster anklebt.

