

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1835

XX. Eis und Gefrorenes

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

Loth Manna in einem Pfund warmer Molken aufgelöst und durchgeseiht, und dann 1 bis 1 1/2 Quentl. präparirten Weinstein und 2 oder 3 Tropfen Cedern-Öel dazu gethan. Dieses trinkt alsdann der Kranke in 3 Portionen nach und nach. Diese laxierende Molken sind besonders bei Ausschlägen, Verstopfung des Leibes, Geschwüren Steinschmerzen ꝛc. ein vortreffliches Mittel.

53. Molken mit Wein. Mit 8 bis 12 Lth. gutem altem weißem Rheinwein oder anderm gutem weißem Wein, bewirkt man die Scheidung von 4 Maß kochender Milch, und seihet die Flüssigkeit dann durch. Diese Molken sind bei ansteckenden Krankheiten, Faulfiebern, bei der Ruhr ꝛc., ein sehr vortrefflich dienendes Mittel.

54. Molken mit Reinetten. In 2 Pfund Molken werden 2 in dünne Scheiben geschnittene starkriechende Reinetten eine Viertelstunde lang gekocht; dann seihet 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 auszehrenden Krankheiten, Blutflüssen, Verstopfung des Leibes ꝛc., von vortrefflichem Nutzen und sehr guter Wirkung.

XX. Eis und Gefrorenes.

Um solche zu verfertigen braucht man ein hölzernes Faß, welches oben mit Griffen versehen, unten aber etwas spitzig ist. Einen Zoll hoch vom Boden muß ein Zapfen seyn, damit man das sich vom Eise erzeugende Wasser ablassen kann. — Ferner eine runde zinnerne Gefrierbüchse, worauf sich ein sehr gut passender Deckel mit starkem Griff befindet. — Das Faß wird eine Hand hoch mit klein gestossenem Eis gefüllt, einige Hände voll Salz darauf gestreut und wieder abwechselnd Eis

und Salz darauf gethan. — Dann setzt man die Gefrierbüchse hinein, und stampft rund herum so viel Eis und Salz, bis sie bis an den Rand im Eise steht, füllt sie mit der Masse, setzt den Deckel darauf, und dreht an dem Griff bald rechts bald links, läßt auch unten das erzeugte Wasser ablaufen, und füllt mit frischem Eis und Salz wieder nach. — Wenn die Masse etwas steif ist, rührt man mit dem Holzlöffel so lange darin, bis sie ganz steif und schaumig ist, deckt den Deckel zu, und packt die Büchse ganz mit Eis und viel Salz ein. — Nachher wird das Gefrorene gestürzt und in dazu bestimmte Eis-Nepfe oder Tassen gefüllt. — In heißen Sommertagen muß es im Keller oder sonst an einem kühlen Orte zubereitet werden.

1. Weißes Eis. Man schlägt das Weiße von 1 Ei zu Schaum, und verrührt diesen mit $\frac{1}{4}$ Pfund vom feinsten gestoßenen, recht fein gesiebten Zucker und dem Saft von 1 Zitrone, bis er dick und zähe ist, und läßt ihn gefrieren. — Um es roth zu färben, thut man eine Messerspitze voll Alkermes-saft hinzu. — Grünes Eis wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt gestoßenen Spinnatsaft, thut ihn in ein messingenes Pfännchen, läßt ihn auf dem Feuer sieden, bis er sich scheidet; dann läßt man ihn in einem Tüchlein ablaufen, und nimmt das Dicke zum Färben. — Mit etwas geriebener Chocolate vermischt, giebt es blaues Eis. — Zum gelben nimmt man eine Messerspitze voll Safran, weicht ihn mit einem Tropfen Wasser an und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen.

2. Gefrorener Butter. Von 6 Eiern wird das Gelbe in eine Pfanne geschlagen, hinlänglich Zucker und irgend etwas, um den beliebigen Geschmack zu geben, hinzu gethan, und wohl umgerührt, mit 1 Schoppen Milch oder süßem Rahm angerührt, dann auf einem Kohlenfeuer immer gerührt, bis die Masse dick geworden, und wenn sie erkaltet ist, läßt man sie in der Büchse gefrieren. Die Masse wird zu allem, was vom Rahm gefroren ist, genommen, mit dem Unterschied, daß

alles, was daraus gemacht wird, seinen Geschmack, Farbe und Form behält.

3. Gefrorenes von Chocolate. Man setzt 1 Pf. Chocolate mit 1 Schoppen Wasser zum Feuer, daß sie recht zergeht, und rührt beständig darin. Wenn sie recht zerschmolzen ist, rührt man das Gelbe von 6 Eiern und $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker darein, gießt 1 Schoppen Rahm hinzu, und rührt es recht durch einander; sobald die Eier angezogen haben, gießt man es in die Büchse und läßt es gefrieren.

4. Erdbeer-Gefrorenes. Man treibt Erdbeeren durch ein Sieb, thut $1\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm, und $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker dazu, läßt alles 1 Stunde beisammen stehen, schüttet es durch ein Sieb, und läßt es dann gefrieren.

5. Kaffee-Gefrorenes. Man kocht 4 Lth. Kaffee mit $\frac{1}{2}$ Maß Wasser wie gewöhnlich, und wenn er sich gesetzt hat, schüttet man das Klare davon; siedet 1 Maß Rahm, thut ungefähr 1 Pf. Zucker und den klaren Kaffee darunter, läßt ihn noch ein paar Mal aufstehen, thut ihn in die Büchse, und läßt ihn gefrieren.

6. Gefrorene Milch. Man rührt ein wenig Zucker, 1 Theil sauern Rahm und 3 Theile Milch unter einander, schlägt die Milch mit einem Besen, bis sie schön schäumt, thut den Schaum davon auf ein Sieb, läßt die Milch sauber davon ablaufen, und wenn er stark steht, so bespritzt man ihn mit Erbselenbeersaft, mit ein wenig Zucker darein, oder Alkermesssaft, oder Saft von frisch durchgetriebenen Erdbeeren, und läßt ihn recht gefrieren. Die Büchse muß, bevor man ihn einfüllt, mit dem rothen Saft besprengt werden.

7. Pfirsich-Gefrorenes. Man zerdrückt 8 schöne Pfirsiche mit der Hand, thut 1 Schoppen Wasser daran, worin sie 1 bis 2 Stunden erweichen; dann treibt man sie durch ein Haarsieb, ohne sie zu rütteln, damit aller Saft herauskommt, thut $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker dazu, und setzt es aufs Eis.

8. Rahm-Gefrorenes. Man siedet 1 Maß Rahm, rührt 10 Eier darunter, läßt es wie eine Creme

368 Einundzwanzigster Abschnitt.

kochen, reibt auf 1 Pf. Zucker das Gelbe von einer Zitrone ab, thut es in den Rahm, setzt es wieder aufs Feuer, und läßt es 5 bis 6 Sud thun; dann wirft man 1 Löffel voll Pomeranzenblüthe, 6 gestoßene süße Mandeln und etwas Pomeranzen-Conserven darein, läßt alles durch ein Haarsieb gehen und auf dem Eis gefrieren.

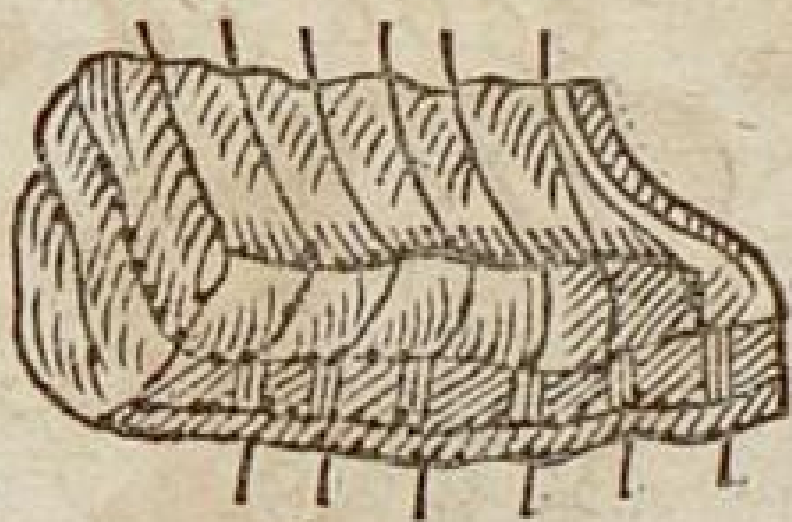
9. Spargel-Gefrorenes. Man macht eine Masse wie zu der gefrorenen Butter, thut Marmelade von Spargeln (s. 34. Abschnitt Nr. 33.) nach Belieben darein, und färbt sie grün mit dem Saft von ein wenig Spinat, der im Mörser mit Zitronensaft gestoßen worden; hernach gießt man es in Mödel, die die Form von Spargeln haben, macht sie mit weißem Wachs zu, daß kein Salzwasser, in welchem man es kochen muß, darein läuft. Dann nimmt man sie heraus, streicht sie mit Spinat an, und punkirt sie mit gebranntem Zucker; so werden sie wie natürliche Spargeln. In 3 Stunden sind sie gefroren.

XXI. Kurze Anweisung zum Transchiren, durch elf Figuren erläutert.

1. Gekochtes Rindfleisch. Das Rindfleisch muß jedesmal beim Vorlegen den Fasern nach geschnitten werden, damit man es beim Essen leicht kurz schneiden kann. Ehe man aber an das Vorlegen geht, müssen von dem Stücke die Knochen, die Sehnen und das überflüssige Fett abgesondert werden. Wenn ein guter Koch das Stück zugerichtet hat, so wird man leicht an demselben die Fasern des Fleisches erkennen, und dem zu Folge auch den Ort, wo man das Messer ansetzen und durchschneiden muß. Man schneidet die Stückchen etwas klein, aber auch nicht zu klein, besonders wenn das Fleisch sehr weich gekocht ist, damit sie nicht auseinander fallen. Man richtet es auch so ein, daß an jedem Schnittchen etwas Fett sich befindet. Auf diese

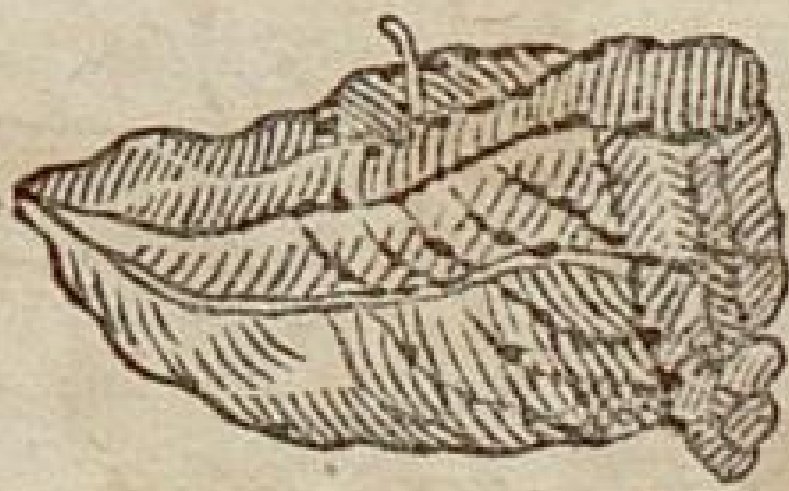
Weise legt man die Schenkelstücke, so wie auch die Seitenstücke vor. Bei der Brust aber muß man sich Mühe geben, die Knochen geschickt zu trennen, so daß auf jede Portion einer kommt, weil an der Brust die Knochen das Delikateste sind.

2. Kalbs-Nierenbraten.



Man hat eine doppelte Weise, den Nierenbraten zu transchiren. Nach der ersten Weise werden die Rippen einzeln von einander gelöst, indem senkrecht hindurch geschnitten wird, und zwar dergestalt, daß jede auch einen Theil von dem Fettgewebe und von der Niere, die daran hängt, bekommt. — Die bessere und gewöhnliche Weise besteht darin, daß man zuerst das Fettgewebe mit der Niere absondert, und beide in kleinere oder größere Stücke schneidet. Hierauf zertheilt man die Rippen, an welchem noch genug Fleisch und braun gebratene Haut sich befindet.

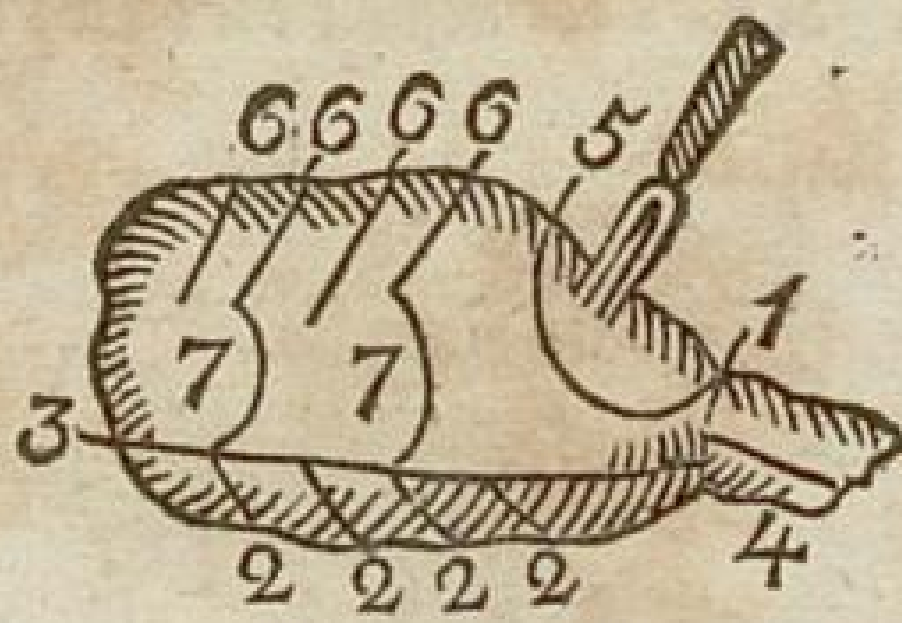
3. Lendenbraten.



Hier wird der Anfang mit der Zertheilung des innern häutigen Gewebes gemacht, welches das zarteste Stück ist. Dann geht man an den fleischigen äußern Theil, der unter dem Namen des Pfaffenstückes bekannt ist. — Heutigen Tages trägt man selten den Lendenbra-

ten ganz auf; gewöhnlich beschränkt man sich bloß auf das häutige Gewebe, das gespickt und dann gebraten wird. Die Theilung desselben ist sehr leicht; man darf es nur quer durch in dickere oder dünnere Scheiben zerschneiden.

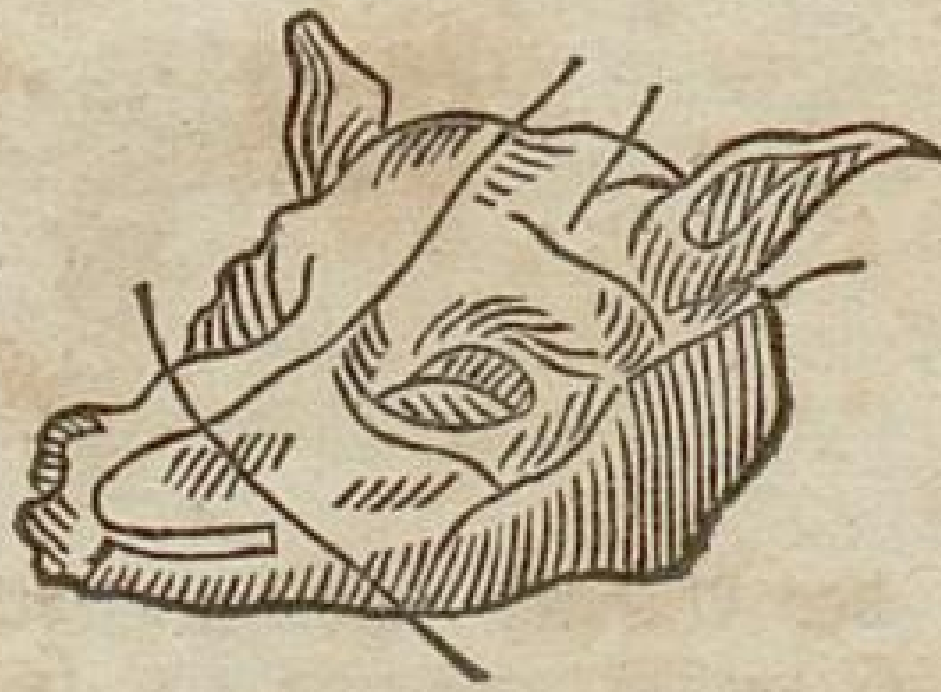
4. Kalbs- oder Hammelskeule.



Man steckt die Gabel über dem Kniegelenk ein, und löst, wie Nro. 1 zeigt, das Gelenk ab; Nro. 2 zeigen vier schiefe Schnitte bis auf den Röhrenknochen; Nro. 3 zeigt einen Spaltschnitt bis zur Hälfte der vorigen Schnitte, und Nro. 4 einen Gegenschnitt bis an den vorigen; Nro. 5 zeigt einen halben Zirkelschnitt; Nro. 6 zeigen vier schiefe und Nro. 7 zwei halbe Zirkelschnitte an.

Diese Zerlegung giebt jedoch große Portionen. Sollen sie kleiner und appetitlicher seyn, so vermehrt man die schiefen Schnitte, und schneidet besonders von den fleischigen Theilen schiefe Scheiben oberwärts ab.

5. Kalbskopf.



Die vorzüglichsten Stücke des Kalbskopfes sind erstlich die Augen, hernach die Kinnbacken, dann die Schläfe, dann die Ohren und endlich die Zunge. Gewöhnlich

wird er auf einem mit geriebenem Brode bestreuten Roste zugerichtet, und mit einer ihm angemessenen Brühe. — Man muß Sorge tragen, daß mit einem jeden der oben genannten Stücke auch ein Theil vom Gehirn vorgelegt wird, das man in die Hirnschale thut, von welcher schon, ehe der Kopf auf die Tafel gebracht wird, der obere Theil abgelöst seyn muß.

Man legt die Augen mit dem Löffel vor, die Kinnbacken, die Schläfe und die Ohren schneidet man sauber ab, und steckt nie das Messer in das Gehirn. Ist die Zunge dabei, so schneidet man auch diese in Stücke und fügt zu jeder Portion etwas davon.

Das Vorlegen des Kalbskopfes muß mit großer Geschicklichkeit und mit einer großen Fertigkeit geschehen, weil er ziemlich warm gegessen werden muß.

Man trägt den Kalbskopf stets mit seiner Haut auf, und auf wohlangeordneten Tafeln kommt er nie abgezogen, er müßte denn gefüllt seyn. Die besten Kalbsköpfe der Art sind diejenigen, an welchen mehrere Stellen ausgehöhlt worden sind, und die nun hauptsächlich durch ihre Umgebung, das ist durch das Gehackte, mit welchem sie umgeben werden, beliebt sind. Man legt davon die Augen und das Gehirn eben so vor, wie bei dem gewöhnlichen Kalbskopfe, fügt aber zu jedem Stück einen Theil des Gehackten, welches die Stelle der Haut vertritt, und der Umgebung, indem man sorgfältig darauf sieht, daß jeder Gast von Allem etwas bekommt, als von den Hahnenkammen, Kalbsbrieschen, Lerchen, Aal, Krebsen, Karpfenmilch, gehackten Tauben, Trüffeln, gehackten Kalbfleisch, Champignons u. s. w., denn alles dieses befindet sich in einem Kalbskopfe, an welchem mehrere Stellen ausgehöhlt worden sind. Diese sind viel leichter vorzulegen, als die Kalbsköpfe ohne künstliche Zurichtung.

sind erst
die Schlä
gewöhnlich

6. H a s e.



Man setzt die Schüssel so vor sich, daß man die rauhen Länse des Hasen zur rechten Hand hat, steckt die Gabel quer über die Lenden ein, löst nach Nro. 1 die rauhen Beine ab, und giebt sie von der Tafel weg. Sodann steckt man die eine Zinke der großen Gabel vorne in die Röhre des Rückgrats ein, und so, daß die andere Zinke unter demselben ist, hebt nun mit untergeschlagenem Messer den Hasen auf und legt ihn auf die rechte Seite. Sodann schneidet man nach Nro. 2 das äußere Fleisch vom linken Läufer, nach Nro. 3 das innere Fleisch von demselben, und nach Nro. 4 den oberen Theil des Fleisches vom Körper; Nro. 5, 6 und 7 macht man es mit der rechten Seite eben so, wie bei Nro. 2, 3 und 4; nach Nro. 8 und 9 löst man die Markbeine ab, macht nach Nro. 10 einen Schnitt in das Fleisch am Rückgrate herunter, und theilt nach Nro. 11 dieses Fleisch durch schiefe Querschnitte in kleinere Stückchen; Nro. 12 und 13 verfährt man mit der rechten Seite, wie Nro. 10 und 11, wendet hiernächst Nro. 14 das Gerippe um, schneidet die Nieren und Lendenbraten ab, und theilt zuletzt mit einem Hasenbrecher oder mit Messer und Gabel den Rückgrat in beliebige Stücke.

7. R e h b r a t e n.

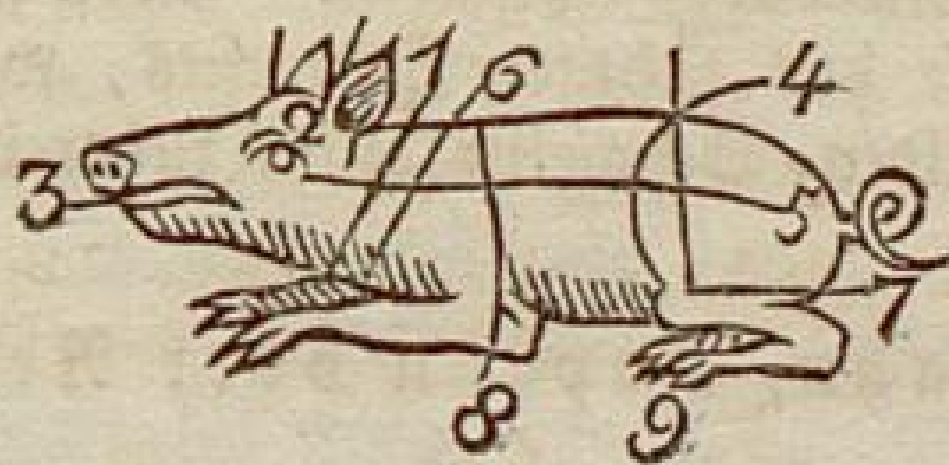
Von einem Rehbraten vorzulegen erfordert es nicht viel Mühe. Man löst Schnittchen von dem Rückgrat und den Rippen ab, und reicht diese herum. Die Rehscheule (Rehschlegel) wird auf folgende Weise vorgelegt: Man faßt den Schenkelknochen mit der linken Hand, schneidet die Schnittchen gerade hinabwärts, von dem Gelenke bis auf den Lendenknochen, löst dann die Mus-

fel am Gelenkbeine ab, und dreht hierauf die Keule um, um die hintern Theile abzutrennen.

8. Schinken.

Wenn von dem Schinken die Schwarte abgelöst ist, so sticht man das Messer mitten in den Schinken, dreht diesen herum, so daß das Messer in einer Schneckenlinie bis zu Ende schneidet. Ist dieses geschehen, so macht man einen Kreuzschnitt durch das rund Geschnittene, und nimmt dann die dadurch entstandenen Stücke heraus. Will man den Schinken nicht auf diese Weise vorlegen, so macht man zunächst an dem Schenkelbeine einen Querschnitt und schneidet dann Querstücke heraus.

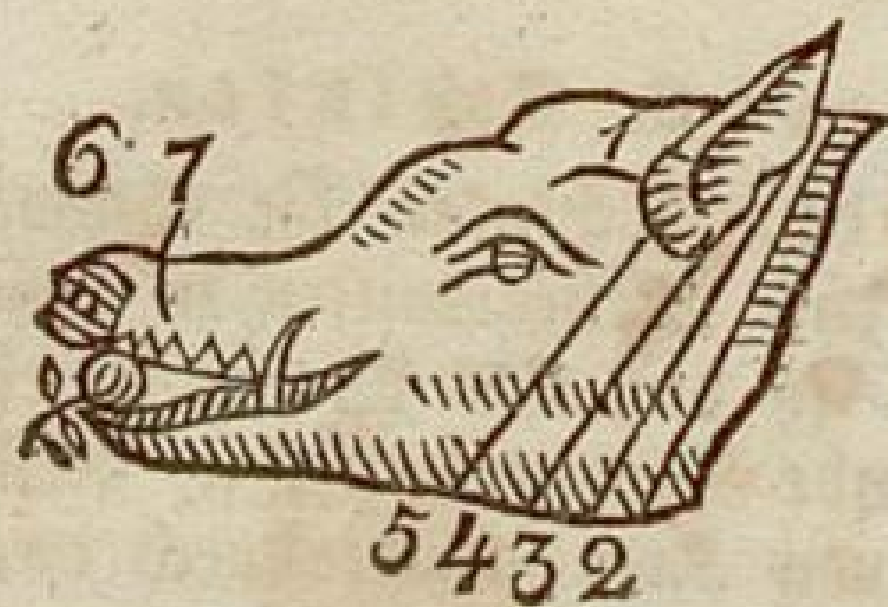
9. Spanferkel.



Wenn man die Gabel in den Rüssel eingesteckt, schneidet man nach Nr. 1 und Nr. 2 den Kopf und beide Ohren ab, Nr. 3 spaltet die Kinnbacken auf beiden Seiten, steckt sodann die Gabel vorne in den Rückgrat ein, und löst Nr. 4 das linke Hinterviertel, und Nr. 6 das linke Vorderviertel, so wie hiernächst das rechte Vorder- und Hinterviertel ab; nun spaltet man Nr. 5 den Rückgrat, und so auch auf der andern Seite, desgleichen Nr. 7 den untern Theil auf beiden Seiten, theilt nachher Nr. 8 und 9 den Rückgrat und Untertheil, spaltet sodann den Kopf in zwei gleiche Theile, schneidet die Zunge heraus, und spaltet auch diese in zwei Theile, von einander.

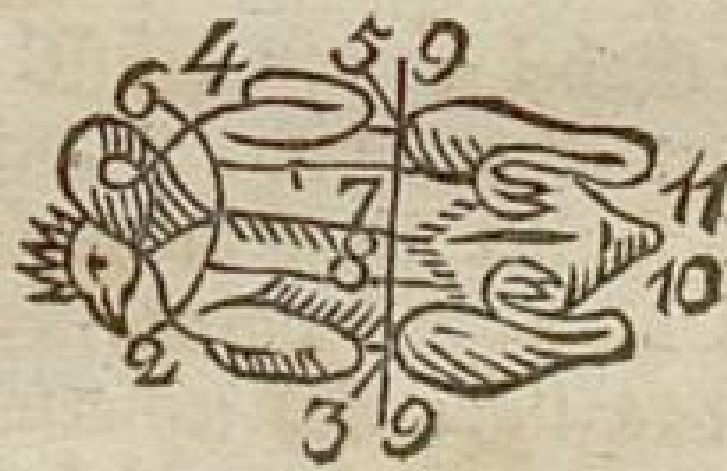
Anmerk. Es ist durchaus nöthig, dem Spanferkel, so wie es auf den Tisch gesetzt wird, sogleich den Kopf abzulösen. Nur auf diese Weise kann man die Haut noch hart gebraten essen, denn sie wird bald wieder weich.

10. Wild = Schweinskopf.



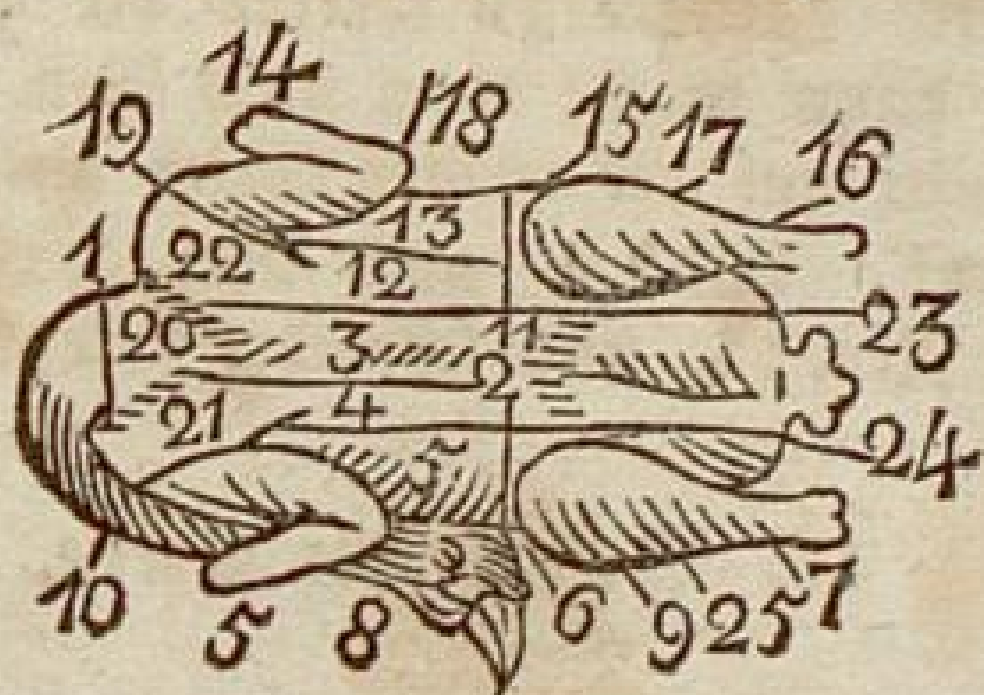
Man steckt die Gabel in den Rüssel, schneidet nach Nr. 1 das linke Ohr ab, macht nach Nr. 2 3 4 und 5 vier Backenschnitte von dieser Seite, sodann verfährt man mit der rechten Seite eben so. Hiernächst macht man nach Nr. 6 in den Rüssel einen Spaltschnitt, und Nr. 7 einen Querschnitt durch denselben. Eben so verfährt man mit dem Kopfe des zahmen Schweins, wenn er auf die Weise des Wilden Schweinskopfes zubereitet worden ist.

11. Hahn, Kapaun oder Rebhuhn.



Mit dem ersten Schnitte löst man Hals und Kopf ab, dann Nr. 2 den rechten Flügel, Nr. 3 den rechten Schenkel, Nr. 4 und 5 eben so den linken Flügel und Schenkel; Nr. 6 durch einen halbrunden Schnitt löst man das Brustbein aus; und an den Gelenken von den Achseln ab, durchschneidet Nr. 7 und 8 auf beiden Seiten die kleinen Rippen, und sondert dadurch den großen Brustknochen ab; endlich trennt man Nr. 9 das Hintertheil, so wie zuletzt Nr. 10 und 11 die Lenden auf beiden Seiten von dem Steiße ab.

12. Welscher Hahn.



Gewöhnlich wird bei der Zurichtung dieses Bratens der Kropf mit einem Gefüllsel angefüllt. Es werden daher die ersten Schnitte von demselben gemacht. — Sodann löst man nach Nro. 1 den Hals ab; dann macht man Nro. 2 einen Querschnitt über die rechte Seite der Brust, Nro. 3 und 4 zwei Spaltschnitte auf der rechten Brust von oben nach unten; nach Nro. 5 löst man mit einem Querschnitt das obere rechte Seitenstück ab; nach Nro. 6 wird das Kniegelenk am rechten Schenkel durch einen Oberschnitt aufgelöst; Nro. 7 wird ein Unterschnitt zum rechten Schenkel gegen das Kniegelenk hinauf, und Nro. 8 ein Unterschnitt zum rechten Flügel hinauf gemacht; Nro. 9 löst durch einen Oberschnitt das am rechten Schenkel noch hängende Fleisch, und Nro. 10 den rechten Flügel völlig ab. Nun verfährt man mit der linken Seite eben so, macht nämlich nach Nro. 11 einen Querschnitt über die linke Brust, wie bei Nro. 2 auf der rechten geschehen ist, ferner Nro. 12 und 13 zwei Spaltschnitte, wie bei Nro. 3 und 4; Nro. 14 einen Querschnitt, wie Nro. 5, wodurch das Seitenstück abgelöst wird; Nro. 15 einen Oberschnitt, wie Nro. 6, zur Auflösung des Kniegelenks am linken Schenkel; Nro. 16 einen Unterschnitt, wie Nro. 7, gegen das Kniegelenk hinauf; nach Nro. 17 löst man das an der linken Seite vom Schenkel noch herabhängende Fleisch völlig ab, macht nach Nro. 18 einen Unterschnitt zum linken Flügel, wie bei Nro. 8 auf der rechten Seite geschehen ist, ferner Nro. 19 einen Oberschnitt zum linken Flügel, wie bei Nro. 10, um ihn vollends abzulösen; nun wird Nro. 20

det nach
3 4 und
verfährt
cht man
d Nro. 7
hrt man
auf die
den ist.

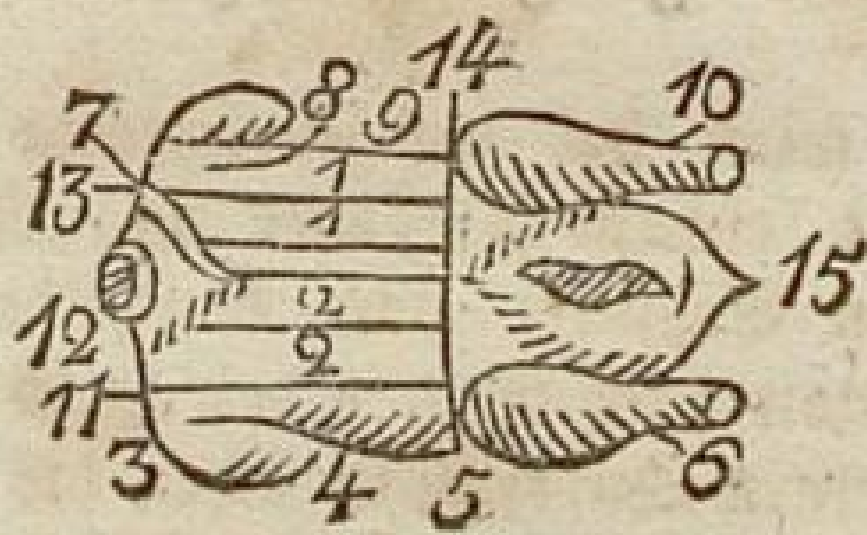
n.

Kopf ab,
Schen-
Schen-
an das
Achseln
en die
Brust-
ertheil,
en Sei-

576 Einundzwanzigster Abschnitt.

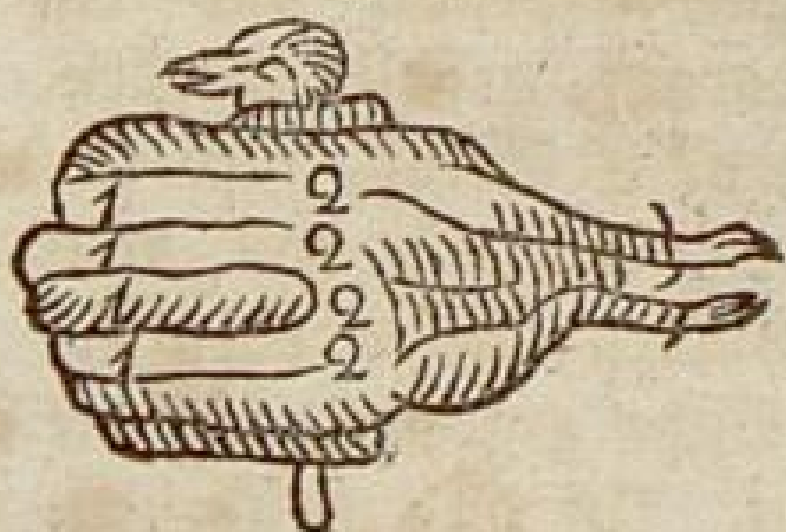
das Halsbein herausgeschnitten, und von den Achseln abgelöst; Nro. 21 und 22 werden die Achselbeine herausgezogen; dann macht man nach Nro. 23 einen langen Spaltschnitt auf der rechten Seite unterwärts bis an Nro. 2 hinauf, und so auch Nro. 24 auf der linken Seite bis zu Nro. 11, und schneidet zuletzt den Steiß ab.

13. Gans oder Ente.



Man löst zuerst die Bruststücke Nro. 1 und 2, als das schmackhafteste Fleisch, in Scheiben ab, sodann nach Nro. 3 und 4 durch einen Ober- und Unterschnitt den rechten Flügel, und Nro. 5 durch einen Oberschnitt den rechten Schenkel, welcher, um ihn nach Nro. 6 durch einen Unterschnitt besser ablösen zu können, etwas zurückgebogen wird; eben so verfährt man Nro. 7 und 8 mit dem linken Flügel, und Nro. 9 und 10 mit dem linken Schenkel; nun hebt man Nro. 11 mit einem halbrunden Schnitt das Brustbein (den Schlitten) heraus, und löset es von den Achseln ab; Nro. 12 und 13 trennt man auf beiden Seiten den großen Brustknochen von dem kleinen Gerippe, nachdem man zuvor die Achselbeine davon abgelöst hat. Wenn nun der Brustknochen abgehoben ist, so nimmt man das Gefäßel mit einem Löffel heraus, und legt es in die Mitte des Tellers. Zuletzt schneidet man durch einen Spaltschnitt Nro. 14 das Gerippe quer durch, und spaltet Nro. 15 den Hintertheil von einander.

14. Fasan.



Die Gabel wird nach den Punkten eingesteckt, und der Hals mit zwei Schnitten, auf der linken und rechten Seite abgelöst. Sodann schneidet man das Brustfleisch nach den Linien 1 und 2 ein, löst mit einem Ober- und Unterschnitte die beiden Flügel und nun die Brustfleischstreifen vollends ab. Hernach nimmt man die Schenkel ab, und zerlegt den übrigen Körper.

XXII. 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, eigenem, meiner Erfahrung gemäßen Unterricht hierüber anzugeben. Die gesottene Lauge macht die Weißwäsche, und besonders feine Leinwand, gerne gelb und fleckigt, man suche daher die selbe so viel als möglich zu vermeiden.

Feine Leinwand lege 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. Die Wäsche muß ganz locker hinein gelegt werden, sodann gießt man kaum laugemachtes 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 Fingersdicke Stroh, und schüttet einen gehäuften Kübel (Wassereimer) voll rein gesiebter 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, schüttet 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 zurichten 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 herauswascht, dieselbe stark einseift und einreibt, über Nacht stehen läßt, und am Morgen aus laulichem Wasser wieder gut auswascht. Alsdann übergießt man sie mit kochendem Wasser, deckt sie zu, läßt sie einige Stunden stehen, schwenkt sie aus einigen warmen Wasfern gut aus, und trocknet sie auf einem Grasboden. Alle Wäsche wird schöner, wenn sie im Sommer auf Grasboden getrocknet werden kann.

2. Gelb und fleckigt gewordene Wäsche wieder auszubleichen. Die verdorbene Wäsche legt man einige Stunden in laues Wasser, worauf man sie leicht herauswindet, auf einem mit einem Tuche bedeckten Tische stark einseift und einreibt. Dann legt man sie wieder in ein Geschirr 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 wascht, 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 unter einander 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. 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 hier 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 geschchnittene 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 an 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, befeuchtet; 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 Bretchen oder Gläser zum Aufspannen der Spitzen, wodurch man aber lange nicht die Gleichheit erreicht, wie auf Polstern.

4. Feine Size (Verse) 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 wascht; 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 der Erdäpfel auf ein Kleid eine halbe Maß Kleien nimmt, diese in ein Tuch schüttet und mit kochendem Wasser begießt, sonst aber ist das Verfahren das gleiche. Kleider von Verse dürfen nicht im kalten Wasser geschwenkt werden, denn viele Farben gehen erst im kaltem Wasser aus.

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

5. Seidenzeug, seidene Strümpfe und dergleichen zu waschen. Man schneidet $\frac{1}{4}$ Pf. venetianische Seife so fein als möglich, schüttet $\frac{1}{2}$ Maß geringen Brantwein darüber und läßt es über die Nacht

stehen. — Wenn man waschen will, gießt man 3 bis 4 Eßlöffel voll Honig hinzu, läßt es auf dem Feuer warm werden, damit nichts mehr von Seife im Branntwein und Honig zu sehen ist, nun legt man das zum Waschen bestimmte Stück auf ein reines Bret, und wascht, so lange der Branntwein warm, mit einer feinen Bürste gerade dem Faden nach; alsdann schwenkt man es gleich nach dem Waschen durch mehrere kalte Wasser; reibt es aber nicht, sondern drückt es mit der flachen Hand aus. Alsdann schlägt man die Wäsche in ein reines trockenes Tuch, nach zwei Stunden wird es mit einem sehr heißen Bügeleisen gebügelt. Es ist zu bemerken, daß aber alles, besonders seidene Strümpfe, auf der umgekehrten Seite gebügelt werden muß. Auf die Art wird aller Seidenzeug wie von Neuem; hochfarbige Kleider, Schürze zc. müssen gleich an einen Schrank gehängt werden.

6. Seidene Strümpfe zu waschen. Man schneidet 4 Lth. venetianische Seife und $\frac{1}{2}$ Pf. 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 $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, etwas Bläue, läßt beides im laulichten Wasser auflösen und siebet es durch eine saubere Leinwand. Dieses Durchgeseigte wird sodann mit so viel Branntwein vermischt, daß man die Strümpfe damit auswenden kann; ist dies geschehen, so zieht man sie schön gerade, legt sie zwischen Bretchen, 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 f
einem
senfeu
gebra
ziehen
fleckt
Tuch
ten D
trocke
7.
gute
Päck
so sch
mit
ser,
drück
rieber
auf
gedr
häng
Man
und
Zuck
wird
gesch
die C
Tisch
leiner
auf
mang
trocke
Fe
wenn
Ansel
in der
chen
gestie
wiede
Sour

die sauber gewaschenen Strümpfe in ein Gefäß mit einem durchlöcherten Boden, hält dasselbe über ein Kohlenfeuer, auf welches man einen Eßlöffel 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.

7. 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 Bretchen, 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. Uuterdessen macht man folgendes Stärkewasser: Man weicht weiße und blaue Stärke in halb Wasser und halb Branntwein ein, thut etliche Stücke feinen Zucker dazu, kocht und verdünnt es gehörig. Der Flor wird nun darin ausgedrückt. Ist er aber auf ein Bret geschlagen, so muß man das Bret 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.

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

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

8. Flanell zu waschen. Man rührt zwei Eßffel voll Weizenmehl mit einer Maß Wasser ab, setzt das Gefäß über das Feuer, rührt den Brei wohl um, daß er nicht klumpere, und wenn es gekocht hat, so gießt man etwa die Hälfte siedend über den Flanell, lasse es wohl einziehen, und wenn man mit der Hand dazu kann,

so re
ausge
spühl
in's
den
durch
Flan
werde
9.
Flan
einer
wird
über
mehre
seift,
Stun
Auf d
10
brin
mit
sie gu
Seife
Im
verste
und r
teller
auszie
ser r
Wäsch
Für
gescha
voll
Wein
alles
die F
recht
rother
so las
Wasse
Con

so reibe man den Flanell, als wenn er eingeseift und ausgewaschen wird. Hernach nimmt man ihn heraus, spühlt 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 spühlt es hernach in reinem Wasser aus. Flanell muß immer in warmem Wasser ausgespült werden, im kalten Wasser wird er grau.

9. Flanell zu waschen auf andere Art. Wenn der Flanell 1 Stunde im Wasser gelegen hat, so werden mit einer Seife alle Flecken sauber herausgewaschen, dann wird er auf einem Tisch mit Seife eingerieben, läßt es über die Nacht liegen, den andern Tag wird es aus mehreren warmen Wasser gewaschen, abermals eingeseift, kochendes Wasser darüber gegossen, und nach einer Stunde hängt man ihn sammt dem Seifenwasser auf. Auf diese Art wird der Flanell immer schön weiß bleiben.

10. Flecken aus der weißen Wäsche zu bringen. Tintenflecken befeuchtet man 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.

Für Flecken von rothem Wein nimmt man 4 Eßl. geschabte venetianische Seife, ein kleines Kaffeelöffelchen voll Bitriol, ein wenig gestoßenen Grünspan, gestoßenen Weinstein und einen Eßlöffel voll Salmiakgeist, arbeitet alles wohl unter einander, 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.

Obstflecken 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.

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 erstemal nicht alles herausgehen, so muß die Arbeit wiederholt werden.

41. Spitzen auf eine sehr vortheilhafte Art zu waschen. Man legt die Spitzen schön gleich der Länge nach ungefähr $1\frac{1}{2}$ Ellen lang zusammen, näht sie mit laugen Stichen. Hernach werden sie in ein Gefäß gethan, gießt kaltes Wasser darüber, welches man nach einer Stunde wieder abschüttet. Dann zerschneidet man $\frac{1}{4}$ Pf. venetianische Seife, kocht diese im Wasser, bis nichts mehr von der Seife zu sehen ist; läßt es wieder etwas erkalten, gießt es sodann über die Spitzen, drückt sie mit einem Bretchen auf und abwärts, bis die Seife recht eingezogen. Man läßt sie nun über die Nacht stehen, den andern Tag gießt man warmes Wasser darauf und schüttelt sie immer in dem Gefäß herum, bis alles Unreine herausgezogen ist. Nun drückt man das Wasser zwischen zwei Bretchen aus, gießt abermals von der gekochten Seife darüber, nach einer Stunde schüttet man das Wasser davon ab und verfährt wie oben. Spült die Spitze durch mehrere warme Wasser aus, drückt sie zwischen den Bretchen rein aus, schlägt sie in ein reines Tuch, damit sie halb tro-

den werden. Hierauf versertigt man eine Stärke auf folgende Art: Man rührt verhältnißmäßig Stärke, welche mit ein wenig Blauslein vermischet wird, mit reinem Wasser, läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer dick kochen, alsdann drückt man sie durch ein reines Tuch und wenn sie erkaltet ist, wendet man die Spitzen darin um, drückt sie zwischen Bretchen aus, schlägt sie in ein reines Tuch und läßt sie halb trocken werden. Dann werden die Fäden aus den Spitzen herausgezogen, schlägt sie in eine reine Leinwand, sind sie getrocknet, so bügelt man sie mit einem sehr heißen Bügeleisen.

XXIII. Vom Färben.

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 deßhalb 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 widersteht, 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 anseht, die Farbe nicht angreift, wesswegen die Zeuge fleckigt würden. Besonders hat man darauf zu sehen, daß kein Feuerbrand