

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gemeinnütziges Kunst-Buch**

Anweisung zu den wichtigsten Schönheitsmitteln, wodurch man verschiedene innerliche und äusserliche Gebrechen des Körpers theils verhüten: theils heilen kann. Ferner: wie man sich bey allen in der Haushaltung und Wirthschaft vorkommenden Angelegenheiten sicher helfen könne. &c. &c

**Leichtlen, Ernst Julius**

**Carlsruhe, 1810**

[Kunststücke]

[urn:nbn:de:bsz:31-305171](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305171)

Nro. 1.

### SchönheitsRegeln.

**M**an hüte die Jugend für große Kälte, denn Kinder, welche sehr erfrieren, werden niemals eine schöne weiße, sondern stets eine roth-schwärzliche grobe Haut bekommen.

Schöne Personen dürfen nie scharfes Gewürz essen, Pfeffer, Honig und Pfefferkuchen, auch alle Hülsenfrüchte, Hirse, Erbsen, Linsen, Bohnen u. s. w.; ferner: Obst, junges Bier, jungen Wein, und was sonst der Gährung unterworfen ist, verursacht sie ebenfalls im Blute und vermehrt die Säure. Pfeffer macht gelb, geil u. s. w. Honig flecket, zumahl wenn alle diese Sachen zur unrechten Zeit genossen werden. Frauenzimmer müssen sich stets mit frischem Wasser, und nie mit warmem waschen, weil dasselbe, wenn man sich oft damit wäscht, die Haut gelb und runzlicht macht, so darf man nur selten Seife und was sonst vom Kalk und andern scharfen Sachen gemacht ist, zur Wegnahme des Schmutzes auf die Haut bringen, denn diese laugenartige Sachen machen ebenfalls die Haut schabigt und runzlicht. Zu

¶

viel Kümnel macht blasse Farbe; starke Getränke entsetzen die Schönheit, und Traurigkeit und Sorge machen vor der Zeit alt.

Nro. 2.

#### Mittel wider Sommersprossen.

Man nehme 4 Loth Regenwasser, 2 Loth Milch, etwas unzeitigen Traubensaft, 1 Loth gestoßenen Weisrauch, 2 Quentchen Eyerweiß gut abgeschlagen, und untereinander gemischt, und ehe man zu Bette geht, so reibt man sich damit. Nach 2 bis 3mahliger Wiederholung, wird man die gute Wirkung davon gewahr werden.

Nro. 3.

#### Für geschwollene Mandeln.

Man nehme 2 Loth Süßholzmehl, 2 Loth Violmehl, beydes recht frisch, mische sie untereinander und lege es auf Leinwand, mache ein Säckchen, nähe es ab, und lege es, nachdem man es jedesmahl warm gemacht hat, auf die Geschwulst, so vergehet es gewiß.

Nro. 4.

#### Ein sehr gutes Augenwasser.

Man nehme 1 Loth Nitterspornwasser, und 1 Loth Blaufornblumenwasser, damit wasche man Abends und Morgens die Augen wohl aus. Ist aber

Röthe und Hitze dabey, so läßt man 4 oder 5 Gran  
Bleyzucker zuvor darunter mischen, so hilft es vor-  
trefflich.

Nro. 5.

### Eine sehr gute Lippensalbe.

Man nehme eine Schaale, thue Nußöhl darein  
und lasse es auf den Kohlen warm werden, und thue  
nachdem rothpolnisches Wachs darein, lasse es bis  
das Wachs vergangen, so lange stehen und dann  
salbe man sich des Morgens und Abends damit.

Nro. 6.

### Mittel wider die Sinnen im Gesichte.

Man lasse sich etwas vom Arzte zur Reinigung  
des Geblütes verschreiben; dann brauche man außers-  
lich folgendes: Erdbeeren, Schleenblütthe, Rosen-  
wasser, jedes 2 Loth, weißes Schminkepulver ein  
halb Loth untereinander gerüttelt, und mit Tüchern  
aufgelegt.

Nro. 7.

### Vor aufgesprungene Warzen an den Frauenzimmerbrüsten

Ist nichts besser als Eyeröhl, oder Unguen-  
tum itureum mit etlichen Tropfen Olei ligni  
Rhodii vermischt.

Nro. 8.

Ein Wasser das Angesticht schön zu  
machen und die Runzeln zu  
vertreiben.

Man nehme klares Flußwasser, ein halbes Glas  
voll, seihe es durch ein Tuch, thue es in ein Glas  
mit einer Handvoll Gerste, die rein gewaschen ist,  
dann laß es beyrn Kohlfener kochen, bis die Gerste  
feimet, sehe es ab, laß es seken, dann seihe es  
durch ein Tuch in ein Glas 10 bis 12 Stunden  
ohne Aufhören, bis sich der Balsam mit dem Was-  
ser vereiniget hat und ein wenig trüb und weiß aus-  
siehet, so ist es fertig; wenn man sich dieses Wassers  
bedient und sich vorher mit Regen- oder fließend  
Wasser wäschet, so macht es das Gesicht zart und  
weiß und nimmt die Runzeln unvermerkt weg, wenn  
man einige Zeit damit fortfähret.

Nro. 9.

Ein Schönheitspulver auf Reisen  
zu gebrauchen, welches von sehr  
gutem Geruch ist.

Man nehme 3 Loth zerstoßene süße Mandeln,  
1 Loth Bohnen und 1 Loth Erbismehl,  $\frac{1}{2}$  Loth  
Biolwurzel,  $\frac{1}{2}$  Loth weiß Schminkepulver,  $\frac{1}{2}$  Loth  
Storax, Benzoe, Myrrhen, jedes 1 Lt. Weinstein-  
salz, Wallrath, auch jedes 1 Lt. und 10 Tropfen

Rosendhl, man mische alles zu einem zarten Pulver und wasche die Haut damit.

Nro. 10.

Mittel für aufgesprungene Hände.

Man mache von Mandeldhl und weißen Wachs eine Salbe; damit bestreiche alle Abende die Hände und lege Handschuhe an. Oder man nehme 3 Lt. Johannesdhl, ein halbes Lt. weiß Liliendhl, 2 Scrupel schön gelbes Wachs und bestreiche die Hände damit.

Nro. 11.

Ein sehr probates Mittel wider den Sonnenbrand.

Brate 1 Pfund weiße Lilienzwiebel in heißer Asche, stoße sie im Mörtel und thue 8 Loth feinen Kandiszucker dazu, mache es zu einer Salbe und lege es über.

Nro. 12.

Von Zähnen.

Das Frauenzimmer sowohl als die Mannspersonen treffen eine üble Wahl, wenn sie ihre Zähne, die durch die heißen Speisen schwarz geworden sind, mit verschiedenen steinigten Zahnpulvern zu verbessern suchen. Diese reiben die Glasur der Zähne nicht nur ab, sondern sie verletzen auch das Zahnfleisch, dadurch

es sich von den Zähnen los macht, und alsdann wackelnd werden müssen.

Nro. 13.

Das beste Zahnpulver ist:

1 Loth Ossa sepiæ, 1 Loth preparirten Bimstein, 1 Loth gebranntes Hirschhorn, 5 Gran Bisam, etliche Tropfen Rosenspiritus, und mit der Sandeltinktur gefärbt.

Nro. 14.

Wider die Röthe, das Ausfahren und Kupfer im Gesichte.

Man nehme guten Brandtwein, lasse ihn etliche Tage über frische Erdbecren stehen, mit diesen wasche man das Gesicht.

Oder man lasse Eselsmilch destilliren, mit dem Wasser wasche man sich fleißig, so wird es alle Flecken der Haut vertreiben.

Nro. 15.

Zaar wachsend zu machen, auch da, wo von Natur keine sind.

Nimm aus einem Bienenstock etliche Tafeln Zellen heraus, worinnen aber junge Brut eingeschlagen ist, brenne es in einen Topf, wohl zugedeckt zu Pulver; dann nimm frischen Buchsbaum, brenne

ihn zur Asche, mische beydes untereinander, und dann giesse faules Regenwasser dazu, und lasse es durch ein Tuch laufen, mit diesem Wasser bestreiche den Ort, wo die Haare ausgegangen sind, oft; besonders bey dem Schlafengehen und bedecke den Kopf; so wachsen schöne schwarze Haare.

Nro. 16.

### Mittel gegen die Warzen.

Die Warzen entstehen von Störungen in den lymphatischen Gefäßen, wozu viele Ursachen Veranlassung geben können. Sie vergehen sicher aber etwas langsam, wenn sie täglich mit spanischer Seife gerieben werden. Schnell vertrocknen sie und fallen ab, wenn man sie mit einem frisch ausgeschnittenen noch warmen und blutigen Stück eines frisch geschlachteten Schweins bestreicht. Auch empfehlen viele das Bestreichen mit Bierhefen.

Nro. 17.

### Mittel gegen verwundete Warzen der Weiberbrüste.

Verwundete Warzen verursachen den säugenden (schenkenden) Müttern unsägliche Leiden. Das einfachste und wirksamste Mittel dagegen sind ächte Goldblättchen, welche auf die verwundete Stellen mittelst eines Tropfen Milch geklebt werden. Wenn

sich beim Säugen der Kinder etwas abreiben sollte, welches leicht der Fall ist, so wird die Stelle mit einem neuen Riemen Goldblatt bedeckt. In Zeit von 4 bis 5 Tagen sind die schlimmsten Wunden der Warzen geheilt. —

Nro. 18.

### Sommersprossen zu vertreiben.

Es werden schwarze, scharfe und saftige Rettige genommen, in kleine Scheiben geschnitten und in einer Schüssel mit Salz bestreut. Nachdem sie oft umgerührt sind, wird der Saft angewandt, um damit oft, besonders Abends und Morgens die Sommersprossen zu bestreichen.

Oder man schneidet frische Meerrettich-Wurzeln in Würfel, gießt scharfen Weinessig darauf und vergärbt das wohl verstopfte Glas 14 Tage lang in die Erde. Dieser Essig ist dann ein sehr wirksames Mittel gegen Flecken und Sommersprossen des Gesichts, um sich damit Morgens und Abends zu bestreichen

Nro. 19.

### Den Bart des Frauenzimmers zu vertreiben.

Es werden 8 Loth Kalphonium und 3 Loth weißes Wachs in einem reinen irdenen Geschirr über Kohlen geschmolzen, einer Nuß groß Gänse- oder

Minerschmalz hinzugethan und alles wohl ungerührt. Das Gefäß wird dann abgenommen, und die Masse ist nach dem Erkalten fertig. Will man Gebrauch davon machen, so läßt man sie beym Feuer gelinde und nur so zergehen, daß man sie am Finger leiden kann. Man bestreicht den Finger mit Dehl, nimmt dann von der weichen Masse darauf, streicht es auf die Stellen, wo die Haare sind, aber dick und läßt es ganz hart und trocken darauf werden. Dann wird es abgenommen. Das Abgelöste thut man zu der vorigen Masse. Ist sie nicht stark genug, so muß Kalphonium und ist sie zu hart Wachs zugesetzt werden.

Nro. 20.

### Uiberbeine zu vertreiben.

Die Uiberbeine auf den Händen oder Handgelenken weichen, wenn sie auch mehrere Jahre alt sind, nach folgendem Mittel, welches in Apotheken verfertigt und sorgfältig aufgehoben werden muß, damit Niemand davon aus Unvorsichtigkeit etwas in den Leib bekomme. —

Rec. Mercurii vivi Unc. dimid. Tere cum f. q. Terebinth. venet. ad extinct. Mercurii et adde Axung. Leporin. Unc. unam, Ol. Cerae Unc. unam et dimidiam, Ol. Ment. Camphor. solut. ana, gtt., x. Misc.

Hiervon wird alle Abende einer kleinen Erbsen die eingerieben und des Morgens abgewaschen. Das Oberbein wird immer weicher und kleiner und verschwindet zuletzt gänzlich.

Nro. 21.

### Mittel wider Wanzen.

Wenn man das Holzwerk, täglich einigemahl mit Bierhefen bestreicht und diese darauf trocken läßt, so werden die Wanzen in einigen Tagen verschwinden.

Nro. 22.

### Schube wasserdicht zu machen.

Man löse in 10 Pfund Hanf- oder Leinöhl  $\frac{3}{4}$  Pf. Bleiglätte auf und bestreiche die Schuhe, an welchen die Narbenseite nach innen gefehet ist, mit diesem Firnisse und trockne sie an der Sonne, oder in gelinder Wärme so lange, bis sie völlig mit diesem Dehle gesättiget sind.

Nro. 23.

### Mittel wider die Auszehrung und Schwäche der Verdauungskraft.

Man koche geraspeltes Hirschhorn, lasse es zu Gallert werden und gebe den Patienten davon täglich ein.

Nro. 24.

**Mittel allen Stahl von Rost  
zu reinigen.**

Man streiche den Stahl, wo Rostflecke vorhanden sind, mit zerflossnem Weinsäze und reibe nach Verlauf einer Stunde den Stahl mit einem wollenen Lappen ab. Man wiederhole dieses einige mahl und man wird die Rostflecke bald verschwinden sehen.

Nro. 25.

**Mittel verdorbenen Essig  
herzustellen.**

Man lasse klar gestoßenen Weinstein in scharfen Weinessig weichen, und dörre ihn an der Sonne oder auf dem Ofen, und nehme von diesem gedörreten Weinstein nach Verhältnis der Quantität des Essigs, thue gestoßenen Alaun hinzu, und rühre dieses wohl untereinander, und lasse alles ruhig stehen.

Nro. 26.

**Eine Seife, womit man alle Sei-  
denzeuge waschen kann.**

Man nehme 1 Pfund geschabte Seife, ein Nüßel Schfengalle, 2 Loth Honig, 3 Loth Zucker und  $\frac{1}{2}$  Loth Terpentin, dies alles zusammen in einen Diegel bey gelindem Feuer fließend gemacht. Wenn alles mit einander vereinigt ist, gießt man die

Mischung in ein anderes irdenes Gefäß, welches man mit einem angefeuchteten Luche belegt hat, und nehme nach der Abkühlung diese Seife heraus. Man kann sie bey allen seidenen Zeugen und Bändern gebrauchen.

Nro. 27.

### Prüfung der Pottasche, ob sie falsch oder gut sey.

Die meiste Pottasche wird in Pohlen und Rußland bereitet, aber oft so sehr verfälscht, daß man sie beynah nicht gebrauchen kann. Die beste kommt über Danzig in großen Fässern, und wird der ungarischen und böhmischen gleich geschätzt. Die mit Sand verfälschte Pottasche giebt in doppelt so viel heißen Wasser, und filterirt beym Zugießen verdünnter Schwefelsäure einen gallerartigen Bodensatz und die gewöhnlich dabey befindliche Tonerde fällt auf Zusatzung der Ammoniakflüßigkeit aus den gesättigten hellen Auflösung derselben nieder.

Nro. 28.

### Eisen und Stahl zu vergolden.

Das Gold wird, entweder in Gestalt feiner Blättchen oder mit Quecksilber amalgamirt, auf die andern Metalle aufgetragen, und das Quecksilber

durch die Hitze wieder verflüchtigt, jedoch muß die Oberfläche von dem, was man vergolden will, vorher sehr gut gereinigt werden.

Nro. 29.

**Den wahren unverfälschten Indigo zu erkennen.**

Man lasse ein Stückchen Indigo in Wasser zergehen, in welchem er, wenn er rein ist, sich völlig zertheilen muß, da im Gegentheil ein verfälschter zu Boden fällt.

vide Hochheimers K. B. Dieses ist die größte Probe den ächten Indigo zu erkennen. Man hat mehrere dergleichen Proben, welche aber nicht so gewiß sind als diese.

Man kann sehr sicher darauf rechnen.

Nro. 30.

**Jede Art Brennöl zu reinigen, daß es in Lampen hell und ohne Geruch brennt.**

Man nehme frisch verbrannte Kohlen und stoße sie so klein als möglich, damit es nicht so stiebet, nehme man einige Tropfen Dehl dazu. Hat man nur 4 bis 8 Loth solches Kohlenpulver, so mache man eine Düte von Löschpapier, stecke sie in einen Trichter, so daß sie scharf anpaßt, und giese nach

und nach das Dehl hinein, so wird es tropfenweis ganz hell, in das untergesetzte Gefäß herabfallen und es wird alsdann sehr hell, ohne Geruch und Dampf brennen.

Nro. 31.

### Eßig vor Verderben zu sichern.

Man fülle den Eßig in Glasfläschchen, jedoch nur bis an den Hals voll. Stelle diese Flaschen in einen mit Wasser gefüllten Kessel, doch so, daß das Wasser ebenfalls nicht weiter als der Eßig der Flasche reicht, lasse sodann das Wasser eine halbe Stunde sieden und alsdann kalt werden. Sodann nehme man die Flasche heraus, fülle sie voll, verstopfe sie und lege sie in den Keller, dieser Eßig wird von Tage zu Tage besser werden.

Nro. 32.

### Citronen- oder Bergamotöl zu machen.

Man nehme schon angefaulte Citronen. Und fülle damit einen Topf an, und suche das fernere Faulen zu befördern; durch diese Gährung wird die Scheidung der öhligten von den andern wässerichten Theilen bewirkt. Man bringe dann den ganzen Vorrath in eine Blase, giese eine hinlängliche Menge Wasser dazu, und ziehe das Dehl davon ab.

Nro. 33.

Mittel wider Läuse der Gänse.

Etreue man Farrenkraut in die Gänse-Ställe.

Nro. 34.

Bier zu verbessern.

Gieße man unter 20 Maas Bier 2 Gläser Wein, ehe es sich setzt und ziehe es nachdem auf Bouteillen.

Nro. 35.

Eine gute Art Porcellain oder Glas einzupacken.

Die schönsten und größten Aufsätze von Figuren, wovon viele Theile hervorstehen, werden ohne Gefahr fortgebracht, wenn man einen der Sache angemessenen Kasten machen läßt. Die Seiten dieses Kastens müssen wohl in einander passen, und in die dazu gehobelte Fuge eintreten. Hat der Kasten Ritze, so müssen sie mit feinem Pappiere zugeklebt, und mit Stärkern überzogen werden. Nachdem dieses alles so eingerichtet ist, bringt man auf den Boden des Kastens eine Schicht Werk, und auf dieses eine Lage Kleyen. Auf dieses Bette lege man die Figuren oder sonst zerbrechliche Stücke Porzellain, über dieses gieße man frischen zerlassenen Schmeer bis die Figuren völlig bedeckt sind. Endlich macht man eine

Page Feu zwischen dem Schmeer und dem Deckel, mache den Deckel zu, verkleistere nochmals die Ritze mit Papier und schmiere den Kasten zu. Sollen die Stücke herausgenommen werden, so öfnet man nach und nach die Rüste nach unten zu; und setzt sie über ein groß Gefäß nahe am Ofen. Durch die Wärme schmelzt das Schmeer, lauft ab und entblöft die Figuren. Wenn noch Fett an den Figuren ist, so legt man sie in warmes Wasser. Auch pflegt man Sachen, welche nicht so kostbar sind, in Moos einzupacken.

Nro. 36.

**Alten Tressen ihren Glanz wieder  
zu erneuern.**

Man nehme gepulverten Alabaster, trockne ihn über dem Feuer, und halte ihn so lange darüber, als es möglich ist. Hernach nehme man ihn vom Feuer, lasse ihn kalt werden, breitet die Tressen auf einem wollenen Tuche aus, fasset das Pulver mit einer Bürste, und bürstet damit die Tressen auf beyden Seiten, so bald als sie glänzend worden sind, reibet man sie mit einem Glättsteine. Man kann auch Ochsgalle mit Wasser vermischt nehmen und die Tressen damit reiben, so wird man mit Vergnügen die Veränderung der Farbe sehen.

Nro. 37.

Nro. 37.

**Aus weißer Wäsche Eisen = Tinte =  
Obst = Wein = und andere Flecke  
zu bringen.**

Man nehme Sauerfließ = Salz, mache es zu Pulver, mit frischem Wasser naß gemacht, mit dem Pulver gerieben, mit einem warmen silbernen Löffel trocknen lassen, alsdann das Pulver abgerieben, so gehen alle Arten Flecke ohne Schaden heraus.

Nro. 38.

**Motten aus den Kleidern  
zu vertreiben.**

Man nehme Ol. Tartar. Spirit. Corn. Cervi und Teufelsbrech, jedes gleichviel als eine Salbe vermengt, auf einen Bogen Pappier gestrichen, zwischen die Kleider gelegt, so vergehen sie.

Nro. 39.

**Gold von Metallen ohne Schaden  
der Gefäße herabzubringen.**

Man mache aus Borax und Wasser einen Brey (der Borax muß aber vorher abgesotten werden, damit er nicht mehr brauset.) bestreiche damit das Vergoldete mit einem Pinsel, dann bestreiche man es mit fein gestoßenem Schwefel, und halte es über Kohlenfeuer, lasse es stark glühen, lege es hernach

3

in ein Gefäß mit warmem Wasser, schlage daran, und fehre das Gold mit einem Haarsenfuße zusammen, welches man mit ein wenig Borax reduciren, und zu feinem Golde schmelzen kann.

Nro. 40.

### Wider das Schwitzen an Händen und Füßen.

Viele Personen sind mit einem beschwerlichen starken Händeschwitzen im Sommer behaftet, daß sie nichts angreifen können. Man muß sich hierin jedoch sehr hüten, um diesen Schweiß nicht zurück zu treiben, wovon gewöhnlich andere Uebel als schmerzhaftes Füße, Reußen, schweres Athemholen, Fieber und dergl. entssethet, sondern man bediene sich dieses Mittels: Man nehme zwey lebendige Maulwürfe, jeden in eine Hand, halte sie darinnen, so lange bis sie durch ein gelindes Drücken und Beklemmen in den Händen sterben.

Jedoch anstatt diesen probaten, obgleich nicht jedermann angenehmen Mittel dürfen leinene Handschuhe mit Hirsch- oder Bocktalg, inwendig bestrichen, und einige Nächte über an die Hände gezogen, den Händen eben so geschwinde Hülfe leisten.

Wie dergleichen dem unangenehmen Schweiß der Füße in leinenen Socken, ein bewährtes Mittel ist. Oder man nimmt grünes Wachstuch, so alt als

man es finden kann, schneidet Sohlen daraus, legt eine dieser Sohlen auf jede bloße Fußsohle, zieht Strümpfe darüber, läßt sie Tag und Nacht liegen, trocknet sie alle Abende und Morgens, welche man ganz naß finden wird, wohl ab. Jedoch darf man diese Sohlen nicht eher anwenden, als ohngefähr in 10 oder 12 Tagen, bis sie ihre Kraft verlohren hat, auch muß man sich hüten die Sohlen nicht mit einander zu verwechseln. Dieses Hülfsmittel hebet den Schweiß der Hände und Füße in einem halben Jahre gänzlich.

Nro. 41.

Ein sehr wohlriechendes Wäschpulver zu machen.

Man nehme florentinische Violwurzel Storax Calamit., jedes 4 Unzen, Rosen, Mayblumen, Lavendelblüthe, jedes 4 Unzen, Kalmuswurzel  $1\frac{1}{2}$  Unze, Nelken 1 Unze; wenn diese Stücke zu einem groben Pulver untereinander gestossen werden, kann man es in feine Leinwand binden, und bey der Wäsche legen.

Nro. 42.

Weisse Hände zu machen.

Man nehme Limoniensaft, vermische selbigen mit ein wenig Salz, und wasche die Hände damit, und lasse es auf den Händen selbst trocknen.

B 2

Nro. 43.

**Einen wohlriechenden Mund  
zu bekommen.**

Nehme man 1 Unze Kaschuck, stoße es klein und schlage es durch ein engeß Sieb, unter dieses Pulver mische man 20 Gran Ambra, und mache mit Rosenwasser eine Masse daraus, wenn man aus dieser Masse kleine länglichte Würfel macht, sie unter die Zunge legt, machen sie einen frischen und annehmliehen Mund.

Nro. 44.

**Eine sehr gute Salbe die Wanzen  
zu vertreiben.**

Man nehme zu einer Bettstelle für 2 gr. Quecksilber und für 1 gr. vom besten Scheidewasser, thue das Quecksilber in das Scheidewasser, und lasse es wohl umgeschüttelt eine Stunde auf dem warmen Ofen stehen, dann nimmit man für 1 gr. Bleyweiß mit Baumöhl gut abgerieben, und rühret es unter das Scheidewasser und Quecksilber, daß sich das Quecksilber tödtet, so wird die Salbe ganz silberfarb werden, und mit dieser Salbe alle Orten der Bettstelle, wo Wanzen sind, damit bestreichen. Auch ist dies ein sehr gutes und probates Mittel, wenn man die Zimmer, wo Wanzen sind, vorhero von dem alten

Kalk reinigen läßt, vorherd aber ehe es geweißt wird, mit Leimwasser bestreicht, so wird sich keine Wanze mehr blicken lassen; selbiges kann man auch bey andern Meubles gebrauchen.

Nro. 45.

### Pelzwerk den Sommer zu bewahren.

Sobald das Pelzwerk im Frühjahr abgelegt wird, so muß es besonders gut ausgeklopft werden. Sodann wickelt man jedes Stück einzeln in ein leinenes Tuch, wovon es ganz bedeckt seyn muß, und legt alles in eine Kiste, die von Föhrenholz verfertigt seyn muß. Die Kiste wird wohl verschlossen in ein Gewölbe oder recht trocknen Keller auf Bretter gesetzt. Jedoch bringe man das Pelzwerk alle 4 oder 6 Wochen an die Luft und klopfe jedes Stück einzeln durch. Dies ist die sicherste Methode, das Pelzwerk vor den Motten zu verwahren.

Nro. 46.

### Holzlichter oder HolzDochte zu NachtLampen zu machen.

Man schäle und trockne Weidenruthen in einen Ofen ab, tauche sie in geschmolzen Wachs, umwinde sie mit sehr feiner Baumwolle, tauche sie wieder in Wachs und verfertige davon Lichter. Sie werden sehr helle brennen.

Eben so mit den Dochten zu Nachtlampen, nur daß selbige keinen Talg, sondern bloß Wachs ein-  
saugen müssen.

Nro. 47.

### Flachs in eine Art Baumwolle zu verwandeln.

Wenn man in einen nicht verzinnnten kupfernen Kessel etwas Salzlauge, mit wohlgereinigter Asche und gut gelöschtem Kalk, jedes gleiche Quantität, bis zu einem Brei kochen läßt, und eine Lage nach der anderen Flachs hineinsteckt, wovon jede Lage mit Asche und Kalk bedeckt wird. Der übrige leere Raum wird bis an den Rand des Kessels mit jener Lauge angefüllt. Uedenn lasse man diese Masse 6 Stunden im Kessel kochen, gieße dabey immer frische Lauge zu. Nun hebe man den Kessel weg und wasche den Flachs mit kalter Salzlauge und reibe ihn gut zwischen den Händen, wasche ihn von neuem in Seifenwasser, und bleiche ihn endlich vermittelst einer starken Seifenlauge, nachdem er weiß und wohl geschlagen ist, muß man ihn waschen und trocknen lassen.

Nro. 48.

### Wein hell und klar zu machen.

Man nehme reinen lautern Sand, wasche ihn ganz rein. Dieser Sand nimmt alles Fettige an sich, das im Wein seyn kann.

Nro. 49.

Angelaufene Gold- und Silber-  
stickereyen zu reinigen.

Man mache geriebeneß Brod in einer reinen Pfanne heiß, lege sie heiß auf die Stickerey und reibe so lange mit der flachen Hand herum bis die Stickerey ganz damit bedeckt ist. Dann lege man Leinwand über das ganze Zeug. Wenn das geriebene Brod kalt ist, so klopfe man es auf der verkehrten Seite aus, bürste die Stickerey, und suche den Zeug durch Gummi, das ebenfalls auf der unrichten Seite aufgelegt wird, seine Steifigkeit wieder geben. Das abgebleichte Gold erhält seine Farbe wieder, wenn man den Rauch von verbrennten Haaren oder Federn darüber gehen läßt.

Nro. 50.

Perlen sauber zu machen.

Man schnüre die Perlen weitläufig auf einen seidenen Faden, lege sie in gute Milch und koche sie so in einem glafirten Topf, man schabe venezianische Seife dazwischen und wasche sie so warm als man die Hand darinn leiden kann, wohl ab, darauf wasche man sie durch kaltes Wasser und trockene sie mit einem leinenen Tuch ab und lasse sie an dem Faden völlig trocken.

Nro. 51.

**Beschmutzte Portraits und Mahlereyen zu puzen.**

Nimm 2 Maasß Regenwasser und 1 Loth klein geschabte venezianische Seife, laß es in einen Hafen  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, und rühre es dann mit einem Holz zu lauter Schaum, dann breite das Gemähde auf einen Tisch und wische es mit einem in frischem Wasser befeuchteten Badschwamme ab, dann mit obigem Seifenwasser subtil abgewaschen und mit einem anderen Schwamme abgetrocknet. Hierauf mit einem in frischem Wasser benezten Schwamme das Seifenwasser rein abgewaschen und mit einem trockenen Schwamme das Gemähde abgetrocknet. Man nehme alsdann von 4 Eyern das Weiße, thue 1 Loth Spicköhl dazu, und rühre es ganz zu Schaum, man lasse es stehen bis es sich wieder setzt, nehme den Schaum davon, mit den zurückgebliebenen beneze man einen Schwamm und bestreiche damit durchaus das Gemähde und lasse es trocknen, so erhält jedes Gemähde ein Ansehen wie von neuem.

Nro. 52.

**Steinschmuck, der in Gold gefaßt ist, zu puzen.**

Man nehme erstlich eine steife Haarbürste, auch lasse man sich einen Pinsel machen, um folgendes

Pulver damit wieder auszustauben. Man nehme  
1 Loth Schwefel, 2 Loth Trippel, menge dieses,  
wenn man es fein gestoßen hat, untereinander, reibe  
es auf einem Reibsteine ganz fein, lasse es dann trock-  
nen, thue etwas davon auf ein Leder, und reibe den  
Schmuck damit, dann reibe man mit der Bürste,  
welche man in das Pulver tupft, die Tiefen, daß es  
den Glanz bekommt, so ist alles geschehen, dann  
puße man den Staub mit dem Pinsel davon, so ist  
es wieder schön und glänzend.

Nro. 53.

**Wasser, alle Flecke heraus  
zu bringen.**

Man nehme für 1 Kreuzer Glöfengall und für  
1 Kreuzer Krystal mineral, diese 2 Materien in einem  
Mörser fein gestoßen; dann nehme man einen neuen  
Topf, worin ohngefähr 2 Maas gehen, thue ob-  
iges Pulver hinein, und gieße Regenwasser bis es  
voll wird dazu, lasse es eine halbe Stunde kochen,  
hernach etwas davon genommen und über Nacht  
stehen lassen und in eine reine Flasche filtriret. Die  
Flecken bestreiche man alsdann ganz subtil, lasse die  
Hälfte an einem warmen Ofen trocknen, noch einmal  
damit repetirt und mit einem weißleinen Tuch  
abgerieben, so sind die Kleider vollkommen gereinigt.  
Dieses Wasser kann Jahr und Tag, wann die Flasche

gut verwahret wird, Sommerszeit im Keller, im Winter aber an einen temperirten Ort aufbehalten werden.

Nro. 54.

**Zu machen, daß die Milch nicht gerinnet.**

Wenn man ein wenig Kanarienzucker in die Milch wirft, so gerinnet sie nicht. Wenn man ein Stückchen von dem Zucker in ein Butterfaß wirft, wird der Rahm nicht zusammen gehen, wenn man gleich 4 Tage hintereinander buttert.

Nro. 55.

**Eine geschwinde Mandelmilch zu machen.**

Nimm 1 Pfund große süße Mandeln, bittere Mandeln 12 bis 15 Stück, stoße sie in einen Mörtel mit etwas Wasser ganz klein; nimm 12 bis 16 Loth feinen Zucker, läutere ihn im Wasser, mit diesem gereinigten Zucker-Wasser, reibe die Mandeln noch etwas ab, presse sie durch eine Serviette, so erhält man eine sehr konzentrirte Mandelmilch. Diese laß in einer messingenen Pfanne so lange kochen, bis sie dick wird, und die Konsistenz wie ein dicker Saft bekommt. Mit diesem Saft kann man augenblicklich Mandelmilch machen, wenn man nur etwas davon in ein Glas mit frischem Wasser abrühret.

Nro. 56.  
Mit einem Tropfen ein ganzes  
Zimmer zu parfümiren.

Man nehme nur einen einzigen Tropfen von  
Olio ligni rhodii, lasse ihn auf einen heißen Ofen  
oder Kohlfener fallen, so wird es das ganze Zimmer  
wohlriechend machen.

Nro. 57.  
Eine Henne brütend zu machen.

Koche Hanf in Wasser und gieb solchen der  
Henne zu fressen, so wird sie es innerhalb 8 oder  
14 Tagen thun.

Nro. 58.  
Die Papagayen zu erkennen, wes  
Geschlechtes sie seyen.

Man gebe Aecht, aus welcher Pfote der Papa-  
gay frist; frist er aus der rechten, so ist er ein  
Männlein; frist er aus der linken, so ist es ein  
Weiblein.

Nro. 59.  
Melonen einzumachen.

Nimm reife Melonen und schneide sie in läng-  
liche Streifen, thue sie in eine porcellänene Schüssel.  
Dann koche Weinessig und Zucker (zu 1 Maas Essig  
 $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker) schäume ihn und lasse es kochen,

bis es zähe wird, so gieße den Eßig über die Melonen, schwenke sie um und gieße ihn wieder ab, koche ihn noch etwas und schütte die Melonen in ein Zuckerglas mit Zimmet und Nelken ein, gieße den Eßig darüber, binde es fest zu, so halten sie sich gut.

Nro. 60.

**Grüne Pommeranzen einzumachen.**

Man nehme unzeitige Früchte, schneide sie aber nicht auf, sie wären denn groß, koche sie in Wasser weich, lasse es davon abtriefen, und so schwer als sie wiegen, so viel nimmt man Zucker und kocht ihn im Wasser bis er dick wird, dann thue die Pommeranzen dazu und koche sie etwas auf, thue sie in Gläser und gieße den Zucker daran.

Nro. 61.

**Aprikosen einzumachen.**

Die reifen Aprikosen werden geschälet, die Kerne genommen, aufgeschlagen und abgeschälet, wieder daren gestekt. Dann nimmt man so viel Zucker, als die Aprikosen wiegen, wenn der Zucker etwas gekocht hat, so werden die Aprikosen hineingethan und ein paarmal aufgekocht, alsdann legt man solche in Gläser und gießt den Zucker, wenn er dick genug ist, darüber, wenn er aber wieder mäfiger

wird, so muß er nochmals aufgekocht werden. Auf eben diese Art verfährt man mit Pfirschen.

Nro. 62.

### Wällische Nüsse einzumachen.

Nimm die Nüsse, wenn sie noch weich sind und die harte Schaaale leicht durchzustechen ist, stich in jede Nuß 4 Löcher, lege sie 9 Tage in Wasser und gieb ihnen alle Tage frisches; dann siede sie 3mahl aufwallend, probiere sie, ob sie weich genug sind, thue sie in ein Sieb, lasse es trocknen, spicke sie mit Zimmet, Nelken und Zitronenschaaalen, siede Zucker und schäume ihn wohl ab, daß er klar werde, alsdann thue die Nüsse in ein Zuckerglas und gieße den Zucker daran; den andern Tag gieße den Zucker ab und koche sie einigemahl auf bis er dick wird. So oft aber der Zucker gesotten wird, muß ein frisches Stück Zucker dazu gethan werden, so bleiben die Nüsse recht gut.

Nro. 63.

### Rothe Weinflecken auszubringen.

Wasche den Flecken gleich mit warmer Milch, so gehet er heraus, ist er aber schon alt, so nimm etwas Saukleeatz dazu.

Nro. 64.

Seidene Waaren wie neu  
zu waschen.

Nimm Eydotter, schmiere es auf den Zeug wie  
Seife, wasche es mit laulichem Wasser so lange,  
bis du siehest, daß es rein ist, spiele es in kaltem  
Wasser wieder aus und lasse es trocken werden.

Dann nimm vor 1 Kreuzer Gummi Tragant  
und 1 Kr. Flöhsaamen, weiche es in einem Glase  
mit Wasser über Nacht ein, koche es ein wie  
dünne Stärke, seihe es durch ein Tuch, dann ziehe  
die Waaren durch und mänge es zwischen 2 feinen  
Tüchern.

Nro. 65.

Spizwäsche zu waschen.

Schlage die Spizen auf ein weißes Bret, welches  
mit Leinwand überzogen ist, streiche gekochte Seife  
darüber, dann mache einen Ueberzug von Leinwand  
und nähe es an, weiche es über Nacht in kaltes  
Wasser, und des Tages wasche es heraus, darnach  
mit lauwarmen und wenn sie rein ist mit scharfheißem  
Wasser, und allemahl gekochte Seife darein gethan,  
ist dies 4 mahl geschehen, dann brühet man solche  
zweymal mit kochender Seife ein, spült sie im Was-  
ser rein aus, kocht ganz dünne Stärke mit etwas  
Zumpfernwachs, thut die Spizen in eine Serviette  
oder Leinwand, schmieret die Stärke daran und

Klopset sie mit den Händen recht durch, trocknet sie zwischen feiner Leinwand, so sind sie wie neu.

Nro. 66.

An einer Blume zu sehen, ob es den folgenden Tag schön Wetter seyn werde oder nicht?

Wenn der Sanchus libricus des Abends die Blüthe zuschiebet, so ist es des folgenden Tages schön Wetter; wenn er sie aber des Nachts offen läset, so ist den folgenden Tag regnerisches Wetter.

Nro. 67.

Für die Bienenstiche.

31 Man fange geschwind Mücken, zerdrücke sie und lege sie dahin, wo man gestochen worden, so geschwülkt es nie.

Nro. 68.

Recept für die Blatterflecke.

Man nimmt Kälberfüße nach Belieben, thut solche in einen saubern Hasen (Topf) und läßt sie sieden, bis sie recht weich sind, und die Kraft davon gefotten ist, alsdann läßt man es kalt werden und nimmt oben das Fett hinweg, läßt die Brühe wieder bey dem warmen Ofen heiß werden, seihet sie alsdann durch ein reines Tuch und wäscht damit die Flecken, so nach den Blattern übrig geblieben sind, so werden sie bald wieder vergehen.

Nro. 69.

**Suthfedern kraus zu machen.**

Man streift etlichmal mit einem Messer eine jede Feder, so werden die Suthfedern kraus und gekrümmet.

Nro. 70.

**Daß die Sunde klein bleiben.**

Bestreiche die bolognesischen Hündchen von der ersten Jugend, an den Füßen, Gelenken und Rückgrad mit Spirit. vini. Oder gieb ihnen ein wenig Scharlach ein, so bleiben sie klein; ebenfalls auch die Katzen.

Nro. 71.

**Rouge à la Reine.**

Man nimmt Saslor 8 Loth, bindet selbigen in einen Sack, aber nicht zu fest und hängt den Sack in ein großes Glas mit Wasser, man drucke den Sack oft aus, schüttet das Wasser weg und fährt so lange damit fort bis das Wasser nicht mehr gelb läuft und der Sack anfängt sich rosenroth zu färben; dann macht man eine scharfe Weinrebenlauge, schüttet davon das klare an den geweichten Saslor, den man aus dem Sack in ein irdenes Geschirrt thun muß, läßt ihn über Nacht stehen, seihet ihn des andern Tages durch und schüttet dann von dem destil-

destillirten Limoniensafte langsam darein bis sich das  
abgefogene in eine schöne Rosenfarbe auflöset; man  
muß nicht zu viel Lauge nehmen, damit es nicht zu  
bleich wird. Dann läßt man die Farbe gut verwahrt  
in einem Glase 24 Stunden stehen, nimmt venetia-  
nischen geschabten Talg, so viel man nöthig glaubt  
ihn nicht zu dunkel oder blaß zu machen, sollte das  
lektere geschehen, so kann man ihn mit aufgelöstem  
Karmim dunkler machen, denn er wird allemahl,  
wenn er trocknet, etwas blässer; man kann mit die-  
ser Farbe auch alle weißseidene Zeuge auf das schönste  
Rosenfarb färben.

Nro. 72.

### Sehr wohlfeile rothe Schminke.

Man nehme Rosenwasser mit Limoniensaft  
vermischet und lege ein Tüchel von Turnisol-Feine-  
wand darein, lasse es eine Zeit darinn liegen bis es  
die Farbe von sich läßt; man kann ein kleines Flek-  
chen einige Tage brauchen, so lange noch Farbe  
darinn ist.

Nro. 73.

### Mittel wider Flecken und Aus- schlag im Gesicht.

Man nehme Weinrebenwurzeln und Siebenzeit-  
saamen, siebe beyde Theile zusammen und wasche die  
unsaubere Haut damit.

Nro. 74.

Mittel wider Sommersprossen,  
Leberflecken und andere im Gesichte  
befindliche Mahlzeichen.

1) Man nimmt die langen Knochen der Hammelfüße, läßt sie im Feuer so lange brennen, bis sie sich leicht zu Pulver stoßen lassen, und weicht es 24 Stunden im weißen Wein, dann gießt man ihn ab und braucht ihn. Auf die Knochen von 4 Fäßen muß man ein Glas Wein nehmen.

2) Man schneide Meerrettich in Würfel, thue ihn in ein Glas, gieße scharfen Weinessig darüber, verstopfe das Glas dicht und wohl, vergrave es 14 Tage in die Erde und nehme es hernach heraus, wasche sich einigemahle beym Schlafengehen mit diesem Esig, so macht es nicht nur eine reine Haut, sondern vertreibt auch alle Sommer- und Leberflecke in kurzer Zeit.

Nro. 75.

Pomade, die den Kindern die  
Saare blond erhält.

Man nehme weiße Zwiebelschaalen und bediene sich derselben statt Pomade für die Kinder, so bleiben ihre Haare immer blond.

Nro. 76.

### Pomade für rothe Haare.

Man lasse sich von rothen Bartnüssen ein Dehl, aber ohne Faden machen, und reibe damit die Haare; welche sich in kurzer Zeit färben, wer aber dieses Dehl sich nicht anzuschaffen vermag, der lasse sich einen Kamm von Bley machen und kämme sich damit, so bekommen die Haare eine kastanienbraune Farbe, die Haare müssen auch öfters im Zeichen des Löwen beschnitten werden.

Nro. 77.

### Die Fliegen zu vertreiben.

Man siede Kürbis im Wasser, besprenge damit die Zimmer, oder räuchere mit Kürbisblätter, halte die Fenster zu, so sterben in kurzer Zeit alle darinn befindlichen Fliegen.

Nro. 78.

### Moschuswasser zu machen.

Man nehme 16 Unzen vom besten Rosenwasser 2 Unzen Muskatblumenwasser, 4 Unzen Myrrhenwasser, 3 Unzen Drangenblumenwasser, 1 Unze Benzoe, 20 Gran Storax calamitae; dieses alles lasse man ohngefähr 4 Minuten kochen, thue es in einen neu glasierten Topf und schütte es durch ein Haarsieb; ist es kalt, so thue man es in ein großes

Glas, dann noch 30 Gran pulverisirten Moschus und 5 Gran Ambragris dazu, feuchte diese beyden Theile etwas mit vorgedachtem Wasser an und schütte es zusammen in ein Glas.

Nro. 79.

### Kostbares Räucherpulver zu machen.

Man nehme Benzoe, Storax und Beyhrauch von jeden 3 Unzen, 1 Unze Gummi anime wohlriechendes,  $1\frac{1}{2}$  Unze geraspelttes Wachholderholz (von den Wurzeln), mische solches durcheinander zu einem groben Pulver, so ist es zum Gebrauch fertig.

Nro. 80.

### Wohlriechendes Kleiderpulver.

Man nehme Rad. ireos Florent. ein Pfund, 6 Unzen Provinzrosen, 4 Unzen Rosenholz und 4 Unzen Galengel, 2 Unzen gelben Sandes und 2 Unzen Benzoe, Storax calamitae, 1 Unze Coriander und Citronenschaalen, jedes 2 Quentchen, 1 Loth Laventelblumen, 1 Loth Pomeranzenblumen, 1 Loth Jasminen, alles klein gestoßen, in Säckelein gethan und zwischen die Kleider gelegt.

Nro. 81.

### Sandshuhe zu parfümiren.

Man nehme für zwey Groschen Ballrath und für 6 Pfennige oder 2 Kreuzer Wachs, lasse es zusammen auf einem gelinden Kohlfeuer zergehen und reibe damit die verkehrte Seite der Handschuhe, so erhalten sie den angenehmsten Geruch.

Nro. 82.

### Rezept zu englischem Pflaster.

Man nehme ein halb Pfund Baumöhl, ein viertel Pfund rothen Mennig, thue es in ein neues irdenes drehfüßiges Gefäß, lasse es durch einander sieden, bis es braun wird, sodann nehme man das Gefäß, stelle es in frisches Wasser bis es abgekühlt ist, nehme  $1\frac{1}{2}$  Loth rothe Myrrhen,  $\frac{1}{2}$  Loth Kampfer,  $\frac{1}{2}$  Loth Affang, rühre es in das Baumöhl und Mennig, jedoch muß alles vorher zerstoßen werden, sodann rühre man so lange bis alles zergangen ist, alsdann läßt man es in einem andern Gefäß kalt werden.

Nro. 83.

### Stußrauch für Giederreißen und Podagra.

Man nehme rothe Rosenblätter, Pettonienblätter, blaue Kornblumen, gelbe Beilichen, Ringelblumen,

Krammetbeeren; von jedem dieser Stücke eine Handvoll, 1 Loth rothes Sandelholz, 1 Loth Mastix, 1 Loth Weihrauch, 1 Loth Storax, 2 Quentchen rothe Myrrhen und 2 Muskatennüsse; was gestoßen werden kann, muß grob gestoßen werden, das übrige geschnitten, untereinander gemischt und dann etwas davon genommen, ein altes Tuch damit eingeräuchert und auf den schmerzhaften Ort gelegt. Für das Podagra muß es 2 oder 3mal des Tages gebraucht werden.

Nro. 84.

#### Ein bewährtes Kropfpulver.

Man nehme Kropfchwamm, Berchenholzbeeren, dieses zusammen, mache ein Pulver, zerstoße einen Kropfstein darunter, mische es wohl ab, nehme alle Tage öfters ein wenig davon, so wird der Kropf bald vergehen; den Kindern giebt man etwas Zucker dazu.

Nro. 85.

#### Eine Rütte zum Porcellain, Stein und irdenes Gefäß.

Man nehme etwas Malz und zerriebenen ungelöschten Kalk, beseuchte solches mit ein wenig Wasser,

so wird ein Fluidum daraus, womit man alles, was bereits oben gemeldet, kütten kann.

Nro. 86.

### Wie man mit Nuzen den Kaffee wäscht.

Man klaube alles Unreine vom Kaffee, alle faule Bohnen, dann schütte man laulichtes Wasser daran, wasche selbigen und lasse ihn auf einem saubern Tuch wohl ausgebreitet trocknen, man wird dadurch erfahren, daß 40 Körner von dem gewaschenen Kaffee auf eine Schaafe mehr Kraft haben als 60 von ungewaschenen; nur muß er nicht zu stark gebrannt werden.

Nro. 87.

### Champagner Wein zu machen.

Man nimmt 24 Dresdner Kannen (oder 12 Maaf) frisches Birkenwasser und 8 Pfund Zucker, läßt beydes zusammen in einen saubern Kessel den 4ten Theil einkochen, rein abschäumen, alsdann abnehmen, durch ein sauberes Tuch gießen, und zwar in dasjenige Fäßchen, worinn es bleiben soll. Sobald dies Deco't ausgekühlt ist, so gieße man 3 bis 4 Eßlöffel frische warme Hefen, 4 Kannen alten Franzwein in das Fäßchen, welches aber davon nicht voll werden muß. Man thue noch

noch 4 Citronen, in dünne Scheiben geschnitten hinzu, lasse es sodann gähren, und nachdem es abgohren, verspinde man es wohl, damit es sich setze. Wenn das Fäßchen 4 Wochen im Keller gelegen hat, so fülle man dies Getränke in Boutheillen, pflöpfe und verpiche sie wie gewöhnlich, und lasse man, daß Berspringen derselben zu hindern, in jeder Boutheille etwas fehlen.

Da diese Art, einen den Champagner Wein ähnlichen Saft, aus Birkenwasser zu bereiten, von einem vornehmen Beförderer physikalischer und öconomischer Versuche, vor einigen Jahren selbst mit gutem Erfolge ist gebraucht worden: so ist an deren Richtigkeit kein Zweifel. Das Produkt ist in allen Stücken dem Champagnerwein so ähnlich gefunden worden, als nur irgend etwas seyn kann. Viele Kenner haben mit Vergnügen diesen nachgemachten Champagner dem wahren vorgezogen. Eine vornehmste Sorgfalt dabey ist, die Boutheillen nicht zu zeitig zu füllen, damit sich erst alles im Fäßchen wohl präcipitive, und nicht etwa in den Flaschen ein Bodensatz entsetze: denn bloß dieser würde verrathen, daß es ein g künsteltes Produkt wäre.

Nro. 88.

### Natürlicher Blumenbarometer.

1) Das gemeine, überall wild wachsende Pflänzchen Vogelmeier oder Hünerdarm, (*Alisne media*) richtet bey heiterm Wetter des Morgens gegen 9 Uhr seine kleinen Blümchen in die Höhe, entfaltet die Blätter und bleibt bis gegen Mittag wachend; wenn aber Regenwetter bevorsteht, so pflegt dieses nicht zu geschehen, denn in diesem Falle hängt es niederwärts und läßt seine Blümchen geschlossen.

\* \* \*

2) Die afrikanische Ringelblume (*Calendula officinalis*). Diese öfnet ihre Blätter zwischen 6 und 7 Uhr und pflegt bis Nachmittags gegen 4 Uhr zu wachen. Bemerket man dieses des Morgens, so ist zuverlässig den ganzen Tag über die Witterung beständig. Sollte diese Blume nach 7 Uhr noch schlafen, so ist noch vor Einbruche der Nacht Regen zu erwarten.

Nro. 89.

### Mittel wider die Zahnschmerzen.

Der kleine Kornkäfer (*Cacinella septem punctata*) ist hierzu dienlich, wenn man ihn mit dem Zeigefinger und Daumen zerreibt und das kranke Zahnfleisch und Zahn mit dem Finger reibt ic.

No. 90.

Vollständig erprobte Methode zur  
Verfertigung eines dauerhaften  
Bernsteinlades.

Eines der ersten und wichtigsten Dinge hierbey ist, daß man ein gut getrocknetes oder von aller Fettigkeit befreytes Leinöhl besitze, welches auf folgende Weise sehr leicht bereitet werden kann.

Man schüttet in einen kupfernen Topf 1 Pfund Leinöhl und ein Pfund Wasser, als von beyden mehr oder weniger noch bedarf, und setzt ihn über ein Kohlf Feuer. Wenn es zu kochen anfängt, so setzt man auf ein Pfund Leinöhl 4 Loth Mennig, Bleyweiß oder Bleyglätte, sehr fein pulverisirt, hinzu, mischt es recht untereinander und läßt nun alles 6 bis 8 Stunden lang ununterbrochen, aber mäßig kochen. Zu gleicher Zeit ist aber, so lange die Masse kocht, die Vorsicht nöthig, daß man sie immerfort mit einem hölzernen unten etwas breiten Stabe umrühre. Denn, wenn man dieses unterläßt, so senkt sich der Bleykalk aus der obenstehenden Dehlschiebt herunter in das Wasser und legt sich auf den Boden fest an, wodurch sogleich, wenn die Masse kocht, ein Plagen und Coltern entsteht, das aber augenblicklich aufhört, wenn man den Bleykalk vom Boden wieder aufrührt. Da das Dehl oben steht,

so ist das Umrühren auch desfalls nöthig, um den Bleikalk immerfort in die Höhe und mit dem Dehl in Berührung zu bringen und zu erhalten. Auf diese Weise erhält man ein Dehl, das sehr trocknet, und nicht im mindesten dunkler wird, als das dazu angewandte Leinöhl war. Weiß wird es zwar nicht; allein es ist auch nicht nöthig, da wir den Künstlern keinen weißen, sondern nur einen dauerhaften Lackfirniß bekannt machen wollen, wozu ein gutes Dehl eines der wesentlichsten Dinge ist. Hat das Dehl auf beschriebene Weise 6 bis 8 Stunden lang gekocht, so nimmt man den Topf vom Feuer und setzt ihn bedeckt eine Woche lang ruhig hin. Während dieser Zeit senken sich die Bleytheilchen aus dem Dehle nieder, fallen theils durch das Wasser zu Boden, theils bilden sie, vermengt mit etwas Dehl, eine Mittelschicht zwischen Del und Wasser. Setzt man die Masse an einen etwas warmen Ort zur Ruhe, so geht diese Absonderung leicht von statten. Nachher gießt man das Dehl behutsam vom Wasser ab und hebt es zum Gebrauche auf. Je länger es steht, desto heller und besser wird es. —

Nun nimmt man eine beliebige Menge Bernstein, setzt ihn in einem eisernen oder irdenen Topfe oder Tiegel über ein Kohlenfeuer und schmelzt ihn. Anfangs giebt man nur gelindes Feuer, wenn aber schon ein Theil so weit geschmolzen ist, daß der

übrige gleichsam darinn schwimmt, so kann man, um alles geschwind in Fluß zu bring u, die Hitze etwas schnell vermehren. Um die Hitze im Topfe etwas zusammen zu halten, bedeckt man ihn, aber nur leicht mit einem hölzernen Deckel. Ein eiserner Spatel, der unten etwas breit geformt ist, dient zum Umrühren des Bernsteins, so wie auch zur Untersuchung, ob er völlig geschmolzen ist. Eine sehr geringe Menge Bernstein schmilzt nicht so gut als eine größere, vier bis 5 Unzen sind allemal wenigstens erforderlich.

Dann setzt man auch die erforderliche Menge Leinöhl in die Nähe des Feuers zum Erwärmen, das man, wenn der Bernstein völlig im Fluß ist, zugießt, gehörig umrührt und nur noch einige Minuten lang in einer mäßigen Hitze erhält.

Im Falle man noch Terpentinöhl zusehen will, so geschieht es jetzt auch; nachdem es vorher ebenfals erwärmt worden ist.

Das Verhältniß ist zu einem festen, leicht trocknenden Bernsteinfirniß, der in der Kälte trocken und nur zu hölzernen Meublen, zum Lackiren zinnerner Knöpfe und dergleichen gebraucht werden soll, ist ohngefähr folgendes:

8 Unzen Bernstein,  
2 bis 3 Unzen Leinöhl und  
12 — 16 — Terpentinöhl.

Einen solchen leichten, aber dessen ungeachtet für den Zweck dauerhaften und glänzenden Lackfirniß kann man auch ohne das mühsame Kochen des Dehls vorzunehmen, auf folgende Art verfertigen.

Acht Unzen Bernstein werden gehörig geschmolzen, 2 bis 3 Unzen gewöhnliches, zuvor erwärmtes Leinöhl zugesetzt und dann noch 12 bis 16 Unzen ebenfalls erwärmtes Terpentinöhl zugeschlittet und in einer mäßigen Wärme so lange erhalten, bis die Auflösung vollkommen ist. Nach dem Erkalten gießt man diesen Lackfirniß in eine Flasche, schüttet dazu ohngefähr 1 Unze Mennig, Bleyweiß oder Bleyglätte, rührt es wohl um, setzt es 8 bis 10 Tage hin, während welcher Zeit man es die ersten 5 bis 6 Tage immer umrühret. — Endlich gießt man den hellen Lackfirniß ab. —

Die Hauptsache dabey ist, den Bernstein gut zu schmelzen, das Leinöhl hinlänglich erwärmt zuzusetzen und die vollkommenste Vereinigung dieser beyden Substanzen zu erzielen. Denn in diesem Falle wird es schwer, eine vollkommene Vereinigung mit dem Terpentinöhl in mäßiger Wärme zu Stande zu bringen.

Um einen Lackfirniß zu erhalten, der im Ofen gebacken und dann geschliffen werden soll, muß der Zusatz des Leinöhl's vermehrt, die Menge des Terpentinöhl's verringert, oder gar weggelassen werden. In diesem Falle ist 1 Pfund getrocknetes Leinöhl auf 1 Pfund Bernstein zu viel, ein  $\frac{1}{4}$  Pfund Terpentinöhl aber beymahe mehr als hinreichend. —

Nro. 91.

### Anweisung zur Verfertigung der englischen Bleystifte.

Ein Pfund ganz helles Geigenharz, 1  $\frac{1}{2}$  Loth gelbes Wachs und  $\frac{1}{2}$  Loth Talg werden, in einer Pfanne oder einem Kessel über dem Feuer geschmolzen und fleißig umgerührt, bis alles hell und klar vom Spatel fließt.

Nun läßt man das Geschmolzene über dem Feuer noch etwas ruhig stehen, damit sich der Sand und andere den Ingredienzien etwa beygemischte Unreinigkeiten zu Boden setzen können. Wenn man das Flüssige behutsam in einen anderen Kessel gießt, so werden die Unreinigkeiten auf dem Boden des ersten zurückbleiben. Dieses abgessene Flüssige wird nun ein wenig erwärmt und 1 Pfund 20 Loth äußerst fein gepulvertes Wasserbley, welches ebenfalls vorher erwärmt und mit einem  $\frac{1}{2}$  Loth leichten Ofenruß genau vermischt worden ist, dazu gethan und bey anhaltendem gelinden Feuer eine halbe Stunde und

darüber fleißig durch einander gearbeitet. Will man die Masse in Holz oder Rohr fassen, so gießt oder preßt man zu ersterer Absicht die Masse in reguläre Vierecke, sägt sie vermittelst einer Säge, die aus 3 Blättern so zusammengesetzt ist, daß dieselbe nicht nur genau, sondern eins so weit vom andern steht als das andere ic.

Will man aber die Bleystifts-Masse in Rohr fassen, so nimmt man hierzu die schwachen Abätze oder Gipfel des gewöhnlichen Zeichrohrs, befreit sie von dem inneren Mark, beizet sie vorher in einer rothen, braunen, grünen oder sonst beliebigen Beize und läßt sie trocken werden. Sollen sie nun mit der Masse angefüllt werden, so nimmt man ein Stück von der noch leeren Masse, rollt es ohngefähr zu der Länge und Stärke, welche hinlänglich ist, das Stück Rohr auszufüllen, setzt es ein, erwärmt es von neuem und bemüht sich mit der weichen Masse den innern Raum völlig auszufüllen.

Nro. 92.

### Neue verbesserte Methode eine gute Tinte zuzubereiten.

In 6 Maasß Brunnen- oder Flußwasser läßt man 4 Unzen Kampeschen-Holz kochen, welches in äußerst dünne Späne quer durch den Kern durchgeschnitten wird. Man läßt das Aufwallen eine

Stunde lang anhalten, indem man von Zeit zu Zeit ein wenig kochendes Wasser hinzusetzt. Die Brühe wird durchgegossen, wenn sie noch warm ist; man läßt sie erkalten und nimmt davon eine Menge zu 5 Maass, indem man die Verminderung, wenn eine Statt fand, durch ein wenig kaltes Wasser ersetzt. Zu diesem Abguss thut man 1 Pfund blaue (schwarze) Galläpfel, oder 20 Unzen von der besten Art der gewöhnlichen Galläpfel, nachdem man sie zuvor verstoßen hat. Dazu kommen 4 Unzen Eisen Sulphat (R. Mart. sulphur. Unc. IV.) eine  $\frac{1}{2}$  Unze Kupfer-Bitriol oder Grünspan, (Kupfer Acetid) den man in einem Mörser zerreiben läßt, welcher mit etwas von diesem Abguss angefeuchtet wird; diesen Abguss thut man allmählig hinzu, bis man aus dem Ganzen einen dicken Teig gemacht hat, welchen man alsdann völlig mit der Auflösung vermischt. Auch muß man 3 Unzen Farin-Zucker hinzuthun. Diese verschiedenen Zuthaten können gleich hintereinander genommen werden.

\* \* \*

Eine Mischung aus 4 Unzen Galläpfeln,  $2\frac{1}{2}$  Unzen Eisenbitriol kalt aufgegossen und 24 Stunden stehen lassen, hierzu 10 Drachmen arabischen Gummi giebt eine sehr gute Tinte. Alles dieses wird in 2 Maass Wasser zur völligen Consistenz gebracht.

Nro. 93.

Nro. 93.

### Zausanstrich gegen den Schlagregen.

Man nimmt abgerahmte Milch 2 Schoppen, ungelöschten zerfallenen Kalk 12 Loth, Leinöhl 8 Loth, Spanisches Weiß 3 Pfund. Der Kalk wird mit Milch zu einem dünnen Breye umgerührt, nach und nach das Oehl zugemischt und endlich das fein geriebene Spanische Weiß genau damit vereinigt. Um dieser Masse den höchsten Grad von Dauerhaftigkeit zu geben, werden 2 Loth Pech in 2 bis 3 Loth Leinöhl geschmolzen und der Mischung unter stetem Reiben auf einer Steinplatte zugefegt. Die Mischung wird mit einem Pinsel auf die Wände getragen und dafür gesorgt, daß alle Fugen und Ritzen anfs genaueste vorher ausgefüllt und überzogen werden. Die Dauer dieses Anstrichs läßt nichts zu wünschen übrig.

Nro. 94.

### Solländischen Käse von Milben zu befreyen.

Man löse 4 Loth Salpeter in einem Maaß gewöhnlichen Rheinwein auf und bestreicht, mittelst eines Pinsels die äußere Rinde damit ein paarmal, damit solche davon ganz durchdrungen werde. —

D

Nro. 95.

### Vermehrung der Bierhefen zum Backen.

Zur Vermehrung der Bierhefen, welche sich durch Erfahrung bestätigt hat, nimmt man ungefähre ein Pfund gekochter zerdrückter Kartoffeln; thut dazu 4 Loth Zucker und einen Eßlöffel voll guter Bierhefen. Hierzu wird ein halb Maas warmes Wasser gegossen und 24 Stunden an einem warmen Ort zur Gährung gestellt. Man gewinnt ein ganzes Maas vortreflicher wirksamer Hefen.

Nro. 96.

### Vegetabilische Oehle zu reinigen.

Um die Oehle des Pflanzenreichs, besonders frisch gepresste, von ihrem Schleim und übeln Geruch zu reinigen, gieße man ganz langsam und tropfenweis: ein halb Loth Bitriolöl in 12 Loth Flußwasser in einem geräumigen Glase zusammen, hernach in eine Flasche, welche 2 Pfund faßt und ein Pfund Oehl dazu. Dieses wird in den ersten 24 Stunden, so oft es geschehen kann, umgeschüttelt und hernach 8 Tage verstopft, ruhig stehen gelassen. In dieser Zeit hat die Bitriol- oder Schwefelsäure die Schleimtheile verdickt, welche nun als Häute auf dem unterstehenden Wasser liegen, von welchem man das Oehl behutsam abgießt. Dieses Oehl ist nun geruch- und

geschmacklos, es dampft nicht auf der Lampe, erzeugt auf dem Eisen keinen Rost, wird beym Einschmieren zu mechanischen Arbeiten an Schließern, Uhren u. s. w. nicht theerartig, kann zu Firnissen angewandt werden und verändert die weiße und himmelblaue Farbe, auch an der Luft, nicht in's Gelbe.

Nro. 97.

### Ein sparsames Brennöl zu bereiten.

Man löset Kochsalz im Wasser auf, so viel darinn zergehen will, (jedoch daß nichts auf dem Boden unauflöst liegen bleibe), feuchtet darin den Docht an und läßt ihn wohl trocknen. Nun gießt man auf dieses Salzwasser eben so viel Dehl, schüttelt es einigemahl um und läßt es sich senken. Darauf wird es abgegossen. Der Docht brennt außerordentlich helle und das Dehl qualmt nicht nur nicht, sondern brennt auch ungleich sparsamer, als jedes andere.

Nro. 98.

### Erbsen und Bohnen bald weich zu kochen.

Bekanntlich sucht die Hausmutter beym Kochen der Hülsenfrüchte ein weiches Wasser und dennoch will ihnen oft das Garfochen nicht, wenigstens nicht schnell gelingen. Um dieser Unbequemlichkeit abzu-

helfen, braucht man nur im Kochen eine, oder nach Maaßgabe der Quantität zwey Messerspitzen voll Pflanzenlaugensalz zuzusetzen. Man wird sich über die schnelle Wirkung und den guten Geschmack wundern. Eben dieses Mittel ist am schnellsten wirksam, wenn Buttermilchsuppe zu sehr gerinnt; denn wenn sie wirklich schon über dem Feuer griesicht ist, so löset sie sich dennoch wieder auf. Etwas dem Kaffee davon zugesetzt, erhöht dessen Geschmack und Stärke. In allen Apotheken ist das reine Pflanzenlaugensalz wohlfeil zu kaufen.

Nro. 99.

#### Die Augen im Alter zu stärken.

Man setze in einer Flasche auf eine Handvoll frische Rosmarienblätter einen Schoppen Kornbranntwein, verbindet sie mit Blase und läßt sie an der Sonne oder bey dem Ofen 14 Tage digeriren. Alsdann wird die Flüssigkeit abgegossen und 4 Loth Rosen-, eben so wie Chamillen- und gleichviel Fliederblüthen-Wasser zugemischt und in der ganzen Flüssigkeit ein halb Loth weißer Vitriol aufgelöst. Hiermit werden Morgens und Abends die Augen gewaschen. Aus vielfacher Erfahrung hat sich dieses Augenwasser sehr bewährt.

Nro. 100.

### Sicher Mittel gegen Ratten und Mäuse.

Man nehme Hundszungenkraut (*Cynoglossa*) und stopfe solchen in die Ratten- und Mäuselöcher, auch lege man es an solchen Stellen, wo sie häufig hinzugehen pflegen und man wird mit Vergnügen sehen, wie sich das Ungeziefer entfernt. Die schnellste Wirkung erfolgt, wenn es nicht zu alt ist.

Nro. 101.

### Mittel gegen den Wurm am Finger.

Dieses allbekannte Uebel, welches von seiner wurmentbrennenden Empfindung seinen Namen hat und bey den Aerzten Panaritium heißt, zieht oft, besonders bey Vernachlässigung im Anfange, den Verlust eines Gliedes vom Finger, manchmal eine Verkrüppelung der Hand nach sich.

Man nimmt zartgestoßenes und feingesiebtes Glas 3 Messerspitzen voll; neun Zehen Knoblauch, welche fein gestoßen werden und einen halben Eßlöffel voll Honig. Dies wird alles wohl gemischt und die Hälfte davon auf den Finger gelegt, so ist, wenn derselbe in Supperation gehen will, binnen 12 Stunden der Eiter schon zusammengezogen. Hatte sich noch kein Eiter gebildet, so löset sich das

ganze Uebel auf, ohne zur Eiterung zu kommen. Dann fährt man mit der anderen Hälfte fort, welche nun alles zertheilt. Ist aber die Eiterung nicht zu vermeiden, so legt man auch dann die zweyte Hälfte auf, und nach 12 Stunden ist der Eiter versammelt; man öffne mit einem Federwasser das Geschwür, drücke sanft den Eiter aus und lege ein Pflaster von Wachs und Unschlitt auf; denn jetzt kann jedes unbedeutende Pflaster die Kur vollenden.

Nro. 102.

### Geistiger Kopalirniß.

Man nimmt 8 Theile gepulvertes Kopal, einen Theil Kampfer und 32 Theile Wein-Alkohol. Die Mischung löset sich bey einigem Umschütteln so gern ohne Erwärmen schnell auf und der Firniß ist fertig. Es kommt hiebey alles auf die Vorbereitung des Kopal an. Dieser muß gepulvert und 6 bis 8 Monate auf den Boden den Einwirkungen der Luft und Wärme ausgesetzt werden, wodurch er austrocknet und durch den Sauerstoff zur Auflösung tüchtig gemacht wird. Der Künstler muß also immer sein Kopalpulver vorrätzig haben und die Arbeit wird jeder Zeit gelingen.

Nro. 103.

### Mittel gegen Brand mit heißem Wasser.

In dem Augenblicke, wo man sich mit heißem Wasser verbrannt hat, reibe man den verbrannten Theil mit Weizen- oder Roggenmehl etwa 10 Minuten lang; dann wickle man ihn in Mehl ganz ein, mache einen Verband darum und sey des Erfolgs gewiß. Nach einigen Stunden ist keine Spur des Brandes zu sehen.

Nro. 104.

### Den weissen Wein zu klären.

Man macht gewöhnlich Feuersteine glühend und wirft sie durchs Spundloch in das Faß, dessen Wein klar werden soll. Man nimmt der Steine mehr oder weniger, je nachdem der Wein mehr oder minder trüb ist. Sechs Wochen lang läßt man sie darin ruhen und sieht dann zu, ob der Wein klar ist. Im entgegengesetzten Falle wiederholt man die Operation, bis der Wein ganz klar ist und sticht ihn dann ab. Dies Verfahren ist auf alle weiße Weine anwendbar, besonders auf junge, die noch viel Geseß haben. Nach der Operation sind sie viel feuriger und süßer als zuvor, und nach Farbe und Milde werden sie für älter gehalten, als sie sind. Wenn der Wein

abgezogen ist, so finden sich die Steine mit einem starken zähen Schleim überzogen. —

Nro. 105.

**Das deutsche Sohlenleder dem englischen gleich zu machen.**

Man nimmt 20 Pfund Leinöhl, zerstoßene Bienglätte anderthalb Pfund. Dies wird zusammen auf gelindem Kohlenfeuer so lange gekocht, bis alle wässerichte Theile verdunstet sind, der Schaum verschwunden und das Oehl dunkelbraun geworden ist. Mit diesem Firniß werden ganze Sohlhäute getränkt und des Sommers in freyer Luft an der Sonne getrocknet. Hierdurch erlanget das Leder alle Dauerhaftigkeit, ist vor dem Eindringen der Nässe und vor Fäulniß gesichert und leistet alles, wie das beste englische Sohlleder. — Wenn Haushaltungen ihr Leder, welches diese Vorbereitung nicht hat, so zurechten wollen, so dürfen sie nur eine kleine Portion des eben beschriebenen Firnisses erwärmen und mittelst eines Pinsels die Sohlen der Schuhe und die Näthe damit fleißig tränken.

Nro. 106.

**Die Haut so zu bereiten, daß sie dem Brande widersteht.**

Man mischt salzsaures Mineralalkali und pulverisirte schwefelsaure Thonerde und mengt sie mit Alko-

hol untereinander. Wer sich mit diesem Gemenge die Haut einreibt, der kann mit aller Sicherheit glühendes Eisen anfassen und sich damit über Hände, Füße und Haare fahren lassen, ohne etwas zu verbrennen. Thut man zu obigem Pulver Braunsteinfalk und etwas Fett und reißt sich damit die Füße ein, so kann man damit geschmolzenes Bley betreten und kneten.

No. 107.

**Streckenugeln zu bereiten, die nicht nur die Flecken aus dem Zeuge wegnehmen, sondern auch die Farbe erhalten.**

Man löset weiße Seife in rectificirten Branntwein (Alkohol) auf und vermischt diese Auflösung mit 4 bis 6 Eidottern, darauf setzt man nach und nach etwas Terpentingeist hinzu und verbindet zu gleicher Zeit damit so viel Wallkererde, daß sich Streckenugeln daraus bilden lassen.

Diese werden nun wie gewöhnlich gebraucht. Um die Farbe des Zeuges zu erhalten, wäscht man die Stelle mit der Fleckugel aus, bürstet sie mit einer von schwachem Gummiwasser befeuchteten Bürste, legt ein Stück Papier oder Zeug darüber und darauf ein beträchtliches Gewicht, bis die Stelle trocken geworden ist.

Nro. 108.

### **Raupen von den Bäumen abzuhalten.**

Man lege oben auf den Stamm des Baumes eine große Erdscholle, die man zu befestigen sucht. Durch dieses einfache Mittel werden die Raupen, wenn sie auch auf den entferntesten Zweigen sind, in wenig Tagen herabfallen. Auch verhindert die Erdscholle, welche man immer liegen läßt, daß die Raupen wieder an die Erde kommen; sie steigen wohl an dem Stamm hinan, allein sobald sie an die Erdscholle kommen, eilen sie zurück.

Nro. 109.

### **Unschuldiges und sicheres Haus= Mittel gegen die Wassersucht.**

Man nimmt 4 Loth zerstoßenen Senfssaamen, eben so viel zerstoßene Wacholderbeeren und zerriebene frische Petersilien, Sellerie- und Meerrettichwurzeln, gleichfalls von jedem 4 Loth. Dies wird zusammen mit einer Bouteille (3 Schoppen) Wasser in einem verdeckten irdenen Gefäß eine gute Stunde gekocht, dann durchgeseiht, ausgepresst 12 Loth Zucker und 1 Bouteille gewöhnlichen Rheinwein hinzugethan. Das Ganze füllt man auf 2 Bouteillen und läßt den Kranken davon alle 2 Stunden ein Spitzglas voll trinken.

Nro. 110.

**Mittel wider das Aufschwellen des Viehes nach dem Genusse des jungen Klee.**

Man nimmt gewisse Quantität Tabacksabfall aus Fabriken oder sonst von der gemeinsten Tabacksorte (zerschnittenen Knaller), gießt gemeinen Brantwein darauf und läßt es in einer verstopften Boutheille stehen. Wenn es so stark gezogen hat, daß der Brantwein wie Bier aussieht und nun ein Vieh vom jungen Klee aufschwillt, so nimmt man ein Stückchen Seife, einer Wallnuß groß, steckt es dem Viehe in den Hals und gießt eine Theetasse voll von dem Tabacksertract nach. Das Aufschwellen verschwindet auf der Stelle.

Nro. 111.

**Sicheres Mittel gegen die Raupen.**

Man lege zu Ende des Mays oder Anfangs Junius auf die Beete Hanfförner. Sobald die Hanfpflanze wächst und ihren durchdringenden Geruch verbreitet, sind die Raupen verbannt, weil sie denselben nicht ausstehen können.

Nro. 112.

**Mittel gegen die fallende Krankheit.**

Zwey Eßlöffel voll reinem, klarem Baumöhl, worin 1 Eßlöffel voll feinem zerstoßenen Kanariens-

zucker gerührt war und welcher dem Kranken kurz vor dem Paroxismus gegeben werden sollte.

Nro. 113.

### Gegen den Pips der Hühner

Ein Stückchen schwarzes Brod in kleine Würfel geschnitten, solche in Eßig getunkt, etwas abgetrocknet und den Hühnern täglich dreyimal vorgeworfen und die kranken Hühner sind bald hergestellt. Sind die Hühner eingesperrt, so giebt man ihnen oft Kies- sand und frisches Wasser.

Nro. 114.

### Schnupftaback'sbeize.

Man nimmt ein Pfund St. Omer Taback und kocht ihn gelinde mit 2 Maas Regenwasser und 5 bis 6 Hände voll grünen gedörten Wallnußschalen. Hernach wird diese Sauce abgeseiht und 2 Loth reine Pottasche, ein Loth Weinstein Salz, 4 Loth Salz dazu gethan, gelinde erwärmt und noch hinzuge- than 6 Loth Tamarinden, 1 Loth Salmiac und eine Tasse voll gutem Weinessig, so ist sie fertig. Nach dieser Proportion kann diese Beize im Großen bereitet werden.

Nro. 115.

Anweisung, wie ein guter Pilsig mit  
wenigen Kosten und geringer  
Mühe zu verfertigen ist.

1) Schütte des Abends 4 gehäufte Mepen  
grobgeschrotenes Gersten- Lust- oder Darmmalz in eine  
hölzerne Kufe, gieße 4 Eimer reines kaltes Wasser  
darüber, rühre es wohl, doch sanft durcheinander,  
decke ein leichtes Tuch darüber und lasse es die Nacht  
hindurch ruhig stehen.

Des Morgens bringe diese Mischung in den  
Braubessel und koche sie, anfänglich unter gemäch-  
lichem Umrühren, 2 — 3 Stunden lang.

Aus dem Braufessel trage das Gefochte in den  
Stellbottich. Lasse es durch diesen in untergesetzte  
Gefäße laufen, so daß es von dem ausgefogenen  
Malze abgekläret wird, das nun als Träber zurückbleibt.

Dies klare Getränk oder Würze wird sogleich  
wieder in den Kessel gebracht und so lange auf einem  
nicht zu starken Feuer gekocht und sorgfältig abge-  
schäumt, bis nur noch der vierte Theil oder 25 Maasß  
übrig sind.

Nun bringe dieses eingefochte Getränk in ein  
Kühlfäß oder Gährbottich und lasse es darinn abküh-  
len, bis es nur noch etwas wärmer als blutwarm  
ist, 28  $\frac{1}{2}$  Wärme- Grad nach Reaumur. Dann

gieße sogleich  $\frac{1}{2}$  Maßel gute, lieblichriechende Oberhese darunter, schlage es etwas untereinander, bringe es an einen warmen Ort und überlasse es ruhig der süßen Gährung bis an den dritten Tag, dann ist diese vollendet. — Nun schöpfe die Oberhese ganz ab und zapfe diese gegohrne Flüssigkeit in eine reine mit warmem Weinessig ausgespülte und durchsäuerte hohe Stände (Kufe, Tonne), welche eine Hand hoch vom Boden mit einem Zapfen versehen seyn muß, aber so, daß die Unterhese zurückbleibt. Jetzt wirft man erst noch vier gehäufte Hände voll guten Hopfen, eben so viel grobes Roggenmehl und eben so viel Malzschrot und eine in scharfem Eßig vielmal eingeweichte und jedesmal wieder getrocknete Brodrinde oder gesäuerte Eßigmutter hinein, rühre es wohl untereinander und binde ein reines leichtes Tuch hohl darüber her, doch so daß es den Eßig nicht berühre; in die Höhlung des Tuches lege einen verbundnen Bündel saures Heu und binde wieder ein reines Tuch fest darüber her. So lasse es an einem warmen Orte stehen, rühre es anfangs zuweilen um und nach 2, höchstens 3 Wochen hat er seine vöilige Säure erlangt. Nach dem Verlauf dieser Zeit schöpfe das, was sich oben hingezogen hat, behutsam ab und fülle den Eßig auf Bouteillen oder in ein altes reines Eßigfaß und verspunde es wohl. So hält er sich

mehrere Jahre. Das unterste in der Kufe wird durch Flanell gefeilet und besonders gefüllt.

2.

Zum häuslichen Gebrauche mit weniger Zeit und Mühe, aber desto mehr Kostenaufwande, dient folgender haltbare und gute Esig.

Mische ein Maaf Wasser und 1 Maaf Wein durcheinander, wirf 6 Loth Brod hinein und stelle es 8 Tage an einen warmen Ofen. Nachher seihe den Esig durch ein Tuch in ein anderes Gefäß und verwahre ihn vor dem Zugange der Luft.

3.

Weniger Kosten aber längere Zeit erfordert folgende Zubereitung:

Mische  $\frac{1}{4}$  Ohm Regenwasser, 2 Pfund Honig und 4 Gothaische Nösel Kornbranntwein untereinander, setze diese Mischung in einem weingrünen Fasse der Ofenwärme aus, spunde es zu und nach 3 Monaten ziehe sie auf Flaschen, verkorkte und verwahre dieselben und verwahre sie im Sande.

### Anmerkungen zu 1.

Märzluftmalz einige Monate alt ist das beste; so wie jener Monat der beste Braumonath ist. Stinkende Sachen dürfen nicht im Zimmer seyn.

Statt jenes Esigferments (Esigmutter) dient auch  $\frac{1}{2}$  Loth Bertramwurzel (*Achillea ptarmica*), 1 Loth fein pulverisirter Weinslein, 1 Hand voll Salz und 1 Hand voll Berberisbeeren, 2 Loth Honig und 4 Loth Sauerteig mit einer warmen Esigbrühe angerührt und dann eingegossen.

Ist der Esig sauer genug und will man ihn lange gut erhalten, so zapft man ihn hell ab, gießt ihn in einen gut verzinneten Kessel, läßt ihn über einem schnellen Feuer aufwallen und füllt ihn dann in wohl verkorkte Flaschen; oder man zieht ihn erst auf Bouteillen, setzt diese in einen mit kaltem Wasser angefüllten Kessel, setzt ihn über das Feuer und läßt ihn so einige Minuten lang kochen.

Im Großen ziehet man eben diesen so zubereiteten Esig nachher auf Fässer, die mit heißem Esig ausgebrühet sind, spundet sie zu und verwahrt sie auf einem Lager in Kellern, die nicht dumpfig sind. Man muß aber zuweilen, wie beym Weine, im Anfange mit gutem Esig nachfüllen. Einen Theil läßt man mit der Esigmutter im Mutterfasse an einem warmen Orte stehen und gießt immer wieder so viel gegohrnes Getränke, oder auch  
nur

nur gekochtes Regenwasser, warm hinzu, als man Eßig davon nimmt, so verschafft man sich eine nie versiegende Eßigquelle.

Die hiesige Meße Gerste wiegt 15 — 16 Pfund, und ein Maasß (Kanne) Wasser 4 Pfund.

Der Eimer ist zu 25 Maasß angenommen, wiegt also 100 Pfund. — 1 Zentner Handelsgewicht hat hier 108 Pfund, 1 Pfund zu 32 Loth, und 1 Pfund von 32 ist nach Kruse 10114 holländische Aße schwer.

Der Wärme Grad nach Reamur darf nicht unter 22 seyn und muß Tag und Nacht unterhalten werden.

### Zu 3.

1 Ohme hat in Frankfurt, Leipzig, Gotha u. 2 Eimer.

1 Eimer enthält 36 Kannen Leipziger Schenk-, oder 54 Wisirmaasß, oder 81 Dresdner Kannen.

Noch ist zu merken, daß metallene Gefäße zur Aufbewahrung nicht taugen, weil sie giftige Theile enthalten, welche der Eßig auflöset. Hölzerne, irdene und gläserne sind die besten.

Endlich ist Reinlichkeit bey der Zubereitung und bey den Gefäßen nicht genug zu empfehlen.

Nro. 116.

**Aechtes erprobtes Mittel zur  
Vertilgung der Erdflöhe auf  
den Pflanzenländern.**

Folgendes bewährte Mittel wider die Erdflöhe  
erzeugte ein bloßer Zufall.

Man stelle in einer Weite von anderthalb bis  
zwei Fuß Bretter in dem Pflanzenlande auf, die mit  
Schifftheer bestrichen sind; auch können Stäbe, die  
mit klebrigen Sachen bestrichen sind, hin und wieder  
eingesteckt werden. In einigen Tagen, ehe diese  
schädlichen Thiere noch ihre Brut angefetzt haben,  
sind sie weggefangen; vorzüglich, wenn die Pflanzen  
öfters begossen und die Erdflöhe fleißig abgejagt  
werden.

Nro. 117.

**Besonderer Nutzen des Vice-  
Bohnen-Mehls.**

Stößt man den reifen Saamen der Vice-Bohne  
(Sau-Bohne) und vermischt ihn mit etwas Citronen-  
saft, so erhält man hierdurch eine Zusammensetzung,  
mittelft deren das Gold, (welches man darein taucht,  
ehe es an das Feuer gebracht wird) so gut als mit  
dem kostspieligen Borax gelöset werden kann.

Nro. 118.

### Ein Mittel Oehl-Flecken aus Papier zu machen.

Man bestreue den Oehl-Flecken  $\frac{1}{8}$  Zoll dick mit geschabtem weissen Bolus, bringe ihn sodann zwischen zwey Bretter in eine Presse, lasse ihn in derselben 24 Stunden stehen, kehre alsdann den Bolus mit einem Staubbesen, und die feinen Theile desselben, welche sich auf die Schrift und das Papier festgesetzt haben, mit einer mäßig steifen Bürste ab. Der Bolus nimmt mit dem Oehle auch allen Farbestoff auf, daß keine Spur von dem Flecken übrig bleibt.

Nro. 119.

### Ein Mittel gegen erfrorene Glieder.

Man nehme von dem Bilsenfraut, (*Hyosciamus niger. L.*) das als zertheilendes äußerliches Mittel schon bekannt ist, zwey Hände voll davon, koche es mit eben so viel Quendel (*Thymus serpyllum L.*) in 2 Schoppen Wasser eine halbe Stunde lang und halte die Hände oder Füße in diesen noch warmen Absud eine Viertelsunde hindurch, ziehe sie dann heraus, ohne sie abzutrocknen; und nachdem dieses Bad 5 bis 6 Tage hindurch alle Abende auf die nämliche Weise wiederholt worden, ist das franke Glied gewöhnlich ganz gesund.

2) Man vermischt zwey Quentchen milden Salmiakgeist mit frischem Leinöhle (oder Mandel-Mohr- oder Nußöhle) und gelbem Bergöhle, von jedem ein Loth, schüttelt es untereinander und verwahrt es zum Gebrauche an einem kühlen Orte in einem gut verstopften Glase. Mit einer hinlänglichen Menge dieses Liniments bestreicht man vor Schlafengehen, z. B., die erfrorenen Finger, zieht dann lederne Handschuhe darüber an. Sind die Schmerzen in den Frostbeulen sehr empfindlich, so setzt man zu der angegebenen Mischung ein Quentchen Thebaische Linctur, und wo offene, jauchende (eiternde) Brand drohende Risse und Schrunden sind, noch 2 Quentchen Kampfer, den man mit dem Leinöhle vorher verreibt, hinzu. Ein Hauptmoment zur Beschleunigung der Heilung ist: daß man die erfrorenen Hände nicht eher, als vor Schlafengehen, ehe man das Liniment einreibt, mit Flußwasser und feiner Seife wasche. Der Erfolg zeigt sich oft schon in 24 Stunden.

Nro. 120.

### Unfehlbares Mittel gegen die Warzen.

Man bestreiche die Warzen täglich ein paarmal mit Bierhefen und lasse denselben darauf trocknen, ohne ihn abzuwaschen. In einigen Tagen verschwin-

ben die Warzen und an ihre Stellen kommen nie dergleichen wieder.

Nro. 121.

### Ein anderes Mittel.

Kantharidenpulver, mit Pech vermischt und auf die Warzen gelegt, ist eines der gewissten Ausrottungsmittel dieser Auswüchse.

Nro. 122.

Ein zuverlässiges, freylich etwas mühsames Mittel gegen die kleine, graue, nackte Erdschnecke.

Man lege schmale, nicht gar lange Bretter in die Abtheilungen oder Wege zwischen den Beeten und längs den Feldern in die Furchen; an der untern Seite der Bretter wird man alle Morgen eine große Anzahl Schnecken finden; diese sammle man in ein Gefäß, um sie nachher zu vernichten. Führt man eine Zeitlang damit fort, so sind die Pflanzen und Gewächse gegen Beschädigungen der Schnecken vollkommen gesichert.

Nro. 123.

Flecken von rothem Weine, auch Rirschen zc. aus Tischwäsche herauszumachen.

Man tauche, so bald als möglich, den verunreinigten Theil der Wäsche in siedende Milch, reibe

ihn ein wenig damit und wasche ihn sodann in reinem Wasser gelinde aus.

Seife auf dergleichen Flecke zu schmieren, oder Salz darauf zu streuen, ist der guten Wirkung des obigen Mittels ganz entgegen. |

Nro. 124.

**Ein sehr leichtes Mittel, das Brod vor dem Schimmel zu bewahren.**

Man gießt ohngefähr 100 Tropfen Lavendelwasser unter das Wasser, mit dem man das Mehl zum Brodte annachen will. Nach dieser geringen Vorsorge wird das Brod niemals schimmeln, und dennoch der Geschmack nicht verändert werden.

Nro. 125.

**Guten Salat in zweymal 24 Stunden zu haben.**

Der Salatsaamen wird in guten Brantwein eingeweicht, unter die Erde wird wohlgelöschter und zerriebener Kalk und ein ziemlicher Theil Taubenmist genommen; in solche den Saamen gesäet, macht den Salat so geschwind hervorwachsend, daß man in 24 Stunden denselben abschneiden und davon essen kann. Es geschieht aber in einem Frühbeet, oder dazu gerichteten Blumenkasten und läßt sich in

demselben ohngefähr acht Tage lang erhalten, länger aber nicht wohl.

Nro. 126.

### Einem gutschmeckenden Kaffee aus Kartoffeln (Grundbirnen).

Man siedet die Kartoffeln, wie gewöhnlich, doch nicht ganz weich, sondern nur so, daß man die Schalen ablösen kann, damit sie nicht zerbröckeln, schneidet sie sodann in Würfel, etwas größer als die Kaffeebohnen und trocknet die Würfel bey gelinder Hitze, z. B., auf dem Ofen in der Stube so weit, daß sie hart und spröde werden. Wenn man dieses zur Herbst- und Winterzeit thut, kann man sich mit Bequemlichkeit ohne allen weitem Aufwand in wenigen Wochen in einen solchen Vorrath setzen, daß man bis zum folgenden Herbst ausreicht. Denn ein Jahr und noch länger dauern die getrockneten Kartoffeln, wenn sie an einem trocknen Orte in einer Schachtel oder Kasten aufbewahrt werden. Will man sie gebrauchen, so werden sie gebrannt, gemahlen und gekocht, wie Kaffee. Nur braucht man zum Brennen etwas längere Zeit, wenn sie braun, wie Kaffee, werden sollen; daher muß man sie allein brennen. Nimmt man nun, dem Gemäße nach, halb Kaffeebohnen und halb Kartoffeln, so macht man dabey jährlich ein großes Ersparniß.

Nro. 127.

**Bewährtes Mittel, die Warzen  
zu vertreiben.**

Man nimmt ein Stückchen Fleisch, Rind- oder Schaaffleisch, in welchem weder Adern noch Sehnen sichtbar sind, und reibt damit die Warzen so lange, bis das Fleisch eine ganz andere Farbe annimmt und schwärzlich wird. Hierauf, wenn das Reiben geschehen ist, gräbt man das Fleisch in die Erde.

Nro. 128.

**Sliegen zu tödten.**

Man nehme für einen Groschen Quasienertract, vermische ihn mit Honig und verdünne solches mit Wasser, daß eine Kaffeetasse beynabe voll davon wird. Dieses vertheile man in die obere und untere Tasse, um es an 2 verschiedene Stellen zu setzen.

Nro. 129.

**Mittel die Zühnerläuse  
zu vertreiben.**

Man nehme Pferdehuffspäne, die man vor jeder Grobschmiede auffuchen lassen kann, vermische diese mit Schwefel und lasse mit dieser Mischung in den Ställen räuchern, oder vielmehr, man lasse eine

gute Portion davon in dem mit Hühnerläusen geplagten Hühner- oder Pferdestalle verdampfen. Zur Räucherpfanne wähle man ein solches Gefäß, aus welchem keine Kohlen herausfallen können, und wenn die Mischung aufgeschüttet ist, so verschließe man die Fenster und die Thüre des Stalles, damit der Dampf sich einige Zeit darinn verhalten kann. Am andern Tage wird man keine Hühnerlaus mehr finden. Daß man seinen Hühnern oder Pferden einige Stunden lang einen andern Aufenthalt anweisen müsse, braucht wohl nicht gesagt zu werden.

Nro. 130.

#### Ein anderes.

Man nehme Zweige von Erlen und lege sie in den Hühnerstall; den andern Tag wird man die Blätter voll von dem Ungeziefer, oder wie man spricht, Hühnerläusen finden. Die mit diesen Insecten bedeckten Blätter und Zweige werden verbrannt.

Nro. 131.

#### Die Sundsflöhe zu vertreiben.

Anisöhl, welches auf solchen Stellen des Körpers gestrichen wird, die der Hund mit der Schnauze nicht erreichen kann, vertreibt die Flöhe.

Nro. 132.

### Ein anderes Mittel die Fliegen zu tödten.

Man nehme 2 Theile des frisch ausgepressten Saftes der Ruchblätter und 1 Theil Honig; dide es im Marienbad bis zur Extract-Dichtheit ein und sehe es dann den Fliegen zur beliebigen Speise vor. Alle, die davon kosten, enden ihr Leben bald.

Nro. 133.

### Die Sperlinge aus Gärten zu vertreiben.

Man schlage Pfähle in Distanzen von 10 — 20 Ellen um das Gartenbeet, welches die Sperlinge besuchen. An diese Pfähle befestige man bunte Federlappen und ziehe sie  $\frac{1}{2}$  Elle über die Sträucher oder Pflanzen hin, und zwar so, daß sie sich bey dem geringsten Lüftchen bewegen und spielen können. Dieses Mittel kann auch an Kirschbäumen mit leichter Mühe, wenn die Federlappen an Stangen befestiget und an die Bäume hingezogen werden, mit dem besten Erfolge angewendet und diese unberufenen Gäste hierdurch verscheycht werden. Auch auf dem Felde, wo der Sperling in dem Getraide, besonders der Gerste und dem Waizen, so vielen Schaden

anrichtet, wird dieses leichte Mittel mit bestem Erfolge wirken.

Nro. 134.

### Gegen Erdflöhe

hat man den Kohlenstaub, der nach abgefahnen Eichen- und Buchen- Kohlen auf den Kohlenmei-tern im Walde liegen bleibt, für dienlich gefunden.

Nro. 135.

### Blind gewordenes Fensterglas wieder hell und durchsichtig zu machen.

Das Waschen und Reiben mit Branntwein und Kreide, oder Potasche und Wasser, und das nachherige trockene Abreiben mit pulverisirter Kreide und Berg, nimmt meistens den bunten Anflug und äußere Unreinigkeit weg, wenn nicht der Grund des Blindwerdens in der fehlerhaften Bereitung des Glases liegt.

Nro. 136.

### Mittel gegen Ameisen.

1) Nichts vertreibt so schnell und gewiß die Ameisen als Kampfer. Dieser wird, nachdem er zuvor mit etwas Spiritus angefeuchtet worden, zu Pulver gerieben, sodann auf die Erde um die Pflanze

herumgestreut, und die Ameisen, die sich in der Erde aufhalten, entweichen gewiß. Sind sie aber am Gewächse selbst, so nimmt man das Kampfer-Pulver, reibt es mit etwas Schleim von Dragant, setzt etwas Wasser hinzu und befeuchtet das Gewächs damit.

2) Ein sehr einfaches, aber das beste Mittel ist Fischwasser. Man gieße das Wasser von abgekochten Fischen an den Ort, wo sich Ameisen einsinden, und es wird in langer Zeit sich keine wieder sehen lassen. Finden sich Ameisen an einem Baume ein, so darf man nur den Stamm mit einem in Fischwasser gelegten Lappen bestreichen.

3) Frischer grüner Kerbel in den Schrank oder an den Ort gelegt, welchen die Ameisen besuchen, soll sie auch vertreiben.

Nro. 137.

### Mittel wider den Maulwurf.

Stücke von den grünenden Schößlingen des Holunders (*Sambucris niger*) in die aufgeworfenen Maulwurfshaufen und in die Gegend gesteckt, wo man seine Ankunft fürchtet, haben seine Entfernung bewirkt.

Nro. 138.

Flecken herauszubringen, die rothe oder dunkelgefärbte Weine auf damastnen oder anderm feinen Tischzeug zurücklassen.

Man schafft solche Flecken leicht und ohne Nachtheil hinweg, wenn sie reichlich und auf beyden Seiten mit Unschlitt beträufelt werden: läßt sie etwa 8 Tage liegen und giebt sie darauf in die Wäsche. Man kann sicher seyn, nach dem Auswaschen mit Seife, keine Spur des gewesenen Fleckes mehr darinn zu finden; die im Unschlitt steckende Fettsäure schafft ihn hinweg und diese neutralisirt das Alkali der Seife.

Nro. 139.

### Blattläuse von den Nelken zu vertreiben.

Man nehme die grünen Schalen von den welschen Nüssen, frisch oder getrocknet, gleichviel; lasse sie 48 Stunden im Wasser weichen, und besprenge mit dieser Nusschaalentunke die Nelken; so müssen die Blattläuse sterben, und es schadet den Nelken selbst nichts.

Nro. 140.

### Mittel wider die Ratten.

Da alle Mittel gegen Ratten für Menschen und Vieh gefährlich, wegen des nach der Niesung zu

befürchtenden Erbrechens, werden können, wenn unter dieselben Gift gemischt wird: so ist folgendes Verfahren empfehlenswerther. Man pulverisire ungeschlachten oder Lederfalk und vermische ihn mit gepulvertem Zucker, von welchem aber nur so viel genommen werden muß, daß man den Zucker vorschmeckt. Neben das Gefäß, worinn die Mischung befindlich ist, lege man ein anderes mit Wasser. Den Erfolg für die Ratten, welche folglich durstig werden, wenn sie auch nur wenig genossen haben, kann man leicht denken.

Nro. 141.

#### Mittel gegen Erdföhe.

Herr Ritter, fürstlich Nassau-Ussing. Hofrath und Leibmedikus, Brunnenarzt zu Wiesbaden, empfiehlt gegen die Erdföhe in Gärten und gegen diejenigen, welche Rübsaat- und Tabacksfelder verderben, Wasser, in welchem Wermuth einige Stunden lang eingeweicht worden; in dieses Wasser werden die Pflanzen, ehe man sie versetzt, einige Stunden lang eingetaucht, doch so, daß die Wurzeln nicht davon befeuchtet werden; die Rübsaat oder Tabacksbliüthen aber werden drey Morgen nacheinander durch zwey Menschen damit besprengt.

Nro. 142.

### Maulwürfe zu vertreiben.

Man siede oder koch in einem zugedeckten Hasen (Topf) in einer hellen Lauge von Asche, grüne oder gedörrte welsche Nüsse, so viel man nöthig zu haben glaubt, ohngefähr 2 — 3 Stunden lang, schneide jede Nuß in 2 Theile und lege einen oder beyde Theile in die Gänge oder Löcher, die bey Wegschaffung der Haufen, leicht zu finden sind, besonders in diejenigen, wo frisch geschoben ist, und verbaue solche wieder mit Erde. Der Maulwurf wird fliehen und dieses geringe Mittel 2 und vielleicht mehrere Jahre Probe halten.

Nro. 143.

### Mittel gegen den Brand im Weizen.

Zur Verhütung des Brandes im Weizen dient die bekannte rothe Seifensieder-Salzlauge. Man nekt nehmlich den Weizen mit selbiger und nimmt, damit er leichter trockne, etwas an der Luft gelbschten Kalk darunter, läßt es eine Nacht stehen und säet alsdann.

Nro. 144.

### Tabaks-Surrogate.

Tabaksblätter, wie sie im Herbst abfallen, lassen sich recht gut rauchen.

Bindenblätter, die im Herbst von selbst abfallen, zum Theil schon gelb sind, trockne man an einem luftigen Orte im Schatten, schneide sie hierauf ohne alle Zubereitung und menge sie zur Hälfte mit dem Taback, wo sie brennen und keinen widrigen Geruch geben.

Nro. 145.

### Vertreibung der Maulwürfe.

Man fange mit dem Spaten einen Maulwurf, schlage ihn todt und werfe ihn an einen sonnigen Ort, wo er zu verwesen und heftig zu riechen anfängt. Sobald er in diesem Zustande ist, stecke man ihn in eine der Hauptröhren oder Gänge des Maulwurfs.

Nro. 146.

### Mittel gegen die Sperlinge.

An einen etwa ellenlangen Faden binde eine Kartoffel (Grundbirne), stecke dann dieselbe rund um voll Federn und befestige darauf den Faden mit der Kartoffel, damit sie sich ungehindert bewegen kann. Die Bewegung der Kartoffel ist permanent und dieses nebst dem eulenmäßigen Ansehen derselben verscheucht zuverlässig die Sperlinge.

Nro. 147.

Nro. 147.

### Mittel gegen das Zahnweh.

Die weiße Larve mit schwarzem Kopfe, welche sich in den Saamenköpfen der Kardendistel (*Dipsacus sylvestris* und *Dips. fullonum*) den ganzen Herbst und Winter hindurch findet, wird mit zwey Fingern zerdrückt und mit diesen der leidende Zahn gerieben.

Nro. 148.

### Kapaunen, Enten und Gänse geschwind und wohlfeil fett zu machen.

Man nehme Erbsen, und zwar solche, die ohne hin zum Kochen nicht tauglich sind, quelle davon so viel als in zwey Tagen verfüttert wird, in etwas salzigem Wasser ein, und stopfe Kapaunen, Enten und Gänsen die Kröpfe damit voll; doch sehe man jedesmal, wenn man wieder stopfen will, zu, ob die Erbsen im Kropfe verdauet sind. Von diesen Erbsen werden sie schleunig fett, jedoch müssen sie vollauf zu saufen im Troge haben. Auch werden die Gänse grosse Lebern davon bekommen.

Nro. 149.

### Leichte Art Blätter-Skelette zu machen.

Man begieße Blätter mit warmem Wasser und lasse sie so lange liegen, bis das Wasser stinkend wird. Dann ziehe man von beyden Seiten des Blattes die Haut ab und lege das Blatt wieder in warmes Wasser auf einige Zeit, daß aller Schleim zwischen den Fasern losweicht, spüle es nun mit kaltem Wasser ab, trockne es zwischen Fließpapier und nehme die noch etwa zurückgebliebene Stückchen Schleim mit einem feinen Messer weg.

Nro. 150.

### Frostsalbe.

Man bratet etwas Speck in einem Tiegel aus, worauf man die sogenannten Grieben herausnimmt. In den flüssigen Speck wird eine gute Handvoll getrocknete Schaafgarbe (*Achillea millefolium* L.) gelegt, und ein wenig Wachs und Butter dazu gethan. Dies alles muß recht scharf zusammen durchgebraten werden, so daß es etwas bräunlich wird. Dann wird es durch ein Stück Leinwand ausgepreßt, und man läßt es in einer Tasse erkalten. Von dieser Salbe wird ein Stück Leinwand geschmiert und auf die Frostbeulen gelegt, so daß sie allenthalben von der Salbe berührt werden.

Nro. 151.

**Die Bienenstöcke vor den Fröschen  
zu verwahren**

soll man nach Beckmann, um das Bienenhaus die große Brennnessel (*Urtica dioica*) pflanzen.

Nro. 152.

**Die Mäuse vom Bienenkorb  
abzuhalten,**

locke man Katzen herbey, indem man Katzenmünze in die Nachbarschaft legt.

Nro. 153.

**Die Fliegen von den Kutschen- und  
Reitpferden abzuhalten.**

Man bestreiche die Pferde vor dem Ausreiten oder Ausfahren wohl mit abgekochtem Auflaubblätterwasser, oder reibe sie mit grünem Auflaub, wodurch sie den ganzen Tag vor dergleichen Ungeziefer bewahrt bleiben.

Nro. 154.

**Stöche zu vertreiben.**

Nimm Wassernuß oder Meerdistel, oder Fißkraut, Coloquint, Brombeerkraut, oder Kohl, kochs im Wasser, besprenge damit die Gemache im Haus, so vergehen sie sehr bald.

Nro. 155.

**Daß die Hasen die jungen Bäume  
nicht abschälen;**

so bestreiche man solche am Stamme mit Seife oder  
einer Speckschwarte.

Nro. 156.

**Zausgrillen zu vertreiben.**

Wenn man vom sogenannten Silberglättwasser,  
welches bey den Töpfem zu bekommen ist, gekochte  
Erbsen damit befeuchtet, oder auch ein kleines  
flaches Gefäß voll solchen Wassers besonders hin-  
stellt, und alles andere Wasser entfernt bleibt,  
suchen die Heimchen (Grillen) den Durst damit zu  
lösen und sterben pldglich.

Nro. 157.

**Ein Mittel wider die Kornwürmer.**

Man bestreiche die Kornkästen u. mit Kiendöhl,  
so sind in einigen Tagen alle verschwunden.

Nro. 158.

**Die Mehlwürmer zu vertreiben.**

Man nehme Salz und römischen Kümmel,  
mache Klüchlein daraus, und lege sie in die Mehl-  
behältnisse.

Oder man lege ins Mehl ein Stück Eisen, welches sie bald vertreibt.

Nro. 159.

Wider Motten, Flöhe und Wanzen  
dient folgendes Mittel.

Terpentinöl mit zwey Theilen Weingeist wohl vermischt, eine Bürste oder Ruthe eingetunkt, um damit das Geräthe, die Tapeten, Stühle, Decken und Bettstellen zu bestreichen. Bey dem Holzgeräth muß man es auch in die Fugen und Ecken bringen. Der starke Geruch des Terpentins verursacht den Tod aller Motten, und das Zerplagen ihrer Eyer; ja, kein anderes Insekt wird sich untersehen, ihm sich zu nähern. Man vermischt den Weingeist mit Terpentin, um das Mittel zu verlängern, und die Bewegungen der Theilchen desto schneller zu machen.

Dieses Mittel muß eigentlich im April unternommen werden, als welches die Zeit ist, daß die Motten-Eyer von der neuen Wärme auskommen. Die Fenster, Thüren und Zugänge muß man wohl verwahren, damit der Geruch nicht so geschwind verfliegt. Im August wird dieses Mittel wiederholt.

Was die in den Kleiderschränken verwahrten Kleider und Tücher betrifft, so muß man einen Bogen Papier mit dieser Arzeney einseuchten, oder altes wollenes Zeug damit tränken und bestreichen, und

zwischen einige Falten stecken. Ob es gleich nicht nöthig ist, in alle Falten etwas zu stecken, so ist es doch nöthig, mehrere zu nehmen, damit es hinreichend ist. Das Pelzwerk muß lieber ganz in solch getränktes Papier eingeschlagen, und in jeden Aermel auch eines eingesteckt werden. Da man mit Terpentin Flecke ausmacht, so hat man nicht zu befürchten, daß es Flecke macht.

Nro. 160.

#### Wider die Nesselblattläuse.

Man bringe bloß die damit angefleckten Nesselköpfe einige Tage in einen Grasgarten, und setze sie in das rohe Gras, und wiederhole es so oft, als man die Thiere spührt.

Nro. 161.

Wider die Schnecken in den Gärten ist sehr dienlich befunden worden: „Rein und sauber gerupfte Gerstendägel (Gersten = Ahren = Spizen), das Land, worauf Pflanzen, Bohnen und dgl. heraus kommen sollen, dünn damit bestreut. Die Spizen stechen kleine und große Schnecken todt.

Nro. 162.

Die Werre (Erdekrebs-, Maulwurfsgrille) zu vertreiben.

Sehr bewährt hat sich gezeigt, wenn man in jedes Gartenviertel ein Loch, einer Selte (Kirbel) weit

und tief macht, solches mit Pferdemist anfüllt und ihn im Februar herausnimmt, wo man dann ganze Nester zu hunderten antrifft, die man dann mit einmal umbringen kann.

Nro. 163.

Das Fleisch in heißen Sommer-  
tagen acht bis vierzehn Tage lang  
ohne Fäulniß zu erhalten, oder,  
wenn es angegangen, ihm den  
faulichten Geruch und  
Geschmack zu benehmen.

Auf dem Lande oder in kleinen Städten, wo man nicht immer frisches Fleisch haben kann, ist es für Wirthschafter eine äußerst wichtige und angenehme Sache, das Fleisch im Sommer lange frisch zu erhalten, oder wenn es gelitten, ihm seine vorige Güte wieder zu geben. Wir glauben daher, jeder Hauswirthin einen wesentlichen Dienst zu erweisen, wenn wir hier einige sehr wirksame Mittel bekannt machen.

Um das Fleisch für Fäulniß zu schützen, legt man es in eine tiefe Schüssel, und übergießt es mit abgenommener saurer Milch, die den ersten Tag zweymal, die folgenden aber nur einmal abgesssen wird. Diese saure Milch zieht das Blut aus, macht

das Fleisch mürbe, ohne ihm jedoch seinen natürlichen Geschmack zu benehmen, nur muß es vor dem Kochen eine Nacht durch im frischen Wasser eingeweicht und rein abgewaschen werden. Ist aber das Fleisch bereits etwas angelauten, und man will ihm den faullichten Geruch und Geschmack nehmen, so thut dies zwar die genannte saure Milch auch schon, wenn sie auch nur eine Nacht lang darüber gestanden ist; allein noch schneller wirkt nachfolgendes Mittel. Der faule Geruch und Geschmack des Fleisches entsteht aus dem bey anfangender Gährung sich entwickelnden Gas, d. i. eine Art Luft, die bey Auflösungen der Körper aus diesen hervorkommen, und es kommt nur darauf an, diese Lufttheile aus dem Fleisch oder der Brühe zu ziehen, und den reinen Geruch und Geschmack wieder herzustellen. Dies zu bewerkstelligen, nimmt man eine glühende aber völlig ausgebrannte Holzkohle, und wirft sie zwey Minuten lang in den Topf, worin das Fleisch kocht, nachdem man jedoch vorher dasselbe wohl abgeschäumt hat. Die Feuertheile fahren schnell aus der Kohle, ohne das Wasser hineinzubringen kann, weil die von dem Feuer verlassenen Zwischenräume der Kohle schneller den im Wasser befindlichen Gas, der viel mit dem Phlogiston (Brennstoff) derselben verwandt ist, einschlucken. Ist zuviel unreine Luft da, so muß man es öfters wiederhohlen.

Nro. 164.

### Auch ranzigte Butter

Kann man auf eine ähnliche Weise wieder herstellen, wenn man sie über Kohlen zergehen läßt, und dann eine stark geröstete Brodrinde hineinlegt. Der Grund ist derselbe wie oben.

Nro. 165.

### Eyer lange und ganz gut zu erhalten.

Im Sommer, da die Hühner fleißig legen, wird mit den Eiern gewöhnlich so verschwenderisch umgegangen, daß man im Winter, als nicht eigentliche Begezeit, Mangel an diesem in der Wirthschaft so nöthigen Produkt haben, oder man dasselbe übermäßig theuer bezahlen muß. Gute Hauswirthinnen haben daher immer darauf gedacht, in den Tagen, des Sommers einen Schatz von Eiern zurückzulegen, um auch im Winter hinlänglichen Vorrath zu haben. Die bequemste Zeit des Sammlens ist der August, weil, wenn es früher geschieht, die Eier durch die Hitze zu viel leiden und so der Verderbniß um so eher ausgesetzt sind. Damit man jedoch keine schon verdorbenen oder dem Verderben nahen Eier bekomme: so muß man sie vorher sorgfältig untersuchen. Dieses geschieht am besten, wenn man sie

gegen ein brennendes Licht hält. Ist das Ey schön hell und klar, und hat es ausserdem keinen Schaden an der äussern Schaale, so ist es zum Aufheben ganz tauglich. Diese auf solche Art ausgewählten Eyer legt man in einen Kasten oder Faß in trocknen Roggen oder Korn schichtweise, doch so, daß eines das andere nicht berührt, auch alle auf die Spitze, damit der Dotter nirgends anliegen kann, sondern im Weissen schwimmend erhalten wird, aus welcher Lage die Eyer auch nicht wieder gebracht werden dürfen. Das so angefüllte Gefäß wird, mit einem Deckel verschlossen, dann an einen nicht gar zu warmen Ort und wenn man im Winter keinen andern frostsichern Platz hat, in den Keller gestellt, und wenn man die Eyer durch Stoßen und Klütteln nicht aus ihrer Lage und Ordnung bringt, so kann man sicher darauf rechnen, daß man den ganzen Winter hindurch so gute und wohlschmeckende Eyer haben wird, als ob sie erst frisch gelegt wären.

Nro. 166.

### Früchte lange zu erhalten.

Obst gehört unter die gesündesten Nahrungsmittel des Menschen und es ist daher Pflicht für uns, uns den Genuß desselben so lange als möglich zu verschaffen. Da es aber dem Verderbniß so leicht und bald ausgesetzt ist: so muß allerdings die Kunst

und Erfahrung alle Kräfte aufbieten, um diesem Uebel zu steuern, und das Obst über seine eigentliche Bestimmungszeit hinaus brauchbar zu erhalten. Im Kleinen, als Gegenstand der Seltenheit und des Vergnügens, hat man eine Menge Mittel, die ihres Endzwecks nicht verfehlen; allein im Großen finden sich schon mehr Schwierigkeiten. Ein erfahrener Hauswirth bezeugt, daß er folgende Verfahrensart dabey nach Angabe der Encyclopädie am bewährtesten befunden habe.

Man nimmt das völlig reife Winterobst an einem hellen und recht trocknen Tage und zwar mit aller Vorsicht und Behutsamkeit ab, und legt es sodann ganz trocken in kleine, rein ausgewaschene und recht ausgetrocknete Tönnchen vorsichtig auf und neben einander; doch muß das Obst unbeschädigt seyn. Ist das Fäßchen voll, so wird es recht zugespündet, damit keine Luft hineindringen kann, und bleibt dann so lange an einem trocknen Orte, den die Luft durchstreichen kann, liegen, bis die eintretende Kälte es nöthig macht, es in ein trockenes, frosthicheres Gewölbe zu bringen. Um Weihnachten werden die Tonnen geöffnet, das Obst mit einem trocknen Tuche abgewischt und wie vorher wieder eingepackt, das schadhast gewordene aber zurückbehalten. Gegen Ostern kann man dasselbe wiederholen und man wird den ganzen Sommer hindurch sehr gutes und saft-

reiches Obst haben. Die Lücken kann man auch mit Spreu, Holzasche oder noch besser mit Holunderblüthen ausfüllen, weil von dieser das Obst einen Muskatellergeschmack bekommt.

Nro. 167.

### Wohlfeile Nachtlichter zu verfertigen.

Man nehme wilde Kastanien, ziehe die Schale ab, trockne sie und durchbohre sie an verschiedenen Stellen mit einer Pfrieme, lege sie dann 24 Stunden in Brennöl, es sey von welcher Art es wolle, wenn solche aus dem Dehl herausgenommen werden, so ziehe man durch die Löcher kleine Dachte. Will man sich derselben bedienen, so setze man solche in ein Glas mit Wasser, zünde den Dacht an und die Erfahrung wird lehren, daß solche eine ganze Nacht hindurch brennen.

Nro. 168.

### Den Geschmack der Borsdorfer- äpfel zu erhöhen

und ihnen einen Ananasgeschmack zu geben, muß man sie in Römische Kamillen legen.

Nro. 169.

Eine sehr vortheilhafte Weise, die Butter zu salzen, welche man gern lange und gut aufbewahren will.

Man mische 2 Theile gutes Küchensalz, einen Theil Zucker und einen Theil Salpeter untereinander und nehme von dieser Mischung zu jedem Pfund Butter 2 Loth. Mit diesem knetet man die Butter wohl durch und schlägt sie zum Gebrauch ein. So gesalzene Butter soll eine fette markartige Eigenschaft und eine schöne Farbe bekommen, nie stark nach Salz schmecken oder eine solche Härte bekommen, daß sie krümelt, und sich sehr lange gut erhalten. Ehe man aber Gebrauch davon macht, muß sie drey bis vier Wochen stehen, damit die Salze sich gehörig auflösen und mit ihr vermischen.

Nro. 170.

Ein bewährtes Mittel, altem und schmutzigem braunen Leder, besonders alten Stiefelklappen, die braune Lederfarbe wieder zu geben.

Schuhmacher und mehrere Handwerker, welche Leder verarbeiten, werden dieses Mittel recht gut gebrauchen können, und damit manche Ersparniß für

sich und ihre Kunden machen. Man nimmt zwar oft Scheidewasser, allein davon wird das Leder zerfressen und durch Seifenspiritus, oder das bloße Waschen mit Seife erhält das Leder ein vielmehr schlechteres, als besseres Ansehen. Das beste, und wenn es mit der gehörigen Vorsicht gebraucht wird, ganz unschädliche Mittel ist dieses: Man nimmt erstlich aufgelöstes caustisches Laugensalz, welches aus 1 Quintchen Sal alcali caust. und einer halben Kaffeetasse Wasser gemacht wird, und überstreicht damit das schmutzige Leder mittelst eines kleinen Schwammes. Alsdann wäscht man es mit warmem Wasser recht rein aus, damit der Schmutz herauskommt, und bestreicht es mit verdünnter Bitriolsäure, welche aus zwey Quintchen Bitriolöhl und einer halben Tasse Wasser gemacht wird. Bey der Bitriolsäure ist eine doppelte Vorsicht nöthig; erst, daß man das Wasser nicht in das Bitriolöhl giesse, sondern dieses in das Wasser tropfen lasse, und dann, daß man bey dem Bestreichen des Leders nichts davor auf das trockne Leder kommen läßt, weil es da frist. Auf dem nassen Leder schadet es nichts. Ist nun das Leder trocken, so reibt man es mit einem trockenen Tuche ab, und man wird finden, daß es wie neu aussieht, wenn es vorher auch noch so schmutzig war. Am besten ist es, wenn man zum Wasser einen besondern größeren Schwamm,

und auffer diesem noch zwey kleine besondere Schwämme hat. Die Kosten auffer den Schwämmen betragen etwa 1. Groschen, und damit kann man 1 Paar neue Stiefelklappen ersparen.

Nro. 171.

Anzeige einiger der besten Zahnpulver und Mittel, die Zähne zu reinigen und in einem guten Stande zu erhalten.

Auch mit dem gelindesten Zahnpulver darf man die Zähne nicht täglich reiben, wenn sie nicht abgenutzt werden sollen.

1) Asche von Brennesseln mit ein wenig fein gestoßenem Zucker, Gewürznelken und Muskatennuß vermischt. Man kann auch die Brennesselasche nur allein, oder zu Pulver gebrannte Gerste, nehmen. So oft man mit einem dieser guten und bewährten Mittel die Zähne gerieben hat, müssen sie immer mit frischem Wasser wieder abgespült und der Mund ein paarmal ausgeschwenkt werden, wie dies überhaupt nach dem Gebrauch eines jeden Zahnpulvers geschehen muß.

2) Zwey Loth schönen weissen und hellen arabischen Gummi, eben so viel Myrrhen, 5 Loth Aloeholz, eben so viel Gummi Paccá und 3 Pfund frisches Brunnenwasser. Alles dieses mischt man

wohl untereinander, setzt es in einen glasierten Topf über ein gelindes Feuer, läßt einen guten Theil davon einsieden, nimmt es hierauf vom Feuer weg und läßt es kalt werden. Mit diesem Wasser mache man ein Tuch naß und reibe die Zähne damit; man kann auch den Mund damit ausspülen. Dieses Mittel ist gut und besonders zärtlichen Personen zu empfehlen.

3) Man nimmt anderthalb Loth Weinstein, 1 Quentchen fein gebrannten Alaun, eben so viel Kochenille, ein halb Quentchen japanische Erde und eben so viel feines Drachenblut. Wenn dies alles in einem Mörser fein gestossen worden, ist das Pulver fertig. Will man demselben noch einen angenehmen Geruch geben, wovon besonders auch der Athem lieblich gemacht wird; so werden 6 Tropfen Rosen- und 2 Gran Zimmetöhl darunter gemischt. Hierauf wird das Pulver in ein reines Glas gethan, dasselbe wohl zugemacht, und an einen temperirten Ort gestellt, so kann es lange vollkommen gut aufbewahrt werden. Werden die Zähne wöchentlich ein- bis zweymal, vermittelst eines Zahnbürstchens oder Stückchen Sammet's, worauf das Pulver gestreut wird, abgerieben und der Mund mit frischem Wasser ausgespült, so werden die Zähne nicht allein weiß, sondern es befestiget auch die wackelnden und macht das Zahnfleisch fest und frisch. Dieses Pulver heilt auch

auch die Mundfäule und den Scharbock, stillt dabei das Bluten des Zahnfleisches und nimmt überhaupt alle Unreinigkeiten von den Zähnen weg.

4) Man nimmt ein halbes Pfund schwarzes zu Kohlen gebranntes Brod, ohngefähr 3 Hände voll recht dünne Salbeiblätter, eine volle Handvoll gebranntes Hirschhorn, ein halb Loth präparirte Krebsaugen und eben so viel präparirten Weinstein. Von dem, was noch zu stoßen ist, wird jedes besonders zu einem Pulver gestoßen, durch ein Haarsieb geschlagen und dann alles untereinander gemischt. Dies ist eines der besten Zahnpulver und sowohl den Zähnen als dem Zahnfleische zuträglich.

5) Folgendes Mittel dient hauptsächlich dazu, um die wackelnden Zähne wieder fest zu machen: Man nimmt Eichen 1 Quentchen, Galläpfel, gebrannten Maun und Schleensaft, von jedem ein halbes Quentchen. Dieses kocht man mit 2 Schoppen rothen Wein in einem wohl zugedeckten irdenen Geschirre und seihet es alsdann durch ein Tuch. Spühlt man das Zahnfleisch täglich damit ab, so werden die Zähne wieder fest davon.

6) Nachstehendes Mittel ist zu eben der Absicht dienlich, wie das vorhergehende. Man reinigt nehml. alle Morgen beim Aufstehen und alle Abende beim Schlafengehen die Zähne mit einem in feinstpulverisirte China getunkten weichen Bürstchen. Die

Erfahrung hat dieses Mittel schon bey vielen Personen als vollkommen bewährt gezeigt.

Nro. 173.

### Benutzung des Farrenkrauts.

Daß das Farrenkraut eine sehr gute Stren in die Gänseställe abgiebt, indem es von diesen Thieren das Ungeziefer abhält, wird vielen Lesern bekannt seyn; allein daß man es auch statt der Seife zum Waschen der Wäsche gebrauchen kann, das wissen gewiß die meisten noch nicht; und es ist daher die Benutzung desselben zu diesem Zwecke für große Haushaltungen bey dem jetzigen hohen Preise der Seife kein unbedeutendes Ersparniß. Um das Farrenkraut zu dieser Absicht zu gebrauchen, sammelt man eine Quantität desselben, läßt es wohl trocknen und verbrennt es, doch so, daß man die Asche rein erhält. Diese Asche wird mit Lauge angemacht und die Masse dann in Kugeln gebildet, von der Grösse eines Apfels, die sodann an der Sonne getrocknet werden. Diese Kugeln dauern lange, und sind die Stellvertreter der Seife. Die damit gereinigte Wäsche wird nicht nur schön weiß, sondern auch ins Blaue fallend, daß man also dadurch zugleich der Mühe des obendrein schädlichen Bläuens derselben überhoben ist; überdies nimmt sie auch keinen übeln Geruch an, wie dies zuweilen bey der gewöhnlichen

Seife geschieht, wenn sie nicht sorgfältig genug wieder herausgespült wird.

Nro. 174.

**Einige bewährte Mittel, um vom  
Klee aufgeblähtes Vieh  
zu kuriren.**

1) Man nimmt 1 Maaß Milch mit dem Rahme, rührt 1 — 2 Loth Schnupftaback hinein, giebt es dem Vieh ein, und treibt es stark herum.

2) Man stecke dem Thiere, wenn es auch schon gefallen ist und verlohren zu seyn scheint, einen recht alten Käse ein, und in 10 Minuten wird es Doffnung haben.

Nro. 175.

**Ein Mittel, die Citronen lange  
frisch zu erhalten.**

Man wickelt jede Citrone, die noch ganz gut ist, in Papier ein, und legt sie in Salz, so daß jede Citrone ganz mit Salz bedeckt wird. Der Ort, an welchem man sie aufbewahren will, muß aber weder zu warm noch zu feucht seyn.

Nro. 176.

Die Kartoffeln (Grundbirnen) so zu kochen, daß sie einen sehr guten Geschmack bekommen.

Man setzt einen Kessel oder Kasserol mit Wasser übers Feuer, auf dieses Gefäß setzt man ein irdenes, oder auch vom Kübler verfertigtes hölzernes Gefäß mit einem durchlöchernten Boden und einem Deckel, der es genau verschließt, etwa 3 oder 4 Daumen hoch von dem Wasser des Kessels, und legt die Kartoffeln darauf. Die Dünste des kochenden Wassers machen die Kartoffeln gahr, und dieses Verfahren erfordert weniger heißes Wasser, weniger Holz, und die Kartoffeln werden in kurzer Zeit weit schmackhafter, als gewöhnlich.

Nro. 177.

Den braunen Syrup klar und von reinem Zuckergeschmack zu machen.

Man löset Syrup in Wasser auf und kocht ihn mit Kohlenpulver ab. Dadurch verliert er den ihm eigenen Geruch und Geschmack, und wird so wasserhelle, daß man ihn zur Versüßung des Thees, Kaffees, Punsch, ohne einen Unterschied zu bemerken, statt des Zuckers gebrauchen kann. Da der

Zucker jetzt so theuer ist, so läßt sich damit wirklich eine Ersparniß machen.

Nro. 178.

**Das Fleisch im Sommer bey mangel an guten Kellern und Gewölben zu erhalten.**

Man lege das Fleisch in abgenommene Milch so, daß diese über das Fleisch weggeheth. Wenn es heiß ist, gießt man alle Tage, bey kühlem Wetter alle 2 bis 3 Tage, frische Milch darüber. Dadurch bleibt es nicht nur auf 14 Tage gut, sondern wird auch sehr schmackhaft. — Wildpretbraten, Rindfleisch und dergleichen, schlägt man, wenn es noch frisch ist, in ein weißes Tuch, legt es in einen Kasten und schüttet Sand (oder auch Asche) darüber, so bleibt es wohl drei Wochen gut und wird bey m Zurichten recht mürbe. — Der Kasten kann in eine trockene, luftige und kühle Kammer gesetzt werden.

Nro. 179.

**Sohl gewordene Zähne so mürbe zu machen daß sie ohne Schmerzen ausfallen.**

Man nimmt Alumen crudum (rohen Alaun), 2 Quentchen, wirft selbiges auf ein heiß gemachtes Eisenblech, und so bald es zergangen ist, so taucht

man eine schon in Borrath gemachte Kugel von weichem Brodte, von der Grösse der Oeffnung des Zahnes, hinein, legt, so warm als möglich, dieselbe in die Oeffnung des Zahnes, und der Schmerz verliert sich den Augenblick. Nach öftern Hineinlegen wird der Zahn dann so mürbe, daß er allein herausfällt.

Nro. 180.

**Der Ziegenmilk den unangenehmen  
Geschmack zu benehmen.**

Zur Erreichung dieses Zweckes gebe man den Ziegen nur fleißig Salz.

Nro. 181.

**Eine den Lippen dienliche Pomade  
zu machen.**

Man nehme eine Unze von dem Oehle, das ohne Feuer aus den süßen Mandeln gezogen worden, und ein Quentchen, oder auch etwas mehr Unschlitt von einem frisch geschlachteten Schöpse (Hammel), wozu man auch etwas Orkanette thun kann, ihr eine Farbe zu geben.

Diesz alles lasse man zusammen kochen, um daraus eine Pomade zu erhalten, deren man sich nach Belieben bedienen kann. Statt des süßen Mandelöhlz kann man sich auch des Oehlz von

Jasminen oder andern Blumen bedienen, wenn die Pomade einen guten Geschmack bekommen soll.

Nro. 182.

Eine andere Pomade für Lippen,  
die von der Kälte  
aufgesprungen sind.

Man nehme ein halbes Pfund frische, ungesalzene Butter, frisches Wachs, recht fein gestoßene kleine Rosinen, von jedem vier Unzen, und eine Unze Orkanette, setze alles zusammen über das Feuer, bis Wachs und Butter geschmolzen sind, drücke es dann durch ein leinen Tuch, und hebe die Pomade zum Gebrauche auf, die man hernach, besonders des Abends, wenn man zu Bette gehen will, auf die aufgesprungenen Lippen streichen, und auch sonst für die Hände und die Hühneraugen an den Füßen brauchen kann.

Nro. 183.

Schaales Bier oder unschmackhaft  
gewordenen Wein wieder  
zu verbessern.

Wenn ein Bier schaal geworden ist, oder der Wein den Geschmack verloren hat, so nimm nach Verhältniß der Größe des Fasses mehr oder weniger Benediktenwurzeln, und hänge sie an einem

Faden in das verdorbene Getränk, welches dadurch in Kurzem einen lieblichen Geruch und Geschmack gewinnen wird.

Nro. 184.

**Gesottenen Most, der sich das ganze Jahr hält, zu bereiten.**

Wer einen solchen Most haben will, der das ganze Jahr hindurch zum Kochen und andern Dingen gebraucht werden kann, der lasse auserlesene gute und recht reife Trauben einige Tage auf Flechten oder Dürrhorden an der Sonne stehen, stelle sie aber des Nachts allezeit wieder in ein Gemach, damit sie weder Thau noch Reif weiter berühre, zerstoße sie dann in einer Butte mit Stämpfeln, schöpfe den lautersten und stärksten Most oben ab, giesse ihn in einen kupfernen Kessel, setze ihn über ein helles, nicht sehr rauschendes Feuer, lasse den dritten Theil davon einkochen, giesse das übrige in ein hölzernes Gefäß, lasse es darinn kühlen, fülle es dann auf ein reines Fäßchen, spünde es zu, und setze es in einen frischen Keller.

So lange dieser Most siedet, muß man ihn rein abschäumen, und wenn man ihn von dem

Feuer nimmt, mit grossen hölzernen Löffeln wohl umrühren.

Lasset man ihn bis auf die Hälfte einkochen, so wird er desto süsser. In dergleichen gesottenem Moste können allerley Obst, als Quitten, Pfirsiche, Aprikosen, Mispeln, Pflaumen und andere Gartenfrüchte, als Zuckerrüben, Pastinaken, Sichorien und dergleichen eingemacht werden.

Nro. 185.

**Einen Leim zu bereiten, womit man zerbrochene Gläser zusammen fügen kann.**

Man nehme Schnecken, spiesse sie an ein kleines Stäbchen, stelle sie also an die Sonne, und setze ein Gefäß darunter, um das, was davon abträufelt, darinn aufzufangen. Dieses vermische man darauf mit etwas Milch oder Saft von dem Kraute, Wolfsmilch genannt, und leime sodann das Glas damit zusammen, und setze es hernach, um es wieder recht trocken werden zu lassen, an die Sonne.

Nro. 186.

### Wenn die Zühner nicht gut Eyer legen.

Wenn man Hühner hat, die zu einer gewissen Zeit nicht gut Eyer legen: so gebe man ihnen gerösteten Hafer zu fressen.

Nro. 187.

### Ausgefallenes Haar wieder wachsen zu machen.

Wer durch Krankheit, Strapazen, Kummer und Sorgen die Haare verloren hat, bestreiche den kahlen Fleck mit Kalfett zu wiederholten Mahlen, und es werden sich nach einiger Zeit wieder Haare zeigen.

Nro. 188.

### Das Haar wachsen zu machen.

Wenn man schönes, langes Haar bekommen will, so thue man acht Loth lebendige Fliegen in eine gläserne Retorte, giesse ein Pfund Honig nebst zwei Pfund guter frischer Milch darauf, rühre es mit einem hölzernen Spatel wohl durch einander, verlutiere alles wohl, lasse es in warmem Sande destillieren, und gebe ihm zuletzt ein etwas stärkeres Feuer.

Mit diesem Wasser feuchte man seine Haare an und sie werden schön wachsen.

Oder man koche große Klettenwurzel in Wasser, und wasche den Kopf damit. Das Wachsthum der Haare wird dadurch befördert.

Nro. 189.

Ein bewährtes Kunststück, die Haare in kurzer Zeit nicht nur wachsend, sondern auch weich wie Seide zu machen.

Diese Absicht soll dadurch erreicht werden, wenn man Honigwasser nimmt, Ratterschmalz darinn auflöst, die Haare täglich damit bürstet, und von selbst wieder trocken werden läßt.

Nro. 190.

Die Haare auf einer Glaze wieder wachsen zu machen.

Wenn man seine Glaze wieder mit Haaren bekleidet haben will, so bestreiche man sie oft mit gewärmtem Weinsteinöhl.

Nro. 191.

Schwarze Haare zu bekommen.

Wer gerne schwarze Haare haben will, der nehme vier Loth Goldglätte, eine Unze rothem

Weinstein und 2 Quentchen lebendigen Kalk, stoße es gröblich, lasse mit scharfer Lauge den dritten Theil einkochen, benecke damit einen Schwamm, und fahre mit denselben über die Haare.

Anfänglich werden sie davon braun, gegen den 15ten Tag aber schwarz.

Nro. 102.

Noch einige Mittel schönes langes  
Saar zu bekommen.

1) Man nehme Knospen von der schwarzen Espe, *Populus nigra*, zerstoße sie mit frischer Butter, zerlasse sie über einem gelinden Feuer, seihe sie durch, und bestreiche das Haar damit, das vorher wohl gewaschen werden muß.

2) Man koche Baummoos in Lauge und wasche sich den Kopf damit.

Nro. 193.

Ein guter Zahnkitt, die hohlen  
Zähne damit auszufüllen.

R. Therebinth. coct. Calc. viv. aa.

Dieses wird zu einem Pulver gerieben, und mit Lein-Dehl-Firniß oder mit starkem Hausenblasen-Leim zur Masse gemacht.

Nro. 194.

**Flaschen oder Bouteillen, in  
welchen Oehl war, zu reinigen.**

1) Man thut auffer dem gewöhnlichen Schroten gezapftes Löschpapier in solche Gefäße und schüttet Wasser darauf, so heiß sie es vertragen können: so hängt sich durch wiederholtes Umschwenken alles Dehliche und Unreine an das Papier, so daß man ohne Bedenken wieder Wein u. hineinthun kann.

2) Man setze die Bouteillen in einen Topf, giesse denselben ganz voll Wasser, in welches man zwei Hände voll Asche gethan hat, setze den Topf ans Feuer, und lasse ihn eine halbe Stunde kochen, nachdem lasse man das Wasser erkalten, nehme die Bouteille heraus, und spühle sie mit Sand und Mittelschrot rein aus.

Auf diese Art können Firniß- und OehlBouteillen vollkommen gereinigt werden.

Nro. 195.

**Geheimniß für die, welche Sübner  
haben.**

Das Hühnerfutter bestehet in folgendem: man nimmt ein beliebiges Maas Leinhülssen, worinn kein Saamen mehr ist, dörrt sie in einem mäßigen waz

men Ofen, läßt sie dann wie Korn dreschen, und schüttet sie in kochendes Wasser. Alsdann vermischt man sie mit einer gleichen Menge Weizenkleye, rührt alles wohl durcheinander und thut eben so viel Eichelmehl dazu. Ist das geschehen, so bringt man diese Mischung durch Wasser zu einem Teige, mit welchem man die Hühner füttert, die davon im Winter so gut wie im Sommer bis  $4\frac{1}{2}$  Loth schwere Eyer legen, von welchen die meisten ein doppeltes Eydotter haben.

Nro. 196.

### Unschädliche Mittel gegen die Ratten.

1) Man lege auf die Kornbdden Leinwandlappen von der Größe eines Fußes in's Gevierte und bestreiche diese mit Vogelleim. Die Ratten pflegen sich gern darin einzuhüllen, wie in Bindeln und werden alsdann leicht und schnell gefangen.

2) Man siede die Kerne von welschen Nüssen in Pottaschenlauge. Die Ratten fressen diese gern und in Menge, und purgieren sich dann zu Tode.

Nro. 197.

### Bereitungsart der Molken als Getränk.

Das einfachste Verfahren, dieses Getränk zu bereiten, besteht darin, daß man mit vier Pfund

Milch das Weiße von zwei Eiern, wohl geschlagen, kochen läßt, es abklärt und dreyimal durch Leinwand seihet, worauf die Molke fertig ist.

Auch kann man mit frischen Molken, wenn sie abgekühlt sind, mit jedem Pfund das Weiße von einem Ey vermischen, indem man das Ganze fleißig umrührt. Dann läßt man es kochen, und thut 18 bis 20 Gran Weinsteinrahm hinzu, seihet es durch Flanell und endlich durch Löschpapier. Eben so kann man sich des Citronensaftes bedienen, der in kochende Molken getropfelt, sie zu reinigen im Stande ist. Einige pflegen auch die Molken bloß für sich zu kochen, abzuschäumen und alsdann durch Flanell und Löschpapier zu seihen; wodurch sie aber nie so klar werden, als mit Eyweiß oder Citronensaft.

Nro. 198.

**Wenn ein Pferd nicht stallen kann.**

Wenn man ein Pferd hat, dem dieses begegnet, so koche man Hafer in genugsamem Weine auf den dritten Theil ein, und gebe ihm solchen ein, und es wird bald stallen.

Nro. 199.

**Leim von Eyweiß.**

Dies ist eine der feinsten Sorten Leim. Man verfertigt ihn, indem man das Eyweiß gut schlägt,

oder es mehrmals mit einem Schwamme auffaßt und diesen wieder ausdrückt. Dann filtrirt man den gelblichen Liguor durch Löschpapier.

Nro. 200.

### Das Kleben des Papiers zu verhindern.

Man löst ein Stück Alaun in einem Glas Brunnenwasser auf, oder mehr, je nach der Menge des Papiers, das man präpariren will, befeuchtet das Papier mit diesem Alaunwasser und läßt es trocknen. So wird das Zeichen- oder sogenannte Lavette Papier bereitet.

Nro. 201.

### Farben auf fettes Papier zu bringen.

Man nimmt etwas Galle von einem Karpfen oder Hecht und rührt die Farbe damit ein; da nun beide Substanzen von seifenartiger Natur sind, so lösen sie die fetten Materien des Papiers auf, und die Farbe kann alsdann fassen und ausgedehnt werden.

Nro. 202.

### Einfach gefärbtes Papier.

Dies Papier ist sehr leicht zu verfertigen. Man nimmt einen starken Winsel, taucht ihn in die Farbe,  
die

die man dem Papier geben will, und bestreicht es damit. Gewöhnlich nimmt man gern stark geleimtes Papier dazu, weil die Farben lebhafter und schöne darauf erscheinen und keine Flecken entstehen.

Will man z. B. schwarzes Papier machen, so rührt man Bein- oder Eisenbeinschwarz mit Gummiwasser ein, aber kein Rußschwarz, weil sich dieses nicht gut auftragen läßt. Das Gelbe wird mit Wignonkörnern gemacht; das Blaue mit Lackmus oder Indigo; das Rothe mit Fernambuchholz; das Grüne mit Saftgrün, welches aus den Kreuzbeeren gemacht wird; zum Violetten nimmt man Kampechenholz, und die Tinktur erhält durch Zumi- schung von ein wenig Brasilienholz ein rothes Licht; Solzfarbe wird mit Rußbraun gemacht; Zellgrün mit Grünspan; Roth mit verschiedenen Lackarten, Zinnober u. s. w.

Nro. 203.

### R o s t P a p i e r.

Wird bereitet, indem man Gummiwasser, oder sonst eine zähe Substanz nimmt, und starkes graues Papier damit bestreicht, nachher mit feinem Smirgel und Eisenfeile beide pulverisirt und durchgeseiht, darauf streut. Wenn der Smirgel und die Eisenfeile mit der Beize gut vermischt sind, so fährt man mit einer Bürste darüber, um die Oberfläche zu

5

eben, so daß nachher das so bearbeitete Papier einer Art Chagrin ähnlich ist, dessen Korn ziemlich hervorsteht.

Mit diesem Papier kann man altes noch so sehr gerostetes Eisen leicht und binnen kurzer Zeit entrostet, wenn man es damit abreibt, und es erhält dadurch eine eben so lebhafte Politur, als ihm der Schlosser mit vieler Mühe nur geben kann.

Nro. 204.

### Unverbrennliches Papier.

Diese Bereitung ist sehr einfach. Man löst Alaun in drei Theilen Wasser auf, taucht gewöhnliches Papier zweimal in diese heisse Auflösung, und läßt es nachher trocknen. Der Alaun, der an sich nicht entzündbar ist, macht das Papier gewissermaßen unverbrennlich.

Nro. 205.

### Papier gelb zu färben.

Hiezu nimmt man eine Infusion von Wignon-Körnern.

Oder: Man weicht eine Unze und mehr Curcuma in Weingeist ein, und wenn man das Gelbe dunkler verlangt, so mischt man braunrothen Ocker oder Drachenblut darunter.

Die beste Art, diese und folgende Tinkturen zu gebrauchen, ist, daß man sie mit einem dicken Firnißpinsel auf das Papier oder Pergament trägt.

Nro. 206.

### Rothes Papier.

Kann bloß mit gemeiner rother Dinte gemacht werden.

Oder: Man macht eine Tinktur mit Drachensblut und Weingeist, wodurch aber kein sehr lebhaftes Noth entsteht.

Oder: Man weicht Lack einige Tage in Weingeist ein und filtrirt nachher die Tinktur.

Nro. 207.

### Grünes Papier.

Dazu nimmt man eine Auflösung von Grünspan in Wasser.

Oder: Man trägt Kupferseile nach und nach in Scheidewasser, so lange bis das Brausen aufhört: statt des Scheidewassers kann man auch Salzsäure nehmen.

Nro. 208.

### Orangefarbenes Papier.

Zuerst wird das Papier mit Curcuma gelb gefärbt, wie oben gelehret worden, und dann mit einer Aufz.

Wsung von fixem Alkali bestrichen. Bessere erhält man, wenn man eine Unze Pottasche oder Weinssteinsalz in einer Kanne Wasser auflöst und dann filtrirt.

Nro. 209.

### Purpurfarbened Papier.

Wird mit Schenkungswurzel oder Kampeschholz bereitet, und wie Holz gefärbt.

Oder: Man nimmt den ausgepressten Saft der Rainweide (Ligustrum). Alle diese Farben können so gut auf Papier als auf Pergament getragen werden.

Nro. 210.

### Wie man die sogenannten Ameiseneyer auf eine bequeme Art sammeln soll.

Man suchet einen ebenen Platz aus und schneidet in einem Umkreise, zwei bis dritthalb Schuh weit von einander 3 oder 4 runde Stücke Rasen, im Durchschnitt einen Schuh haltend, und einen guten Zoll dick, aus: die darunter liegende Erde räumt man noch eine Hand tief heraus, daß also kleine schräge Gruben daraus gebildet werden. Diese schläget man sodann mit einem runden Instrumente so viel möglich fest und glatt. Hierauf legt man etliche dünne Stäbchen über jedes Loch, und bringet auf

jedes die davon ausgeschnittene Rasenscheibe wieder, wobei man rings um dieselbe eine Oeffnung zur kleinen Grube bleiben läßt, die höchstens nur einen Zoll betragen darf. Damit diese kleinen Gruben etwas verdunkelt werden, belegt man die Rasenscheiben mit einigen kleinen belaubten Zweigen, nach dieser Zurichtung wird ein Ameisenhaufen ausgegraben, sammt der Erde in einen derben Sack gesteckt, fest verbunden, und in die Mitte zwischen den vorbereiteten kleinen fesselförmigen Gruben, auf den ebenen Platz hingeschüttet. So bald dieses geschehen, fangen die Ameisen an, ihre sogenannten Eyer von dem offenen Plage weg zu schleppen, finden daher bald diese kleinen bedeckten Gruben, und legen solche darinnen ab; womit sie so lange fortfahren, bis sie solche gänzlich aus dem Schutte weg, in diese Gruben getragen haben, daraus man sie dann rein ohne Erde vermischt nehmen kann.

Nro. 211.

### Die Seiden-Cocons ohne Feuer zu ersticken.

Man weiß, daß die Seidengehäuse von der Hitze des Backofens nicht nur an der Stärke der Faden leiden, sondern daß auch die Seide einen Theil von ihrem Glanze einbüßt, daß sie sogar öfters verbrennt, und daß die Schmetterlinge, bei zu schwachem Grade

der Wärme auskriechen und die Cocons durchbohren. Um diesen Unbequemlichkeiten vorzubeugen, so lege man nur Kampfer in ein Zimmer, oder in einen Schrank, darinnen die Seidengehäuse auf Horden liegen, und den man genau verschließt. Mehr ist nicht nöthig die in den Cocons liegende Puppen innerhalb 36 Stunden zu tödten. Sie werden davon schwarz, und es ist ein Pfund Kampfer hinlänglich nach und nach 20 Ctr. Cocons zu tödten. Am bequemsten ist zu dieser Arbeit ein grosser Schrank mit Schubladen. Man nimmt sie nach 36 Stunden heraus, und es enthält ein solcher Schrank lange Zeit die flüchtigen Kampferdünste zurück.

Nro. 212.

### Wie man Feuer ohne Verletzung auf den Händen tragen könne.

Man nimmt Eierdotter, Gummi und ein wenig Kraftmehl, rührt dieses untereinander; mit diesem Brei beschmiere man die Hände und lasse sie trocken werden; so kann man eine gute Weile glühende Kohlen auf den Händen tragen. Oder: Man nimmt Althaensaft, Bilsenkraut, Flohkrantsaamen und Eierweiß, vermischt es mit einander und schmiert sich damit die Hände.

Nro. 213.

**Bilder anzustreichen, daß sie wie  
von Metall gegossen zu seyn  
scheinen.**

Wenn man Bilder oder Statuen von Holz oder  
anderer Materie hat, und man will ihnen ein metal-  
lisches Ansehen geben; so vermischt man Kohlen-  
schwarz und gelben Ocker, streicht sie damit an, und  
träget solcher Gestalt den Grund auf. Man kann  
auch schwarzes Reißblei, mit Feinöhl angemacht,  
darunter nehmen. Wenn dieser Grund halb abge-  
trocknet und noch etwas feucht ist, so streuet man mit  
einem trocknen Pinsel klar geriebenes Massiv-Gold  
darauf. Nachdem endlich alles wohl abgetrocknet,  
glättet man die Oberfläche, überzieht sie mit einem  
guten Oehlflöß, und läßt sie nochmals trocken wer-  
den. Dergleichen Stücke werden aussehen, als ob  
sie von Metall gegossen wären, und im Wetter sehr  
dauerhaft seyn.

Nro. 214.

**Den Staub aus den Kleidern  
zu bringen.**

Wenn ein Kleid sehr vom Staube befallen ist,  
so lehre man ihn zuerst mit einer Bürste so rein  
als möglich aus, und lege dann einen Ziegelslein

in das Feuer. Wenn er durch und durchglüht, so nehme man ihn heraus, blase die Asche davon ab, lege ihn in einen irdenen Topf, und giesse Wasser darauf, daß es einen starken Dampf gebe. Ueber diesen Dampf halte man das staubige Gewand, und aller Staub wird sich aus demselben herausziehen, und das Gewand dadurch einen überaus schönen Glanz erhalten. Besonders gilt dieses von schwarzen seidenen Spitzen, die, wenn sie auch gleich ganz niedergedrückt sind, sich durch den Dampf wieder aufheben und in Falten in Ordnung bringen werden.

Nro. 215.

**Bücher, welche etwann in's Wasser gefallen und dadurch fleckig und schmutzig geworden sind, wieder rein zu machen.**

Wenn ein Buch durch Nässe fleckig geworden ist, so nehme man ein angefeuchtetes leinenes Tuch, lege es zu beiden Seiten an den Ort des Papiere, wo es feucht und naß gewesen, bis es wieder feucht wird. Lasse es dann wieder trocken werden, lege, wie zuvor, ein nasses Tuch darauf, und wiederhole dieses drei bis viermal. Wenn es zum letzten Male feucht ist, so streue man weissen Kalk darauf, mache das Buch zu, und beschwere es irgend womit, so wird es, wann es trocken ist, wieder rein seyn.

Nro. 216.

**Kampfer aufzubewahren.**

Da der Kampfer nach und nach in der Luft verfliehet, und sich also verringert, so thun ihn die Apotheker und Materialisten in ein Glas, und überschütten ihn mit Hirse oder Leinsaamen, und erhalten ihn auf diese Weise viele Jahre hindurch unvermindert.

Nro. 217.

**Dem Obste gleich auf dem Baume einen angenehmen Geschmack zu geben.**

Man bohre in einen Obstbaum ein Loch bis mitten in den Kern, jedoch so, daß das Loch etwas abwärts gehe, und schütte ein Pulver von Ambra, Zimmet, Nelken und Anis hinein. Das Loch mache man mit einem Zapfen, der aus eben desselben Baumes frischem Holze gemacht worden ist, wieder zu, und verstreiche auswendig alles wohl mit Baumwachs.

Nro. 218.

**Briefe vor dem Verbrennen zu verwahren.**

Wenn man will, daß die Briefe nicht verbrannt werden können, so nehme man starken Weinessig und Cyweiß, thue Quecksilber dazu, und rühre alles wohl

untereinander. Damit bestreiche man das Papier, laß es wieder trocken werden, und wiederhole dieses noch zweimal. Alsdann schreibe man darauf, und werfe es in das Feuer. Es wird unbeschädigt wieder heraus kommen.

Nro. 219.

**Kunststück, silberne oder silberartige Buchstaben zu machen.**

Nimm eine Unze gutes Zinn, zwei Unzen lebendiges Quecksilber, vermische es, schmelze es, und bringe es in Fluß. Reibe es dann mit Gummiwasser ab, und mache nach Gefallen Buchstaben daraus.

Nro. 220.

**Kunststück, Buchstaben auf ein Ey zu drucken.**

Reibe Alaun mit Weinessig ab, und schreibe damit, was du willst, auf die Eierschaale. Lasse das Ey darauf an der Sonne trocknen, und tauche es in Fleischlacke oder sehr scharfen Essig, worinn es drei bis vier Tage liegen bleiben muß. Sodann laß es wieder trocken werden, und koche es. Wenn es gekocht ist, mache die Schaale herunter, und du wirst die Buchstaben auf dem hartgesottenen Eyweiß finden.

Nro. 221.

## Eine gelbe Farbe aus Birkenblättern zu bereiten.

Man nehme die kleinen, zarten, frischausgeschlagenen Birkenblätter, giesse Wasser darauf, so viel als nöthig ist, koche es über eine Stunde lang in einem Kessel, thue darauf etwas präparirte Kreide, mehr oder weniger, je nachdem man die Farbe heller oder dunkler haben will, und giesse es durch ein leinen Tuch in einen Topf. Man giesse darauf, wenn es sich genug gesetzt hat, das Wasser ab, trockne das Dicc im Schatten aus, und hebe es zum Gebrauche auf.

Nro. 222.

## Sehr grosse Kettige zu erbauen.

Wenn man Kettige von sehr großer Größe erbauen will, so hacke man das Beet im Frühjahre drei Fuß tief um, durchbünge es tüchtig mit Schaafdünger, quelle den Kettigsaamen auf, und mache Löcher zwei Zoll tief und einen Zoll weit, eins an das andere.

In jedes Loch lege man nun zwey Körner, und ziehe, wenn sie aufgegangen sind, das schwächste Pflänzchen heraus.

Wenn die Pflanze nun fortwächst, so treibt sie mehr über sich, als in das Land: man beschütze es

baher mit Erde, gleich einem Maulwurfs-  
haufen, halte ihn gehörig feucht, und schneide oben-  
her immer das Kraut, doch nicht bis auf das Herz-  
blättchen, ab.

Durch diese freylich etwas mühsame Pflege der  
Rettigpflanzen, wird man Rettige erbauen, wovon  
einer einige Pfund wiegt.

Uebrigens wächst der Winterrettig mehr in die  
Dicke, und ist überdieß viel schwächer und härter.

Nro. 223.

### Den Aepfeln eine schöne Farbe zu geben.

Wenn man den Aepfeln eine schöne Farbe geben  
will, muß man die Bäume um die Wurzeln auf-  
graben, und warmes Blut von einem frisch geschlach-  
teten Ochsen hinein gießen, welches den Aepfeln  
durch den aufsteigenden Saft eine schöne Röthe bei-  
bringen soll.

Man pflegt auch die abgeschnittenen Reiser bey  
dem Aufsetzen, Einimpfen oder Okulieren in frisches  
Hechtblut zu tauchen, oder auch sowohl die Aepfel,  
als auch die Birnzweigen auf rothe Maulbeerstämme  
zu pfeופן.

Nro. 224.

Noch ein Mittel, den Äpfeln eine  
schöne Farbe zu geben.

Folgendes Kunststück soll vor allen den Vorzug  
haben:

Man nimmt ein Äpfelreiß von schöner Art, und  
setzt es auf ein junges Bäumchen. Wenn es nun  
fortkommt, pflöpft man wieder eins von einer andern  
Art oben auf das im vorigen Jahre gepflöpftete Reiß,  
und im dritten wieder eins von einer andern Art.

Ein auf dieser Weise gepflöpfter Baum wird  
an Farben schön gemengte Äpfel tragen.

Nro. 225.

Schrift auf Eisen oder Stahl.

Zwey Quentchen Grünspan und so viel Kochsalz  
werden in ein Glas voll starken Weinessig gethan,  
und mit dieser Mischung, so wie mit Scheidewasser,  
auf Eisen geschrieben.

Nro. 226.

Mittel wider faules oder scorbu-  
tisches Zahnfleisch, und den daher  
mehrentheils rührenden übeln  
Geruchs aus dem Munde.

Man nimmt einen Löffel voll Honig, eine ganze  
Muskatennuß, ein paar gestoffene Gewürznelken und

einen Löffel voll Salbeisafft. Dieses wird alles wohl untereinander gerieben, durch ein reines Tuch gezwängt, und so vermischet, daß es eine Salbe wird, endlich auch etwas geschmolzene Myrrhen darunter gemischt. Alle Morgen, nachdem der Mund mit frischem Wasser wohl ausgespült worden ist, bestreicht man das Zahnfleisch mit dieser Salbe, und der üble Geruch wird sich nicht allein verlieren, sondern auch das Zahnfleisch gesund werden.

Arz. 227.

#### Mittel gegen Leberflecken oder Sommersprossen.

Man nimmt eine Portion unreife, noch grüne Johannisbeeren, preßt aus diesen den Saft, und reibt solchen auf die Haut gelinde ein. Nach der Einreibung wäscht man die Haut mit frischem Wasser ab. Nach wiederholtem Gebrauche werden sich die Sommersprossen allmählig verlieren.

Arz. 228.

#### Das Aufschießen des Stauden- Salats zu verhindern.

Man darf nur die Wurzel ohngefähr einen Zoll breit unter der Staude quer durchschneiden; denn so behält sie sich doch noch hinlängliche Säfte zu ihrer Unterhaltung durch die haarigen Seiten-

wurzeln, die aber nicht mehr hinreichend sind, das fernere Wachstum zu befördern.

Nro. 229.

### Zwiebeln von außerordentlicher Größe zu erziehen.

Man legt sie den Winter hindurch neben einem geheizten Ofen, daß sie fast ganz austrocknen. Im Frühjahre legt man sie in die Erde, alsdann treiben sie keine Stengel, wachsen aber so groß, daß eine wohl ein Pfund und noch mehr wiegt.

Nro. 230.

### Wider den Wurm am Singer.

Man lege einen lebendigen Regenwurm auf das Glied, wo der Schmerz verspüret wird, binde solches mit einem zarten Luchlein zu, und sey versichert, daß der Schmerz in einer Stunde aufhöret, mithin der Wurm getödtet seyn werde.

Nro. 231.

### Daß die Hirsche die jungen Bäume nicht anfressen.

Man reibe Schießpulver mit Schmeer ab, und bestreiche damit den Baum, so werden die Hirsche davon fliehen, und solchen nicht anrühren.

Nro. 232.

### Eine gute Fütterung für Fische.

Man kocht Erdbirnen zu einem Brey, vermengt solche mit Salz, macht davon Kuchen nach beliebiger Größe, welche man so hart, wie Brod backt und in die Sackteiche versenket. Zu einem Sack von 700 Stücken sind zwey Scheffel Erdbirnen hinlänglich auf einen ganzen Sommer.

Oder: Man schneide grosse Kürbisse in der Mitte entzwei, fülle sie mit Leimen aus, damit sie zu Boden sinken, binde beide Theile wieder mit einer Weide zusammen, und werfe solche an verschiedenen Orten ins Wasser. Sie nähren die Fische gut, und machen sie fett, daß man einen solchen Teich früher, als sonst fischen kann.

Nro. 233.

### Mittel, alte Bäume zu verjüngen.

Die gewöhnlichsten Operationen, die man mit den Obstbäumen um ihrer Gesundheit willen vornimmt, sind das Ueberlassen, das Fontanell, das Schröpfen und das Abschälen der Rinde.

Das erste geschieht, theils um das Entstehen und Zunehmen der Wasseräste zu beschränken, theils wider das Baumharz, theils zur Heilung verschiedener Krankheiten; das zweite, um den  
Saft

Saft an Stellen hinzuziehen, wo er sonst nicht hinkommen würde; das dritte, um dem heftigen Triebe des Saftes Einhalt zu thun, und diejenigen Bäume, welche keine Früchte tragen, fruchtbar zu machen.

Das Abschälen, wodurch der Baum verjüngt werden soll, ist leicht. Man ziehet nur die ganze Rinde des Baumes bis auf den Boden herab ganz ab. Dabei ist aber doch zu bemerken:

1. Der Baum muß im vollen Saft seyn, welches um die Zeit des längsten Tages gewöhnlich geschiehet.
2. Die Rinde muß bis auf das Holz, selbst der Bast mitgenommen werden.
3. Der ausfließende Saft muß mit einer Gänsefeder sogleich verstrichen werden, und zwar auf alle Theile gleich ausgetheilt.
4. Damit die Sonne den ausgetretenen Saft nicht fruchtlos austrocknet, muß man dieses durch Aufstellung der Rohrdecken zu verhindern suchen.
5. Zu dieser Operation gehören Windstille und trockenes Wetter.
6. Jede Verletzung, sogar jede bedeutende Berührung muß man vermeiden.

Nro. 234.

### Bereitung eines Wintersalats von vortrefflichem Geschmacke.

Man nehme unreife Kürbisse, ehe sie noch Kerne angefest haben, koche sie im starken Salzwasser, unzerschnitten, bis sie ein wenig weich, aber nicht allzusehr mürbe werden, und mache solche alsdann, ebenfalls unzerschnitten, mit Weinessig und Pfeffer, wie die Essiggurken, ein. Wenn man sie zum Verspeisen brauchen will, schneidet man solche in Scheiben, legt sie auf einen Teller und begießt sie mit ein wenig frischem Essig. Mit unreifen Melonen geht dieses Verfahren auch an, doch sind die Kürbisse besser. Ueberhaupt ist diese Salatart weit angenehmer als der von den eingemachten Kufummern.

Nro. 235.

### Unregelmässig gewachsene Haare auszurotten.

Man beschneide einen Weinstock, lege das grüne Holz an das Feuer, den an dem Schnitte ausfuchenden Saft streiche man so warm, als man es leiden kann, gerade so weit über die Haare, als man solche weg haben will, so werden sich die Haare bald verlieren.

Nro. 236.

### Verbesserte Röthelstifte zum Zeichnen.

Man nimmt rothen Röthelstein von sehr zartem Korn, und reibt ihn auf einer Porphyrtafel mit einem reinen Wasser so lange ab, bis er in den feinsten Staub verwandelt worden ist. Hierauf verbünnet man diesen Staub mit einer hinreichenden Menge Wasser, schlägt dieses sodann durch einen seidnen Sieb, auf dessen Rand man mit einem kleinen Farbe-Spaten schlagen muß, um durch diese Erschütterung die Schnelligkeit des Durchgangs des Wassers zu bewirken. Das durchgeschlagene Wasser wird in Gefäßen aufgefangen, in die man vorher helles Wasser gegossen hat. Man rührt hierauf dieses Wasser wohl durcheinander, und läßt es dann ruhen. Nach einem Verlaufe von 24 Stunden findet man auf dem Boden der Gefäße einen feinen Absatz, von dem man das darüber stehende helle Wasser mit Behutsamkeit ablaufen läßt.

Das zweite Hauptingredienz zur Röthelstiftsmasse ist das arabische Gummi oder der Fischleim. Diesen löst man in einer hinlänglichen Menge Wasser auf, schlägt diese Auflösung durch ein Stück leinenes Tuch, und läßt sie dann mit Röthelstiftsmasse sich vermischen. Diese Mischung setzt man darauf über

ein gelindes Feuer, um sie daselbst so lange verdünsten zu lassen, bis die ganze Masse so fest und zähe wie Butter wird. Ist dieses der Fall, so geht man endlich zur Fertigung der Stifte selbst. Indessen darf dieses doch nicht eher geschehen, als bis man vorher die ganze Masse auf dem Reibsteine noch einmal durchgerieben hat, um den Leim und den Röthelsteinstaub vollkommen mit einander zu verbinden.

Die Fertigung der Stifte geschieht auf die Weise, daß man die Masse nöthigt, durch die gleichmäßig große Oeffnung eines Rohrs zu gehen, um den Stiften eine gleichförmige Stärke zu ertheilen. Hierauf läßt man sie trocknen, theilt sie in Stifte von 2 Zoll Länge, spitzt sie zu, und nimmt die Haut weg, welche ihre Oberfläche während des Trocknens überzieht.

Die nach dieser Vorschrift gefertigten Röthelstifte haben alle die guten Eigenschaften, die man von ihnen nur verlangen kann. Man erhält sie um den vierten Theil des Preises, für welchen sie gewöhnlich verkauft werden. Allein ihre Bereitung verlangt folgende Genauigkeit in der Mischung der Bestandtheile.

- I. Für Röthelstifte zu großen Zeichnungen,  
1 Unze präparirten Röthelsteinstaub; 18 Gran  
getrockneten arabischen Gummi.

2. Für Röthelstifte von festem Korn, 1 Unze präparirten Röthelstaub, 21 Gran Gummi.
3. Für Röthelstift zu kleinen Zeichnungen 1 Unze präpar. Röthelsteinstaub, 27 Gr. arab. Gummi.
4. Für Röthelst. von tieferem Ton, 1 Unze präpar. Röthelsteinstaub, 22 Gr. arab. Gummi.
5. Für Röthelst. von brillanter Farbe, 1 Unze präpar. Röthelst. 36 Gr. Fischleim.

Nro. 237.

### Unauflösbarer Leim.

Man nimmt Käse, der aus abgerahmter Milch gemacht ist, schabt das Obere davon ab, schneidet ihn in Scheibchen, und läßt ihn so in Wasser kochen, wobei man so lange mit einem Löffel rührt, bis eine klebrige Masse daraus geworden ist, die kein Wasser mehr annimmt. Hierauf gießt man das heisse Wasser ab, und kaltes Wasser darüber, knetet die Masse, und gießt zu verschiedenen malen Wasser darauf. Ist dieß geschehen, so wird die Masse warm mit einer verhältnismäßigen Quantität ungelöschten Kalk auf einem Steine zerrieben. Sie wird am besten, wenn sie warm ist, angewendet. Ist dieser Kitt trocken, welches zwen Tage nach dem Gebrauche erfolgt, so ist er für das Wasser unauflösbar. Man kann Holz, Marmor, irdene Gefäße damit kitten,

und wird die Zusammenfügungen mit Mühe entdecken.

Nro. 238.

Zerbrochene meerschaumene Pfeifenköpfe augenblicklich so gut zu Fitten, daß man sogleich wieder daraus rauchen kann.

Man nehme fein pulverisirtes Schellack, streue es auf den Bruch, halte ihn über ein Kohlenfeuer, daß das Schellack fließet; dann drückt man die Stücke accurat wieder zusammen, weil dieser augenblicklich so fest wird, daß nicht das mindeste davon verrückt werden kann.

Nro. 239.

Zu wissen, ob ein Ey frisch ist.

Die frischen Eyer sinken im Wasser unter, die alten und faulen aber schwimmen oben.

Nro. 240.

Die von den Zähnern verlegten Eyer zu finden.

Man reibt der Henne, welche zu verlegen pflegt, des Morgens, oder zu der Zeit, da man das Ey in ihr fühlet, Salz an den Legdarm. Sobald dieses

geschehen ist, läuft die Henne in grosser Geschwindigkeit nach ihrem Neste, um das Ey zu legen. Man darf ihr alsdann nur nachgehen, so wird man die Eyer bald finden.

Nro. 241.

### Den Süthern das Eyfressen abzugewöhnen.

Man läßt aus einem Ey das Weisse herauslaufen, so daß der Dotter darinn bleibt; zu diesem gießt man statt des Weissen flüssig gemachten Gyps, damit das Ey hart und dick angefüllet werde; wenn man nun ein oder mehr solche Eyer an denjenigen Ort legt, wo vorher die guten Eyer ausgeleeret worden, wird die Henne ihre böse Gewohnheit endlich ablegen.

Nro. 242.

### Noch ein Mittel, die Haare wachsen zu machen.

Nach höherer Erfahrung und erprobten Versuchen, wirkt zu dieser Absicht nichts besser, und kommt dem Wachstume der Haare zu statten, als das einfache Mittel: die feine Chinarinde. Hieraus macht man entweder ein Defokt, und wäscht die Haare und das Haupt damit eine Zeitlang alle Abende; oder man

verfertigt eine Pomade daraus, welche aus dem 8ten Theile wässerichten Chinarindenextracts, fünf Theilen Ochsenmarks und zwei Theilen gelben Wachs besteht, und hiermit läßt sich derjenige frisieren, der wenig Haare hat. Kann überhaupt noch geholfen werden, so wird es durch dieses Mittel geschehen.

Nro. 243.

### Mittel junge Obstbäume, die nicht tragen, fruchtbar zu machen.

Der Fall kommt sehr oft vor, daß eingesezte Bäume, von denen man es, ihres Alters wegen, erwarten sollte, in vielen Jahren nicht tragen. Da diese Bäume meistens sehr schön und gesund aussehen, und die andern fruchtbringenden Bäume an Wachsthum übertreffen, so hat wohl diese Unfruchtbarkeit ihren Grund in nichts anders, als in dem zu vielen Saft. Denn so lange einem Baum zu viel Saft zugeführt wird, so muß er wohl unfruchtbar bleiben. Die grosse Menge des Saftes ist nicht geschickt, Blütenknospen zu erzeugen; es entstehen Blätterknospen daraus. Es kommt also, wenn man solche Bäume tragend machen will, hauptsächlich darauf an, sie von ihrem überflüssigen Saft zu befreien, oder ihm die gehörige Richtung zu geben. Unwissende Personen hauen oft solche Bäume um, und verdam-

men sie zum Feuer, oder verderben sie durch Ver-  
stümmelung ihrer Aeste, da doch gewiß an solchen  
jungen Bäumen, durch eine vernünftige Behandlung,  
die besten Früchte gezogen werden können. Die  
Wurzeln, Aeste und Zweige der Bäume sollen in  
gehörigem Verhältniß mit einander stehen. Schneidet  
man den Bäumen viele Zweige ab, so muß man  
ihnen auch Wurzeln, besonders wenn sie viele haben,  
abhauen. Durch dieses Wegnehmen der Wurzeln  
vom Stamme wird der Grund der Unfruchtbarkeit  
der zu stark wachsenden Bäume gehoben, und die  
Bildung der Blüthenknospen befördert. Aber natür-  
licher Weise gitt es nicht gleich, wenn dem Baume  
seine Wurzeln genommen werden. Es muß entweder  
im Herbst, oder früh genug vor dem Frühling  
geschehen. Treibet dann der Baum im Sommer  
wieder zu grosse Sproßlinge; so muß man das Abneh-  
men der Wurzeln wiederholen.

Nro. 244.

Mittel wider das Schwitzen der  
Füße, und die daher entstehende  
Verwundung derselben.

Man streuet alle Morgen etwas Korn- oder  
Weizenkleie in die Strümpfe, welche nicht nur die  
Feuchtigkeit an sich zieht, sondern auch den Fuß kühlst.

An jedem Abend wird diese feuchte Kleie wieder ausgerieben, und die Strümpfe völlig frey gehängt, damit sie die Nacht ganz trocken werden; dadurch hat man nicht nur das Wundwerden der Füße, sondern auch die andern Personen höchst unangenehme Ausdünstung derselben gänzlich verhütet, und nie einigen Nachtheil davon verspüret. Merkt man, daß die Füße durch den fortgesetzten Gebrauch dieses Mittels, oder wegen Fühler Witterung fast trocken werden wollen; so unterläßt man dasselbe, bis man es wieder nöthig findet. Sind die Füße einmal wund, so ist nichts bessers, als daß man die wunden Theile bey dem Schlafengehen mit warmem reinen Unschlitt von einem brennenden Lichte bestreicht.

Nro. 245.

**Was soll man thun, wenn man Glas,  
Gräten, Knochensplitter, Nadeln  
oder andere spizige Körper  
verschluckt hat.**

Nach verschluckten Gräten, Knochen oder Glaspißen ist der beste Rath, einen dicken Mehlbrey, Klöße oder Kartoffeln zu essen, einen guten Schluck Dehl darauf zu thun, und dann durch laues Wasser ein Brechen zu erregen.

Wenn man Nadeln oder andere metallische Sachen verschluckt hat, so trinkt man einige Tage

Essigwasser, und ist dicke Speisen, nimmt aber kein Brechmittel. Der Essig oder auch Citronensaft macht die Spigen stumpf, und dadurch weniger schädlich.

Nro. 246.

### Citronenessig zu machen.

Man nehme recht schöne dünnschalige Citronen, schäle davon die gelbe Schale ganz dünn ab und schneide diese in kleine würfliche Stücke; hierauf schneide man das Bittere und Schwammige gleichfalls von dem Marke ab; letzteres spalte man dann oder schneide es in dünne Scheiben, und nachdem alle Kerne herausgenommen, schütte man beydes das Mark und die in Würfel geschnittene gelbe äussere Schalen, in eine gläserne Bouteille, giesse Wein-essig darauf, ppropfe es zu, und stelle es eine Zeit lang an die Sonne oder an einen warmen Ofen. Dieser Citronenessig ist zu vielen Speisen zu gebrauchen und giebt ihnen einen angenehmen Geschmack.

Nro. 247.

### Milchessig oder Molkenessig zu verfertigen.

Man giesse eine halbe Maaß Mollen in eine Flasche, schütte 4 Loth fein gestossenen Weinstein dazu, ferner schneide man 2 Hände voll Rosenstiele

ganz klein, und mische selbige nebst einem halben Seidel guten Weinessig gleichfalls darunter. Dann stelle man alles etliche Wochen lang an einen warmen Ort, oder im Winter neben den Ofen, so wird man einen guten Milcheßig erhalten.

Nro. 248.

**Essig von Orangeblüthen  
zu machen.**

Man reinige eine Parthie Orangeblüthe von allen Stielen und daran sitzende grünen Wesen, fülle damit den zten Theil einer Flasche an, und giesse sie mit gutem scharfen Weinessig beynah voll, stelle sie so einige Tage in gelinde Wärme, so ist der Essig fertig, den man entweder darauf stehen läßt, oder durch ein Tuch klar abgießt, und in einer reinen Flasche aufbewahret, bis man ihn brauchet.

Nro. 249.

**Aus unreifen Weintrauben, Weinessig zu machen.**

Im Herbst, wenn die Weintrauben noch nicht reif sind, nimmt man eine beliebige Menge davon, nachdem man mehr oder weniger Essig zu verfertigen gedenket. Diese werden in einem hölzernen Gefäße, oder wenn es nicht viel sind, in einem irdenen Topfe

zerstoßen und zerrieben. Hierauf preßt man den Saft aus. Die Hülsen nebst deren Kernen, die im Presssack geblieben, streuet man an einem luftigen, trocknen und warmen Orte dünne aus, damit sie nicht schimmelig und bald trocken werden. Den Saft raucht man ebenfalls über ganz gelindem Feuer in einem irdenen Gefäße oder in einem zinnern Kessel ab, bis das Zurückgebliebene ebenfalls ganz trocken ist und zerrieben werden kann, oder man stellet den Saft auf einen warmen Ofen, und läßt ihn ebenfalls abrauchen, bis alle Feuchtigkeit verslogen. Ist auf solche Weise beides, der Saft und die Hülsen nebst den Kernen trocken, so muß man sie zusammen klein flossen und in ein Faß von Eichen-Holz schütten, welches noch bessere Dienste leisten wird, wenn zuvor schon guter Essig darinn gelegen hat. Das erwähnte Pulver von dem Saft und Hülsen muß, ehe er eingeschüttet wird, zuvor gewogen werden, und dann schüttet man auf jedes Pfund zehn Seidel Wein. Aller Wein erhält Weingeist, dieser ist aber hierbey nicht unumgänglich nöthig, man kann daher zuvor den Wein in eine Blase schütten und bloß den darinn enthaltenen Weingeist abziehen. Das Uebrige, was in der Blase zurückgeblieben, wird gemessen und davon so viel, wenn es erkaltet, als vorhin angezeigt worden, auf das Pulver in dem Tasse gegossen, dann deckt man das Gefäß zu, oder

legt nur einen Lappen auf das Spundloch und stellet alles, etliche Tage in eine ziemliche Wärme. Nach Verlauf von 6 bis 8 Tagen wird man schon einen scharfen, lieblichen und klaren Essig davon abziehen können.

Man kann hierzu eine jede Sorte Wein anwenden, denn es gehet mit allen an, nur wird der Essig immer, desto schärfer und schöner werden, je besser der dazu genommene Wein gewesen ist, folglich kann ganz verdorbener Wein auch hierzu auf keine Weise angewandt werden.

Nro. 250.

### Einigen blauen Essig zu machen.

Man kann denselben zum Gebrauche an den Speisen mit keinem andern Dinge färben, als mit unschädlichen blauen Blumen, und dazu schicken sich keine besser als die blauen Weilchen und die Kornblumen.

Zu einem solchen Weilchenessig nimmt man recht frische Weilchen, am besten von den doppelten, wenn man sie haben kann, zupft bloß die blaue Blätter ab und fordert alles gelbe und die grünen Kelche davon ab. Diese blaue Blätterchen hackt man auf einem zinnernen Teller klein, nimmt davon ohngefähr 2 Löffel voll, schüttet sie in ein Glas und gießt ohngefähr eine Maaß Weinessig darauf, bindet das

Glas zu, und läßt es eine Stunde lang stehen, hernach schüttet man den Essig nebst den Weilichen in eine zinnerne Flasche bindet sie zu und läßt alles ein paar Tage lang stehen. Alsdann seihet man ihn wieder in ein Glas, und stellet ihn wohl zugebunden an einem kühlen Orte. Wenn man recht starken destillirten Essig hat, so wird er so hell werden, als man ihn verlangt. In das Glas, worinn man ihn aufbewahret, kann man etwas Baumöhl darauf gießen, so hält er sich desto länger und bleibt schön und gut.

Der Kornblumenessig hat ebenfalls eine recht schöne Farbe. Man zupft von recht schönen Kornblumen, wenn sie erst zu blühen anfangen, die Blätter sauber ab, und scheidet alles Weiße davon weg, überwelket sie ein wenig und thut sie alsdann in ein Glas, gießt guten Essig darauf und stellet denselben, wenn man das Glas vorher gut zugebunden hat, an die Sonne oder einen warmen Ort. Wenn nun die Kornblumen anfangen in dem Essig weiß zu werden, so thut man wieder frische eben so behutsam abgeplückte in ein anderes Glas, seihet den Essig von den ersten Blumen ab, und gießt ihn auf diese frische Blumen, verbindet die Flasche und stellt sie in die Wärme, und so verfährt man 3 bis viermal mit frischen Blumen, oder so lange, bis er eine verlangte gesättigte blaue Farbe erhalten hat.

Auch hier wird die Farbe des Essigs weit schöner, wenn er vorher überdestillirt worden und stark genug ist, über dieß hat man noch den Vortheil davon, daß man ihn nur ein bis zweimal auf frische Blumen zu gießen hat.

Nro. 251.

### **StechfugeIn zu machen.**

Thue weißen frischen Hafnerthon, etwas Rindsgalle und Vitriolspiritus untereinander, mache Kugeln daraus und reibe die Flecken damit.

Nro. 252.

### **Glanzwasser für hohe seidene Farben.**

Weiche feinen Gummi Tag und Nacht in Wasser, siebe ihn ein wenig, treibe ihn durch ein Tuch und lasse ihn kalt werden; sodann schlage es mit Eyerweiß untereinander; wenn es klar ist, so mache den Glanz damit.

Schwarzen, braunen und gelb-seidenen Strümpfen gießt man auch den Glanz damit.

Nro.

Nro. 253.

Glanzwasser für weiß, silberfarb  
und grau.

Nachdem man viel zu waschen hat, weicher man  
1 Loth Dragant in ein halb Maaß Wasser und  
1 Schoppen Brantwein, treibt alles durch ein  
Tuch und läffet es kalt werden.

Nro. 254.

Seidene Strümpfe zu waschen.

Wasche mit Regen- oder sonst weichem, jedoch  
ungewärmten Wasser den Staub und Schmutz vorher  
ab und nachdem du viel zu waschen hast, so nimm  
für 4 oder 6 fr. Seife, 4 oder 6 fr. Honig, eine  
gute Rindsgalle, ein wenig Salz und für 4 oder  
6 fr. Brantwein, thue alles in einen Topf, rühre  
es wohl, daß man nichts von der Seife siehet und  
ein Schaum wird, decke den Topf zu, lasse es einen  
Tag stehen, breite die mit Regenwasser gewaschene  
Strümpfe aus, bestreiche sie mit der Materie, winde  
sie auf ein Mangholz, mänge sie und lasse Regen-  
wasser aufgießen so lange, bis der Schmutz weg ist.  
Dann lege Dragant nach Proportion ins Wasser,  
lasse es 24 Stunden stehen, und in einem wohl  
zugedeckten Topf ein wenig sieden, daß es nicht braun  
wird, presse es durch ein Tuch, lasse es kalt werden

R

dann tauche die Strümpfe darein, drücke sie mit der Hand wohl aus und winde sie zwischen zwey saubern Tüchern wieder auf ein Mangholz, mänge sie glatt, hänge sie an einen Ort, wo weder Sonne noch Luft darzu kann.

Nro. 255.

**Allerhand Band mit Silber oder Gold durchschossen zu waschen.**

Spanne die Bänder auf einen saubern Tisch aus, bestreiche sie mit der Materie zum Strümpfwaschen, giesse mit der einen Hand immer Regenwasser darzu, bestreiche sie mit Honigwasser, daß sie die Farbe nicht lassen. Nach dem Waschen tauche sie in klar Gummivasser, winde sie zwischen zwey saubern Tüchern auf ein Mangholz, mänge sie ein wenig, daß sie glatt werden, hänge sie auf zum Trocknen und unten ein Gewicht daran, daß sie grade und glatt bleiben.

Nro. 256.

**Seine Spitzen recht sauber zu waschen.**

Haben sie Obst- oder Dintenflecken, so nimm unten beschriebenen Saft, bestreiche die Flecken und lasse es dürr werden, breite hernach ein Tuch von

ohngefähr anderthalb Hand breit auf den Tisch, heste die Spitzen weitläufig darauf, schabe von der besten Seife dick auf die Spitzen, winde sie sammt dem Tüchlein zusammen, lasse sie in einem kleinen Topf mit Regen- oder sonst anderm matten Wasser nur ein wenig auffieden, ziehe sie so heiß, als du es leiden kannst, heraus, so wird das Grüne nebst den Flecken weggehen; es kann auch ein wenig geschwefelt und gebügelt werden.

Nro. 257.

**Obst- Eisen- Tinten- und Rostflecken  
aus feinen Spitzen zu bringen.**

Stosse sauberes grünes Gras im Frühjahr, wenn es im besten Wachsen ist, klein, winde es durch ein Tüchlein, hebe es in einem Glas auf, beschmiere die Flecke damit, wasche den Saft wieder ab, und die Spitzen, wie man sie sonst wascht, schwefle ein wenig und bügle sie sauber. —

NB. Diesen Saft kann man Jahr und Tag aufheben.

Auß andern weissen Zeugen bringt man diese Flecken auf eben diese Weise, nur daß sie nicht geschwefelt werden.

Nro. 258.

**Damast oder Drapd'or sauber zu waschen, daß sie die Farbe nicht verlieren.**

Roche klein geschabte Seife in einem halbmaßigen Topf, wobei jedoch nicht zu viel Wasser seyn darf, rühre, bis es ein dicker Brei wird, thue Branntwein, Rinds-galle und Honig, eines so viel als das andere in einen Topf, rühre es wohl untereinander, ehe es kalt wird. Wenn es kalt ist, so schmiere es auf den Damast oder Drapd'or ganz trocken, lasse dir jemand mit Maunwasser immer darauf spritzen während dem Waschen der Materie, und hänge ihn auf; ehe er trocken, mänge ihn auf einem Mangholz; du kannst ihn noch einmal aufhängen und wohl trocknen lassen; besprize das Zeug mit dem Gummiwasser. Wenn es wieder trocken, so schlage es zwischen zwei saubere Tücher, und mänge es auf einer großen Mang; man kann es auch brühen lassen.

Nro. 259.

**Vögel mit Sänden zu fangen.**

Hierzu braucht man nur den Saamen, den diejenigen Vögel gerne fressen, so man fangen will, vorher in Branntwein einzureichen, und hernach

denselben hinstreuen, wovon sie ganz schwindlicht zur Erde fallen.

Nro. 260.

Zu erkennen, ob aus einem Ey ein Hahnlein oder Küchlein kriechen werde.

Wenn das Ey rund ist, so wird ein Hahn daraus, und wenn es länglicht ist, wird eine Henne daraus.

Nro. 261.

Die Pferde zum Beschlagen stille stehen zu machen.

Man braucht in dieser Absicht nur dem Pferde einen runden kleinen Kieselstein in's Ohr zu legen, und mit der Hand das Ohr zu betasten.

Nro. 262.

Mittel vor die Hühneraugen.

Man bindet zerstoßenen Knoblauch darüber, und wäscht dieselbe über den andern Tag mit Saage, da sie dann ausfallen.

Nro. 263.

**L i n a n d e r e s.**

Nimm frische Speckschwärtlein und lege sie auf die Hühneraugen, so fallen sie weg. Dieses muß

aber oft geschehen, damit die Hühneraugen vom  
Speci ganz durchweicht werden.

Nro. 264.

**Daß die Haare nicht grau werden.**

Nimm Erdwürmer, verbrenne sie zu Aschen,  
mische dieselbe mit Dehl, salbe das Haupt damit,  
so werden die Haare nimmer grau.

Nro. 265.

**Einem trunkenen Menschen bald  
nüchtern zu machen.**

Einem guten Trunk Essig oder Milch gethan,  
macht wieder nüchtern.

Oder: Ein nasses Tuch auf die Schaam gelegt,  
vertreibet auch die Trunkenheit.

Nro. 266.

**Zu erkennen, ob die Schaafte frisch  
oder faul seyn.**

Samme im Herbst Erlenlaub, und gieb es  
den Schaafen im Januar zu fressen, welches  
Schaaf solches nun frisset, das ist frisch, welches  
es aber nicht frisset, das ist faul.

Nro. 267.

**L i n a n d e r e s.**

Siehe ihnen in die Augen, haben sie rothe Adern darinnen, so sind sie frisch, sind sie aber bleich wie Unschlitt, so sind sie faul.

Nro. 268.

**Noch ein anderes.**

Hebe die Schaafse oben auf dem Rücken bey der Wolle auf, ziehen sie die Haut fest an sich, so sind sie frisch, lassen sie aber solche leicht gehen, so sind sie faul.

Nro. 269.

**Wie zu erfahren, wann die Bienen schwärmen wollen.**

Höre auf den Abend etwa um 8 oder 9 Uhr, an dem Stocke heym Fluglohn, so wirst du den Weiser im Loch singen hören, und wenn du das hörst, so gieb Achtung auf sie, denn in zwei oder drei Tagen schwärmen sie gewiß.

Nro. 270.

**L i n a n d e r e s.**

Wenn sie bald nach Pfingsten die Wasserbienen treiben, das sie sonst erst nach Sakobi zu thun

pflegen, und dieselbe häufig um das Loch herum kriechen, und nicht gerne vom Stocke weg wollen, so ist eine Anzeige, daß der Stock voller Bienen ist, und ganz gewiß schwärmen wird.

Nro. 271.

### **Raubbienen zu erkennen.**

Dies sind ihre Kennzeichen: Sie beißen sich mit den andern aussen vor dem Stocke gewaltig, fallen und sitzen auf einander, auch in der Luft bleiben sie auf einander sitzen, und fallen mit einander ins Gras, sind von Farbe schwarzlicht, und wenn man unter sie schlägt, jagt man sie weg, aber sie kommen bald wieder, darum ist am allerbesten, diese böse Kreatur gar umzubringen.

Nro. 272.

### **Raubbienen ganz zu dämpfen.**

Rücke den Stock, dem sie so hart zusetzen, ein wenig fort und setze einen andern an dessen Stelle, mache Duffen von Papier, stecke sie in die Löcher, und setze einen Topf voll Wasser hinein, so ersaufen sie alle.

Nro. 273.

Daß die Oehlfarbe gerne trockne.

So nimm ungarisch Glas, stosse das gar klein als Mehl, und reibe es unter die Oehlfarben, so trocknet es gerne und macht die Farbe schön.

Nro. 274.

So eine Farbe nicht gerne trocknet.

Nimm gebrannten Maun und reibe ihn unter die Farbe, welcherley sie sey, die nicht gerne trocknet, sie trocknet darnach leicht.

Nro. 275.

Oehlpensel lange Zeit gut zu erhalten.

Nimm Schmalz und mache das heiß, und nimm die Pensel, thue zuerst die Farbe mit dem Oehl davon, stosse die Pensel in das heiße Schmalz, laß sie erkalten und behalte sie so lange du willst. Wann du sie brauchen willst, so wasche sie aus heißem Wasser.

No. 276.

Eine herrliche Lackirung, welche an Farbe dem Mahagonyholz ganz ähnlich ist, wo vorher nicht gebeizt werden darf, und sich an Farbe nie verändert.

Man nehme zu diesem Behuf recht feinen Oker, lege solchen auf glühende Kohlen, und glühe ihn so lange, bis er auf Farbe blasroth wird, dann nimmt man ihn vom Feuer hinweg und läßt ihn erkalten: Von diesem gegläuhten Oker nimmt man ein wenig, bringt solchen auf einen Reibstein, und reibt ihn mit Bernsteinlackfirniß recht fein; ist solche abgerieben, so bringt man die geriebene Masse in ein reines Geschirr, und verdünnet sie mit noch mehrerem Bernsteinlackfirniß, womit sie abgerieben worden ist. Es kann auch bey dem Abreiben des Okers ein wenig feiner Kugellack beygesetzt werden, welches aber nicht viel seyn darf, um der rechten, dem Mahagonyholze ähnlichen Farbe gleich zu kommen. Die verdünnte Farbe preßt man durch ein leinenes Tuch, damit alle Unreinigkeiten zurückbleiben müssen. Nur mische man nicht zu viel Farbe unter dem Lackfirniß, weil der nur von der beygesetzten Farbe gefärbt seyn, und dem

Anstrich einer Beize gleichen muß, damit die Pori vom Holze ganz zu sehen sind, welches die Schönheit von der ganzen Arbeit ist. Befolgt man dieses genau, so wird man glauben, die Natur habe es diesem Holz, so wie dem Mahagonyholz gegeben.

Vor dem Auftrag dieses gefärbten Lackes muß die Arbeit, die damit lackirt werden soll, fein mit Schachtelhalm abgeschliffen seyn, wodurch die Arbeit um vieles feiner wird, als wenn sie rauh und nicht glatt ist. Man darf auch vorher nicht Leimtränken, welches gar nicht statt findet, weil sich ohne Leimtränken die Lackirung besser in das Holz einzieht und dauerhafter wird. Hingegen Arbeit, die aus weichem Holze verfertigt und von keinem großem Werthe ist, aber doch diese Farbe haben soll, kann man vorher Leimtränken. Ist der erste Anstrich mit diesem gefärbten Bernsteinfirniß gemacht, so muß solche erst recht trocken seyn, ehe ein neuer wieder darauf gebracht werden kann. Merkt man beym ersten Anstrich, daß die Farbe an Couleur zu roth wurde, so gießt man mehr Lackfirniß zu, ist sie aber nicht roth genug, so mischt man ein wenig von dem geriebenen Oker oder Kugellack bey. Es werden nicht mehr als drey Anstriche nöthig seyn, wo alsdann die ganze Arbeit verrichtet seyn wird.

Soll diese Art zu Lackiren ganz geschwind von statten gehen; als gesetzt, es soll ein Stück Arbeit in

einem Tage fertig gemacht werden, um es den darauf folgenden transportiren zu können; und sollen alle drey Anstriche in einem Tage geschehen, und einer nach dem andern gehörig trocken seyn, so verfähre man nach folgender Vorschrift: Man reibe die beschriebene Farbe recht fein in die gefottene Leinöhlfirniß und verfähre nach alle den erstgedachten Regeln, nur liegt darinnen, daß der zur Verdünnung der Farbe nöthige Bernsteinfirniß, bloß aus Bernstein und Terpentινόhl fertig gemacht werden muß, und ihm gar kein Leinöhlfirniß beigemischt werden darf. Eine solche fertig gemachte Masse trocknet überaus schnell und kann des Tages drei bis viermal aufgetragen werden, auch wird sie sehr fest, widersteht aller Feuchtigkeit und Nässe, und unterscheidet sich an Güte sehr wenig von der erst beschriebenen.

Nro. 277.

### Daß die Wiesel die Eyer nicht fressen.

Man lege nur Weinraute in die Hühnernester, so wird kein Wiesel dahin kommen.

Nro. 278.

### Mittel wider die Silzläuse.

So bald man dieses Ungeziefer durch Tucken und Beißen gewahr wird, reibt man sich mit einem

Lumpen, welchen die Goldschmiede beym Vergulden gebraucht und das Quecksilber damit abgewischt haben, an allen Orten, wo Haare sind, so verliert es sich augenblicklich. In Ermangelung eines solchen Um-pens, lege Quecksilber auf Kohlen und fange den Rauch davon mit einem Stückchen Barchent auf und reibe dich damit.

Nro. 279.

O d e r :

Thue klein gestossene schwarze Nießwurz in starken Weinhefen-Branntwein, tunke ein leinentes Luch-lein darein und reibe den Ort damit. Baden oder Seife dahin zu bringen, ist nicht rathsam, denn das Uebel wird dadurch ärger.

Nro. 280.

### Der Stubenvögel vorzüglichste Krankheiten und ihre Heilung.

So wie alle zahmen Thiere, so sind auch die Stubenvögel mehreren Krankheiten ausgesetzt, als die, welche im Freyen leben, und dieß um so mehr, da sie oft in einem Käfig so enge eingesperrt sind, daß sie fast gar keine Bewegung haben. Man vermehrt aber die Krankheiten oft dadurch, daß man den Stubenvögeln allerhand Leckereyen von Backwerk,

Zucker u. dgl. reicht, welche ihnen den Magen verderben und gewöhnlich ein langsames Auszehren verursachen. Die vorzüglichsten Krankheiten und deren Heilung sind folgende:

1) Der Pips. Es ist dies eigentlich ein Catharr, bey welchem das oberste Zungenhäutchen durch die Hitze verhärtet und die Naselöcher verstopft werden. Größern Vögeln löset man daher dieß Häutchen von der Zunge ab, und zwar fängt man hinten von unten an. Dadurch wird die Ausdünstung der Zunge wieder geöffnet, der zur Verdauung nöthige Zungenschleim kann sich wieder erzeugen und der Geschmack und Appetit kommt wieder. Ein Bissen, der aus Butter, Pfeffer und Knoblauch besteht, löset gewöhnlich den Catharr vollends. Auch kann man sie mit Erfolg Brustthee, der von Ehrenpreis gemacht ist, saufen lassen. Um die Verstopfung der Naselöcher zu hindern, zieht man ihnen ein kleines Federchen durch dieselben.

Man erkennet diese Krankheit an der gelben Schnabelwurzel, den aufgesträubten Kopffedern, dem öftern Auffperren und der Trockenheit der Zunge.

2) Für den Schnupfen, welcher sich durch öfteres Niesen und Schütteln mit dem Kopfe zu erkennen giebt, ist kein besseres Mittel, als etliche Tropfen

Brustelirier in Brustthee zum Trinken vorgesezt, oder wenn es der Vogel nicht selbst trinkt, wird es demselben eingeschüttet.

- 3) Die Dürresucht (Auszehrung). Sie ist gewöhnlich die Folge unnatürlicher Nahrungsmittel, die das Geschäft der Verdauung stören, und man erkennt sie daran, daß die Vögel sich kröpfen, dick machen: d. h. die Federn nicht anlegen und ihnen das Fleisch schwindet. Das beste Mittel dagegen ist, daß man solchen Vögeln eine Kreuz- oder Hauspinne einsteckt, welche sie purgirt und sie über einen verrosteten Nagel saufen läßt, welches ihnen die Eingeweide stärkt. Sie müssen dabei das beste, ihrer Natur angemessenste Futter bekommen.
- 4) Die Verstopfung. Man erkennt sie daran, daß die Vögel alle Augenblicke den Hinterleib beugen, um die Exkremente von sich zu geben, es aber nicht können. Wenn eine eingestopfte Spinne nicht hilft, so nimmt man einen glatten Stecknadelkopf, taucht ihn in Leinöl ein und schiebt ihn etlichemal sanft den Mastdarm hinein. Ein solches Klystier hilft gewöhnlich.
- 5) Der Durchfall (Kalkschieß). Die Vögel bekommen ihn gern, ehe sie sich an das Stubenfutter gewöhnen und sterben meistens. Sie

geben alle Augenblicke eine weiße kalkartige Materie von sich, die sich gern in die Federn um den After hängt und so scharf ist, daß sie den Mastdarm und After entzündet. Auch hier hat zuweilen der Krank über einen verrosteten Nagel und ein Leinöhlklystier gehalten. Das natürlichste Futter gereicht, rettet solche kranke Vögel noch zuweilen.

- 6) Die Verstopfung der Fettdrüsen oder sogenannte Darre. Die Fettdrüsen auf dem Steiße, in welchen das Oehl oder die Schmiere zur Geschmeidigmachung der Federn enthalten ist, verhärtet oder schwört zu. Oft beißen sie sich die Vögel selbst auf. Zuweilen erweicht sie ein Bleyfälschen oder vielmehr ein Sälbchen von Silberglätte, Bleyweiß, Wachs, Baumöhl, das man in einer guten Apotheke bestellen muß. Das gewöhnliche Mittel, welches man anwendet, ist, das Aufstechen mit einer Nadel, oder Abschneiden der verhärteten Drüse. Dies Mittel hebt zwar, wie natürlich, die Verstopfung, allein zerstört auch die Drüsen und die Vögel sterben gewöhnlich in der Mauer, da ihnen die Fettigkeit zum Einschmieren der Federn fehlt.

Man erkennt diese Krankheit daran, daß sich die Federn am Steiße sträuben, die Vögel immer darnach beißen und die Drüse selbst statt hellgelb zu

zu seyn, bräunlich wird. Man wird selten oder gar nicht einen freyen Vogel sehen, der einen Fehler an der Fettdrüse habe. Dies kommt daher, weil sie die Fettigkeit darinn bey nasser Witterung und häufigem Baden mehr brauchen; diese Fettigkeit, also nicht darinn vertrocknen, verderben, dadurch böseartig werden und über und unter sich fressen kann.

7) Die fallende Sucht. Eine sehr gewöhnliche Vögelkrankheit. Es ist nichts bessers, als daß man die Vögel, indem sie damit befallen werden, etlichemal in eiskaltes Wasser tauchet und ihnen die Nägel so weit beschneidet, daß einige Tropfen Blut herausfließen. Auch einige Tropfen Baumöhl sind von gutem Erfolge. Gewöhnlich sterben dergleichen Kranke Vögel über lang oder kurz an dieser Krankheit.

8) Auch das Mausern ist selbst eine Krankheit. Man muß sie zu derselben Zeit besonders gut warten und pflegen, und ihnen abwechselndes Futter, nur keine Leckereyen, geben.

9) An den Süßen leiden die Stubenvögel auch gar sehr. Sie werden gleich im andern Jahre blaß und verlieren die frische Farbe. Man muß sie immer und zwar so behutsam reinigen, daß man ihnen die Haut nicht verlegt. Die großen dicken abgetretenen Schuppen an den Weinen

missen ihnen alle Jahre einmal, aber mit großer Vorsicht abgelöst werden.

10. Die Windsucht. An einem Theile des Leibes oder oft an ganzem Leibe bläset sich die Haut auf, oft so steif wie eine Trommel. Man macht durch eine Stecknadel eine kleine Oeffnung, wodurch die Luft wegfährt und der Vogel gewöhnlich gleich gesund ist.

11) Das Drehen. Es ist dies zwar eigentlich keine Krankheit, aber doch ein fast allgemeines Uebel und Gewohnheit, die sich Saamenfressende Stubenvögel im Käfig angewöhnen, daß sie den Kopf und Hals zurückdrehen, manchmal so stark, daß sie sich überpurzeln. Man kann ihnen dies nicht besser abgewöhnen, als wenn man ihnen, so bald man so etwas merkt, einen Deckel über den Käfig macht, daß sie nicht über sich sehen können; denn dies ist die Veranlassung zum Drehend werden. Es sieht sehr unangenehm aus.

Nro. 281.

### Rothe thönerne Pfeifenköpfe zu verfertigen.

Die rothen kleinen thönernen Pfeifenköpfe sind durch ganz Kleinasien, Arabien, Aegypten u. durch

gehends im allgemeinen Gebrauch und bestehen aus einer wirklichen Thonerde (terra sigillata, Siegel-erde); werden doch aber an Orten, wo sich diese Thonart nicht findet, durch Kunst, und zwar noch vorzüglicher nachgeahmet. Denn die aus Thon gebrannten haben gemeiniglich eine matte Röthe, die künstlich zubereiteten hingegen eine schöne hohe Farbe.

An den Orten hingegen, wo diese Thonart entweder nicht leicht zu haben, oder nicht geschäht wird, wie in Konstantinopel zc., da bereitet man die Pfeifenköpfe auf folgende Art:

Man nimmt die kleinen Bruchsteine von recht stark durchbrannten Ziegelsteinen, zumal von alten, zerschlägt solche noch mehr, und läßt sie dann auf einer Mühle zum feinsten Staubmehle züßern. Dann mischt man drei Theile gut geschlemmten gelben Leimens in dazu bestimmte Gruben, oder hölzerne Kästen untereinander und schüttet so viel Wasser darauf, daß es eine Hand hoch darüber steht. Nun wird diese Masse eine Woche lang täglich zusammen getreten; immer am Abend das alte Wasser abgelassen und frisches darauf gegossen, und so zuletzt am Ende der Woche der ganze Schlamm mit Stäben wohl ungerührt, und wenn die schwachen gröbern sandigen Theile anfangen zu Boden zu sinken, so wird das übrige molkigte Wasser in andere Nebenfässer abgelassen, wo es so lange stehen bleibt, bis

sich der lettige Schlamm zu Boden gesetzt hat, und das Wasser wieder hell geworden ist, worauf denn dieses behutsam abgelassen und der Thonschlamm bey Austrocknung nochmals gehörig durcheinander geknetet wird. Sobald er nun in so weit getrocknet, daß er in Arbeit genommen werden kann, so wird er mit etwas Umbererde vermischt, und entweder in Formen zu Pfeifenköpfen gebildet oder gedrechselt. Wenn diese Köpfe gehörig gebrannt worden, so erhalten sie eine dunkelbraune Farbe, die sich aber in's angenehmste Roth verwandelt, sobald sie mit fein gepulvertem Blutstein auf Leder gestreuet, gerieben werden.



