

H ä u s l i c h e D e f o n o m i e .

1. Zimmerverzierungen.
 - a. Fenster = Gardinen.
 - b. Toiletten = Behänge und Bettverzierungen.
 - c. Wollen = Draperien.
 - d. Gemäpste Rosen.
 - e. Koutcaus.
 2. Farbenlehre.
 - a. Bereitung der unechten und echten Farben.
 - b. Zinn = Colution.
 - c. Das Färben selbst.
 3. Appreturen und Reinigungsmittel für Kleider, feine Wäsche, Spitzen, Pettinets, Flöre, gestickte Sachen und seidene Strümpfe.
 - a. Vom Waschen und Appretiren der Musselin =, Lizon = und Watist = Kleidungsstücke.
 - b. Vom Ausmachen der Flecke.
 - c. Recept zu einer vortreflichen Fleckugel.
 4. Wirthschaftliche Belehrung über Porzellan, Fayence, Glas, Silber, Gold und plattirte Sachen.
 - a. Behandlung des Porzellans und Steinguts.
 - b. Vom Reinigen des Glases, besonders der geschliffenen Gefäße.
 - c. Spiegel. Wie man ihre Stärke probirt und wie sie gereinigt werden.
 - d. Vom reinigen und Poliren der silbernen und goldenen, ingleichen der plattirten und krausen Sachen.
5. Englische Delikatessen.
 - a. Hauptregeln bei dem Einmachen aller Vegetabilien.
 - b. Bereitungsart des besten Melnessigs.
 - c. Vom Einlegen verschiedener Erd = und Baumfrüchte.
 6. Einige chemische Bedürfnisse, zur Beförderung der Schönheit und Gesundheit.
 - a. Ueber das Räuchern und die Räuchermittel.
 - b. Vortrefliche Waschwasser.
 - c. Mittel wider Sommerflecke.
 - d. Seifenpulver.
 - e. Seifen = Spiritus.
 - f. Ueber Schminke, oder Carmin, Rouge, Rosentuch und Weiweiß.
 - g. Haar = Pomaden.
 - h. Zahnpulver.
 - i. Mittel wider Zahnweh.



Zimmerverzierungen.

Die eleganteste Verzierung der Zimmer und Schlafgemächer besteht vorzüglich in Fenster-Gardinen und im Behänge der Toiletten, die bei gewissen Festivitäten, z. B. Vermählungen u. immer mehr bewundert werden, wenn sie eine geschmackvolle Wirthin selbst besorgt und angeordnet hat. Der üble Umstand, daß Tapezire ge- wöhnlich mit großen Kosten aufs Land verschrieben werden müssen, ja öfters für vieles Geld nicht einmal zu haben sind; ferner da diese kostspieligen Verzierungen bald ihre Keilichkeit verlieren, und überhaupt Draperien, Verschleifungen und Falbelirungen doch mehr für weibliche Arbeiten geeignet sind — so hat gewiß manche Dame längst den Wunsch gehegt, diese Dekorirungen selbst zu besorgen oder besorgen zu lassen. Das Bewußtseyn, eine Sache nach eigenem Geschmack angeordnet, und dabei zugleich eine nicht unbeträchtliche Ersparniß gemacht zu haben, muß auch in der That sehr angenehm und belohnend seyn.

Das erste, wodurch die heutige Tapeziererei sich auszeichnet, ist die geknüpftte Rose Tab. XIII. a. Man übe sich, diese Rose zur Probe zuerst aus einem Stückchen Baumwollenzug, von ungefähr zwei Ellen Länge, zu machen. Man schlägt vermittelst einer kleinen verzinnten Zwickel *) ein $\frac{1}{2}$ Elle langes Stückchen feines weißes Zwirnbändchen auf ein Bret, so daß die Zwickel in die Mitte desselben kommt. Nunmehr legt man das Stückchen Baumwollenzug in Falten, so daß jede Falte beinahe $1\frac{1}{2}$ Zoll breit wird und wie in Fächer gebrochen

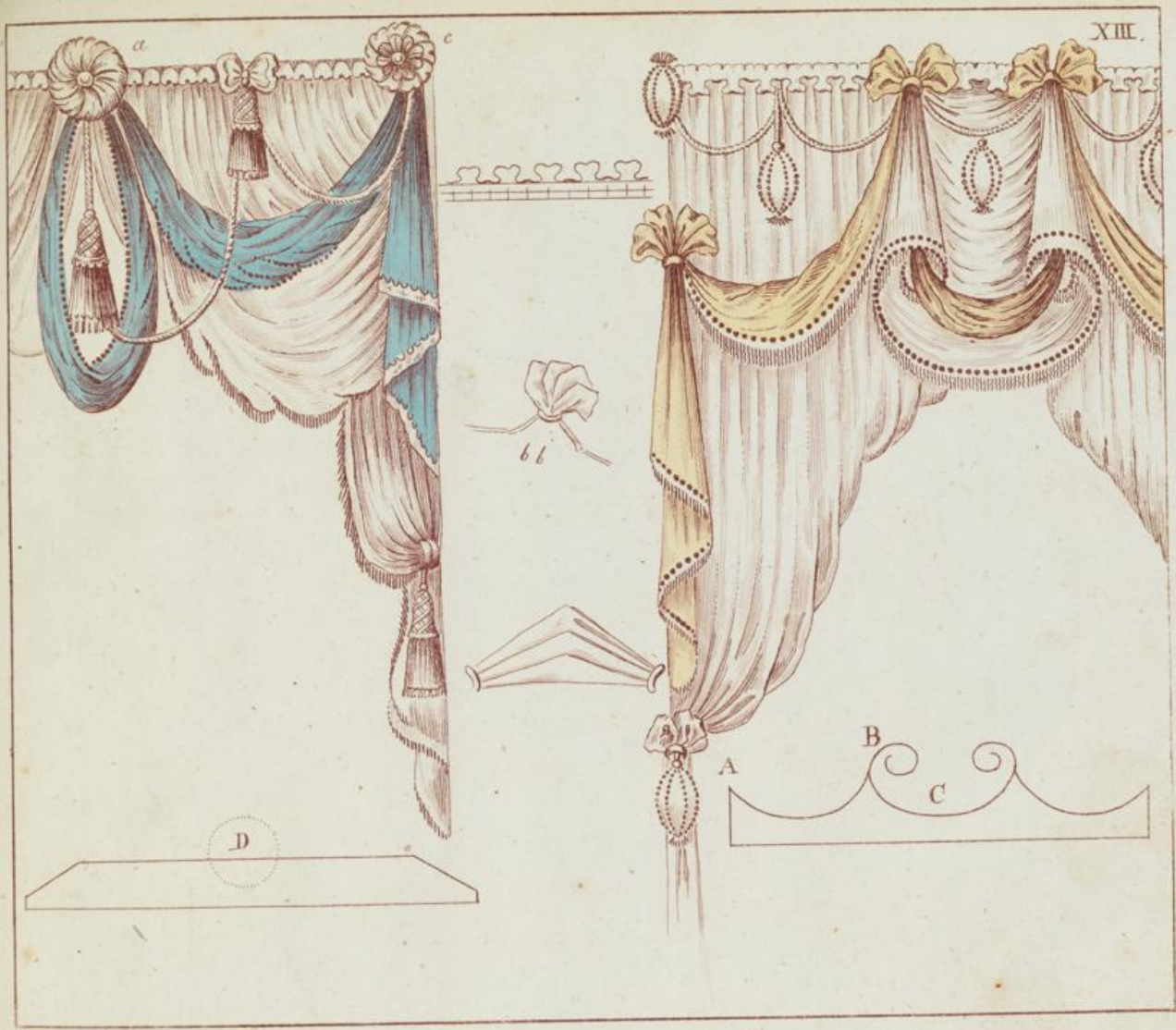
*) Verzinnete Nagel und Zwickel sind deswegen nöthig, weil die unverzinneten Nostflecke verursachen. Auch zu Mauseaus sollten zur Vermeidung des Nostens verzinnete Eisenstangen genommen werden.

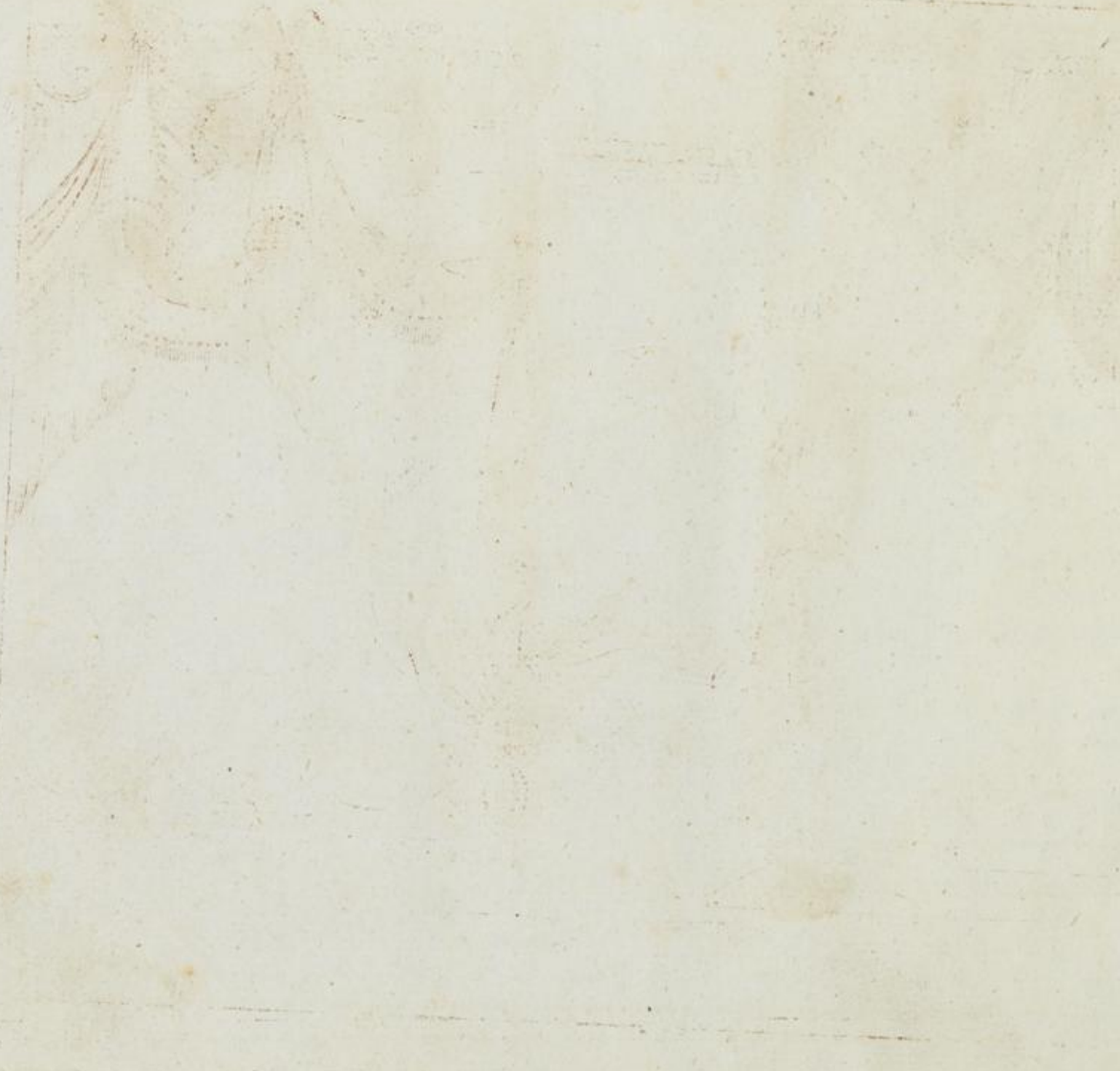
ist. Diese Falten legt man auf die Zwecke und bindet sie mittelst der beiden Bandenden mit einem Knoten fest. Von der Zwecke mißt man diese Falten zwei Spannen lang, legt sie in die gehörige Lage, zieht sie eine Spanne hinten zurück an die Zwecke und bindet sie mit dem nämlichen Bande, wie Tab. XIII. bb lehrt, fest. Jetzt hat man eine halbe Schleife. Nunmehr macht man auf der andern Seite ebenfalls zwei Spannen lange Falten, die $1\frac{1}{2}$ Zoll tief sind, knickt oder biegt sie zurück bis zu der Zwecke und bindet sie auch mit diesem Bande. So hat man zwei Schleifen. Diese werden in Façon einer Rose aus einander gezogen und in die Rundung nach der Zeichnung a gebracht. — c ist eine doppelte Rose, nämlich eine kleine und eine größere, welche die kleine umschließt. Die kleine wird zuerst und zwar also verfertigt: es wird eine Spanne lang in Falten gelegt, umgebrochen und gebunden, dann zwei Spannen Falten gelegt und eine Spanne zurück gebunden, so wie bei der großen.

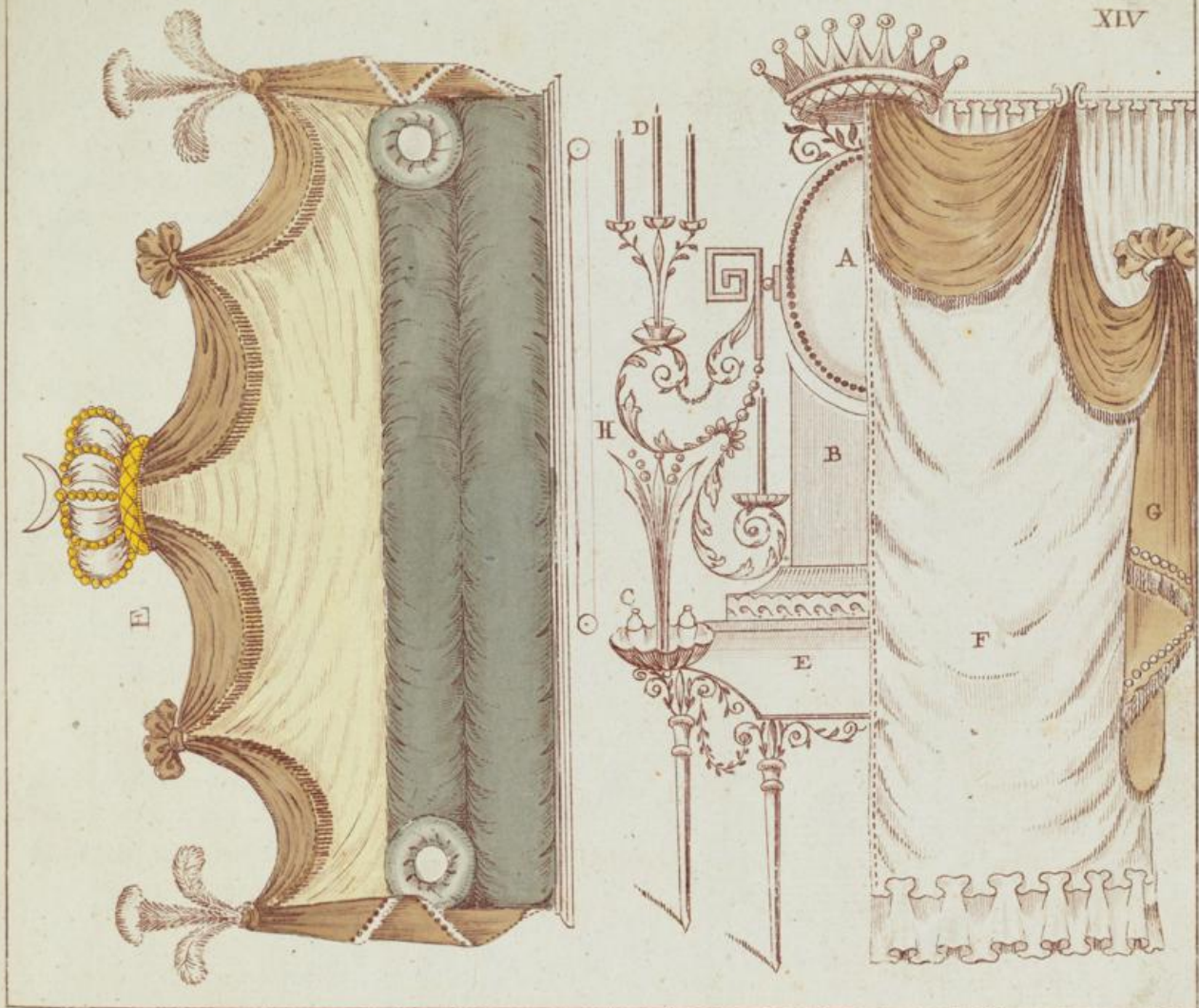
Zu allen Wolken-Draperien *) wird jetzt $\frac{1}{4}$ breiter glatter oder geklämter oder mit Damagen durchwirkter Musselin genommen. Breite oder schmale glatte Streifen sind nicht mehr Mode. Je mehr man Festsens oder Bogen bei einer Verzierung anbringen will, desto mehr Zeug oder Musselin muß man natürlich dazu rechnen. Bei zwei Fenstern, deren Breite 5 oder 6 Ellen beträgt, rechnet man, da die Draperie öfters mit vielen Verwendungen gezogen wird, immer den dreifachen Raum. Sind die zwei Fenster nur durch einen kleinen Zwischenraum getrennt, so wird die Wolken-Partie von dem einen zum andern ununterbrochen fortgeführt. Beträgt, wie gesagt, die Breite zweier Fenster 5 bis 6 Ellen, so muß man 15 bis 18 Ellen Musselin und außerdem noch für die an den Seiten herab gezogenen Flügel d zu jedem $2\frac{1}{4}$ Elle rechnen.

Zu diesen Wolken läßt man sich vom Tischler Fensterbretter schneiden, die wie bei ABCD ausgeschweift sind, und nagelt auf die Bogen derselben mit kleinen verzinnten Nägeln Band auf, damit man den Musselin mit Stecknadeln anstecken könne.

*) Wolken oder Draperien sind für die Gardinen jetzt das, was sonst Fenster-Frisuren oder Kränze waren. Sie sind aber auch schon da gewesen.







Alles, was zu Wolkenvorhängen bestimmt ist, wird mit seinem Bande besetzt, zum Einreihen, damit man den Musselin ziehen kann, wie man will.

Es werden auch bunte Musseline zu den Fensterverzierungen angewendet. Ehedem nahm man Taffet; da aber die Couleuren desselben ihres Lüzire wegen mit dem Musselin öfters nicht harmoniren, so wird es den Damen um so angenehmer seyn, wenn sie durch die gleich folgende häusliche Farbentheorie in den Stand gesetzt werden, sich mit dem Musselin selbst zu helfen.

Die Knüpfungen der Bogen müssen, so wie sie hier auf der Kupfertafel im Kleinen angegeben sind, im Großen genau in eben dem Verhältniß nachgeahmt werden.

Auf Tab. XIV. zeigt E die Verzierung einer Türkischen Ottomane, F eine Verzierung für eine Toilette und G eine Bettverzierung.

Nun noch Etwas über die Rouleaus. Die Rouleau-Stäbe werden jetzt ganz dicht an der Verkleidung der Fenster angebracht. Sie haben eine eiserne verzinnte Rolle, worauf nur eine Schnur Platz hat. Etwas unter der Mitte des Fensters auf der nämlichen Seite wird noch eine solche verzinnte Rolle angebracht, deren Durchmesser mit dem der obersten in gehörigem Verhältniß steht. Der Durchmesser der Rolle beträgt 2 Zoll, ihre Stärke $\frac{3}{8}$ und die Tiefe der runden Kerbe $\frac{1}{2}$ Zoll. — Um diese beiden Rollen wird eine weiße aus vierfach geklöppeltem Zwirn bestehende Schnur ohne Ende gelegt; diese darf aber nicht durch einen Knoten zusammengeknüpft werden, sondern es werden an beiden Enden ungefähr $\frac{1}{4}$ Elle lang zwei Theile herausgeschnitten und die übrigen in einander geflochten und umnäht, wodurch man ein Ganzes ohne Knoten erhält. Will man nun das Rouleau zu haben, so zieht man den hintern Theil der Schnur am Fenster herunter, und wenn man es auf haben will, den vordern. Diese Rouleaus haben den Vorzug, daß man sie augenblicklich so weit auf- und zuziehen kann, als man will, ohne nöthig zu haben, eine Schnur auf- oder abzuwickeln; auch machen sie kein lärmendes Getöse, schließen besser an die Fenster an und heben sich niemals aus, wodurch die gewöhnlichen öfters Schaden anrichten. Eine Zeichnung zu diesen in jeder Rücksicht zu empfehlenden Rouleaus befindet sich auf Tab. XIV. bei H.

N a c h w e i s u n g e n .

Muster zu Zimmerverzierungen und Ameublements, nach ganz neuem Geschmack. Dritte vermehrte und verbesserte Auflage. Mit 21 illum. Kupfertafeln. Leipzig, Hof. 1804. Querfol. 3 Rthlr. 8 Gr.

Enthält nicht nur mehrere Zimmerverzierungen im Ganzen, sondern auch sehr viele und mannichfaltige einzelne Theile derselben, nach dem neuesten Geschmack, z. B. Schränke, Pfeilertische, Ofenschirme, Arbeitstische, Toiletten, Büreaus, Kinderbetten, Wiegen, Gueridons, Labourets, Räucherpfannen, Polster, Teppiche, Stühle, Tische, Kaffeetretter, Garten-Neublen, Stuhllehnen, Kanapés, Uhrgehäuse, Bronze, Girandolen und Fensterverzierungen.

Berrins Pariser und Londner Muster, Vorhänge und Gardinen nach dem besten Geschmack zur Verzierung

der Zimmer aufzuziehen. Auf 6 illum. Blättern dargestellt. Leipzig, Industrie-Compt. brosch. 1 Rthlr.

Berrins Leipziger Muster, Gardinen und Vorhänge zur Verzierung der Fenster und zur beliebigen hellern oder dunklern Beleuchtung der Zimmer aufzumachen. Leipzig, Industrie-Compt. 1 Rthlr.

Londner und Pariser Meubles, oder Sammlung von Zeichnungen der neuesten Meubles, Muster. Leipz. Industrie-Comptoir. 6 Lieferungen. Fol. à 1 Rthlr.

Sammlung neuer Zimmerverzierungen und Meubles. 2 Hefte. Leipzig, Industrie-Compt. 4 Rthlr. 12 Gr.

Magazin für Freunde des guten Geschmacks. Leipz. Leo. 1. Bd. 7 Rthlr. 20 Gr. 2. Bd. 13 Rthlr. 12 Gr.

3. Bd. 14 Rthlr. 10 Gr. 4. Bd. 15 Rthlr. 6 Gr.

5. Bd. 15 Rthlr.

H ä u s l i c h e F a r b e n l e h r e .

Nichts ist angenehmer und erwünschter, als wenn man bei irgend einem vorkommenden Falle, wo man etwas Gefärbtes braucht, sich dieses gleich selbst ohne große Mühe und Kosten färben kann. Ich werde zweierlei Arten von Farben, die echten und unechten, vortragen. Die unechten, als Chemisch-Blau, Zitronengelb, Paille, Roth, Rosa, Chemisch-Grün, Orseille, Violet, Campechen-Violet, Boue

de Paris und Orange, sind ihres hohen Lüstre wegen zum Färben der Musseline zu Zimmerverzierungent vorzüglich zu empfehlen. Die damit gefärbten Sachen lassen sich ein, auch zwei Mal waschen, können aber auch fast in einem Augenblicke wieder gefärbt werden.

Es giebt nur drei Haupt- oder Grundfarben, Gelb, Roth und Blau. Diese drei Hauptfarben werden aus hundertertei Stoffen, aus Kräutern und Früchten, Mineralien und Hölzern, ja selbst aus Thieren gezogen. Einige sind in Ansehung ihres färbenden Stoffes dauerhafter, als die andern. Hier führe ich bloß diejenigen an, deren ich mich 30 Jahr lang bei meinen Verrichtungen bedient habe und für deren Güte ich einstehe.

Blau. Man nehme 1 Loth feinen Quatimala-Indig, reibe selbigen zu dem feinsten Pulver, thue ihn in ein starkes Glas, gieße 4 Loth Nordhäuser Vitriol-Öel darauf und rühre es mit einer Barometer-Röhre oder mit einem Glasstreifen eine Viertelstunde lang um. Dann bedecke man es mit Papier, damit es vor Staub gesichert sey, und lasse es 6 bis 8, höchstens 10 Stunden stehen. Alsdann gießt man zwei große Kaffee-Tassen voll Flußwasser dazu, rührt es wieder eine Viertelstunde lang um, läßt es noch 2 Stunden stehen, gießt dann noch 2 bis 3 Tassen Wasser zu und filtrirt es hierauf vermittelst eines gläsernen Trichters durch seine dünne Leinwand. Der schmutzige grünblaue Schmutz, welcher in der Leinwand zurück bleibt, wird weggeworfen. — Dieses Blau giebt, mit ordinärem Wasser verdünnt, alle mögliche blaue Couleuren, vom dunkelsten bis zum bläz-festen Hellblau.

Gelb. Der beste Stoff zur gelben Farbe sind die Französischen Kreuzbeeren, Grains d'Avignon. Die zum Gelbfärben bestimmten Kreuzbeeren sind halbreif abgenommen, die zum Grünfärben aber müssen völlig reif seyn. Daher man es besonders bemerken muß, wenn man sie bei den Droguisten holen läßt, zu welchem Zweck sie bestimmte sind. Wegen des vielen Staubes, der sich beim Trocknen angehängt hat, wasche man diese Beeren erstlich einige Mal in Wasser reinlich ab. Man nehme 2 Loth Beeren und $\frac{1}{4}$ Loth Maun, thue beides in einen Nöseltopf und fülle diesen mit halb Weinessig und halb Wasser an, lasse es sieden und filtrire es. Nach diesem mischt man $\frac{1}{4}$ Loth in heißem Wasser aufgelöste und filtrirte Soda darunter. Dieß muß aber in einem großen Topfe geschehen, weil alle Alkalien mit Säuren aufbrausen. — Dieses wird ein schönes Goldgelb. Will man

Paille haben, so läßt man die Soda weg. Mit dieser Breven-Tinktur kann man, mit Wasser verdünnt, alle mögliche Abstufungen, vom Hochgelb bis zum bläffesten Paille, hervorbringen.

Roth erhält man aus Färberröthe oder Krapp. Man reinigt diesen von allem Unrath und läßt ihn eine Nacht in Flußwasser weichen. Den andern Morgen setzt man etwas Alaun mit Weinessig zu. Diese Farbe siedet man, läßt sie kalt werden und filtrirt sie.

Rothe Farbe aus Cochenille. Um die echte Cochenille von der unechten zu unterscheiden, drücke man jedes Wärmchen mit dem Nagel, wodurch sich die falschen sogleich zu erkennen geben, indem sie sich zu Asche zerdrücken. Man nimmt 2 Loth gute Cochenille, $\frac{1}{4}$ Loth Römischen Alaun, $\frac{1}{8}$ Loth krystallisirten Weinslein, und thut alles mit halb Wasser und halb Weinessig in einen Niseltopf, worin man es siedet, kalt werden läßt und dann filtrirt.

Rothe aus Fernambuck *). Man säubert 2 Loth Fernambuck von aller Unreinigkeit, thut ihn in ein Gefäß, nebst $\frac{1}{4}$ Loth Römischen Alaun, gießt halb Wasser und halb Weinessig darauf, und läßt es sieden und kalt werden. — Diese beiden rothen Brühen, aus Cochenille und Fernambuck, von jeder gleich viel zusammen-gesetzt, geben eine sehr schöne und dauerhafte Couleur.

Rosa geben die beiden vereinigten Brühen aus Cochenille und Fernambuck, wenn sie mit Zinn-Solution versehen werden, wovon weiter unten.

Rosa aus Safflor. Man nehme etwas Safflor, binde selbigen in dünne Leinwand und lege dieses Büschelchen in frisches Brunnenwasser, welches alle Tage erneuert werden muß, so lange, bis der Safflor keine gelbe Farbe mehr von sich gehen läßt, sondern bei dem geringsten Drucke etwas Rothe angiebt. Sodann nimmt

*) Alle Farbehölzer, als Blauholz, Gelbholz, Fernambuck, zeigen auf der Brühe einen goldartigen Schaum. Diesen mineralischen Schaum muß man mit einer Federsahne abziehen, weil er sonst alle Farben verdunkelt und schwarz macht.

man zu 4 Loth Safflor $\frac{1}{4}$ Quentchen gereinigte Potasche, löset sie in einem Nöselstopf voll Brunnenwasser über dem Feuer auf, filtrirt dieses Wasser nach dem Erkalten und setz ihm $\frac{1}{2}$ Nösel-Weinessig zu. Man durchknetet den Safflor sehr mit dieser Flüssigkeit und kocht es gelinde auf, worauf es nochmals filtrirt wird. — Diese Brühe färbt das allerschönste Rosa in Baumwolle und Leinen; nur die Seide nicht. Es ist aber zu bemerken, daß in dem zu färbenden Stücke keine Stärke und kein Schmutz seyn dürfen, weil diese Farbe sehr flüchtig ist und nicht deckt.

Violet aus Orseille. Orseille ist ein Moos und giebt das Englische Violet, sowohl in Seide als in Baumwolle und Nesselin. Dieses Moos wird in Potaschenwasser in dem Verhältniß wie beim Safflor gekocht. Mehr oder weniger Zusatz von Potasche macht es bläulichter oder röther.

Violet aus Blau- oder Campeche-Holz. Von diesem Holze, nachdem man es ausgelesen und alle schwarze Rinde und Schnitte weggeschnitten hat, nimmt man 2 Loth, kocht es in Flußwasser mit $\frac{1}{2}$ Loth Alaun und filtrirt es. Mit etwas Cochenill-Brühe versetzt, giebt dieses ein sehr schönes Violet. Kann man Schneewasser haben, besonders von Märzschnee, so giebt dieses der Farbe noch mehr Dauer und Schönheit.

Boue de Paris wird ebenfalls aus Campeche-Holz gekocht, jedoch wird viel Potaschenwasser zugesetzt, wodurch es bläulicht wird und zuletzt ins Graue übergeht. — Indig mit Holz-Violet und Gelb vermischt, giebt auch ein schönes Grau.

Chemisches Grün wird von der erwähnten Indig-Auflösung und von dem gelben Extrakt der Kreuzbeeren gemischt. Durch mehr oder weniger Zusatz von Indig wird die Farbe blaugrün, oder grasgrün, oder maigrün. Durch Versuche mit der Versetzung von beiden Couleuren kann man alle nur mögliche Abstufungen vom dunkelsten bis zum hellsten Grün erhalten. Mit Wasser verdünnt, giebt es die blassen Grüne.

Wenn man von diesen Farben (Safflor, Orseille und Orlean ausgenommen) zwei und zwei zusammensetzt, so bekommt man wieder verschiedene Mittelfarben. Von Roth und Gelb nämlich alle braune bis ins Hellgelbe und Orange; von Roth und Blau alle Mittelfarben von Violet, Franzblau und dergleichen.

Drei Couleuren zusammengenommen geben deckende oder dunkle Farben, als Schwarz, Braun, Aschgrau, Silbergrau, Olive, Rufffarbe, je nachdem man mehr oder weniger Flüssigkeit, welche in bloßem Wasser besteht, zusetzt. — Jede Mischung muß zur Probe erstlich in Kaffeetassen kalt gesehen; sodann kann man größere Partien mischen und dann warm färben.

Orlean giebt eine sehr schöne Orange-Farbe. Man nimmt davon 4 Loth und mischt $\frac{1}{4}$ Loth in Wasser gekochte und filtrirte Soda, nebst $\frac{1}{4}$ Loth Venetianische Seife darunter. Dieses thut man zusammen in 1 Nösel Fluß-, am besten Schnee- oder Regenwasser, kocht und filtrirt es nochmals. Mit Wasser verdünnt, geht diese Brühe von Dunkel-Orange bis zu Chamois über.

Echte Farben.

Alle echte Farben müssen erst eine Vorbereitung von Weisze bekommen. Es giebt von letzterer verschiedene Arten, wovon ich folgende als die allerbeste befunden habe. Man thut 6 Loth rauchenden Salzgeist (Spiritus salis fumans) und $1\frac{1}{2}$ Loth klein geraspelttes Englisches Zinn in eine Flasche und setzt diese beinahe 2 Stunden lang in siedendes Wasser. Sollte Zinnkalk zurückbleiben, so gießt man die helle Flüssigkeit ab und thut noch 2 Loth Weiszeinsalz nebst 2 Loth pulverisirten Cyprißischen Vitriol hinzu. Diese Species vermischt man sehr unter einander und verwahrt selbige in einem Glase mit eingeschlifffnem Glasstöpsel.

Echtes Gelb. Man lasse 6 Loth Grains d'Avignon in einem $1\frac{1}{2}$ Nöselglase mit Flußwasser und $\frac{1}{4}$ Loth Alaun kochen, filtrire es und setze 1 Loth Weisze nebst $\frac{1}{2}$ Loth Vitriol-Öel zu. Diesen gelben Extrakt verwahrt man in einer Flasche mit Glasstöpsel.

Echte rothe Farbe. Man nehme $1\frac{1}{2}$ Nösel Flußwasser, $\frac{1}{2}$ Loth gute Cochenille, 3 Loth Fernambuck, 1 Loth Vitriol-Öel und 1 Loth Weisze; koche es wie die Gelbbeeren in einem Glase, welches in einen Topf mit Wasser gesetzt wird, und filtrire es.

Echtes Violet. 2 Mäsel Wasser, 1 Loth Vitriol:Del *), 1 Loth Weige, nebst 4 Loth ausgelesenem Campeche-Holz gesotten und dann abfiltrirt.

Von diesen echten Farben werden ebenfalls zwei, auch drei Couleuren zusammengesetzt, wie es bei den unechten gelehrt worden ist, um verschiedene Mittelfarben hervorzubringen.

Das Färben selbst.

Alle alte Sachen, die man färben will, müssen erst rein gewaschen und von den etwa darin befindlichen Flecken gereinigt werden. Sind es schon couleurte Taffete, oder baumwollene Zeuge, oder Bänder, so kocht man diese erst aus und zieht die Farbe ab. Dieses geschieht mit siedendem Wasser, worin man auf 8 Dresdener Kannen 2 Loth Küchensalz, 2 Loth Potasche und 1 Loth Alaun auflöset. Alle diese so ausgekochten Sachen werden nachher in frischem Wasser sehr viel Mal ausgespült, dann naß ausgerungen und sogleich gefärbt.

Man nimmt eine Schüssel, die groß genug ist, daß das Stück Platz darin hat, gießt Wasser hinein und dann die Farbe, womit man färben will, und mischt es recht sehr unter einander. Das eingeweichte oder durchnäste Stück taucht man ein, rührt es wohl darin herum und läßt es ablaufen. Ist es noch nicht dunkel genug, so taucht man es noch ein Mal ein. (Alle zu färbende Stücke, sowohl alte als neue, müssen zuvor in Wasser eingeweicht seyn, damit sie die Farbe gleich annehmen; denn trocken würde die Farbe nicht egal eindringen.) Nach dem Färben lasse man es im Schatten trocknen und dann halb feucht mandeln oder appretiren.

*) Das Vitriol:Del muß sehr vorsichtig, nur tropfenweise ins Wasser geträpfelt werden, weil sonst eine schnelle Entzündung Schaden verursachen kann.

Mäh- und Stückseide *), Strickgarne, sowohl baumwollene als wollene, werden, bevor man sie färbt, in Alaunwasser gefotten, jedoch nur langsam. Man läßt in 10 bis 12 Dresdener Kannen Wasser 2 bis 3 Loth Alaun zergehen, und in diesem Wasser siedet man dieselben.

Wenn man braun, mordoré, púce oder violet färben will, so setzt man dem Alaun noch 2 Loth gereinigte Soda hinzu und siedet die Stoffe darin.

Zinn- Solution zu Rosa.

Zwei Loth Scheidewasser, $\frac{1}{8}$ Loth Salmiak, 2 Messerspitzen Küchensalz und $\frac{1}{2}$ Loth Englisches Zinn in ein Glas gethan, welches letztere, das Zinn, aber nur nach und nach hinzugethan und jedes Mal das Glas leicht zugestöpselt wird, damit die Dämpfe nicht verfliegen. Von dieser Solution werden jedes Mal, wenn man färben will, zu der Rosafarbe aus Cochenille und Fernambuck einige Tropfen hinzugesetzt.

Appreturen und Reinigungsmittel für feine Wäsche, Spitzen, Pettinets, Flöre, gestickte Sachen und seidene Strümpfe.

Wie viele Musselin-, Linon- und Batist-Kleidungsstücke werden nicht oft durch das unvorsichtige Verfahren beim Waschen mit einem Male gänzlich zerstört! woran die Seife, das Wasser, die Stärke und zuletzt die Wäscherinnen nicht wenig Schuld sind. — Alle Musseline, Linons, Batiste, seidene Sachen und Flöre müssen vor dem Waschen mit einer großen Menge Flußwasser eingeweicht werden. Sollte das Wasser trübe oder

*) Die Seide, die man färben will, muß alle weiß seyn. Man kann kleine Partien in Kaffeetassen über einem kleinen Lampenfeuer färben.

schlammicht seyn, so stoße man Kohlen zu Pulver, vermische es mit Sand und binde es in einen Sack. Sodann lege man diesen Sack in einen Laugentorb über Stroh und filtrire das Wasser dadurch. — Ordinaire Seife wird in Wasser zerkoht und auf 1 Pfund Seife 1 Loth Alaun und 2 Loth Weinsteinalz hinzugethan. Diese gekochte Seife wird dann abgeschäumt und wieder zu Stücken oder Kugeln formirt. — Jedoch ist Venetianische Seife die beste zu der feinen Wäsche.

Man seife mit Vorsicht alle Stücke den Fäden nach ein, drücke sie (ringe aber ja nicht, damit sich die Fäden nicht verschieben) und so lasse man dieselben zwei Mal durch die Hände gehen. Was feine Spigen, Kibre, Pettinets sind, wasche man bloß mit Venetianischer Seife, in Wasser als Strichseife aufgelöst, jedoch nicht heiß, weil alle zu heiß gewaschene Sachen sich nicht vom Schmutze entledigen, sondern dieser dadurch nur noch fester gebrüht wird, und noch überdieß alle seidene Zeuge durch zu heißes Waschen gelb werden.

Alle diese Sachen müssen nachher sehr viel Mal in reinem Wasser gespült werden, damit keine Seifentheile darin bleiben, welche zum Gelbwerden der Wäsche vieles beitragen. Nun wird alles, was weiß ist, sorgfältig nochmals in das letzte Spülwasser, worein man einige Tropfen von der unter der Farbentlehre angegebenen Indig-Auflösung getropfelt, bis es eine angenehme Bläue hat, eingetaucht, durchgezogen, ausgedrückt und im Schatten getrocknet.

Alle diese gewaschenen Sachen werden nicht geplattet, sondern appretirt. Man weicht Gummi-Tragant eine Nacht zuvor in Flußwasser ein, verdünnt ihn den andern Morgen mit ordinärem weißem Branntwein, schlägt es zu einem dünnen Muß und drückt es durch ein Stückchen Leinwand. Eben so weiche man sehr gute weiße Stärke ein, durchschlage dieselbe sorgfältig und gieße dann siedendes Wasser darauf. Diese beiden Massen werden zusammengeschlagen und damit vermittelst einer Bürste die gewaschenen Sachen auf der linken Seite appretirt. Alle Stücke müssen aber entweder in einen Rahmen gespannt oder auf einen Tisch über ein Tuch gelegt und mit Nadeln aufgesteckt werden. Die im Rahmen trocknet man am heißen Ofen oder in der Sonne. — Seidene Sachen werden bloß mit Gummi-Tragant-Schleim appretirt. Die seidenen Strümpfe, Handschuhe

und Ericot: Aermel werden staks auf breitere Formen gezogen und vermittelst einer Bürste mit Gummi: Tragants Schleim, der mit vielem Branntwein verdünnt worden, appretirt.

Befleckte Kleidungsstücke wieder herzustellen.

Unter die ersten Bedürfnisse einer reinlichen Haushaltung, um unnöthigen Kostenaufwand zu vermeiden, gehören die Mittel, beschädigte Sachen auszubessern und beschmutzte zu reinigen. Von Wachs:, Pech:, Harz:, Firniß:, Wagenschmier: und Serpentin: Flecken, wenn sie noch frisch sind, wird das Meiste erstlich behutsam mit einem Messer weggenommen. Hernach beneht man diese fleckichten Theile öfters mit Serpentin: Del, welches alles auflöset. Das Serpentin: Del wasche man mit starkem Spiritus Vini heraus. Frisches Eidotter, jedoch ohne Eiweiß, reinigt ebenfalls die Sachen vom Serpentin: Del. Sind die Flecke schon alt, so muß das Serpentin: Del über einem Kohlenfeuer, jedoch nur bei mäßiger Wärme, eingetröpfelt werden.

Gewöhnliche Fett:, Del: und Butterfleck e zieht man mit Venetianischer Kreide heraus. Diese wird über und unter den Fleck geschabt, ein Stück Löschpapier darüber gelegt und mit einem lauwarmen Matteis immer darüber hin und her gefahren. Oder man nimmt einen Löffel mit heißer Asche. Auch aus Büchern und Kupfer: stichen können alle Fett: und Delflecke mit Venetianischer Kreide ausgezogen werden. Zwischen die besleckten Blätter der Bücher darf man nur Venetianische Kreide, die an einigen Orten auch Spanische Kreide genannt wird, schaben und sie fest zumachen, so sind sie in einigen Stunden rein.

Sind die Flecke von Licht: oder Lampensch nuppen:, so muß das Fettige ebenfalls zuerst mit Venetianischer Kreide herausgezogen werden. Die zurückgebliebenen rufichten Stellen kann man hernach mit harter Semmelkrume herausreiben. Auch auf Papier und Kupferstichen muß man Semmelkrume nehmen, denn das Gummi elasticum greift das Papier an. Dieses nämliche Verfahren findet auch bei Flecken von Bratenbrühen und fetten Saucen Statt, weil, wenn das Fett heraus ist, noch bräunliche Stellen zurück bleiben. Aus allen leinenen, seidenen und wollenen Sachen lassen sich dergleichen Flecke, ohne die Couleur zu verlegen, auf diese Weise herausmachen.

Röhren die Flecke von Essig oder Wein her, so nimmt man $\frac{1}{2}$ Loth Salmiak-Geist und $\frac{1}{4}$ Loth Spiritus Vini und benezt diese Flecke damit. Hernach wäscht man mit ordinärem Kornbranntwein alles heraus.

Tinten- und Rossflecke zerstört der Citronensaft, der Saft der weißen Johannisbeeren und der Spiritus Vitrioli. Wenn letzterer gebraucht werden soll, so muß die besleckte Stelle vorher mit Wasser befeuchtet und einige Tropfen Spiritus Vitrioli darauf getropfelt und sogleich wieder in Wasser viel Mal ausgewaschen werden. Auch aus den Fußböden der Zimmer lassen sich Tintenflecke herausbringen, wenn sie erst mit Wasser, dann mit Spiritus Vitrioli und dann wieder mit Wasser geschuert werden.

Flecke von rothem Wein nimmt trockents Küchensalz und Milch oder frischer Kinderurin weg. Oder man weiche das besleckte Zeug einen Tag in Buttermilch oder saure Molken ein und wasche es dann mit Seife und Salz in Wasser aus.

Der Franzbranntwein zerstört viele Flecke von Moder oder Urin in Seide, ohne der Couleur zu schaden. Alles Auswaschen in Seide geschehe mit ordinärem Branntwein, denn Wasser läßt Flecke zurück.

Auch filtrirtes Potaschenwasser bringt alle blaue Flecke in grünen Kleidern wieder heraus; dient auch zu püce- oder violetten Kleidern, die gelbe Flecke haben; nur nicht zu rosafarbenen.

Tabaksöl oder dicker Tabaksschmuh geht durch Eidotter und Seifen-Spiritus aus Wäsche und Kleidungsstücken, nach einem anhaltenden Bemühen, zuverlässig heraus. Die beschmutzten Stellen müssen aber nachher mit Kornbranntwein vollends rein gewaschen werden.

Daß diese Fleckmittel auch bei schmutzigen Sachen, die gefärbt werden sollen, angewendet werden, ist um so nöthiger, wenn die gefärbten Sachen schön ausfallen sollen.

Folgende Zusammensetzung giebt eine trockene Fleckugel, die ganz vortreflich ist:

- 1 Loth Venetianische Kreide.
- $\frac{1}{2}$ Loth weißer Bolus.
- $\frac{1}{4}$ Loth Salmiak-Geist.
- $\frac{1}{2}$ Loth weißer Johannisbeereensaft und so viel Franzbranntwein, daß die Masse einen Teig bildet.

Aus dieser formirt man Kugeln und läßt sie im Schatten trocknen. Man bestreiche die besteckten Sachen damit, reibe sie und kehre sodann alles rein wieder ab.

Wirthschaftliche Belehrung über Porzellan, Fayance, Glas, Silber, Gold und plattirte Sachen.

Alles Porzellan hat Glasur, welche, wenn die Masse selbst glasartig ist, sich dauerhafter mit derselben verbindet. Ist aber die Masse, wie z. B. bei Halporzellan oder Steingut, mehr erdicht, so ist auch die Glasur nicht so bindend, daß sie sich nicht beim Eingießen kochender Flüssigkeiten durch das schnelle Ausdehnen von der Masse löse, und beim Kaltwerden zurückgehe, welches man durch ein gutes Mikroskop in den unendlich vielen Rissen ganz deutlich bemerken kann. Um diesem Uebel abzuhelpen und damit sich die Glasur des Halporzellans allmählig ausdehne, nahm man die Siedung derselben in Wasser über Stroh vor. Allein da alle Salze auf die Glasur wirken und Stroh vegetabilisches Salz bei sich hat, so konnte dieses Mittel den Nutzen nicht leisten, den man sich davon versprach; ja die Zerbrechlichkeit der Gefäße und das Abspringen der Glasur wurde dadurch nur noch mehr befördert.

Durch folgendes Verfahren kann Porzellan und Fayance sehr dauerhaft und die Glasur geschickt gemacht werden, alle Grade von Hitze anzunehmen. Man nehme Stroh (jedoch sind feine Hobelspäne von weichem, z. B. Linden-, Aescen- und Kiefernholz am allerbesten) und durchbrähe es, so wie auch die Hobelspäne, öfters in einem Korbe oder Siebe mit siedendem Wasser, damit man den Stoff des vegetabilischen Salzes herauslauge. Sodann läßt man es trocken werden, setzt einen Kessel über, legt eine Schicht Stroh, dann eine Schicht Porzellan oder Steingut und dieses so fort, bis der Kessel halb voll ist und daß er oben noch viel Wasser halte. Nun gießt man kaltes Flußwasser darauf und macht anfangs ein gelindes Feuer, welches nur nach und nach verstärkt wird, damit das Wasser im Kessel nur allmählig zum Sieden komme. Hat es eine halbe Stunde gesotten,

so lasse man das Feuer ausgehen, decke den Kessel zu, um die darin befindlichen Geschirre vor dem Anfall der äußeren Luft zu bewahren, und lasse ihn erkalten.

Glas. Das Glas ist jetzt wegen der vielen Zierrathen, die eingeschliffen werden, ein sehr theurer Artikel, und dabei um so weniger dauerhaft, da man der dazu bestimmten Glasmasse nicht die gewöhnliche Festigkeit geben kann. Aller Glasfluß wird jetzt, um leichter zu fließen und in Formen *) gebracht werden zu können, mit mehr Zusatz von Salz bereitet. Werden nun diese Gläser nicht mit der gehörigen Vorsicht gereinigt, so bekommen sie in den matt geschliffenen Stellen ein ekelhaftes schmutziges Ansehen, welche zuletzt ganz braun werden. — Man lasse die Gläser dann und wann mit Wasser, worin Asche von weichem Holz gekocht worden, und das man durch Fließpapier filtrirt hat, und worin etwas Küchensalz aufgelöst worden, reinigen. Bouteillen weicht man mit diesem Laugenwasser ein, und reinigt sie mit einer Federfahne. Sollen alte Glas-Bouteillen von Firnissen mit alten Oelen gereinigt werden, so kann man dieselben mit diesem Laugenwasser auskochen. Man legt nämlich Stroh in einen Kessel, und die Gläser oder Bouteillen mit angefülltem Laugenwasser darauf und bringt es durch langsames Feuer zum Kochen. Das dünnste Glas, selbst Arzeneigläser, halten diese Reinigung durchs Kochen aus.

Das neueste Französische und Englische Krystallglas, dessen Bestandtheile weiße Krystallkiesel sind, und das man von dem Böhmischen vermittelst einer feinen Englischen Schlichtseile auf den ersten Strich unterscheiden kann (das Böhmische streicht sich nämlich wie Mehl, das Krystallglas aber ist hart zu feilen), wird ebenfalls mit diesem Laugenwasser gereinigt.

Spiegel werden nach ihrer Höhe und Breite, vorzüglich aber nach der Stärke des Glases geschäht. Um die Stärke des Glases zu probiren, nehme man ein feines Hölzchen oder eine Haarnadel, und setze sie dicht

*) Alle Würfel oder viereckigte Füße an den jetzigen Modegläsern werden in Formen aus Messing geschnitten eingepreßt, — denn gießen kann man es nicht nennen. Selbst die Gläser, wenn sie geblasen sind, werden in messingenen Formen sagonnirt.

ans Glas an, so wird sie sich im Spiegel repräsentiren. Allein die beiden Nadeln, die repräsentirte und die wirkliche, werden beim Glase nicht zusammentreffen, sondern es wird da ein Zwischenraum bleiben, und dieser Zwischenraum ist die Stärke des Glases.

Die Reinigung der Spiegel muß mit der größten Vorsicht, nicht zu feucht, geschehen. Man nehme reinen Kornbranntwein, zerreihe damit auf einem Reibesteine, oder, in Ermangelung dessen, in einem Glasmörser feine durch Leinwand getäubte Linden- oder Weinrebenasche, so lange, bis nichts Sandiges mehr zu spüren ist. Diese Asche wird mit noch mehr Brantwein sehr verdünnt, und letzterer in einer Stunde abgegossen. Mit diesem Aschensatz, der noch im Brantwein befindlich ist und das Feinste enthält, werden die Spiegel polirt und abgerieben. Man nehme aber nicht viel solcher Flüssigkeit, damit sie nicht hinter das Glas auf die Folie eindringe und Stockflecke verursache.

Silber, dieser wichtige Artikel in der Haushaltung, wird nicht selten, durch unrechte Behandlung beim Putzen, seines schönen äußern Ansehens beraubt, ja sogar oft ganz unbrauchbar gemacht. Besonders ist dieß der Fall mit plattirten *) Geschirren, deren Oberfläche, wegen ihrer Dünne, mit einem rauhen Pulver bald gänzlich abgeputzt wird. — Ich empfehle dazu folgende Putzwasser und Pulver. Zu altem, lange gelegenen Silber, das Roderflecke hat, nehme man zwei Loth Weinslein und ein Loth Kochsalz, reibe beides sehr klar, lasse es eine Viertelstunde in einem Mäsel Flußwasser und filtrire es lauwarm durch feine Leinwand. Mit diesem Putzwasser und feinen Goldschmidbürsten **) kann alles herausgeputzt werden. Silberne Löffel können darin aufgefotten, und sodann in halb Essig und halb Wasser wieder rein gewaschen werden.

*) Plattirte Sachen müssen alle mit 16 löthigem Silber überzogen werden. Da nun einige, z. B. Theemaschinen, Leuchter und Löffel, stark, andere hingegen, als Messer u. dergl. sehr schwach plattirt sind, so ist hierauf beim Putzen in Ansehung des Pulvers vorzüglich Rücksicht zu nehmen.

**) Goldschmidbürsten sind wie ein starker Pinsel von feinen Haaren zusammen gebunden, von der Stärke und Runde wie ein Achtgroschenstück, 2½ auch 3 Zoll lang, und oben mit einem Leder eingefaßt.

Kleinere Sachen können mit folgendem Pulver gepußt werden. Man nehme Hirschhorn oder die Stangen von Reibböcken und lasse solche beim Töpfer in einem Topfe brennen oder calciniren *). Dieses Pulver wird auf einem Reibsteine oder in einem Glasmdrfer mit Wasser sehr fein gerieben und in kleinen Häufchen oder Hütchen auf Filzpapier zum Trocknen gesetzt. Mit diesem Pulver, in Branntwein eingeweicht, lassen sich alle Flecke herauspuzen. Mit trockenem Pulver giebt man nachher den Glanz.

Silber, welches glanz: **) geschliffen oder geschnitten ist, wird mit Seife und Branntwein wieder polirt. Ja man kann Niße, Schmarren und Sekritsel, vermittelst des Polirstahls, mit Seife und Branntwein aus Löffeln, Messerheften u. dergl. herauspoliren. Die Seife wird dann mit Branntwein abgewaschen, und die Sachen mit trockenem Pulver rein gepußt. — Alles Plattirte, wenn es glatt ist, wird durch Seife und Branntwein mit dem Polirstahl polirt, dann mit Branntwein gereinigt und mit trockenem Pulver gepußt.

Gold läßt sich ebenfalls mit diesem Hirschhornpulver puzen. Jedoch ist fein geriebener Englischer Crocus, wenn man ihn bekommen kann, weil er dem Golde vorzüglich eine höhere Farbe giebt, noch besser dazu.

Bunte, krause oder façonirte Sachen, als Ohrgehänge, Perlen, Ringe u. werden mit Zwirn geschliffen und gepußt. Der Zwirn wird sechs: bis achtfach, mit dem einen Ende an dem Fenster oder mit einem Nagel befestigt, und mit fein geriebenem Hirschhorn mit Branntwein bestrichen. Nun faßt man das andere Ende mit der einen Hand und streicht mit der andern die goldenen Sachen darüber hin.

*) Präparirtes Hirschhorn bekommt man zwar in den Apotheken, allein es ist so sandartig, daß man das Silber damit mehr ruiniert, als pußt. Gebrannte Kreide, fein gerieben, ist auch ein Reinigungsmittel des Silbers, jedoch nicht von der Güte, wie das Hirschhorn.

**) Der Glanz wird geschliffen und dann mit polirten Grabstichelu, welche die Goldarbeiter Zeiger nennen, polirt. Auf Leder mit Blutstein schneidet man das Silber ebenfalls glanzartig.

Englische Delikatessen.

Alle Vegetabilien, die zum Spreßen dienen, können eingemacht werden. Die Hauptregel dabei ist, daß alle Erdgewächse zuerst sorgfältig vom Thau gereinigt werden müssen. Man wähle nun Blumenkohl, Artischocken, Bohnen, Schoten, Gurken oder Spargel, so lasse man selbige an der Sonne abtrocknen. Sodann siedet man Wasser mit etwas Salz, d. h. auf 8 Kannen einen Eßlöffel voll, und mit etwas weißem Pfeffer, schäumt es und läßt es kalt werden. In diesem Wasser werden die Vegetabilien zwei bis drei Mal abgespült und auf weiße Tücher gelegt, damit sie im Schatten trocknen; oder man trocknet sie sogleich mit einem Tuche sorgfältig ab. Auf diese Art werden die eintgemachten Sachen vor Fäulniß gesichert. Man muß aber auch gleich darauf sehen, daß sich an den Gurken, oder Bohnen oder Artischocken keine, auch nicht die geringsten Faulflecke befinden. Ueberhaupt dürfen diese Gewächse, wenn sie abgenommen und zum Einmachen bestimmt sind, nicht zu lange liegen.

Nach dieser ersten Vorbereitung wähle man einen sehr guten Weinessig, der, um der Gesundheit nicht nachtheilig zu werden, weder durch die Chemie, noch durch Sieden in kupfernen, eisernen oder messingenen Gefäßen, noch in irdenen Töpfen, sondern in steinernen, oder in Glas oder Fässern bereitet worden ist; weil alle saure Substanzen die metallischen Oxide auflösen, und ein schleichendes, langsam tödtendes Gift in unserm Körper verbreiten.

Den besten Weinessig bereitet man auf folgende Weise: Man nimmt einen halben Eimer guten Landwein, läßt ihn im Fasse liegen, nimmt aber etwa $1\frac{1}{2}$ Kanne heraus und setzt eine trockene Essigmutter hinein, die folgender Maßen bereitet wird: Man nehme 3 Loth weißen oder rothen Weinstein, wasche selbigen mehrmals sehr wohl ab und trockne ihn bei gelinder Ofenwärme. Sodann nimmt man in der Mitte Septembers eine Menge unreifer Weintrauben, die jedoch große Beeren haben, und also beinahe völlig ausgewachsen sind. Diese

stößt man mit den Kernen in einem Serpentin-Mörser zu einem musartigen Brei, mischt den klar gestoßenen Wein fein darunter und setzt es der Sonne zum Trocknen aus. Von diesem getrockneten Pulver nehme man zu $\frac{1}{2}$ Eimerfaß 6 Loth und 2 Bogen Postpapier. Dieses zupft man in kleine Stückchen und mischt Pulver und Papier zusammen und setzt es ins Faß. Die Papiertheilchen vertheilen durch ihr Emporschwimmen das Pulver in der ganzen Flüssigkeit. Ohne Papier würde das Pulver im Faß sogleich zu Boden sinken, und die Essiggährung nur langsam bewirken. Diese Essigmutter darf aber nie vom Faß genommen werden. Ist der Wein zu Essig geworden, so zieht man denselben ab und kann auf dieses Faß sogleich wieder andern Wein füllen, welcher eben so zu Essig wird und zu Salaten und andern Speisen sehr vortreflich ist. — Dieser Essig kommt freilich etwas theuer zu stehen, aber dagegen ist er auch sehr gut und der Gesundheit nicht gefährlich. In England hat man Essig, wovon das Maß oder $1\frac{1}{2}$ Kanne 3 Schillinge, d. i., über 1 Thlr. kostet. — Man kann auch geringern Wein nehmen, wo dann der Essig wohlfeiler wird.

Will man nun Früchte einlegen, so werden von diesem Essig 2 Theile mit 1 Theil Wasser vermischt, in einem steinernen Topfe gesotten und lauwarm darauf gegossen.

Der Blumenkohl wird von allen grünen Blättern gesäubert, von den Stielen die holzartige Rinde abgeschnitten und die Köpfe, wenn sie groß sind, in zwei Hälften getheilt. Nun legt man in ein kleines Faßchen zuerst eine Schicht trockenes Pfefferkraut, sodann eine Schicht Blumenkohl dicht neben einander, hierauf wieder Pfefferkraut und abermals Blumenkohl u. s. f. jedoch alles sehr dicht, nur nicht so eingepreßt, daß die Blumen leiden. Ist das Faßchen voll, so wird es zugeschlagen und obiger lauwarme mit Wasser versetzte Essig darauf gegossen.

Artischocken werden zuerst gereinigt, wobei man sie aber nicht anders als mit einem Tuche anfassen darf, weil sonst die Blätter bitter werden. Diese werden in einen hölzernen Schaumlöffel gelegt und jedes Stück ein Mal in den heißen mit Wasser vermischten Essig eingetaucht und sodann zum Ablaufen auf etwas gelegt. Diese abgebrühten Artischocken werden mit etwas grob gestoßenem weißen Capenne-Pfeffer und grob gestoßenem

Ingwer immer schichtenweise eingelegt, und mit einer Serviette, so viel als möglich, eingedrückt. Ist das Fäßchen voll, so wird es zugeschlagen, und obiger Essig lauwarm darauf gegossen.

Bohnen müssen von den ersten Keimen und noch nicht ganz groß oder ausgewachsen seyn. Man zieht die Fasern ab, schneidet sie und legt sie mit Pfefferkraut ein, so, daß Schichten von $\frac{1}{4}$ Elle Bohnen und einigen Blättern Pfefferkraut immer mit einander abwechseln, bis das Faß voll ist, welches sodann zugeschlagen und mit lauwarmen Essig übergossen wird. Sollen Bohnen nicht als Salat, sondern zum Fleischkochen eingelegt werden, so nimmt man ebenfalls diejenigen, welche die Erde zuerst tragen, zieht die Fasern ab und schneidet selbige. Nun mengt man sie, weder gebrüht noch gekocht, sondern ganz grün, mit Salz sehr wohl unter einander, legt sie mit Pfefferkraut ein und zulezt ein Bretchen darauf. Dieses beschweret man mit Gewicht oder Steinen, worauf sich in einigen Tagen das Salzwasser in beträchtlicher Menge darauf sammelt, welches man abschöpft und das Faß vollends mit frisch gesalznen Bohnen und Pfefferkraut voll drückt. Sodann wird das Faß zugeschlagen und einen Tag um den andern immer umgestürzt, so, daß ein Boden wechselseitig bald oben, bald unten ist. Sollen hernach diese Bohnen gesotten werden, so muß man sie zwei Tage und Nächte mit frischem Wasser wässern, und zwar alle Tage zwei Mal Wasser geben, damit die Salztheile nicht darin bleiben.

Schoten werden folgender Maßen eingelegt. Man wählet Zuckerschoten oder ganz junge Feldschoten, deren Erbsen noch nicht groß sind, legt zuerst einige Lorbeerblätter, dann Schoten drei bis vier Schichten, wieder Lorbeerblätter, u. s. f. bis das Fäßchen voll ist. Sodann wird lauwarmer Essig darauf gegossen.

Gurken. Man liest die ganz kleinen Gurken aus. Diese werden mit Lorbeerblättern und etwas grünem Fenchel und grüner Dille, ferner mit grob gestoßenem Pfeffer und Ingwer schichtenweise ins Fäßchen gelegt und sehr eingedrückt, damit wenig leerer Raum bleibt *); jedoch geschehe das Eindrücken mit Vorsicht, damit

*) Der leere Raum nimmt zu viel Essig auf, und der überhäufte Essig macht endlich die Gurken weich.

keine Gurken gequetscht oder beschädigt werden. Ist das Fäßchen voll, so wird es zugeschlagen und der Essig mit Wasser etwas heiß, jedoch nicht siedend heiß, darauf gegossen, und das Faß nachher öfters umgestürzt. Diese Gurken kommen den Englischen an Couleur und Geschmack vollkommen gleich. In Teutschland legt man welche ein mit Essig, der in Kupfer gefotten ist, wornach die Gurken zwar ein sehr schönes grünes Ansehen bekommen, aber leider der Gesundheit nachtheilig sind.

Sollen Gurken mit Bier: oder andern Essig eingelegt werden, so wird dieser auch gefotten, aber kein Wasser dazu gethan. Beim Sieden desselben zeigt sich obenauf ein Schaum; dieser muß beständig abgeschäumt und der Essig lauwarm über die Gurken gegossen werden. Man läßt ihn acht Tage darauf stehen, gießt ihn dann ab, siedet ihn noch ein Mal, schäumt ihn wieder, thut noch etwas frischen Essig dazu und gießt ihn zum zweiten Mal aufs Fäßchen.

Englische Gurken. Man wähle kleine von 1 Zoll und auch etwas größer, und bereite dieselben, wie gelehrt worden ist. Sodann lege man in ein Fäßchen, welches man vorher zwei bis drei Mal mit Wein stark befeuchtet, unten kleine Lorbeerblätter vom Weidenlorbeerbaum, nebst ein Paar Schoten Vanille, dann eine Schicht Gurken, ein Paar Körner Cardamom, eine Schicht Gurken, ein Paar Gewürznägelein, wieder eine Schicht Gurken, ein Paar Schoten Vanille u. s. f. Oben darauf wird trockene Citronenschale mit einigen Blättern Haisan: Thee gestreut, dann das Fäßchen zugeschlagen und halb Weinessig und halb Wasser, worin man klar gestoßenen Pfeffer hat sieden lassen, lauwarm darauf gegossen.

Spargel. Man reinige den Spargel vom Schmutz und schneide das untere Holzichte oder Harte ab. Nun nimmt man Wasser und thut zu 1½ Dresdner Kanne 1 Eßlöffel voll Salz, läßt es sieden, nimmt zwei bis drei Stengel Spargel und hält dieselben, vermittelst einer Kelle, nur einen Augenblick in dieses siedende Wasser, worauf man sie in ein Sieb zum Ablaufen legt. Nun legt man den Spargel behutsam, daß keine Knospe abbricht, in ein Fäßchen, dann Lorbeerblätter, wieder Spargel, weißen Pfeffer u. s. f. Endlich gieße man halb

Essig und halb Wasser auf das Fäßchen. Wenn man diesen Spargel einwässert, so kann man ihn zur Sauce, mit Del und Essig aber zu Salat gebrauchen; auch dient er mit bloßem Essig und Wasser gemischt zum Pickle *).

Grüne Erbsen. Man macht Schoten aus, die schon etwas körnig sind, ließ die unreinen heraus und mengt selbige mit Salz wohl durch. Diese eingesalznen Erbsen bindet man in einen leichten dünnen Leinwand sack und hängt denselben auf, so wird das Wasser abtröpfeln. Nun lege man diese Erbsen in ein großes Glas mit Pfefferkraut, welches aber trocken und von allem Unrath gereinigt seyn muß, ein. Das Glas binde man mit einer Blase wohl zu, und schüttele die Erbsen öfters um. Sollen sie mit Artischocken verspeiset werden, so wässere man dieselben zwei Tage mit frischem Wasser ein. Man kann sie aber auch mit Essig und Del zu Salat bereiten.

Roth e Rüben. Diese sehr gesunde Speise wird durch das Kochen in Wasser gänzlich unschmackhaft gemacht, indem sie dadurch den Saft und also ihren besten Bestandtheile verlieren. In England schält man die Rüben ungesotten, schneidet sie und legt sie in ein Fäßchen mit Pfeffer ein. Man schlägt das Fäßchen zu, siedet halb Weinessig und halb Wasser und gießt es mit dieser siedend heißen Brühe voll. Hernach stürzt man es immer um, läßt nach einigen Tagen den nunmehr roth gefärbten Essig ab, siedet ihn nochmals und gießt ihn lauwarm wieder auf das Fäßchen. Will man Salat davon essen, so wird Meerrettig klein gewiegt oder gerieben und dazu gemischt. Ins Fäßchen darf jedoch kein Meerrettig kommen, weil er da die Rüben verderben würde.

Weiß e Rüben werden auf die nämliche Art behandelt. Zu Salat mischt man rothe und weiße Rüben, nebst Pfeffer, unter einander.

*) Pickles sind alle Sorten in Essig eingelegte Vegetabilien, als Carviol (Blumenkohl), Gurken, Bohnen, Schoten, Spargel, zu Bouilli, Hachée, Ragouts, zu Carbonaden, zu Wildpret, die in einer Schale zusammengemischt und statt Salat gegessen werden.

Champions werden gesäubert und wie der Spargel in Salzwasser gebrühet, sodann in ein Glas mit Pfeffer und Essig gelegt*).

Charlotten und Rocambole**) werden ebenfalls mit lauwarmen Essig eingelegt.

Senf. Dieses für unsere Gesundheit so köstliche Gewächs wird durch eine falsche Behandlung mehr schädlich als nützlich. Weder der in Fäßchen zum Verkauf gebrachte, noch auch das Senfpulver, ist zu empfehlen. Der in Fäßchen wird bloß in ordinärem Essig eingemacht und mit Salz oder Mehl verfälscht, wodurch eine Gährung entsteht, welche heftige Verschleimung verursacht. Das Senfpulver dagegen ist mit Ingwer vermischt und verflüchtet so schnell, daß das Spirituose und Aromatische in einer Stunde weg ist, wenn das Glas aufgemacht wird. — Dagegen kann folgende Bereitungseart, welche mit wenig Mühe verbunden ist, als die vorzüglichste mit Recht empfohlen werden.

Es giebt zweierlei Arten von Senfsamen, von der Größe des Rübens. Den einen nennt man den gelben oder weißen, auch teutschen Samen. Dieser ist, wenn er nicht älter als ein Jahr ist, und an keinem feuchten Orte gestanden hat, zu unserm Gebrauch gut. Die Probe, ob er diese Eigenschaften habe, besteht darin: man zerstoßt denselben in einem Serpentin-Mörser sehr mehlartig, nimmt einen Löffel Wein und mischt dieses Senfmehl darunter. Man läßt es eine Stunde stehen, worauf der Geschmack, wenn man es, ohne Zucker, kostet, äußerst scharf seyn, und in der Nase ein Krübeln verursachen muß.

Der andere, der braune oder schwarze, unter dem Namen des Holländischen Senfs***) bekannte,

*) Sollten einige Champions nach dem Brühen schwarz werden, so werfe man diese ja weg, weil sie giftig sind.

**) Rocambole ist eine französische Zwiebel wie Knoblauch, jedoch viel kleiner. Zu Fischen ist dieselbe vor allen Zwiebelarten zu empfehlen.

***) Jetzt kommt der wenigste davon aus Holland, sondern er wird von vortrefflicher Güte in der Gegend von Frankfurt am Main gebaut.

ist eine der vorzüglichsten Arten. Man zerdrücke denselben in einem Serpentin-Mörser, so wird ein hochgelbes, blichtiges Korn aus der braunen Hülse herausgehen. Wenn der daraus bereitete Senf sehr vortreflich und gesund werden und den Appetit schärfen soll, so lasse man Weinmost, ehe er noch gähret, sieden. Der Most siedet wie Wasser und wird nicht sauer, sobald er noch nicht gegohren oder aufgebrauset hatte. Mit diesem gesottenen Moste reibe man immer ein Loth nach dem andern halb Holländischen, halb weißen Senf zu Musse, bringe es in ein Fäßchen und hebe es zum Gebrauch auf. Jahrelang wird dieser Mostrik *) gut bleiben. Das Fäßchen kann mit gutem Wein nachgefüllt werden.

Dieser Senf ist auch zu Salat sehr vortreflich, nur muß letzterer nach Englischer Art ausgeschwenkt seyn, d. h., man nehme Salat, was für welcher es sey, Endivien, kleiner Franz, kleiner Wiener oder Forellen-Salat, lese, wasche und lasse ihn ablaufen. Hierauf thut man ihn locker in eine Serviette, nimme die vier Zipfel derselben mit den Fingern zusammen und schwenkt es immer gegen die Erde, wodurch alles Wasser sich theils in die Serviette zieht, theils in der Luft verdunstet. Sodann gießt man Essig und Del zusammen, schlägt es wohl unter einander und gießt es über den Salat, den man zuvor mit zwei oder drei Löffeln Senf besprengt hat.

Obst für den Winter aufzubewahren, ist für Küche und Haushalt ein nicht minder wichtiger Gegenstand.

Kirschen, dieses Labsal der Kranken, besonders der kranken Wöchnerinnen, werden zu diesem Behuf in Teutschland ganz zweckwidrig eingemacht, indem sie der vielen Gewürze wegen den Kranken mehr schädlich als nützlich sind. Durch folgendes Verfahren werden sie zu einer eben so angenehmen als gesunden Delikatesse bereitet. Man suche ganz gute trockene Kirschen aus, nehme ein großes Glas und lege zuerst eine Schicht Kirschen, dann

*) In Holland nennt man den Senf so zubereitet Mostrik, wahrscheinlich vom Moste. Sollte der Most an einigen Orten nicht zu haben seyn, so nehme man sehr reife Weintrauben, drücke die Beeren in ein Gefäß, und filtrire den Saft, daß Kerne und Alles herauskomme; so leistet er die nämlichen Dienste, und man hat noch dazu nichts vom Brausen zu befürchten.

eine Schicht klar gestoßenen Englischen Melis:Zucker *), wieder Kirschen und wieder Zucker u. s. f. bis das Glas voll ist. Sodann nimmt man von den nämlichen Kirschen, ebenfalls trockene, stößt sie zu Muß, seihet den Saft durch, vermischt ihn ebenfalls mit Melis:Zucker und gießt von diesem Saft, ohne ihn zu sieden, über die Kirschen. Man behält etwas davon zurück, weil der Saft den Zucker zu einer Kruste oder Rinde macht, und füllt immer den Saft nach, bis sich aller Zucker zu Kruste gebildet hat. Sodann bindet man das Glas zu, um den Zutritt der Luft zu verhindern. Wer Liebhaber von Gewürzen ist, kann diese Kirschen beim Verspeisen mit Wein, Zimmet und Nelken vermischen.

Vorsdorfer:Äpfel werden fein geschält und eben so eingelegt, wie die Kirschen. Dann werden Äpfelschnitte in einem Serpentin:Meßer zu Muß gestoßen, mit Wein und Zucker angemacht und dann zugegossen, bis der Zucker eine Kruste bildet. Wo möglich schäle man die Äpfel mit silbernen oder eisenbeinernen Meßern, weil sie nach dem Schälen mit eisernen schwarz werden.

Johannisbeeren, Stachelbeeren, Pflaumen werden auf die nämliche Weise, alle mit ihrem Saft und Melis:Zucker, eingemacht.

Einige chemische Bedürfnisse, zur Beförderung der Schönheit und Gesundheit.

Durch aromatische Räucherpulver und Wasser glauben wir die unreine atmosphärische Luft zu verbessern. Wenn besonders die Luft durch epidemische Krankheiten verpestet ist, so nehmen wir schnell unsere Zuflucht

*) Der Melis:Zucker hat nicht die Kalttheile, die der raffinierte Zucker führt, und ist daher besser zum Einmachen.

zu diesen aromatischen Wassern und Pulvern. Wir führen aber diese Luft durch das Räucherwerk wieder zu ihrer Entstehung, zu uns selbst, zurück, daher immer Nervenschlag und rheumatisches Reizen die Zufälle sind, welche aromatische Wasser und Pulver, ohne Vorsicht gebraucht, zuwege bringen.

Die erste Regel, bevor man das Räuchern vornimmt, ist, eine Oeffnung zu machen, wodurch die Luft durch einen leichten Zug abgeführt wird; die zweite, das Räuchern fünf Minuten lang in diesem Luftzuge zu verrichten, und dann erst denselben zu hindern, damit das Räucherwerk alles durchströme, und dann diese Rauchluft wieder mit natürlicher Luft verwechselt werde.

Man nehme 1 Kanne gutes stark destillirtes Rosenwasser. (nur muß es von wirklichen Rosenblättern seyn; man destillirt jetzt Rosenwasser von dem Rosenkraute, welches nicht zu empfehlen ist), thue 4 Loth Gewürznägelein dazu, und lasse sie auf einer warmen Stelle ausziehen. Man verbindet die Bouteille mit einer Blase, worin man eine Stecknadel steckt, um die Dämpfe abzuführen. Mit diesem Räucherwasser kann man spritzen und es auch auf eiserne oder glühende Plattstähle gießen.

Bei epidemischen Krankheiten, hauptsächlich in Wohnzimmern, ist Räucheressig, wegen des enthaltenen Saurestoffes, mehr zu empfehlen. Man nehme $\frac{1}{2}$ Kanne gutes Rosenwasser, $\frac{1}{2}$ Kanne guten Weinessig und 4 Loth Gewürznägelein. Dieses läßt man, wie vorher, mit verbundener Blase destilliren und spritzt es ebenfalls auf glühende Plattstähle oder eiserne Oefen.

Eine zweite Art von Räucheressig, welcher auch gegen Kopfweh und Schnupfen empfohlen werden kann, ist der Maiblumen-Essig mit Lavendel-Blüthen. Man nehme Maiblumen, die vom Thau im Schatten abgetrocknet sind, beneße oder wasche sie aber ja nicht, damit die Staubfäden in den kleinen Kelchen nicht verfliegen. Diese abgezapften weißen Blümchen thut man nebst 1 Loth getrockneten Lavendel-Blüthen, in ungefähr $\frac{1}{2}$ Mäsel Essig und destillirt sie mit $\frac{1}{2}$ Mäsel Rosenwasser, so wird dieses auf Kohlen gespritzt nicht nur einen angenehmen Geruch verursachen, sondern auch als ein stärkendes Mittel zu gebrauchen seyn.

Nr. 3. $\frac{1}{2}$ Kanne Essig mit 2 Loth Römischen Kamillen.

Nr. 4. $\frac{1}{2}$ Kanne Essig mit 1 Loth Weidenwurzeln.

Nr. 5. $\frac{1}{2}$ Kanne Essig und 4 Loth Wachholderbeeren.

Nr. 6. $\frac{1}{2}$ Kanne Essig und 2 Loth Pomeranzen:Blüthen.

Nr. 7. $\frac{1}{2}$ Kanne Essig, 1 Loth Majoran und $\frac{1}{2}$ Loth Lavendelblüthen — ist in vielen Fällen als stärkendes Mittel zu empfehlen.

R ä u c h e r p u l v e r.

Der Weihrauch ist die erste und vorzüglichste Substanz eines gesunden Räucherpulvers; mit etwas Blumen vermischt giebt er das allerbeste und gesündeste Pulver. Ich empfehle folgende Kompositionen:

Nr. 1. Lavendel:Blüthen $\frac{1}{2}$ Loth.

Rothe Rosen:Blätter $\frac{1}{4}$ —

Weihrauch 6 —

Mastix 1 —

Nr. 2. Weihrauch 6 Loth.

Benzoe 1 —

Storax calamit. $\frac{1}{2}$ —

Thimian $\frac{1}{4}$ —

Rosenblätter $\frac{1}{2}$ —

Nr. 3. Lavendel:Blüthen' $\frac{1}{4}$ Loth.

Getrocknete Maiblumen $\frac{1}{4}$ —

Weihrauch 4 —

Rosenblätter $\frac{1}{4}$ —

Mastix $\frac{1}{2}$ —

Rothe Nelkenblätter $\frac{1}{4}$ —

Orangen:Blüthen $\frac{1}{4}$ —

Nr. 4.	Muskaten-Blumen	$\frac{1}{2}$	Loth.
	Grob gestoßene Nelken	$\frac{1}{4}$	—
	Weißkraut	4	—
	Storax calamit.	$\frac{1}{4}$	—
	Rosenblätter	$\frac{1}{4}$	—

W a s c h w a s s e r.

Eine reine feine Haut ist eine Zierde des Menschen, und gleichwohl verderben wir uns durch Erkälten nach heftiger Bewegung und Schwitzen, oder durch den zu häufigen Genuß saurer Speisen und Getränke nicht selten das Gesicht und den Tein. Das erste Mittel zur Erhaltung derselben ist, sich alle Abende vor Schlafengehen zwei Mal mit sehr frischem Wasser zu waschen. Das erste Mal trocknet man sich mit einem sehr reinen Tuch, das nicht nach Seife riecht, ab; das zweite Mal aber läßt man das Wasser von selbst abtrocknen. Es versteht sich, daß, indem man sich wäscht, man nicht erhitzt oder durch Leidenschaften echauffirt seyn darf. Diese Behandlung giebt den Hauttheilen unter der Haut neues Leben. Flußwasser ist dem Brunnenwasser vorzuziehen; will man sich aber im Nothfall des letztern bedienen, so muß man es vorher abkochen und wieder kalt werden lassen, damit sich die Gypstheile verflüchtigen und die Kalktheile zu Boden setzen.

Mittel wider die Sommerflecke.

Die Sommerflecke entstehen, wenn man sich erhitzt und vieler Staub in der Atmosphäre ist. Die Schweisstheile sind mit vielen Fetttheilen geschwängert, der feine Staub legt sich in die Poren ein und ein, kaltes Lüftchen, ein kaltes Trinken oder gar Waschen, schreckt diese Theile zurück, der Schmutz dringt in das Fett, und diese Fetttheile bilden dann die großen Punkte, welche bei kalter Witterung sich der Oberfläche der Haut entziehen, bei mäßiger Wärme aber wieder zum Vorschein kommen.

Durch alles Waschen mit den edellichsten Wassern können diese Flecke nicht gänzlich vertrieben werden. Das

sicherste Mittel ist das Salzwasser; denn Salz zersetzt diese Fetttheilchen. Man nehme ein Glas Wasser, thue 2 Eßlöffel voll Salz hinein, rühre es um und wasche sich beim Schlafengehen damit, trockne sich aber nicht ab, so wird nach dem Trocknen ein weißer Satz von dem Salze auf dem Gesichte zurückbleiben, welchen man trocken abreibt. Das Waschen mit diesem Salzwasser muß man mehrmals hinter einander wiederholen. Es ist dabei nicht die geringste Gefahr zu befürchten, selbst wenn man schon kleine Hitzbläschen im Gesichte hat. — Von allen Frauenzimmern, die um Salinen wohnen, hat keine einzige Sommersprossen.

Vortreffliche Waschwasser.

Nr. 1. Man zerdrücke, wenn die weißen Lilien blühen wollen, die Blumenknospen, damit keine Blüthe werde, so werden die Zwiebeln in der Erde desto größer und stärker. Diese Zwiebeln nehme man im Monat August aus der Erde, zerstoße selbige und presse den Saft durch. Von diesem nehme man 4 Loth, 4 Loth Jungfermilch *) oder 1 Loth Benzoe und 3 Loth Rosenwasser und, mische es unter einander. Von dieser Komposition werden unter 1 Nösel Wasser 2 Eßlöffel voll gegossen, so ist das Waschwasser zum Waschen fertig.

Nr. 2. Man lasse gereinigte Potasche im Keller zu Wasser zerfließen und nehme davon 4 Loth, ferner 4 Loth frisches Mandelöl, 8 Loth Spiritus Vini, mit ein wenig Lavendelöl versetzt, und lasse dieses destilliren. Sodann läßt man Abends und Morgens einige Tropfen davon auf ein Tuch tröpfeln, womit das Gesicht, nachdem es vorher rein gewaschen worden, befeuchtet und abgerieben wird.

Nr. 3. Destillirtes Froschlachwasser, mit Moschus versetzt, ist ebenfalls ein sehr gutes Waschwasser.

Seifenpulver.

Nr. 1. Man nehme Venetianische Seife 1 Pfund, schabe selbige ganz klein und trockne sie im Schatten. Sodann zerleihe man dieselbe ganz klar, und thue sie in eine zinnerne oder porzellanene Schale, füge $\frac{1}{2}$ Pfund sehr

*) Jungfermilch ist eine Mischung von Benzoe und Rosenwasser.

gutes Rosenwasser, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Pomeranzenblüthen:Wasser, hinzu, setze solches über ein Kohlenfeuer und lasse es geschwind erwärmen. Man rühre es mit einem hölzernen Spatel um, so lange, bis sich die Seife aufblähet. Sodann gieße man $\frac{1}{2}$ Quentchen von in Keller zerfloßenem Weinsteinalz darunter und lasse diese Seife nochmals im Schatten trocknen. Klar gerieben ist sie eins der köstlichsten Waschpulver.

Mr. 2. Man nehme 1 Pfund pulverisirte Venetianische Seife und abgezogene Balenzer Mandeln 1 Pfund. Diese werden zerstoßen und mit 1 Loth Rosenwasser, nebst 1 Loth Pomeranzenblüthen:Wasser, zu einem Muß gerieben. Sodann nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Rosenwasser, $\frac{1}{4}$ Pfund Froschlaichwasser und $\frac{1}{4}$ Pfund weißes Litzienwasser. In diesen Wassern läßt man erst die Seife über dem Feuer durch stetes Umrühren auflösen. Sodann nimmt man die Masse vom Feuer ab und vermischt sie mit den zerriebenen Mandeln, so lange, bis alles unter einander ist. Hierauf läßt man dieses im Schatten trocknen und pulverisirt es nochmals sehr fein, so hat man eins der besten Seifenpulver.

Seifen-Spiritus.

Man nehme Venetianische Seife *) 8 Loth, schneide sie klar und lasse sie im Schatten auf einem porzellanenen Teller trocknen (auf hölzernen Brettern, Papier oder Servietten würden sich die Deltheile herausziehen). Hierauf reibe man sie klar, gieße 16 Loth Kornbranntwein darauf und lasse es ein Paar Tage in lauer Wärme stehen. Sodann setze man 2 Loth Weinsteinalz und nachher, des Wohlgeruchs wegen, etwas Pergamotten: oder Lavendelöl hinzu. Dieses ist der beste und heilsamste Seifen-Spiritus; er dient sowohl zum Waschen, als auch zum Auflegen bei Wunden und Quetschungen. — Nur darf bei Vereitung desselben die Venetianische Seife nicht mit ordinärer vertauscht werden.

Ueber Schminke, oder Carmin, Rouge, Rosentuch, Bleiweiß und Marcassit.

Das Rothauflegen ist ein Modegegenstand, wobei es manche schöne Dame beinahe übertreibt. Es geht

*) Die Venetianische Seife ist aus Oliven- oder Baumöl, Kräutersalze und Kalk zusammengesetzt, daher der damit verfertigte Spiritus heilsamer ist, als der mit unserer Deutschen Seife verfertigte.

vom Sanften bis ins Frappante — von diesem zum Krollen und von diesem zum Grotesken über; so, daß ich mir öfters in Gedanken die Chineser nicht bunter vorgestellt habe. Und wie gefahrvoll ist nicht eine mineralische Schminke! Unsere Schweißblöcher, welche der weise gütige Schöpfer zum nothwendigsten Bedürfniß unserer Sehz-, Gehör- und Geruchs-Organe häufiger im Gesicht, als an den übrigen Theilen des Körpers schuf, diese über-
schmierer und vergiften wir, zu welchem Endzweck? Der Mode wegen! Ich will dieses Uebel hier nicht de-
tailliren, aber leider wird das oft bemahlte Gesicht ein empfindlicher Kalender, ein Hygrometer, das die Witterung durch rheumatisches Reitzen, durch Ziehung der Muskeln, vorher verkündet.

Die Probe aller Schminke von Carmin, Rouge, Rosentuch, ob sie schädlich sey oder nicht, besteht in Folgendem. Man nehme einen silbernen Löffel und reibe die Schminke etwas dick mit Wasser darauf und halte den Löffel über glühende Kohlen, bis er heiß ist. Sodann lasse man denselben erkalten und wische ihn naß ab. Sind mineralische Salze, Zinnkalk, Scheidewasser, Arsenik oder andere dergleichen schädliche Ingredienzen darunter, so wird der Fleck, welchen die Schminke bedeckte, eisenfarbig schwarz; ist aber die Schminke gut, so bleibt die Couleur des Löffels unverändert, so wie da, wo keine Schminke ihn bedeckte.

Der Carmin zu einer unschädlichen Schminke muß auf folgende Weise bereitet werden: Man nimmt 2 Loth Cochenille und wäscht erstlich in Brunnenwasser die Kalktheile ab; diese wird sodann in einem porzellanen Gefäß mit $\frac{1}{2}$ Maßel filtrirtem Brunnenwasser nebst $\frac{1}{4}$ Loth Alaun gekocht und nach einigen Aufwallungen durchfiltrirt. Sodann werden nur zwei Tropfen von der Zinn-Solution *) in das filtrirte Wasser getropfelt, worauf es sich sogleich präcipitirt. Nun seihet man das helle Wasser mit Behutsamkeit ab, trocknet den Saß, bringt diesen auf feine eingespannte Leinwand, setzt eine Untertasse unter und durchwässert den Saß, damit der Alaun und die Zinn-Solution sich auswässeren. Dieser Carmin ist ohne Schaden zu gebrauchen.

Der Carmin, welchen man kauft, ist, um eine schöne rothe Farbe zu bekommen, im Kochen mit weißem

*) Die Bestandtheile und Bereitung der Zinn-Solution habe ich unter der Farbenlehre, S. 146, angegeben. Ohne zwei Tropfen Zinn-Solution erhält man kein Präcipitat, folglich keinen Carmin.

Arsenik versetzt. Auch werden wohl 20 bis 30 Tropfen Zinn:Solution zugesetzt, welche, um das Gewicht nicht zu vermindern, nicht wieder ausgewässert wird. Mit diesem schreckbaren bunten Gifte bemahlen sich die Schönen! Die unausbleiblichen Folgen davon sind Reissen, Ohrenbrausen, thranende Augen, Zusammenziehung der Fleischmuskeln und das Schwinden der Festigkeit der Wangen, welche zulezt ins Bizarre übergehen.

Rouge. Der Hauptbestandtheil davon ist ebenfalls Carmin, mit einem Theil Wachs und einem Theil Schyßtalg, welcher erst in Salzwasser oder Lauge (die aus 1 Theil Salz, 1 Theil Kalk, 1 Theil Büchenaße und Wasser bereitet ist) gekocht wird. Diese seifenähnliche Masse wird mit Carmin und etwas Puder versetzt. — Man kann auch Rouge aus Carmin, Venetianischer Seife und Puder machen.

Rosentuch ist weiter nichts als mit Carmin und Wasser gefärbtes Musselin, Baumwollenes und dergleichen.

Die weiße Schminke wird ebenfalls durch öftern Gebrauch höchst schädlich. Das Bleiweiß, Englische Weiß, Cremonischer Weiß, sind alles verkalkte Mineralien. Bei einem ein-, zwei- oder dreimaligen Gebrauche derselben ist wohl eben keine Gefahr; aber ein oder mehrere Jahre hinter einander fortgebraucht, ist sie fürwahr das schrecklichste, die Gesundheit zerstörende Mittel. — Man nehme lieber feinen Puder, welcher nicht so schädlich ist, mit etwas weißem Marcasit vermischt. — Cremonischer Weiß, wenn es ja gebraucht werden soll, muß man sehr oft in Wasser fein reiben und schlämmen, d. h., öfters Wasser darauf gießen und es auswässern.

Haar-Pommaden, nach Englischen Recepten.

Einige vortreffliche Haar-Pommaden, die ohne Schaden gebraucht werden können, sind folgende:

Nr. 1. Man nehme 2 Loth Schweineschmeer, zerdrücke und wasche selbigen sehr oft in frischem Wasser; 1 Loth weißes Wachs und 1 Loth Kalfett *) (das man gleich beim Schlachten mit einem Messer abschabt).

*) Man schneide das Schwanzstück vom Ual, ziehe die Haut ab und trockne dieselbe im Schatten. Diese Ualhaut binde man statt Unterlage des Nachts unter die Haare, so wird man bald ein sehr langes gesundes Haar erhalten. Die Haare müssen aber unten an den Spizen, die sich oft theilen oder spalten, zuweilen verschnitten werden.

Man lasse das Wachs über Feuer zergehen, das Schweinesfett ebenfalls, gieße beide Massen zusammen und mische das Kalbfett warm darunter. Diese Pommade wird mit etwas wenigem Puder versetzt und, wenn sie beinahe erkaltet ist, zwei bis drei Tropfen Jasmin:Öl hinzugethan.

Nr. 2. 2 Loth Wachs und 1 Loth Schweineschmalz unter einander gemischt und über gelindem Feuer zergehen lassen. Sodann läßt man sich beim Fleischer große Rinderröhren aushauen, spaltet sie, und nimmt das Mark heraus, welches mit etwas Provencer:Öl darunter gemischt wird. Die Knochen oder das Fett dürfen nicht gekocht werden. Hierauf zerschneide man Borsdorfer:Kesseln, stoße selbige mit Rosenwasser, drücke den Saft durch und mische davon 2 Loth darunter. Soll die Pommade härter werden, so nimmt man noch mehr Wachs.

Mittel zur Erhaltung guter Zähne.

Es ist eine der schönsten Zierden des Menschen, weiße Zähne im Munde zu haben. Aber leider wird oft schon in früher Jugend durch allzu heißes Trinken, durch zu vieles gesalzene Fleisch, durch übermäßigen Genuß des Zuckers, durch das Reinmachen mit Steck: oder Nähnadeln u. dergl. der Stoff zu bösen Zähnen gelegt! Man studire die Natur des Menschen. Kinder haben die weißesten Zähne *), wovon die Milch und das öftere Rauhen des Brotes die wahre Ursache sind. Um seine Zähne gesund zu erhalten, reinige man sie früh und Abends mit frischem Wasser, wovon man einige Tropfen Weinessig gethan hat. Noch besser ist es, wenn man frische Milch haben, und sich alle Morgen vermittelst eines Lappchens die Zähne damit reinigen kann. — Zum Reinigen der Zähne nehme man entweder Leinwandstückchen oder Schwamm auf Holz gebunden, oder sehr weiche Bürsten. Scharfe Bürsten ruiniren die Fleischfasern, welche den Zahm umschließen, wodurch dieser locker wird

*) Ich nehme solche Kinder aus, deren Zähne durch übermäßiges Zuckeressen und durch Essen, das ihnen oft von Wärterinnen mit storbutischem Speichelsaft gefaut in den Mund gegeben wird, schon angeseet und verdorben sind.

und die Wurzelkrankheit *) bekommt. Desteres Rauhen eines Stückchen Brotes dient, wie man den Beweis an den Landleuten sehen kann, die angelegten Säfte, welche Skorbut und Weinstein erzeugen, abzufondern. — Ich will hier noch einige gute Pulver angeben.

Re. 1. Man brenne Vorsdorfer:Äpfel zu braunen, harten kohlenartigen Stücken und pulverisire sie sehr fein. (Alle Sachen, die zu Zahnpulver dienen sollen, müssen sehr fein gerieben werden. Harte sandartige Körper, wie Bimstein u. dergl., machen freilich die Zähne sogleich weiß, aber der öftere Gebrauch derselben ruizirt das Email der Zähne und verderbt das Zahnfleisch.) Von diesem Vorsdorfer:Äpfel:Pulver nehme man 1 Loth,

Glanzruß, pulverisirt	1 Loth,
Weichenwurzel	$\frac{1}{2}$ —
Asche von Knaster oder Ostende:Tabak	$\frac{1}{16}$ —
China:Rinde	$\frac{1}{2}$ —

Die Neger haben sehr weiße Zähne, woran der Zucker Schuld seyn soll. Dieß müßte aber vom Zuckerrohr zu verstehen seyn; denn die Kalktheile des raffinirten Zuckers schwärzen und fressen die Zähne mehr. Der englische Arzt *Share* versichert, daß durch das Reiben mit Englischem Melis:Zucker, welcher antiseptische Kräfte hat, seine Zähne vortreflich weiß geworden. Der Zucker nimmt allen Weinstein **) hinweg. Dieser ist eine

*) Die Wurzelkrankheit besteht darin, daß sich das Fleisch vom Zahne ablöst, worauf dieser sich hebt und Zahngeschwüre entstehen, welche es nothwendig machen, daß man sich den Zahn, woran übrigens alles gesund ist, unter heftigen Schmerzen herausziehen lassen muß. Der Skorbut, so wie das häufige Stochern mit Nadeln, ist ebenfalls eine Ursache dieser Krankheit.

**) Richtiger Zahnestein; denn er entsteht bei vernachlässigter Reinigung des Mundes aus dem Schleime des Speichels, der sich an den Zähnen anhäuft, durch die Wärme in Gährungs übergeht und dadurch die erdigen Theile absetzt.

erdige, an den Zähnen fest anhängende Rinde. Ist er schon sehr stark, so muß man ihn, jedoch behutsam, mit einem Grabstichel abstoßen. Auch hat der Saft der Erdbeeren vortreffliche Wirkung auf den Weinstein.

Nr. 2. Präparirte Muschelschalen 1 Loth.

Rothe Korallen ½ —

Armenianischer Bolus 1 —

Cochenille ¼ —

Melis:Zucker 2 —

Mittel wider Zahnweh.

Alle Zähne, welche hohl werden wollen und woraus die heftigen Schmerzen entstehen, suche man erstlich mit Casaput:Öel auf Baumwolle zu konserviren. Man fahre fort, dieses Mittel zu gebrauchen, wenn es auch Schmerzen verursacht. Durch das Reizen wird die Fäulniß gehindert und der Zahn erhalten. Auch Eau de Cologne ist dienlich dzu.

Besteht das Zahnweh in rheumatischem Reizen, so ist öfters Räuchern mit Wachholderbeeren, wobei man den Dampf durch einen Trichter in den Mund führt, hinlänglich. Auch ist braun gebranntes Salz, das man lauwarm auf Tüchern anwendet, ein Mittel, das Reizen zu vermindern, weil dieses gebrannte Salz ein Leiter der Flüssigkeit ist, und das Salz solche annimmt. Öfters ist auch Senfmehl mit römischen Kamillen in Kissen sehr nützlich.

Für Zahngeschwüre ist nichts dienlicher, als ein Paar Smirnaische Feigen mit etwas Fliederblumen in Milch gekocht. Diese Milch hält man öfters Minuten lang im Munde. Das Geschwür wird dadurch erweicht und ist, sobald es geöffnet worden, mit Wasser und ein Paar Tropfen Weinessig schnell wieder geheilt.

J. F. Netto.

N a c h t r a g.

Die Zimmerverzierungen auf Tab. XVI. bedürfen noch folgender Erklärung: A ist ein Spiegel, der beweglich ist, und bis B herunter geschoben werden kann. — Das Muschelbecken C kann von weißem Marmor seyn, worin geschliffene Gläser mit Waschwasser stehen. — D sind Leuchter, worauf die Lichte brennen. — E der Tisch. — F und G die Draperie, welche über die ganze Toilette gezogen wird. Die Draperie G, mit der Grafenkrone, kann auch als Bettverzierung dienen. — S. 104, Z. 1. v. u. lese man statt überstrichen überstricken; Z. 9, statt gedreht, gedehnt; S. 108 in der Note statt weißen meissen. — Nach dem Hauptabschnitte: Weibliche Kunstarbeiten, ist S. 130 zu setzen der Name des Verfassers: J. F. Netto.

Kunstwerke und Bücher für Damen,

welche

bei dem Verleger dieses Taschenbuchs, Georg Voß in Leipzig, erschienen und in allen Buchhandlungen zu erhalten und zu bestellen sind.

Netto et Lehman, l'art de tricoter, développé dans toute son étendue; ou Instruction complète et raisonnée pour montrer à faire toutes sortes de tricotages simples et compliqués, d'après des modèles; mise dans un ordre méthodique. Avec 25 Planches, in fol. obl. 10 thlr.

Uubigny, Nina, Briefe an Natalie, über den Gesang, als Beförderung der häuslichen Glückseligkeit und des geselligen Vergnügens. Ein Handbuch für Freunde des Gesanges, die sich selbst, oder für Mütter und Erzieherinnen, die ihre Zöglinge für diese Kunst bilden möchten. Mit 5 Musiktaf. gr. 8. 1 thlr. 16 gr.

Küchenlexikon, allgemeines, für Frauenzimmer, welche ihre Küche selbst besorgen, oder unter ihrer Aufsicht besorgen lassen, 2 Theile, compl. 4 thlr.

Küchentaschenbuch für Frauenzimmer, zur täglichen Wahl der Speisen auf das ganze Jahr, geb. 16 gr.

Lina's Ferien, oder Sammlung verschiedener Aufsätze zur nützlichen und angenehmen Unterhaltung, 8 Bändchen, mit Kupfern, 8. geb. 6 thlr.

Linienblätter zur Stickerei, 25 Blatt. 1 thlr.

Netto und Lehmann, die Kunst zu stricken in ihrem ganzen Umfange; oder vollständige und gründliche Anweisung, alle sowohl gewöhnliche als künstliche Arten von Stickerei nach Zeichnungen zu verfertigen. Zweite ganz umgearbeitete, vermehrte und verbesserte Auflage. Mit 50 illum. und schwarzen Kupfern. quer Fol. 10 thlr.

Netto, I. F., Muster, französische Ärmel, Hemdekragen und Busenstreife mit Batist-Zwirn, Glanz-Garn und Spinal platt und im Tambourin zu nähen. brochirt. 16 gr.

Netto, J. F., Original-Deffeins für die neue Stickerei in Pettinets, Filoche und Spizengrund, bestehend in Ranten, Bordüren, Muschen und Blümchen, nebst richtiger Anweisung, durch Seiden- oder Eibisch-

Papier und englischen Batist, den Petteinet, Filoche und Spitzengrund den Brabanter Kanten gleich zu machen. Mit 6 Kupfertaf. 4.	20 gr.
<i>Netto</i> I. F., Wasch-, Bleich-, Platt- und Nähbuch, oder Anleitung zum Zeichnen und Numeriren der feinen Wäsche nach der engl. Manier; nebst Deseins zu Näharbeiten auf der Hand in gesellschaftlichen Zirkeln. Mit 12 Kupfertaf. und einem vorgenähten Modelltuche, in Buchstaben, Zahlen und Verzierungen. Zweite vermehrte und verb. Aufl. klein quer Fol. broch.	5 thlr. 12 gr.
<i>Netto</i> , I. F., Zeichen-, Mahler- und Stickerbuch zur Selbstbelehrung für Damen, welche sich mit diesen Künsten beschäftigen. 1r Thl. quer Fol. Zweite verb. Aufl. Mit illuminirten Kupfern, und einem auf Taffet mit Gold und Seide gestickten Modelltuche. brochirt.	9 thlr.
gebunden	9 thlr. 18 gr.
Mit illum. Modelblatt. broch.	7 thlr.
gebunden	7 thlr. 18 gr.
Desselben Buchs 2r Theil. Mit gesticktem Modelltuche. broch.	9 thlr.
gebunden	9 thlr. 18 gr.
Mit illum. Modelblatt. broch.	6 thlr.
gebunden	6 thlr. 18 gr.
Desselben Buchs 3r Theil. Mit gesticktem Modelltuche. broch.	9 thlr.
gebunden	9 thlr. 18 gr.
Mit illum. Modellblatt. broch.	6 thlr.
Sammlung kleiner Aufsätze zur Bildung der Frauen. Mit Kupf. 16. geb.	10 gr.
Spieß, R. H., der wahr sagende Zigeuner. Ein Taschenbuch zum Nutzen und Vergnügen für junge Frauenzimmer, 12. geb.	16 gr.
Strickerin, die elegante, oder Sammlung kleiner Strickmuster für Freundinnen des guten Geschmacks. Mit 22 Kupf. 4.	1 thlr.

Schriften zur angenehmen Lektüre,

welche

bei Georg Wof in Leipzig

erschienen und in allen Buchhandlungen und Lesebibliotheken zu erhalten sind.

- | | | | |
|---|----------------|---|---------------|
| Uebelheit von Messina. Vom Verfasser der Szenen aus Fausts Leben. 8. | 16 gr. | Becker, W. G., Darstellungen, 3 Theile mit Kupfern. 8. | 4 thlr. |
| Année, une, mémorable de la Vie d'Auguste de Kotzebue publiée par lui-même. 2 Vol. in 12. Edition de Paris. | 1 thlr. 12 gr. | jeder Theil kostet | 1 thlr. 8 gr. |
| Atala, oder die Liebe zweier Wilden in der Wüste, von F. A. Chateaubriant; zweite verbesserte Auflage. 8. | 18 gr. | Becker, N., Kaiserbarts Leben und Schicksale. Mit Kupfern. 8. | 1 thlr. 8 gr. |
| August von Haidenthal, Roman von J. Strela, Verfasser der Räubenden. Mit Kupfern von Penzel. 8. | 1 thlr. 2 gr. | Becker, N., Späne aus der Werkstätt Meister Sachs, eines unmittelbaren Abkömmlings des berühmten Meistersängers Hans Sachs. Mit Kupfern. 8. | 1 thlr. 4 gr. |
| Baur, S., interessante Lebensgemälde der denkwürdigsten Personen des 18. Jahrhunderts. 1r, 2r und 3r Bd. gr. 8. | 8 thlr. | Becker, N., die Familie Wafa. Mit Kupfern. 8. | 1 thlr. 8 gr. |
| | | Beiträge, romantische, zur angenehmen Lektüre. Mit Kupfern. 8. Schweizerpapier. | 1 thlr. |

- Wilderbeck, L. H. von, Schauspiele. In 2 Bänden. Mit dem Bildnisse des Verf. 8. 3 thlr. 8 gr.
- Die Brüder. Ein Familien-Gemälde von L. F. Freyherrn von Wilderbeck. 4 Bände. Mit Kupfern von Penzel. 8. 6 thlr. 8 gr.
- Calvins Leben, Meinungen und Thaten, ein Lesebuch für seine Glaubensgenossen. 8. 12 gr.
- Compagnon, le, portatif, ou Amusemens de Société. Nouvelle édition. 16. tr. 12 gr.
- Erasmus, D., Leben. Ein Lesebuch für den Bürger. Mit Erasmus Bildniß. 8. 12 gr.
- Erläuterungen, nöthige, zu der Schrift des Herrn von Koberbue: das merkwürdigste Jahr meines Lebens. Von einem Freunde der Wahrheit. 8. 16 gr.
- Fernando und Wilhelmine, Roman in 3 Theilen, mit Kupf. 8. 2te Aufl. 3 thlr.
- Glückliche, der unglückliche, oder merkwürdige Schicksale eines österrreichischen Offiziers während des letzten Krieges mit der Pforte. Von ihm selbst beschrieben. 2te verb. Aufl. Mit Kupf. von Penzel. 8. geb. 1 thlr. 8 gr.
- Graf Meauvois und seine Freunde, eine Geschichte aus den Zeiten der franz. Revolution. Mit Kupfern. 2 Thle. 8. 1 thlr. 8 gr.
- Hüß's, J., Leben, mit dessen Bildnisse, ein Lesebuch für den Bürger, vom Verfasser von Luthers Leben. 8. 16 gr.
- Kallias und Damon, oder merkwürdige Schicksale zweier Liebenden; Roman in 2 Theilen. Zweite verbesserte Aufl. Mit Kupf. 2 thlr. 4 gr.
- Kausch's Schicksale. Nebst mannichfaltigen Abseweifungen und einer Beilage. Mit dem Portrait des Verf. 8. 1 thlr. 8 gr.
- Kollmar und Klair, eine vaterländische Geschichte von Augustin von Wallenrod. Zwei Theile. 8. Mit Kollmars und Klairs Bildnisse. 2 thlr.
- Kretschmann, K. L., kleine Romane und Erzählungen. 2 Theile. 8. Mit Kupfern. 3 thlr. 12 gr.
- Leben Ulrichs von Hutten. Mit dessen Bildniß. 8. 12 gr.
- Leben Hieronymus v. Prag. Mit dessen Bildniß. 8. 12 gr.
- Lebensbeschreibung des Joh. Hauschein, genannt Dekalompadius. Mit dessen Bildniß. 8. 12 gr.
- Ludolphs, Lebrjahre. Roman in drei Theilen, vom Verfasser der Urne im einsamen Thal. Mit Kupfern. 8. 4 thlr. 16 gr.
- Luthers, D. Martin, Leben, Meinungen und Thaten. Ein Lesebuch. 4te vermehrte und verbesserte Auflage mit Luthers Bildniß. 8. 12 gr.
- Mann, der kluge. Vom Verfasser des Erasmus Schleicher. Schweizerpapier, mit Kupfern von Kohl und Penzel, 3 Theile. 8. 4 thlr.
- Marmontels, moralische Erzählungen, übersetzt von C.







VII/ 116 Blatt. gewandelt, 23l. bef. Schriftarbeit

172/39

6,80 lb.

