



Wäschkalender.

Vorbemerkung. In jetziger Zeit, wo Zierlichkeit und Reichthum die Welt regieren und nur zu oft auf Kosten der Nützlichkeit dem äußern Glanz gebuldigt wird, kann sich der gediegene Geschmack noch am meisten durch Einfachheit, sowohl in der Zusammenstellung der Farben und Stoffe, als vorzüglich durch Feinheit und Festigkeit der Wäsche auszeichnen. Wie das Auge sich erfreut an der Weiße und Reinheit des frischgefallenen Schnees, dagegen unangenehm berührt wird, wenn ein Thauwind ihm seinen Glanz raubte, einen eben so widerwärtigen Anblick verursacht uns vergelte oder fleckige Wäsche. Freilich sind in manchen Gegenden die Bestandtheile des Wassers schuld, so daß weder die sorgsamste Behandlung noch angewendete künstliche Mittel im Stande sind, diesem Uebelstand gänzlich vorzubeugen, oft aber ist es auch die Schu vor dem Reuen und das Festhalten an der hergebrachten Weise, welche sowohl Hausfrauen als Wäscherinnen hindert, so lange man kann kaum annehmen, daß es allein die Zweckmäßigkeit des Bestehenden ist, welche in den verschiedenen Gegenden die Art und Weise des Waschens bedingt, größtentheils ist es nur die Gewohnheit, in die sich auch der Fremde fügt, weil es eben unbecom ist neue Versuche anzustellen. Rag aber die Verschiedenheit in der Behandlung noch so vielfältig sein, die Hauptregeln bleiben doch dieselben und müssen aller Orten beobachtet werden, wo die Hausfrau nach alter deutscher Sitte ihre größte Freude an ihren Vorräthen für Küche und Speisekammer und an dem wohlgeordneten Wäschschrank findet. Ein Haupterforderniß ist es z. B., daß man gebrauchte Wäsche nicht allzu lange ungewaschen liegen läßt, oder dann wenigstens an einem luftigen, trocknen Ort aufhängt, denn die Erfahrung lehrt, daß der Schmutz besonders in seinen fettigen Bestandtheilen durch die Länge der Zeit sich immer fester in die Gewebe einfrisst und dann natürlicherweise nicht so leicht, ohne die Wäsche zu sehr anzugreifen, daraus vertilgt werden kann. Die Waschgese, am besten von Tannen- oder Buchenholz, weil Eichenholz Flecke macht, sind zwar am dauerhaftesten, wenn sie mit eisernen Reisen versehen sind, aber man brauche ja immer die Vorsicht, daß man die Wäsche nicht mit diesen Reisen in Berührung bringe, um Kalkflecke zu vermeiden; aus diesem Grunde hülte man sich auch vor bleichernen Eisenwaschen, die man in manchen Gegenden an die Wäscherinnen hängt, um die Seife sogleich aus der Hand zu legen. Eben so wenig darf man neue Waschrörbe in Gebrauch nehmen, ohne sie vorher gehörig ausgelauget, d. h. einige Zeit in Wasser gewischt und dann hinreichend getrocknet zu haben, weil die gefällte Weide, wenn sie feuch ist, immer einen grünlichen Saft enthält, welcher gelbliche Flecken verursacht, die sich nicht leicht herausbringen lassen; es ist daher besser auch in die ausgelaugeten Körbe noch alte Leinentücher zu breiten, bevor man die nasse Wäsche hineinlegt. Bei den Waschleinen muß man darauf sehen, daß sie trocken abgenommen und zusammengelegt werden, wenn man sich dieselben lange erhalten und die Wäsche vor den häßlichen Leinenflecken bewahren will. Auf allgemeinen Trockenplätzen, wo diese Vorsicht allerdings nicht anwendbar ist, muß man wenigstens, ehe man die Wäsche auf die Leinen bringt, dieselben sorgfältig mit einem reinen Tuch abwischen, eben so die Klammern denn auch diese geben Flecken, wenn man sie nach dem Gebrauch noch auf einem staubigen Orte aufbewahrt.

Reines Wasser ist unbedingtes Erforderniß und erleichtert ungleich mehr als jedes andere Hilfsmittel das Geschäft des Waschens, hingegen eignet sich Wasser, welches Vitriol, Salpeter und ähnliche Bestandtheile enthält, durchaus nicht dazu, die Seife giebt darin keinen Schaum und reinigt nicht; man muß daher in Gegenden, wo hartes Wasser ist und es an Klüffen mangelt, seine Zuflucht zu Regenwasser nehmen oder durch folgendes Mittel hartes Wasser oder solches, welches Eisentheile enthält reinigen und weicher zu machen suchen. Man übergießt 20 Pfd. Buchenasche, die unvermischt mit jeztlicher andern Holzart oder gar von Kohlen und Aersasche sein muß, mit 10 Pfd. Wasser, filtrirt die dadurch entstandene Lauge und giebt davon auf jeden Eimer, d. i. 9—10 berliner Quart, eine Dvertasse voll. Das Wasser wird sich sogleich trüben, nach und nach einen erdigen Satz fallen lassen, welcher aus den daraus niedergeschlagenen Erden besteht, dann klar werden und sich zum Waschen weit besser als zuvor eignen.

Eisenbereitung. Eine sparame Hausfrau sieht immer auf Vorrath von Seife, denn je älter diese ist, desto weniger wird zur Wäsche verwendet; man kann sie einige Jahre aufbewahren ehe man sie verbraucht, auch ist es vortheilhaft auf dem Lande oder wo es sonst die Klümmlichkeit gestattet die Seife selbst zu kochen; für hierin noch unerfahrene Frauen geben wir eine Anleitung wie dies zu bewerkstelligen ist.

Man schüttet 3 Scheffel gesiebte buchne Asche auf einen feineren Fußboden oder reingekehrten Platz im Hofraum auf einen Haufen und feuchtet diesen mit Wasser an, oben in den Haufen wird eine Vertiefung gemacht und 8 Regen ungelöschter Kalk hineingeschüttet noch etwas Wasser darauf gegossen mit der Asche zugeschaufelt und so lange zugelassen, bis der Kalk sich gelöst hat und so fein als Mehl ist; die Masse welche der Kalk durch sein Blähen verursacht, müssen immer wieder zugemacht werden. Nach dessen Erfolg wird Weides ungefähre eine halbe Stunde durcheinander geschaukelt und in ein Faß gebracht, welches über dem untersten Boden noch einen durchlöcheren Boden haben muß, der auf einem hölzernen Kreuze ruht. Auf diesen zweiten Boden breitet man Stroh und bringt den in Asche gelöschten Kalk oder sogenannten Aescher nach und nach darauf, doch muß dieser fest eingebrückt und zwischen jedem Schutte vermittelt eines Holzes festgeklopft werden, damit das Wasser, welches man zuletzt darauf gießt, nicht zu schnell durchlaufen kann und die Lauge die gehörige Stärke bekommt. Nach 24 Stunden laufen man sie ab und gießt wieder so viel Wasser auf bis es steht. Die Lauge welche nach dem ersten Aufguss auf den Aescher von demselben abgelaufen wird muß so stark sein, daß sie ein Ei trägt, die Lauge vom zweiten Aufguss ist dann die schwächere.

Den dritten Tag werden 30 Pfd. Salz in einen eingemauerten Kessel gethan und 30 Quart starke wie auch eben so viel schwache Lauge darauf gegossen. Der Kessel muß so groß sein, daß er nur zur Hälfte voll wird, weil nachgegossen werden muß, und die Masse sehr leicht überläuft, weshalb man auch nur ein gelindes Feuer unter dem Kessel unterhalten darf, und einen Eimer mit starker Lauge dabei stehen haben muß, um davon mittelst eines Topfes beim Aufsteigen der Seife zu ziehen zu können, auch muß man während des Kochens mit einer hölzernen Rührstange die Masse im Kessel beständig umrühren.

Gaben nun Fettigkeiten und Lauge 1 1/2 Stunden fortwährend gekocht, so gießt man noch 12 Quart starke Lauge hinzu und läßt alles unter fortgesetztem Rühren und Abschreden mit schwacher Lauge weitere 4 Stunden kochen. Nach Verlauf dieser Zeit verläßt man, ob die Seife so weit gediehen, daß man sie salzen kann; dieser Versuch kann auf vielerlei Art geschehen, z. B. man thut eine kleine Quantität Seife in einen Löffeltopf, rührt etwas Salz darunter und setzt die Masse, um das Erkalten zu befördern, in ein Gefäß mit kaltem Wasser; wenn nun nach dem Erkalten die Seife eine feste Masse bildet und sich die Lauge gehörig abgefondert hat, so kann die Seife gefalzen werden. Oder man thut etwas Seife auf glühende Kohlen; Hammt und raucht sie nicht mehr, so ist sie gut. Auch kann man etwas Seife auf einen Teller bringen, greift man nach dem Erkalten mit dem Finger hinein, so darf nichts an demselben hängen bleiben. Gute Seife muß endlich, wenn sie in kaltes Wasser geworfen wird, sogleich zu Boden sinken; breitet sich hingegen die Fettigkeit auf der Oberfläche aus, so ist die Seife noch nicht gar.

Hat man nun eins von diesen Mitteln angewendet und gesehen, daß es Zeit sei die Seife zu salzen, wodurch die Scheidung der Lauge von der Seife bewirkt wird, so thut man zu derselben 3 Regen Salz, und zwar unter stetem Rühren eine Hand voll nach der andern, und läßt sie damit noch eine Stunde bei einem nur schwachen Feuer kochen, damit das fernere Zugießen von Lauge nicht nöthig werde.

Unterdesse hat man ein Gefäß bereit, auf welches ein flacher Kasten mit Löchern gestellt wird, in diesen breitet man ein Tuch und schüttet die Masse darauf, damit die Lauge davon ablaufen kann und die Seife im Kasten zurückbleibt, worin sie verhärtet. Des andern Tags wird sie herausgenommen und mittelst eines scharfen Messers in Stücke geschnitten, auf Breter gelegt und in einer trocknen Kammer aufbewahrt; man muß sich jedoch hüten die ausgeschnittene Seife nicht an einen zu warmen Ort zu bringen, wodurch sie zu schnell trocknet, deswegen äußerlich zu hart und das Salz aus der Mitte auf die Oberfläche herausgetrieben wird, wo dann bei dem Gebrauche die Seifenstücke überall erst abgeschält werden müssen. Ebenso muß man auch vermeiden sie der Luft auszuliegen, weil sie davon aufplatzt. Je langsamer die Seife trocknet, desto glatter und gelinder wird die Außenseite derselben.

Ein Pfund guter Salz giebt zwei Pfund Seife, zuweilen auch etwas mehr, ist das Fett aber schlecht, so erhält man weniger.

Zur Seife nimmt man Salz von Kindern, Schafen und Ziegen; je reiner und schärfer er ist, desto weicher wird die Seife. Man kann auch Abschraum von Fleisch, alten Salz von Leuchtern, alle Fettigkeiten, welche aus Kochtöpfen, Schüsseln und Töpfen zusammenkommen, dergleichen alten Salz, welcher von gepökeltem Rind- und Schöpfenfleisch übrig bleibt, ferner alle Speck- und Schinkenwürsten, Griesen, Abgänge von Butter und endlich alle Markt- und Getreidenothen, welche möglichst klein gehauen und in schwacher Lauge oder in Ermangelung derselben in Wasser, wie die übrigen Fettigkeiten für sich besonders ausgekocht werden müssen, dazu nehmen. Die aus alten Fettigkeiten gekochte Seife fällt freilich nicht sonderlich weiß aus, dieses verringert jedoch den wesentlichen Werth derselben keineswegs, wenn sie sonst nur gut gerathen ist, indem sie ebenso auf den Schmutz der Wäsche hinarbeitet. Will man insofern dergleichen Seife weicher haben, so wird zuletzt, wenn sie bald gar ist, etwas Aaun hinzugegeben und mit darunter gerührt.

Wer beim Seifenkochen nach obiger Vorschrift genau verfährt wird jedesmal eine gute Waschseife erhalten und niemals nöthig haben, dieselbe mit neuem Aufwand von Zeit und Holz umzufochen.

Der Bodensatz im Aescherfaß oder die ausgelaugete Mischung von Asche und Kalk ist ein treffliches Düngungsmittel, sie macht jeden andern Dünger in dazu geeignetem Boden auf mehr Jahre überflüssig und düngt viel besser als unausgelauchte Asche.

Die Lauge vom Aescherfaß kann zum Zinnschneidern gebraucht werden; man muß aber unter 1 Maß Lauge 4 Maß Wasser gießen, sonst ist sie zu scharf.

Waschverfahren. Die bei weitem Wasser, wo man keine künstlichen Mittel anzuwenden braucht, zweckmäßigste und durch Erfahrung bewährteste Art zu waschen ist folgende.

Man weicht Tags zuvor, ehe die eigentliche Wäsche beginnen soll, nachdem man die starke von der feinen und Tischwäsche von Bett- und Leibwäsche gesondert hat, das zusammengehörende in Gefäße mit kaltem Wasser, so daß nur eben jedes Stück durchnäßt ist, ein und läßt sie so des Nachts über stehen. Zur stärkeren Leinwäsche nimmt man schon beim Einweichen zu gleichen Theilen Lauge und Wasser, baumwollene hingegen wird leicht von der Lauge gelb. Am andern Morgen wird heißes Wasser und Lauge hinzugegeben, wobei man aber die Vorsicht braucht, beides nicht darüber zu gießen, weil dadurch die Wäsche verbrüht würde, sondern dieselbe an der Seite etwas in die Höhe zu heben und in das heiße Wasser und die Lauge hineinzuwerfen, worauf die Wäsche mit Seife ganz rein herausgewaschen, und wenn das Wasser zu sehr erkalte, immer wieder heißes nachgegossen wird. Dann nimmt man jedes Stück der Wäsche auf eine Tafel und seift solches ein, wobei man besonders die noch darin befindlichen Flecke in Obacht nimmt, wickelt es zusammen und packt es in die Wannen wie es zusammen gehört, am besten erst unten die Leibwäsche, oben auf Handtücher und Leberzüge, die Tischwäsche in eine besondere Wanne; dann breitet man Tücher darüber