

Allgemeiner
Haus- und Wirthschafts-Schatz,

oder

allezeit hülfreicher und erfahrner

Rathgeber

für alle Hausväter und Hausmütter

in der Stadt und auf dem Lande.

Enthält:

erprobte Rathschläge, Recepte, Anweisungen und
Geheimmittel für alle vorkommende Fälle in der
Haus- und Landwirthschaft.

Nebst

einem Anhange der bewährtesten medicinisch-diätetischen
Vorschriften und Hausarzneimittel zur Erhaltung
der Gesundheit.

Herausgegeben

von

Dr. Ewald Dietrich.

Zweiter Theil,

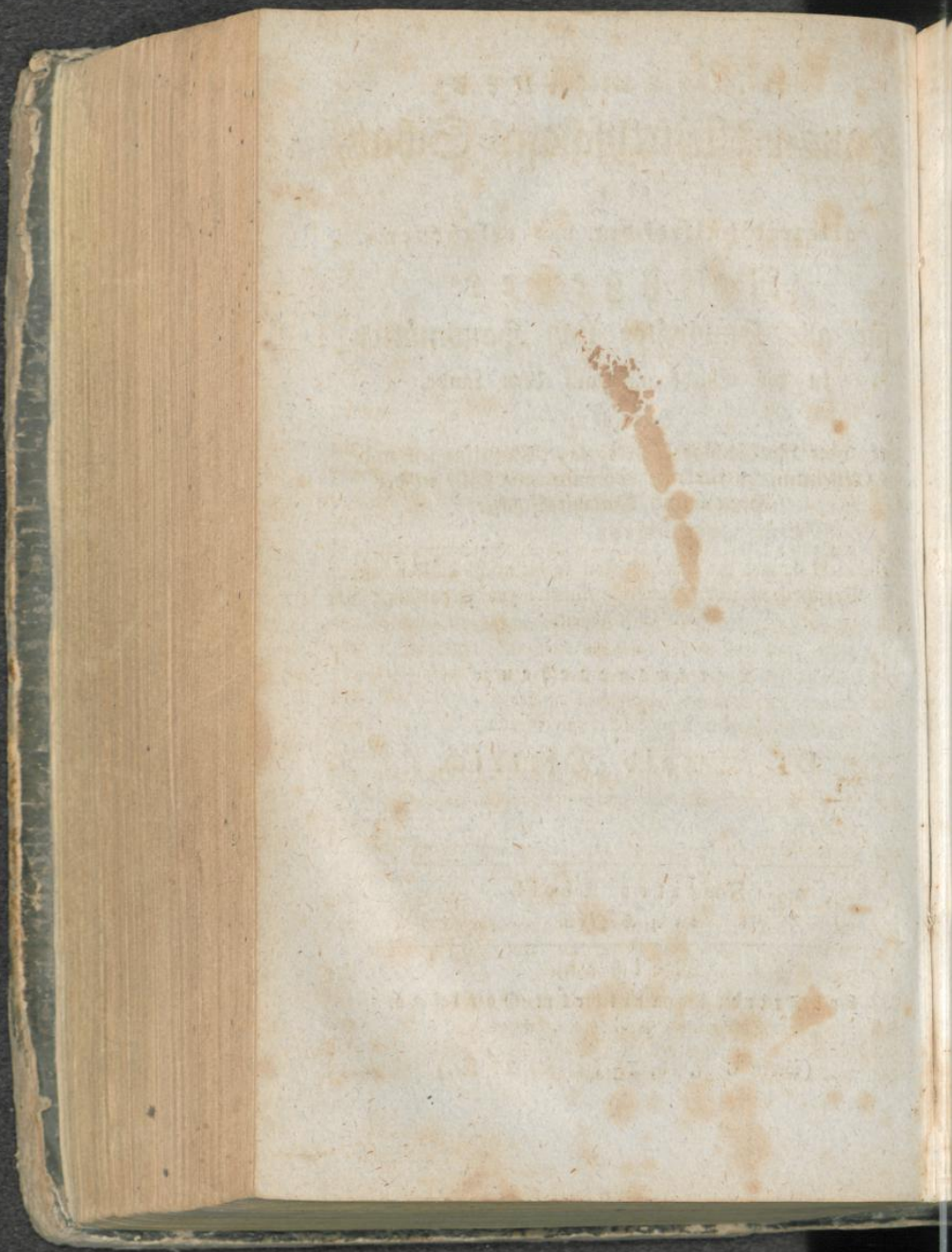
in 4 Hefen.

Meißen,

bei Friedrich Wilhelm Goedsche.

1827.

(Preis 6 gr. od. 7 $\frac{1}{2}$ sgr. od. 27 Kr.)



Allgemeiner
Haus- und Wirthschafts-Schatz,

oder

allezeit hülfreicher und erfahrner

Rathgeber

für alle Hausväter und Hausmütter

in der Stadt und auf dem Lande.

Enthält:

erprobte Rathschläge, Recepte, Anweisungen und
Geheimmittel für alle vorkommende Fälle in der
Haus- und Landwirthschaft.

Neß

einem Anhange der bewährtesten medicinisch = diätetischen
Vorschriften und Hausarzneimittel zur Erhaltung
der Gesundheit.

Herausgegeben

von

Dr. Ewald Dietrich.

Zweiter Theil.

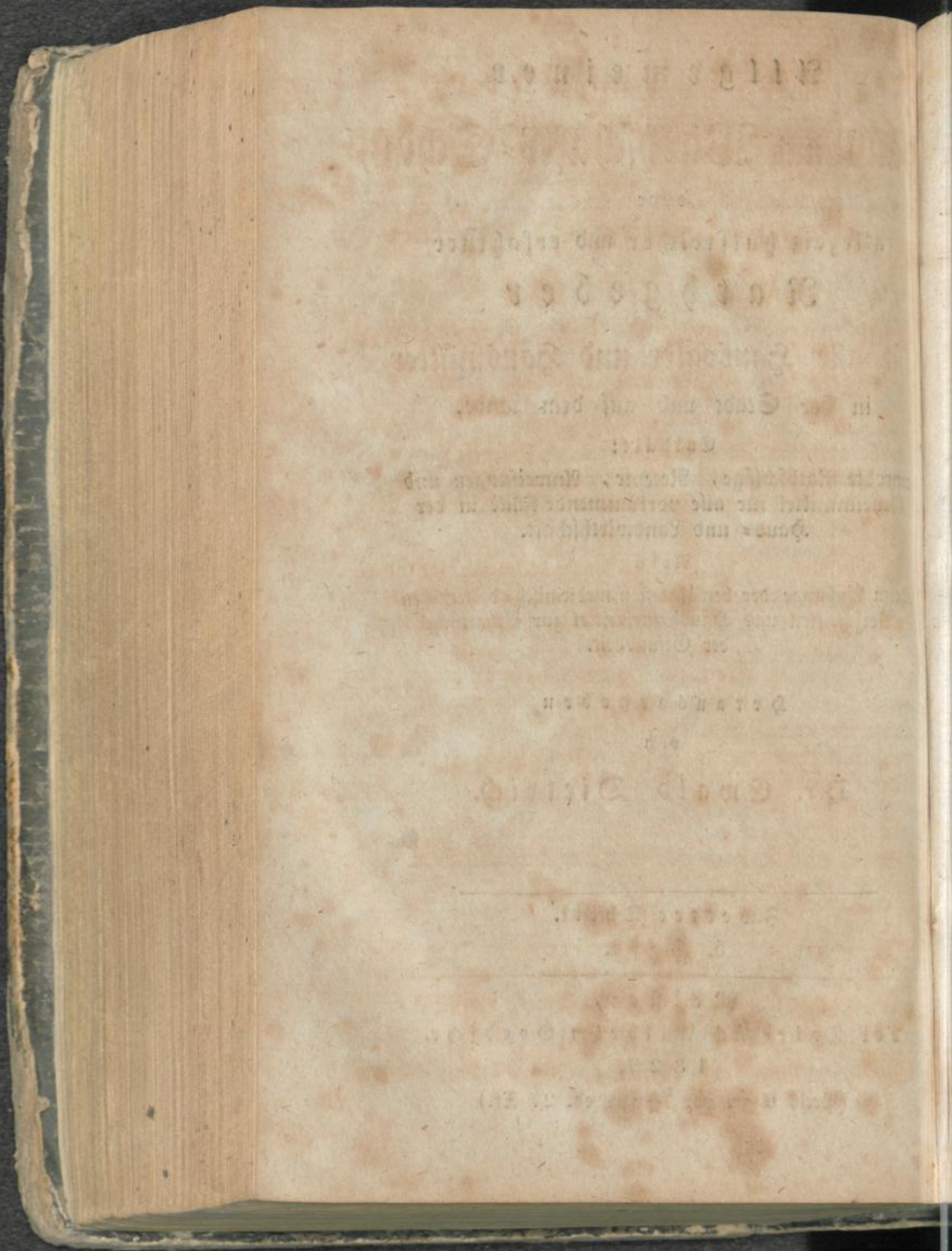
5. Heft.

Meißen,

bei Friedrich Wilhelm Goedsche.

1827.

(Preis 6 gr. od. 7 $\frac{1}{2}$ sgr. od. 27 Kr.)



I n h a l t.

No.	Seite.
531. Kühler Umschlag für die Klauenseuche	305
532. Bereitung einer guten neuen Dünger-Erde	306
533. Mittel, Eisenrost- und Dintenflecke aus der Wäsche zu bringen	306
534. Gefärbtes leinenes, oder baumwollenes Garn, gefärbten oder gedruckten Cattun, Siz ic. ganz weiß zu machen	307
535. Mittel wider die Geschwülste bei den Pferden	308
536. Mittel, zur Abkühlung bei dem dummen Koller der Pferde	309
537. Mittel und Ursache des rasenden Kollers bei Pferden	310
538. Recept, Pillen gegen den Dampf der Pferde zu verfertigen	311
539. Anweisung, Blumen im Winter zu ziehen	312
540. Methode, braune Fleischbrühe zu bereiten	312
541. Anweisung zur Bereitung der Krebs-Butter	313
542. Methode, auf eine leichte Art Schwämme (Pilze) zu ziehen	313
543. Anweisung, Blumen und andere Kräuter im Sommer zu versehen	313
544. Regel über die Jahreszeit, in welcher am besten und vortheilhaftesten Vorräthe für die häusliche Küche anzulegen sind	314
545. Gute Methode, Sämereien lange aufzubewahren	315
546. Mittel, eine gute Salbe wider die Geschwulst am Cu-ter der Küche zu bereiten	315
547. Gute Methode, Blumen zu trocknen	316
548. Mittel, Sämereien fruchtbar zu machen	316
549. Anweisung, Krebsauce, oder Brühe zu bereiten	316
550. Anweisung, Butter abzuklären	317

No.	Seite
551. Anweisung, frische Kartoffeln im Winter zu ziehen	317
552. Mittel, einen Umschlag auf wunde Stellen bei Rindvieh, so durch den Druck von Eisen u. s. w. entstanden	318
553. Zweckmäßige Zeit, in welcher Früchte einzusammeln sind	319
554. Anweisung, Latrizen-Saft zu bereiten	320
555. Anweisung, Hechte mit Salz zuzubereiten	321
556. Anweisung, Zuckerschoten zu trocknen	321
557. Regel, junge Bäume zum Versenden zu packen	322
558. Mittel gegen die Mäuse oder den Grind beim Rindvieh	322
559. Anweisung, Nispeln und Quitten gut aufzubewahren	324
560. Anweisung, einen guten spirituösen Sandaraksirniß für Tafelwerk, Meubles u. s. w. zu bereiten	325
561. Anweisung, Schwämme (Pilze) einzumachen	325
562. Anweisung, Hechte mit Sahnen-Sauce vorzurichten	326
563. Gute Methode, Kalbs-Schinken zu räuchern	326
564. Anweisung, Sauerkraut gut einzulegen	327
565. Anweisung, Fische zu räuchern	327
566. Mittel, reife Früchte gut aufzubewahren	328
567. Anweisung, einen guten Kitt zum Ausbessern der Möbels zu verfertigen	329
568. Anweisung, zu einem sehr wohlfeilen und dauerhaften gelben Anstrich für Gebäude	329
569. Anweisung, goldfarbigen Firniß zu bereiten	330
570. Anweisung, Elfenbein zu poliren und biegsam zu machen	330
571. Anleitung, die Entensfedern zu verbessern, daß sie zu Betten gebraucht werden können, und sich nicht zusammenballen	330
572. Anweisung, gutes Magenbier zu bereiten	331
573. Bereitung einer guten Nocken-Suppe (chinesische)	331
574. Regeln der Bauern über Witterungskunde	332
575. Anweisung, guten Zucker-Käse zu verfertigen	335
576. Anweisung, einen guten Lack von verschiedenen Farben zu bereiten	336
577. Mittel gegen den Durchfall der Kälber	336
578. Anweisung, das Trocknen der Malereien zu befördern	336
579. Mittel, gegen Verbrennungen der Glieder	337
580. Anweisung, Gänse auf acht pommerische Art zu räuchern	337
581. Gute Methode, Klößchen-Suppe zu bereiten	338

No.	Seite
582. Anweisung, Citronen auf Zucker abzureiben	338
583. Mittel, Brod vorm Schimmel zu bewahren	339
584. Mittel, gefrorne Gemüsorten und Obst wieder genießbar zu machen.	339
585. Anweisung, Firniß für geringes Holzwerk zu verfertigen	340
586. Anweisung, einen guten Rundlein zu verfertigen	340
587. Anweisung, Korfschöpfel zu verbessern	341
588. Mittel zur Verbesserung des Bieres	341
589. Mittel wider den Ohrkrebs oder Ohrwurm der Hunde	341
590. Einfaches Mittel, Maulwürfe zu fangen	342
591. Mittel, den Wachsthum der jungen Bäume zu befördern	343
592. Anleitung, auf Glas zu mahlen, (für Zauberlaternen ic.)	343
593. Anweisung, eine neue, sehr wohlfeile Sparlampe zu verfertigen	343
594. Anweisung, alte Oelgemälde wieder zu erneuern	343
595. Vorschrift, Weizenstärke zu verfertigen, zum eigenen Gebrauch	344
596. Mittel, gelbgeordnete Wäsche wieder weiß zu machen	345
597. Anweisung, Bündpapier zu verfertigen, welches statt des Sunders zu gebrauchen ist	345
598. Mittel wider die Wachs-Flecke im farbigen Sammet	346
599. Anweisung, Leinwand und Taffet wasserdicht zu machen	346
600. Ueberzug zur Erhaltung der Bleistift- und schwarzen Kreidzeichnung	347
601. Anweisung, einen vortreflich guten Winter-Salat zu bereiten	347
602. Anweisung zur Bereitung einer guten Wurzelsuppe	348
603. Mittel, den gewöhnlichen Kornbranntwein zu verbessern	348
604. Bereitung eines guten Potpoury, in die Wäsche zu legen und in Kleider zu nähen	349
605. Anweisung, Flanell zu waschen	349
606. Mittel, fettig gewordene Glasflaschen zu reinigen	350
607. Anweisung schwarzen Firniß für alte Stroh- und Wasthüte zu bereiten	350
608. Anweisung, wollnes Zeug völlig weiß zu waschen	350
609. Mittel, Elfenbein zu erweichen, um es leicht färben und schneiden zu können	351
610. Anweisung, einen guten wohlfeilen Kleister zu bereiten	351

No.		Seite
611.	Anweisung, schmutzig gewordene ächte Perlen zu reinigen, und auf eine einfache Weise wieder wie neu darzustellen = " =	352
612.	Anweisung, Messing zu puhen, und vor dem schnellen Anlaufen zu sichern = " =	352
613.	Gute Methode, ohne Seife zu waschen = " =	352
614.	Anweisung, unächten Cattun, welcher die Farbe nicht hält, so zu waschen, daß er nicht verschießt = " =	353
615.	Mittel, Schmutzflecke ans Sammet zu bringen = " =	354
616.	Anweisung, Atlas, Seide, Elfenbein u. s. w. zu vergolden = " =	354
617.	Anweisung, Edelgesteine zu puhen = " =	354
618.	Anweisung, Alabaster zu reinigen = " =	354
619.	Anweisung, Gold zu puhen = " =	355
620.	Anweisung zur Absonderung des Talgs aus Oelen, Butter, und völlige Befreiung des Schöpfen- und Rindertalgs von seinem adhärirenden Oele = " =	355
621.	Anweisung zu einem Anfirich auf Eisen in freier Luft, um das Rosten zu verhüten = " =	356
622.	Mittel, Bierflaschen vor dem Zerspringen zu verwahren = " =	356
623.	Vorgeschlagenes Mittel, wilde Enten zahm zu machen, und mit jungen zahmen aufzuziehen = " =	356
624.	Mittel wider das Aufblähen des Rindviehes = " =	357
625.	Mittel, Kühen das Ausschlagen bei dem Melken abzugewöhnen = " =	358
626.	Mittel wider das Versangen der Kühe = " =	358
627.	Anweisung, Gänse und anderes Geflügel auf französische Art zu mästen = " =	359
628.	Mittel, faulgewordenes Wasser wieder zu reinigen = " =	360
629.	Anweisung, Sauerkraut einzulegen, daß es schon in 24 Stunden genossen werden kann = " =	361
630.	Anweisung, Wildpretbraten einige Wochen lang frisch und gut zu erhalten = " =	361
631.	Anweisung, Weißbier auf Flaschen recht wohlschmeckend zu machen = " =	362
632.	Mittel, Heidelbeeren aufzubewahren = " =	362

531) Kühlender Umschlag für die Klauen- Seuche.

Wird man gewahr, daß ein Stück Vieh hinkt, so muß man den Fuß untersuchen, indem bei einigem Vieh, wenn es auf die Weide geht, sich das Horn, welches sich in der Mitte der Spalte befindet, löslöst, wovon es anfängt zu eitern, und Sand und Erde sich hineinfest. Hat sich dieser Schaden gezeigt, so muß man ihn von allem Unrath reinigen, hiernächst aber folgendes Mittel darauf gießen, trockenes Berg darauf legen, und selbiges mit einer Binde darauf befestigen. Man nehme:

1 Loth gemeinen Vitriol,

1 — Maun, und

$\frac{1}{2}$ — Grünspahn.

Dieses wird Alles fein zu Pulver gerieben, unter einander gemischt, und in einem halben Quart oder einem Pfunde Wasser aufgelöst.

Ist das Horn in der Spalte vom Eiter abgelöst, so muß es, so weit dies geschehen ist, weggeschnitten werden, weil sich hinter dem abgelösten Horne der Eiter gesammelt, und es noch weiter abfriszt.

Um die Hitze und die Geschwulst, welche sich bei diesem Schaden in dem Beine befindet, zu mäßigen, muß man um den Fuß folgenden Umschlag legen:

Man nimmt zwei Theile Lehmerde und einen Theil frischen Kuhmist, macht dieses mit Essig zu einem Brei, bestreicht den Fuß, eines Daumes dick, überall damit, und legt einen Verband darüber, der, wenn man ihn hin und wieder mit Essig anfeuchtet, 24 Stunden darauf liegen bleiben kann; alsdann muß man ihn aber abnehmen, die Wunde von Neuem mit ersterwähntem Mittel begießen, etwas Berg darüber legen, und den Umschlag wieder über den Fuß machen, womit so lange fortgefahen wird, bis der Schade geheilt ist.

Zu Zeiten wird, wie in der Spalte, die Krone der Klaue vom Eiter abgelöst; alsdann muß das Horn so weit, als es der Eiter abgelöst hat, abgeschnitten, etwas Berg,

mit efferem Mittel befeuchtet, darüber gebunden, und der Fuß auf die vorher beschriebene Art eingeschlagen werden. Wenn Wasser in der Nähe ist, daß das lahme Vieh nicht weit darnach zu gehen hat, so ist der Einschlag nicht nöthig, sondern man muß alsdann das Vieh täglich drei Mal in das Wasser treiben, und es eine Zeit lang darin stehen lassen dies ist alsdann vorzüglich nothwendig, wenn die Krankheit in einem heißen und durren Sommer entsteht.

Wenn sich die Krankheit bei dem Viehe, welches im Stalle in jauchigem Miste gestanden hat, zeigt, — so muß derselbe sogleich herausgeschafft, und der Stall durch eine gute Streu trocken erhalten werden.

Diese Krankheit ist auch oft eine Folge der Mundfäule bei dem Rindvieh.

532) Bereitung einer guten neuen Dünger = Erde.

Wer Gelegenheit hat, ausgelaugte Gerberlohe sich anzukaufen, der versäume dies nicht, um durch Zuthun des Kalkes eine Erde sich zu gewinnen, die als Dünger zu wahren Goldkörnern werden kann.

Man mengt die Gerberlohe mit ungelöschtem Kalk, den man mit Wasser anfeuchtet, und fängt die sich entwickelnden Dünste in der Lohe auf. Die Masse wird im Sommer mehrere Male umgestochen, und im Herbst über die eben gesäeten Winterfrüchte gestreut und eingeegget. Auf einen Morgen streut man 1 bis 2 Scheffel dieses Düngers mittels.

533) Mittel, Eisenroste und Dintenflecke aus der Wäsche zu bringen.

Man mache den Fleck mit Wasser naß, tröpfle, nachdem er groß ist, einen oder zwei Tropfen Salzsäure darauf, und reibe ihn gelinde mit dem Finger. Wenn solches einige Minuten lang geschehen, wäscht man den Fleck mit reinem Wasser aus, und wiederholt es nach Befinden noch einmal. Zur Beschleunigung der Wirkung kann der eingetränkte

Fleck über kochendes Wasser gehalten werden. Statt der Salzsäure kann auch Citronensaft, oder Sauerklee mit Beihülfe der Wärme gebraucht werden.

Zu den Dinten-Flecken lassen sich die beiden letzteren Stücke ebenfalls anwenden. Das wohlfeilste und sicherste Mittel ist das Scheidewasser. Ein bis zwei Tropfen davon auf einen mit Wasser eingeweichten Dintenfleck geträpelt, löschen solchen völlig aus.

534) Gefärbtes leinenes, oder baumwollenes Garn, gefärbtes oder gedrucktes Catun, Zib u. s. w. wieder ganz weiß zu machen.

Zuerst läßt man sich auf 30 Pfund weiß zu machendes Zeug, bei einem Apotheker, oder sonstigen chemischen Laboranten, oxydirte Salzsäure bereiten, aus

$\frac{1}{2}$ Pfund Braunstein,
1 — Schwefelsäure, und
 $1\frac{1}{2}$ — Kochsalz.

Die Flüssigkeit, welche man erhält, die kaum einige Pfund beträgt, hat einen durchdringenden, der Lunge äußerst nachtheiligen Geruch, eine gelbe Farbe, und muß sorgfältig in Flaschen, mit eingeriebenen Stöpseln, vor dem Zutritte der Luft verwahrt werden; weil sie die Kraft besitzt, die Metalle aufzulösen, so muß jedes Metall davon entfernt gehalten werden, indem sonst die Zeuge dadurch unreinigt würden. Man muß überhaupt sehr vorsichtig damit umgehen.

Diese oxydirte Salzsäure vermischt man in einem sauberen Gefäße von Lannenholz, mit 200 Pfund Wasser. Die Zeuge oder das Garn werden mit 4 Pfund Potasche zwei Stunden lang gekocht, dann in fließendem Wasser sauber gespült, und ausgerungen. Nun bringt man die Zeuge in das Gefäß, worin sich die Salzsäure mit Wasser vermischt befindet, zieht sie eine halbe Stunde unaufhörlich durch, und läßt sie dann 5 Stunden, während der Zeit sie jedoch öfters umgezogen werden müssen, darin liegen. Hier-

auf werden sie herausgenommen und rein ausgewaschen. Man kocht sie noch einmal mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Potasche, und $\frac{1}{2}$ Pfund Seife eine halbe Stunde lang, und bringt sie, nachdem sie ausgespült worden, nochmals 4 bis 6 Stunden in das saure Wasser. Zuletzt wäscht und stößt man sie in reinem Wasser sorgfältig aus, worauf sie weiß getragen, oder gefärbt werden können. —

Das gesäuerte Wasser darf nicht lange in dem hölzernen Kibel stehen bleiben, weil die Säure stark auf das Holz wirkt, und dadurch nicht nur geschwächt, sondern auch das Gefäß nach und nach schadhast wird. Wenn man aber das zu Bleichende sogleich hinein bringt, so wirkt die Säure nicht merklich auf's Holz.

Vorzüglich muß man darauf sehen, daß nichts von Eisen in das saure Wasser kommt, weil dadurch Rostflecke entstehen würden.

535) Mittel wider die Geschwülste bei den Pferden.

Wenn eine Geschwulst von äußerlichen Ursachen entstanden ist, nemlich durch einen Schlag oder Stoß, so ist sie warm anzufühlen, und die Haut darüber etwas gespannt. Zuweilen kann man auch auf der Schwulst die Stelle bemerken, wo der Stoß oder der Schlag hintraf. Diese Geschwulst muß man sehr oft mit kaltem Wasser baden, und täglich einige Mal mit Branntwein und Seife waschen, so wird sie bald verschwinden.

Diejenige Geschwulst hingegen, welche aus innerlichen Ursachen entsteht, ist kalt anzufühlen, und wenn man mit einem Finger stark darauf drückt, so bleibt eine Vertiefung zurück. Ist die Geschwulst stark, und am Vordertheile des Körpers befindlich, so muß man ein Fontanell vor die Brust legen; entsteht sie dagegen in dem einen oder dem andern Hinterbeine, so muß man das Fontanell an die Lende des Beines legen, in welchem sich die Geschwulst befindet. Letztere muß, täglich drei Mal, mit folgendem Mittel gebadet werden; als mit:

Kamillen,
Pappelblättern, und
Wollkraut,

von jedem 3 Hände voll.

Dies alles wird in 8 Quart Wasser gekocht, und hernach werden 4 Loth Salmiak dazu gethan. Die Fontanellen muß man 12 bis 14 Tage liegen lassen, alsdann aber solche heraus nehmen.

Nuch bei den Geschwürften an dem Rindviehe leistet das Heusaamenbad sehr gute Dienste.

536) Mittel, zur Abkühlung bei dem dummen Koller der Pferde.

Diese Krankheit entsteht vorzüglich bei denjenigen Pferden, welche zu viel Futter erhalten, und zu wenig Bewegung haben, weshalb sie auch selten bei den Pferden des Landmannes, aber mehr bei Prunkrossen wahrgenommen wird. Ist dies die Ursache derselben, so ist die Arbeit das einzige Mittel, und alle kostspieligen Versuche sind als unnütz anzusehen.

Oft rühret diese Krankheit aber auch von der großen Hitze in heißen Sommertagen her; alsdann kann das davon befallene Pferd auf folgende Weise geheilt werden: Zuerst läßt man demselben ein Quart Blut aus der Halsader, und giebt ihm täglich zwei Mal, des Morgens nüchtern, und des Abends nach dem letzten Futter, jedes Mal 2 Loth gereinigten Salpeter in ein Quart Wasser aufgelöst, ein; läßt es sich aber diesen Trank nicht eingeben, so kann man ihm folgendes Pulver, zu 2 Loth, täglich drei Mal, unter das Futter mischen: 12 Loth Glaubersalz, und
8 — Salpeter,

beides zu Pulver gerieben und zusammen gemischt.

Das Pferd muß dabei in einen kühlen luftigen Stall gestellt, mit gutem und oft geholtem Grase gefüttert, und des Morgens früh und des Abends spät in der Kühle, eine halbe Stunde geführt und geritten werden. Der Uderlaß wird alle 6 Tage wiederholt, bis das Pferd geheilt ist. Wenn man Gelegenheit hat, so kann man es auch des

Nachts und bei kühlen Tagen auf der Weide gehen lassen, sobald es aber warm wird, muß es wieder in den Stall gebracht werden.

537) Mittel und Ursache des rasenden Rollers bei Pferden.

Selbiger äußert sich durch folgende Kennzeichen:

Das Pferd steht anfangs traurig, frist nicht, und tritt von der Krippe zurück; seine Augen sind starr und glänzend, das Maul ist heiß und trocken, es legt sich darauf in die Halfter, zersprengt die Stränge oder Ketten, springt auch wohl gegen die Krippe, und fängt fürchterlich an zu toben; stürzt zu Seiten nieder, und schlägt mit dem Kopfe gegen die Erde und gegen die Stände, oder, wenn es steht, gegen die Krippe oder Raufe. Dieses währt bei einigen nur eine Zeit lang, alsdann werden sie eine Weile wieder ruhig, fangen aber nicht lange darauf das Toben von Neuem an.

Zu der Zeit, wenn das Pferd tobt, ist nichts mit ihm anzufangen; man muß daher die ruhige Zeit abwarten, alsdann ihm aber ein und ein halb Quart Blut ablassen, und 2 Loth Salpeter, in Wasser aufgelöst, eingeben, und wenn es möglich zu machen ist, das Klystier beibringen, welches bei der vorher gesagten Lungenentzündung vorgeschrieben ist. Lassen es die ruhigen Zeiten zu, so muß der Trank und das Klystier alle 4 Stunden, der Uderlaß hingegen, so lange die Krankheit anhält, alle 24 Stunden wiederholt werden; alsdann aber muß man nur jedesmal ein Quart Blut ablassen. Wo es möglich zu machen ist, umwindet man den Kopf mit leinenen Tüchern, und erhält diese mit kaltem Wasser immer naß; kann dies aber nicht geschehen, so muß man den Kopf fortwährend mit kaltem Wasser begießen. Ferner muß man das Pferd in einen Stall bringen, wo es sich bei dem Rasen und Toben nicht beschädigen kann, und endlich mit dem Gebrauch der vorgeschriebenen Mittel so lange fortfahren, bis die Krankheit geheilt, oder das Pferd gestorben ist.

Die Entzündung des Gehirns wird durch diese Behandlung oft geheilt; hat sich aber Wasser in dem Gehirn eines Pferdes angesammelt, so ist es ohne Rettung verloren.

538) Recept, Pillen gegen den Dampf der Pferde zu verfertigen.

Die Kennzeichen der Krankheit sind folgende:

Das Pferd hat einen beschwerlichen Athemzug, wobei es die Nasenlöcher aufreißt, und die Flanken, wie auch die Rippen unter der Haut sehr stark bewegt; einige haben dabei auch einen dumpfen hohlklingenden Husten, andere nicht. Bei der Arbeit werden die Athemzüge geschwinder, und das Flankenschlagen stärker. Wenn das Pferd diese Kennzeichen ohne Husten äußert, so wird die Krankheit gewöhnlich Herzschlagigkeit genannt; findet sich dieser hingegen dabei, so nennt man sie den Dampf.

Ist diese Krankheit schon veraltet, so ist die Heilung schwer und ungewiß: Anfanglich können hingegen folgende Pillen sehr gute Dienste leisten:

Man nehme:

- 2 Loth Galbani = Gummi,
 - 2 — Ammoniak = Gummi,
 - 6 — Pimpinellwurzel,
 - 6 — Mantwurzel,
 - 2 — Schwefelbalsam, und
- weiße Seife, so viel als zur Pillenmasse erforderlich ist.

Hiervon werden 2½ Loth schwere Pillen gemacht, von denen dem kranken Pferde täglich eine gegeben wird; auch muß man dabei folgendes Dampfbad anwenden, welches das Pferd täglich zwei bis drei Mal erhalten muß.

Man nimmt eine Meße Gerste, kocht diese in hinreichendem Wasser so lange, bis sie plagt, gießt diese mit dem Wasser in einen Eimer, stellt solchen unter die Nase des Pferdes, damit der aufsteigende Dampf durch das Athemholen hineingezogen wird, und läßt ihn so lange stehen, bis kein Dampf mehr aufsteigt; leidet es das Pferd, so hängt

man ihm noch überdies ein Laken um den Kopf, damit der Dampf darunter bleibe. Die erst gekochte Gerste kann zu 2 bis 4 Bädern gebraucht werden; alsdann wird das darauf stehende Wasser unter das Saufen gegossen, und die Gerste kann als Futter gegeben werden. Diese Krankheit heilt sich auch nicht so geschwind, sondern es werden immer drei Wochen dazu erfordert.

Ist das Pferd dick und gut bei Fleische, so kann man ihm gleich im Anfange der Cur 2 Pfund Blut ablassen.

Das erste und beste Heilmittel wider diese Krankheit ist im Frühjahr die Weide, wodurch sie sehr oft geheilt wird.

Sieht man sich genöthigt, ein von dieser Krankheit befallenes Pferd zur Arbeit zu gebrauchen; so muß man ihm gar kein Heu, desto mehr Futter und wenig Gersten- oder Weizenstroh geben; noch besser ist es, wenn man das Futter mit Kleie oder Schrot angefeuchtet, vermischen kann.

539) Anweisung, Blumen im Winter zu ziehen.

Man hebt im Frühjahr, wenn die Sträucher oder Blumen zu treiben anfangen, sie sorgfältig mit einem Balten Erde um die Wurzeln herum, aus, und stellt sie aufrecht in einen Keller, wo man sie bis Michaelis stehen läßt; dann setzt man sie mit frischer Erde in Kübel oder große Töpfe, und bringt sie in ein Treibhaus oder geheitztes Zimmer, wo man sie jeden Morgen mit Regenwasser begießt, in welchem man Salmiak, auf $\frac{1}{2}$ Kanne $\frac{1}{2}$ Unze, aufgelöst hat.

Zwischen Weihnachten und dem Februar wird man Blumen und Früchte erhalten, und Saamen, den man zu Michaelis in Töpfe säet, und mit diesem Wasser begießt, wird ebenfalls frühzeitig blühende Pflanzen erzeugen.

540) Methode, braune Fleischbrühe zu bereiten.

Wenn man den Boden eines Tiegels oder Casserols mit in Scheiben geschnittenen Wurzeln, Zwiebeln, und

diese mit dem Abgange von Kalb-, Rind-, oder Schafsfleisch belegt, auch ein wenig fette Fleischbrühe darüber gegossen hat, so wird das Geschirr wohl zugedeckt und so lange unter fleißiger Aufsicht über gelindes Feuer gesetzt, bis sich der aus dem Fleische gezogene Saft auf dem Boden dasselben schön braun angelegt hat. Hernach gießt man Wasser oder Brühe auf; läßt sie 2 bis 3 Stunden langsam kochen, schlägt sie hernach durch ein Sieb, und bedient sich derselben zu klaren Suppen und dergleichen.

541) Anweisung zur Bereitung der Krebs- Butter.

Man siedet nach Verhältniß 20 bis 30 Stück Krebse in gesalzenem Wasser, dann bricht man von selbigen die rothen Schalen und die Schweife, wenn dieses geschehen, werden sie mit vieler Butter so lange geröstet, bis solche schäumt, dann füllt man Wasser auf, läßt es so lange kochen, bis die rothe Butter oben aufschwimmt, streicht sie dann mit einem Löffel durch ein Sieb und gebraucht sie nach Gefallen. Man kann aber auch die roth geröstete Butter, ohne Wasser aufzufüllen, sogleich durch ein Sieb pressen.

542) Methode, auf eine leichte Art Schwämme (Pilze) zu ziehen.

Wenn man das Wasser, in welches die Schwämme geweicht, oder womit sie abgewaschen wurden, auf ein Beet gießt, oder abgebrochene Stückchen der Schwämme darauf streut, so wird man sehr bald eine große Menge Schwämme hervorzurachsen sehen.

543) Anweisung, Blumen und andere Kräuter im Sommer zu versehen.

Wenn es nöthig ist, solche im Sommer zu versehen, so muß man es alle Mal des Abends thun, wenn die Hitze vorüber ist; sie müssen nach dem Verpflanzen sogleich gut begossen werden, und man hat sich besonders in Acht zu

nehmen, daß die jungen Sproßlinge nicht abbrechen, wodurch die Pflanze zu ihrem großen Nachtheile den zum Wachstume so nöthigen Saft verlieren würde.

544) Regel über die Jahreszeit, in welcher am besten und vortheilhaftesten Vorräthe für die häusliche Küche anzulegen sind.

Die meisten Vorräthe für den Winter werden schon Anfangs Herbst, im September und October, bei Zeiten angeschafft, als:

1) Alles Obst zum Einmachen, (einige Arten schon nach Johannis) zum Trocknen und zum Backen, alle Hülsenfrüchte, welche jedoch nur für 1 Jahr angeschafft werden müssen, Bohnen zum Einmachen (im August) Sauerkraut, Pfeffergurken, Saamengurken, Kartoffeln, Preiselbeeren. (im Spätherbst.)

2) Im September legt man die Butter ein, die man zum Gebrauch für den Winter in Steintöpfe eindrückt. Dies ist vorzüglich anzurathen, da in den Wintermonaten die Butter am theuersten und schlechtesten ist.

3) In den Wintermonaten ist das Fleisch am besten, vorzüglich Wildpret, eben so Federvieh und Fische.

4) Die besten Krebse giebt's im Juni und Juli.

5) Pilze legt man gegen Michaelis ein.

6) Vom März an hat man die besten Eier, im Winter die schlechtesten.

7) Das beste Bier hat man vom Januar bis Mai, im Sommer und Herbst ist es schlecht.

8) Essig bereitet man am besten selbst, und zwar während des Sommers.

Bei allen diesen Vorräthen muß freilich gute Aufsicht seyn, daß nichts verderbe, und deshalb müssen nur solche Producte gewählt werden, die sich halten, und deren Dauer man kennen muß.

Mit der Auswahl der Speisen richte man sich genau nach der Jahreszeit; dabei kommt man immer am wohlfeilsten weg.

In diesem Bezuge können die Mittheilungen des Vorstehenden nicht ohne Nutzen seyn.

545) Gute Methode, Sämereien lange aufzubewahren.

Zum Aufbewahren und Versenden der Sämereien behalten solche ihre Vegetationskraft sehr lange, wenn sie mittelst der Schwefelsäure getrocknet, und nachher in einem gewöhnlichen Löschpapiere an einem luftigen Orte aufbewahrt, und an schönen Tagen, besonders nach vorhergegangnem feuchten Wetter, der Luft und Sonne ausgesetzt werden.

Diese Methode ist für alle großen schleimigen Sämereien zu empfehlen. Kleine oder ölige Saamenkörner und Beeren lassen sich in Zucker oder zwischen Johannisbeeren und Rosinen aufbewahren.

546) Mittel, eine gute Salbe wider die Geschwulst am Euter der Kühe zu bereiten.

Bei dem Kalben, oder gleich nachher, schwillt den Kühen oft das Euter an, und es befinden sich harte Knoten in demselben; alsdann muß das Euter, so weit es angeschwollen ist, alle Tage mit folgender Salbe eingerieben, und die Milch täglich drei Mal ausgemolken werden.

Man nehme:

4 Loth Altheesalbe, und

4 — Lorbeeröl

und mische selches zusammen.

Zu Zeiten schwillt eine, auch wohl mehrere Zigen am Euter an. Diese müssen dann, täglich zwei Mal, mit dieser Salbe bestrichen werden, jedoch muß man die darin befindliche Milch ausmelken, indem sich sonst die Milchgefäße darin verstopfen, und die Kühe hernach aufhören Milch zu geben.

547) Gute Methode, Blumen zu trocknen.

Alle Blumen müssen so schnell als möglich getrocknet werden, bei größeren nimmt man die Staubfäden und dergl. heraus, kleine aber trocknet man mit dem ganzen Blumenstengel; Blumen, die wollige Saamen haben, wie Huflattich, müssen stark getrocknet werden, und zwar ehe sie noch aufgegangen sind, sonst würde die zurückbleibende Feuchtigkeit die wolligen Theile angreifen, wodurch die Blumen dann zu Infusionen unbrauchbar würden, weil in dem Getränke allerlei störende Theile übrig bleiben. Blumen, die wenig oder keinen Geruch haben, werden bei einer Hitze von 75 bis 100° F. getrocknet. Die saftigen Lilien, deren Geruch so flüchtig ist, lassen sich beinahe gar nicht trocknen, einige blühende Stengel, wie Tausendguldenkraut, Steinklee, Wermuth, Wassergamander u. dergl. werden aufgehängt, oder wenn sie ihre Farbe nicht verlieren sollen, in Papier gewickelt und der Sonne ausgesetzt.

Die Farbe der rothen Rose wird erhalten, wenn man sie sehr schnell bei ziemlicher Hitze trocknet, und dann die gelben Antheren durch Sieben ausscheidet: der Geruch der Rosen und Nelken wird durch das Trocknen vermehrt.

548) Mittel, Sämereien fruchtbar zu machen.

Man vermische zu diesem Behuf Kalk, Salpeter und Taubenmist mit Wasser, so wird man, nachdem man den Saamen darinnen eingeweicht und mit selbigen in die Erde gebracht, mit Erstaunen den Nutzen wahrnehmen.

Weicht man Weizenkörner hinein, so wird man finden, daß manche 60, 70 bis 80 Halme treiben und 5 Zoll lange Aehren haben, in welcher sich gewöhnlich 40 bis 60 Körner befinden.

549) Anweisung, Krebsauce, oder Brühe zu bereiten.

Man nehme nach Befinden 40 bis 50 Stück Krebse, siede solche in gesalzenem Wasser, breche aus selbigem eben-

falls die rothen Schweife und Schalen; erstere hebt man zu einem andern Gebrauch auf, und letztere stößt man nebst einem Pfunde Butter in einem Mörser. Dann röstet man das Gestrorene nebst in Scheiben geschnittenen Suppenwurzeln schön roth, mischet am Ende das nöthige Mehl, mit Semmel vermengt, darunter, rührt es mit kräftiger Brühe zu einer Sauce, die man noch eine kurze Zeit kochen läßt, und am Ende durch ein Sieb gießt.

550) Anweisung, Butter abzuklären.

Man legt so viel Butter als man haben will, in ein haltbares töpfernes, oder kupfernes Geschirr, thut, damit sie recht hell und klar werde, ein wenig Wasser, so wie auch einen Eßlöffel voll Mehl darunter. Dann stellt man das Geschirr über gelindes Feuer, läßt die Butter so lange kochen, bis man bemerkt, daß sie hell und klar wird, wo man sie noch einige Zeit neben das Feuer stellt, und wenn man sieht, daß sie durchaus vom Bodensatz sich getrennt hat, wird sie durch ein Sieb zum ferneren Gebrauch in Gefäße gelassen, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

551) Anweisung, frische Kartoffeln im Winter zu ziehen.

Man bereitet 14 Tage vor dem Gebrauche eine Quantität rothen, etwas lehmigen Sand, und vermischt ihn mit $\frac{1}{2}$ pulverisirtem Kalk. Diese Erde breitet man 3 Zoll hoch in einen alten hölzernen Kasten, oder auf den Boden des Kellers, wenn er aus ganz trocknen Backsteinen besteht: der Keller darf dem Frost nicht ausgesetzt seyn und muß etwas Luft haben. In diese Erde setzt man einige Kartoffeln, etwas große, vom vorigen Jahre, 3 Zoll von einander, so, daß die Krone oder das Hauptauge nach oben zu steht, bedeckt sie aber nicht mit Erde. —

Wenn man sie in der Mitte des Septembers steckt, so werden sie in kurzer Zeit eine Menge Sproßlinge treiben, an deren Wurzel sich kleine Kartoffelchen bilden. Die Pflanzkartoffeln müssen im October des vorhergehenden Jahrs

reß völlig ausgewachsen gewesen, und den Winter hindurch gut aufbewahrt worden seyn. Zu Ende des Aprils trennt man die Schößlinge, die eine Länge von 6 bis 26 Zoll haben, und pflanzt sie mit allen ihren Wurzeln in einen Garten, wo sie eine erste Ernte liefern; den 15ten Juni trennt man abermals die Sproßlinge, und setzt sie zur zweiten Ernte in den Garten, und im September wiederholt man dies zum dritten Male; zu Ende des Septembers bringt man die Saamenkartoffeln in den oben angeführten Boden, um Kartoffeln für den Winter zu ziehen. Nach 3 Monaten trennt man die alten Kartoffeln von den jungen, nimmt die Schößlinge ab, und legt die alten Kartoffeln auf die Seite in einen eben so bereiteten Grund, wo man eine neue Ernte durch die nach oben gerichteten Augen erhält: man darf deshalb niemals die alten Kartoffeln zwei Mal auf dieselbe Seite legen, und muß jetzt die Sproßlinge abnehmen, damit die Kartoffel nicht zu feucht werde und verfaule. Auf diese Art erhält man von einer Kartoffel 4 Mal junge Früchte, ohne die zu rechnen, welche man durch die verpflanzten Sproßlinge im April und Juni im Garten erhält, welche im September und October Kartoffeln von 10 bis 12 Unzen Schwere liefern.

Auf diese Art gezogene Kartoffeln zeichnen sich nicht nur durch ihren Geschmack vortheilhaft aus, sondern sie halten sich auch länger als solche, die auf die gewöhnliche Art gezogen werden.

552) Mittel, einen Umschlag auf wunde Stellen bei Rindvieh, so durch den Druck von Eisen u. s. w. entstanden sind.

Wenn es der Fall ist, daß ein Ochse oder Kuh durch den Druck des Joches gedrückt worden, so wird mit folgendem Mittel die Wunde täglich 2 bis 3 Mal befeuchtet, bis solche geheilt ist.

Man nehme:

4 Loth Bleiextract,

8 Loth starken Brantwein, und

1 Pfund Wasser,

und mische es zusammen.

Zu Zeiten entsteht auch auf der Stelle, wo das Loch liegt, eine starke Geschwulst. Einige Geschwülste in dieser Art sind hart, andere wieder weich anzufühlen. Ist eine solche Geschwulst rund und erhaben, und hat sie sich nach einer oder der andern Seite des Halses gelegt, so muß solche geöffnet werden. Man wird entweder eine braungelbe Feuchtigkeit, oder aber Eiter darinnen finden. Die Oeffnung darf nicht zu klein seyn, sonst heilt selbige zu geschwind wieder zu, und die Wunde muß täglich einige Mal mit Salzwasser gereinigt werden.

Bei diesen Wunden hüte man sich vor Salben und andern fettigen Sachen, weil hierdurch dieselben schwierig werden.

553) Zweckmäßige Zeit, in welcher Früchte einzusammeln sind.

Die beste Zeit zum Abnehmen der Früchte ist um Mittag an einem trocknen Tage. Man erkennt am sichersten die Zeit der Reife an dem Abfallen einzelner Früchte; denn da die Witterung jedes Jahr verschieden ist, so giebt es durchaus keine bestimmte Zeit, zu welcher man das Obst abnehmen könnte, oft wird es in einem Jahre 4 Wochen früher reif als im andern. Wenn man die rechte Zeit erwartet, so halten sich die Früchte gut und bleiben voll, wenn man sie zu früh abnimmt, so schrumpfen sie zusammen und erhalten ein schlechtes Ansehen.

Pflaumen lösen sich, wenn sie reif sind, leicht von den Zweigen ab; man darf sie nur vorsichtig angreifen, weil sie sonst ihre schöne Farbe verlieren.

Aprikosen nimmt man ab, wenn sie sich an der Sonnenseite weich anföhlen, sie sitzen fest am Baum und werden überreif und mehlig, ehe sie abfallen.

Pfirsichen biegt man nach oben, und zieht sie dann mit einem gelinden Zug herab, wo sie sich, wenn sie reif

sind, leicht ablösen: man fängt sie in einem mit Sammt ausgefüllerten Trichter auf, so daß sie nirgends anstoßen und mit den Fingern nicht berührt werden.

Feigen sind dann reif, wenn das dünne Ende der Frucht dieselbe Farbe annimmt, wie das breite.

Trauben sind dann reif, wenn sie recht durchsichtig werden; da die einzelnen Beeren einer Traube niemals zu gleicher Zeit reif werden, so muß man die unreifen oder verfaulten Beeren abschneiden, ehe man die Traube auf den Tisch bringt.

Winterbirnen werden abgenommen, wenn es im Herbst ganz trocknes Wetter ist, weil sie erst durch das Aufbewahren reifen.

Beim Abnehmen selbst hebt man die Frucht ein wenig, drückt den Stiel hinweg, und wenn sie reif ist, so wird sie sich gut ablösen. Wenn das Obst noch fest sitzt, so thut man besser, es noch einige Zeit hängen zu lassen, weil es sich nicht gut halten würde, und man durch das gewaltsame Abnehmen den Tragknospen für das nächste Jahr leicht Schaden thun könnte.

Die Birnen müssen beim Abnehmen ganz trocken seyn, und man muß alles Stoßen, Drücken und alle unnöthige Berührung mit den Händen vermeiden. Die gedrückten oder abgefallenen Früchte legt man an einen besondern Ort, und verbraucht sie zuerst.

554) Anweisung, Lakrißen = Saft zu bereiten.

Man gräbt die Süßholzwurzeln im Julius aus, reißt sie sogleich, und läßt sie an der Luft ziemlich trocken werden; dann zerschneidet man sie in dünne Streifen, kocht sie lange im Wasser, und preßt mittelst eines starken Drucks allen Saft heraus. Wenn sich die gröbren Theile dieser Decoction etwas gesetzt haben, so schüttet man sie in Kessel, unter welchen man zuerst ein starkes, dann ein schwächeres Feuer anmacht, bis der Saft ganz dick wird; dann verlöscht man das Feuer, läßt den Extract ganz kalt werden, nimmt eine

eine Quantität davon heraus, und formt mit den Händen cylindrische Massen daraus, die man nach Belieben zerschneidet, in halb trockene Lorbeerblätter wickelt, und an der Sonne ganz trocken werden läßt. Gegen das Ende der Evaporation muß man die größte Aufmerksamkeit anwenden, damit der Extract die gehörige Stärke erhalte, ohne anzubrennen.

Geläuterten Lakriensaft erhält man, wenn man den nach der oben angegebenen Weise zubereiteten von Neuem evaporirt, und mit Hausenblase abklärt.

555) Anweis., Hechte mit Salz zuzubereiten.

Die Hechte werden geschuppt, ausgenommen, in gleiche Stücke geschnitten und ausgewaschen, indessen setzt man nur so viel Wasser zu, daß es den Fisch bedeckt, mit nicht viel Salz und ein Paar Lorbeerblättern, aufs Feuer; wenn es kocht legt man den Fisch hinein, läßt ihn so lange kochen, bis man ihn ausgeschäumt hat, und nun kommt eine Hand voll fein geschnittene Petersilie und Zwiebeln daran. Hierauf thue man eine Hand voll Mehl unter ein großes Stück frische Butter, nebst etwas Muskat und gestoßenen Pfeffer darunter, vermische während des Kochens den Fischsud damit, lasse ihn noch eine kurze Zeit langsam kochen, und gebe dem Ganzen das nöthige Salz.

556) Anweisung, Zuckerschoten zu trocknen.

Die jungen und zarten Schoten werden wie die Bohnen abgezogen, dann läßt man sie in gesalzenem Wasser nur ein Mal aufkochen, schüttet sie ab, läßt sie in einem gelinden Ofen, oder auf einer Obstdarre trocken werden, und hebt sie in Schachteln auf. Will man Gebrauch von ihnen machen, so werden sie Tages zuvor in frisches Wasser gelegt, hernach so lange in Wasser gekocht, bis sie weich sind, dann schneidet man sie in kurze Stücke, pastirt sie mit Butter, Fleischbrühe und Zucker ein, und richtet sie eben wie die frischen mit etwas Petersilie in einem Dampstiegel mit geröstetem Mehl an.

557) Regel, junge Bäume zum Versenden einzupacken.

Das lange weiße Moos, (*Sphagnum palustre*,) ist das beste Material zum Einpacken der Bäume; es wird zuerst trocken gedrückt, dann 3 Zoll hoch in den Kästen gelegt, und hierauf die an den Zweigen und Wurzeln beschnittenen Bäume, dann wieder Moos und so fort bis die Kiste ganz voll ist; dann wird das Moos fest zusammengedrückt, und der Deckel darauf befestigt. So eingepackte Bäume bedürfen während einer Reise von 10 bis 12 Monaten keiner weitem Pflege, das Moos bleibt immer ein wenig feucht, und scheint die Eigenschaft zu haben, alle Gährung und Fäulniß zu verhindern. Die Vegetation hat während der Reise ihren Fortgang, die Wurzeln treiben sowohl als die Zweige, aber die Triebe bleiben, weil es ihnen an Luft und Licht gebricht, weiß und zart; deshalb müssen die Bäume nach und nach an die freie Luft gewöhnt werden. Das hier angegebene Moos wächst so ziemlich in allen Theilen Europa's und Amerika's.

558) Mittel, gegen die Räude oder den Grind beim Rindvieh.

Ist der Grind bei dem ausgewachsenen Vieh vom Hunger entstanden, so muß demselben reichliches und nahrhaftes Futter gegeben, ihm auch täglich von folgendem Pulver, zweimal ein Eßlöffel voll auf das Futter gestreuet werden, als:

- 8 Loth gelber Schwefel,
- 6 — rothe Enzianwurzel, und
- 6 — Wachholderbeeren.

Dieses alles wird zu Pulver gestoßen, und zusammen gemischt.

Wenn das Pulver einige Tage gebraucht ist, so müssen alle Stellen, wo das Vieh den gründigen Ausschlag hat, mit folgender Salbe eingerieben werden:

- 4 Loth Schwefel, und
- 4 — Salpeter,

Beides zu Pulver gerieben, und mit einem halben Pfunde Leindl zu einer dünnen Salbe gemischt.

Die Salbe muß den dritten Tag mit warmgemachter Lauge wieder herunter gewaschen werden; sollte jedoch hin und wieder noch etwas von dem Grinde zum Vorschein kommen, so kann sie nochmals darauf eingerieben werden.

Ist der Grind von faulartigem, verdorbenem Futter entstanden, so muß dieses, so viel als möglich, durch besseres ersetzt, und dem Vieh, alle Tage zweimal ein Eßfel voll von folgendem Pulver auf das Futter gestreut werden:

- 6 Loth gelber Schwefel,
- 6 — Spießglanz,
- 4 — rothe Enzianwurzel, und
- 4 — Wachholderbeeren.

Alles ebenfalls zu feinem Pulver gestoßen und zusammen gemischt.

Die gründigen Stellen müssen, wie vorhin beschrieben ist, behandelt werden.

Zuweilen ist es schwierig den Grind zu vertreiben, alsdann ist es nöthig, ein Fontanel vor die Brust, und an jede Lende eins zu legen, welche man hiernächst 12 bis 14 Tage liegen lassen kann, dann aber herausnehmen muß.

Sobald ein Stück Vieh einen Ausschlag erhält, wovon aus der Grind entstehen kann, so muß es gleich von dem andern absondert und allein abgestellt werden, um die Ansteckung zu verhüten, wobei alle mögliche Vorsicht nöthig ist; weil, wenn der Grind sich einmal in einem Stalle unter dem Vieh verbreitet hat, er nur schwer und mit vielen Kosten zu vertreiben ist.

Gewöhnlich wird dem Vieh bei dieser Krankheit zur Ader gelassen. Dieses darf aber nicht geschehen, weil es der Natur der Krankheit ganz entgegen ist; es sey denn daß ein Stück Vieh vom Verhitzn einen Ausschlag erhielt, der dem Grinde ähnlich wäre, welches manchmal bei den Zugochsen der Fall ist. Wenn also das Vieh gesund ist, und reichliches Futter erhalten hat, gut bei Fleis-

sche ist, und man gewiß weiß, daß es nicht angesteckt seyn kann, es aber dennoch einen dem Grunde ähnlichen Ausschlag erhält: so ist es zu vermuthen, daß dieser Ausschlag von einer Verhütung entstanden sey. In diesem Falle kann man ihm 2 Pfund Blut aus der Halsader lassen, ein Fontanell vor die Brust legen, auf den Ausschlag die Salbe einreiben, und diese den dritten Tag mit Lauge wieder abwaschen.

Einem Kinde wird nur die Hälfte von den vorgeschriebenen Pulvern gereicht.

Haben die Kälber vom Verbrähen den gründigen Ausschlag erhalten, so muß ihnen, täglich ein Mal, von folgendem Pulver ein Stück mit Wasser eingegeben werden:

2 Loth Schwefelblumen, und

3 — Salpeter

zu feinem Pulver gerieben, und in 10 gleiche Theile getheilt.

Hat das Kalb 6 Stück von diesem Pulver erhalten, so muß es mit der Salbe eingerieben, und diese den dritten Tag mit warmem Wasser und Seife wieder abgewaschen werden. Wäre es aber von verdorbenem Futter oder von Hunger gründig geworden, so wird ihm, alle Tage zwei Mal, ein Loth von folgendem Pulver unter das Futter gemischt:

6 Quentchen Schwefelblumen,

6 — Spießglanzleber,

1 Loth rothe Enzianwurzel, und

1 — Wachholderbeeren,

zu Pulver gestoßen und zusammen gemischt.

Alles verdorbene oder schlechte Futter muß entfernt, und dafür gutes gegeben werden, wozu man das Gerstenschrot vorzüglich rechnen kann, welches auch denjenigen Kälbern, die vom Hunger gelitten haben, gereicht werden muß.

559) Anweisung, Mispeln und Quitten gut aufzubewahren.

Die Mispel wird bekanntlich nicht ehe eßbar, als bis

ſie ſauſt iſt; ſie wird im Anfange des Novembers abgenommen, und gewöhnlich zwiſchen Stroh gelegt, um ihre Reife zu beſchleunigen. Andere legen ſie in eine Kiſte auf eine 3 Zoll hohe Schicht von grober Kleie, die ſie mit weichem warmen Waſſer anfeuchten; dann ſtreuen ſie Stroh darauf, und hierüber 2 Zoll hoch Früchte, die ſie ebenfalls anfeuchten, aber nicht ſo ſtark als die Kleie: Auf dieſe Art behandelte Miſpeln, werden in 8 — 10 Tagen eßbar.

Quitzen werden im November, wenn ſie vöſtlig reif ſind, eingeſammelt; man läßt ſie einige Tage in einem Haufen ſchwißen, dann wäſcht man ſie trocken ab, und legt ſie einzeln auf das Fruchtlager.

560) Anweiſung, einen guten ſpirituoſen Sandarackfirniß für Tafelwerk, Meubles u. ſ. w. zu bereiten.

Man nimmt 6 Unzen Gummi-Sandarack, 2 Unzen Schellack, 4 Unzen Kolophonium, eben ſo viel hellen Terpentin, und eine gleiche Quantität geſtoſenes weißes Glas, dieſes alles wird in 32 Unzen Alkohol aufgeloſt und wie der Waſtixfirniß zubereitet. Dieſer Firniß iſt hinlänglich dauerhaft zu Dingen, die man täglich im Gebrauch hat, doch iſt Copalfirniß vorzuziehen.

561) Anweiſung, Schwämme (Pilze) einzumachen.

Man weicht ganz kleine Schwämme in Quellwaſſer, und reibt ſie mittelſt eines neuen Stückes Flanell mit Salz ein, dann werden ſie in kaltes Waſſer gelegt, wo durch ſie ihre Farbe behalten und endlich thut man ſie in eine Pfanne und ſtreut eine Hand voll Salz darüber. Die Pfanne deckt man zu, und ſetzt ſie 4 bis 5 Minuten über das Feuer, bis ſich eine Flüſſigkeit bildet; dann läßt man ſie zwiſchen 2 trocknen Tüchern erkalten, thut ſie in Glaſflaschen, die man mit deſtillirtem Weineßig vollfüllt, und in jede Flaſche ein Stückchen Muſkatensblüthen und 1 Theelöffel voll friſches Del gießt, ſtopft die Flaſchen zu, und bewahrt ſie an einem trocknen kühlen

Orte auf. Statt des destillirten Essigs kann man auch weißen Weinessig oder Ale nehmen, Bieressig aber muß vorher, mit Mustatenblätthen, Salz und einigen Stückchen Ingwer abgekocht werden und ganz kalt seyn, ehe er über die Schwämme gegossen wird.

Große Schwämme zerbricht man mit der Hand, streut Salz darüber, läßt sie über Nacht stehen, und thut sie den andern Tag in einen Dampfstopf, den man 12 Stunden in einem heißen Ofen läßt, und dann die Flüssigkeit durch ein Haarsieb seihet. Zu jedesmal 4 Kannen Flüssigkeit thut man Nelken, schwarzen Jamaica Pfeffer und Ingwer, von jedem 1 Unze und $\frac{1}{2}$ Pfund Kochsalz, läßt sie auf einem schwachen Feuer zur Hälfte einkochen, in einem reinen Topfe erkalten, und dann füllt man sie auf Flaschen.

562) Anweisung, Hechte mit Sahnen-Sauce vorzurichten.

Hat man kleine, halb- oder viertelsündige Hechte, so werden sie nach dem Ausnehmen und Waschen gekrümmt, das heißt, man macht ihnen in die äußere Spitze des Schwanzes einen kleinen Einschnitt, und steckt den Theil des Untermaules hinein, begießt sie, damit sie schön blau werden mit kochendem Weinessig, und siedet sie wie andere Fische. Nun setzt man gute Sahne an's Feuer, läßt sie kochen, zerquirlt einige Eidotter mit ein wenig kalter Sahne, thut ein gutes Stück frische Butter und Muskat davon, wie auch einen Eßlöffel voll Mehl, thut dann die kochende Sahne, nebst etwas Fischsud dazu, und läßt sie, unter öfterm Aufquirlen, ein Mal aufkochen und etwas dicklich werden. Dann werden obige Fische angerichtet, mit Petersilienblättern belegt, und die Sauce wird besonders dazu gegeben.

563) Gute Methode, Kalbs-Schinken zu räuchern.

Die Keulen von einem guten und fetten Kalbe werden eben wie die Schweine-Schinken von den unnöthigen

Knochen befreit, 14 bis 16 Tage in eine Salzlake, worunter man ebenfalls auch Salpeter nimmt, gelegt, nachher nicht allzutrocken geräuchert, und entweder roh, oder auch gedämpft und mit einer braunen sauern Sauce zu Fische gegeben.

564) Anweisung, Sauerkraut gut einzulegen.

Man nimmt ein großes starkes hölzernes Faß, so wie man es zum Einpökeln des Fleisches anwendet, das groß genug ist, um den ganzen Bedarf des Sauerkrauts für eine Familie aufzunehmen. — Von dem Kraute nimmt man die äußern grünen Blätter ab, schneidet oder schabt die Krautköpfe in kleine Stücke, legt zuerst auf den Boden 1 bis 2 Krautshäupter, dann das geschabte Kraut darauf, und drückt es mit einem hölzernen Stempel zusammen, bis das Faß voll ist; oben legt man ein Bret darauf, beschwert es mit einem Gewichte, und läßt das Faß 4 bis 5 Tage an einem warmen Orte stehen, in welcher Zeit das Kraut die nöthige Gährung übersteht. — Während dieser Gährung entwickelt das Kraut einen sehr unangenehmen sauren Geruch; wenn er vorüber ist, so bringt man das Faß an einen kühlen Ort und läßt es beständig zugedeckt. Wenn man zwischen die Lagen des Sauerkrauts beim Einmachen Anniskörner streut, so erhält es davon einen besondern, aber nicht unangenehmen Geschmack.

Dies Sauerkraut giebt ein sehr nahrhaftes Gericht für den Winter, das zugleich gegen den Skorbut wirkt.

565) Anweisung, Fische zu räuchern.

Die besten Fische zu diesem Gebrauche sind: Aale, Lachs und fetter Karpfen. Sie werden nach dem Ausweiden (Ausnehmen) der Länge nach aufgerissen, stark eingesalzen, und müssen 24 bis 30 Stunden so liegen. Darnach werden sie bei gelindem Rauche einige Tage geräuchert. Den Lachs schneidet man in dünne Scheiben und verspeiset ihn dann.

566) Mittel, reife Früchte gut aufzubewahren.

Wenn man große Quantitäten reifer Früchte aufzubewahren hat, so legt man sie auf Lager oder Rahmen, die bessern Sorten bringt man in Repositorien, wickelt sie in Papier, packt sie zwischen Sand Moos, Papier, Spreu, Sägespäne, Heu und dergleichen, in Töpfe oder Fässer, die man luftdicht verschließt, und in dem Früchte Keller aufbewahrt.

Gute Birnen oder Äpfel packe man mit dazwischen liegenden trockenem Moos in irdene Krüge, die man, wenn sie angefüllt sind, mit einem hölzernen Deckel zudeckt, und diesen mit geschmolzenem Harz übergießt. Diese Krüge senkt man einen Fuß tief in trockenen Sand in einen Keller.

Man kann auch statt des Mooses, zwischen jede Fruchtschicht trocknen Sand legen und die Krüge mit Blase zubinden, sie an einem luftigen trockenen Orte aufbewahren, wo es kühl ist, ohne daß es gefriert. An jeden Krug befestigt man ein Papier mit dem Namen der Sorte, und vor dem Verbrauch legt man die Früchte einige Zeit auf Horden.

Die allerbeste Art ist, die Äpfel oder Birnen einzeln in Papier einzuwickeln, und sie dann in glasierte irdene Krüge einzupacken. Diese Krüge sind vollkommene Cylinder, haben ohngefähr die Höhe von einem Fuß, und passen sehr gut in einander, so, daß man eine große Menge Früchte in einem kleinen Raume aufbewahren kann. — Wenn man den Zwischenraum zwischen diesen Gefäßen mit einem Mörstel aus zwei Theilen abgerahmter geronnener Milch und einem Theil Kalk luftdicht verstreicht, so erhält sich das Obst unverändert im besten Zustande vom October bis zum März. — Ein trockner, kalter Ort, dessen Temperatur sich wenig oder gar nicht verändert, ist der beste; die Birnen müssen ohngefähr 10 Tage vor dem Gebrauche in ein warmes Zimmer gelegt werden, wo durch die Wärme ihre Reife und ihr Wohlgeschmack befördert wird.

Es ist unrecht, die Äpfel schwichen zu lassen, ehe man sie aufbewahrt; sie erhalten dadurch einen schlechten Geruch, was überhaupt der Fall ist, wenn sie auf Haufen liegen; sie müssen ganz trocken sogleich nach dem Abnehmen, wo möglich einzeln, oder doch ganz dünn auf die Lager oder Horden in die Fruchtkammer gebracht werden. Die feineren Früchte legt man auf gutes Papier, schlechteres theilt ihnen einen üblen Geschmack mit. Alle Tage muß man, wenn das Wetter es erlaubt, der Fruchtkammer einige Stunden frische Luft geben, und bei feuchtem Wetter sie etwas heizen, besonders aber muß das Obst vor dem Gefrieren geschützt, und wenn es reif ist, von Zeit zu Zeit umgewendet werden.

567) Anweisung, einen guten Kitt zum Ausbessern der Mbbeln zu verfertigen.

Man schneidet 4 Unzen Wachs in eine Schüssel, und schüttet so viel Terpentindl darauf, daß das Ganze angefeuchtet wird; dann pulverisirt man $\frac{1}{2}$ Unze Harz, und so viel indisches Roth, bis die ganze Composition eine dunkle Mahagonifarbe hat. Wenn dieser Kitt bei der Bereitung gut umgerührt wird, so ist er vortreflich, um Risse oder Brüche in Mahagoni- und andern, Mbbeln auszubessern.

568) Anweisung zu einem sehr wohlfeilen und dauerhaften gelben Anstrich für Gebäude.

Man zerlasse gemeinen grünen Vitriol in heißem Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund auf 2 Quart Wasser, und verwahre diese Lauge in einem Gefäße. Nachher löse man guten Kalk, so viel man dazu zu gebrauchen gedenkt, zu einem dicken Brei, und gieße die Vitriolauslösung dazu. Auf 2 Pfund ungelöschten Kalk kann man noch ein Mal so viel Vitriol rechnen. Das Ganze giebt nun eine grüne Farbe; das Haus wird damit egal überstrichen, und es wird dann erst gelb, wenn es recht trocken geworden ist. Je mehr Vitriol Lauge den Kalk zu verdünnen zugesetzt wird, desto dunkler wird

die Farbe, und so auch umgekehrt. Auf diese Weise kann man die gelbe Farbe so hell und dunkel machen, als man will. Die Farbe hängt sich an die Mauer fest an, sie schmutzt nicht ab, wenn sie einmal recht trocken ist, und hat ein weit lebhafteres Ansehen, als die Ockerfarbe. Auch richtet man mit einem Pfund Vitriol viel mehr aus, als mit 2 Pfund Ocker.

Nimmt man statt des grünen Vitriols blauen, so wird die Farbe blau.

569) Anweisung, goldfarbigen Firniß zu bereiten.

In 8 Unzen zubereitetem Leinöl und 16 Unzen Terpentinöl löst man zuerst 2 Unzen Gummilack, dann 8 Unzen pulverisirten Bernstein auf. Wenn das Ganze seine Hitze zum Theil verloren hat, so mischt man etwas Gummi Guttu, Drachenblut, Tinktur von Orleans und Curcumä hinzu. Dieser Firniß giebt weißen Metallen eine Goldfarbe.

570) Anweisung, Elfenbein zu poliren und biegsam zu machen.

Das Elfenbein wird mit Zinnasche und Wasser polirt, und zwar mittelst eines Stückchens Filz, wodurch man bald einen schönen Glanz erhält. Wenn man es geschmeidig machen will, so braucht man es nur 48 Stunden an einen warmen Ort zu legen, dann wird man es in jede beliebige Gestalt biegen können.

571) Anleitung, die Entensfedern zu verbessern, daß sie zu Betten gebraucht werden können, und sich nicht zusammenballen.

Um die Federn, die, wenn sie ohne Vorbereitung zerissen und in Betten gestopft werden, sich in kurzer Zeit zusammenballen und unbrauchbar werden, benutzen zu können, verfähre man auf folgende Art:

Man wirft in einen Kessel voll kochenden Wassers etwas ungelöschten Kalk, daß es eine ganz schwache Lauge giebt.

Man legt dann die Entensfedern hinein, rührt sie um, damit sie vollkommen durchweicht werden, und ein paar Mal mit der Lauge aufwallen, nimmt sie dann mit einem kleinen Rörbchen oder Sieb heraus, und wäscht sie, nachdem sie abgetropft sind, in reinem Wasser einige Mal aus, damit alles von der Kalklauge fortgeschafft werde, was noch daran geblieben ist. Hierauf legt man immer eine Hand voll in ein Sieb, und stellt es damit auf den Ofen, oder noch besser in die Sonne, rührt sie öfters um, und lockert sie fleißig auf. Sie werden dadurch leicht, und elastisch, verbessern ihren Geruch, und ballen sich nicht so leicht zusammen.

572) Anweisung, gutes Magenbier zu bereiten.

Um dieses angenehme und Magenstärkende Getränk darzustellen, nimmt man zu 104 Pfund Wasser 6 Pfund Zucker (Melis- oder Lumpenzucker,) und 6 Loth gestoßenen Ingwer, kocht es eine Stunde lang, schäumt es dann ab, und thut, um es abzuklären, das Weiße von 8 Eiern, wohl geschlagen, hinzu. Hat alles gut gekocht, so filtrirt man die Flüssigkeit in einen Zuber, läßt sie darin erkalten, und gießt sie dann in ein Fäßchen, mit Hinzufügung des Saftes und der Schalen von 12 guten Citronen *) nebst 2 Löffeln guter Hefen. Dann wird das Fäßchen gut zugespündet, und 12 bis 18 Tage liegen gelassen, nach welcher Zeit das Bier gut ist, um auf Flaschen gezogen werden zu können. Nach ungefähr 12 Tagen fängt man dann an es zu trinken.

573) Bereitung einer guten Nocken-Suppe (chinesische.)

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern zu Schaum abgerührt, dann thut man Muskateln und einige Eßlöffel voll Mehl darunter, sticht vermittelt eines Eßlöffels zur Probe eine dünne Nocke in siedend-

*) Die Citronen werden sehr dünn geschält, und ihr Saft durchgeseibet.

des Wasser; im Fall sie noch nicht zusammen halten sollten, so thut man noch so viel Mehl hinein, bis sie recht sind. Kurz vor dem Anrichten sticht man sie Löffelweise in siedendes, gesalzenes Wasser, zieht sie am Ende in eine kräftige braune Fleischbrühe, woran man Petersilie thut, und beim Anrichten mit Muskateln noch schmackhafter macht.

574) Regeln der Bauern über Witterungskunde.

Die bekannten Bauer-Regeln lassen sich auf folgende Art eintheilen:

a) solche, welche mit Bezeichnung eines Tages, die um selbige Zeit gewöhnliche Veränderungen der Jahreszeiten, Witterung, der verschiedenen Wärme, Zeitigung der Früchte u. dergl. zu erkennen geben.

1) Wenn der Tag beginnt zu lungen, kommt die Kälte gegangen.

2) Pauls bekehr, kommt der Storch her.

3) Matthais bricht Eis, hat er keins so macht er eins.

4) Bartholomä macht die Stube zu.

5) Allerheiligen bringt noch einen gewissen Sommer, und andere dergleichen.

b) Solche, da aus der Witterung bestimmter Zeiten, auf nachfolgende Witterung geschlossen wird.

1) Wie die Witterung in den 12 Nächten vom Christtag an ist, so ist sie die 12 Monate hindurch.

2) Wenn der Neujahrstag eine Morgenröthe hat, soll der Sommer viel Gewitter haben.

3) Auf einen gelinden Jänner, folgt ein rauher Frühling und Sommer.

4) Wenn sich der Dachs an Lichtmeß sonnt, geht er wieder auf 4 Wochen in sein Loch.

5) Wie es die Nacht vor Matthias wittert, dergleichen Witterung folgt 14 Tage lang.

6) Warmer Hornung, kalter Frühling.

7) So viel Nebel im März, so viele Güsse in 100 Tagen.

8) So viele Thau im März, so viele Reife nach Ostern, und Nebel im August.

9) Wie Maria über's Gebirge geht, so kommt sie wieder zurück.

10) Wie der Hirsch in die Brunst geht, so geht er wieder heraus.

11) Auf einen hellen Herbst folgt ein windiger Winter.

12) Wenn die Gans um Martini auf Eis tritt, tritt sie um Weihnachten auf den Koth.

13) Grüne Weihnachten, weiße Ostern, und andere dergl.

c) Solche, die aus gewissen Naturerscheinungen die Witterung bestimmen.

1) So lange die Lerche vor Lichtmesse singt, so lange schweigt sie nach Lichtmeß.

2) Wenn im März der Kukul viel schreiet, die Störche viel klappern, und die wilden Enten sich stark sehen lassen, folgt ein warmer Frühling.

3) So oft der Frosch vor Georgii schreiet, so viele Nächte schweigt er hernach.

4) Wenn ein Regenbogen erscheint, so ist es gern 3 Tage regnerisch.

5) Viele Schlehen bedeuten einen kalten Winter.

6) Wenn im November und December die Zaunkönige nahe an den Häusern fliegen, folgt Kälte.

7) Wenn der Hirsch spät in die Brunst geht, kommt der Winter spät.

8) Wenn die Vögel vor Michaeli nicht wegziehen, folgt vor Weihnachten kein harter Winter.

9) Wenn der erste Schnee lange bleibt, soll der Winter lange dauern.

10) Wenn die Kraniche und wilden Gänse wegfliegen, bleibt der Winter nicht lange außen.

d) Aus der Witterung bestimmter Zeiten, die den Grund zur Vermuthung geben sollten:

1) Wenn die Fastnacht schön ist, hofft man ein gutes Jahr.

2) Wenn's nach Fastnachten lange Eiszapfen giebt, wird der Flachs lang.

3) Trockner März, nasser April, ist der Bauern Will, oder :

- 4) Der May kühl und naß,
Füllt Scheuern und Faß.
- 5) Märzentaub ist über Gold und Silber.
- 6) Märzschnee thut dem Korn weh.
- 7) Märzengrün und Aprilenblut; thut selten gut.
- 8) Des Mayen Abendthau, macht grünend Gras und Au.
- 9) Ein klarer Himmelfahrtstag bedeutet Regen und fruchtbar Jahr.
- 10) Masse Pfingsten bringen fette Weihnachten.
- 11) Regen am St. Veit bekommt der Gerste nicht wohl.
- 12) Vor Johannistag soll man keine Gerste loben.
- 13) Früher Donner, später Hunger.
- e) Aus gewissen Naturerscheinungen mit oder ohne sichtbaren Einfluß auf Fruchtbarkeit.
- 1) Wie die Kirschen blühen; so blühen auch Roggen und Trauben.
- 2) Wenn die Blüthen wie Schneepflocken abfallen, haben die Bäume wohl verblüht.
- 3) Wenn sich ein Rabe um Georgii im Roggen verbergen kann, folgt ein gut Getraidejahr.
- 4) Theure Krautpflanzen, wohlfeiles Kraut.
- 5) Wenn die Eichel um Johannistag kurz in den Hütchen stecken, gerathen sie wohl.
- 6) Vor Jakobi ein Reutlein, nach Jakobi ein Kraut.
- f) Regeln, welche die Beschäftigungen des Landmanns und: die beste Zeit zu denselben, zu erkennen geben, nach gewissen Tagen.
- 1) Auf Petersstuhl säe man die frühe Gerste.
- 2) Auf Benedikt säe Erbsen, Linsen und Bohnen.
- 3) In der Charwoche säe den Sommerweizen.
- 4) Am grünen Donnerstage soll man Erbsen säen.
- 5) Nach Bartholomäi hilft kein Aekern mehr.
- 6) Acht Tage vor und 8 Tage nach Michaelis ist die beste Wintersaat.
- g) Nach gewissen Naturerscheinungen.
- 1) Wenn der Weißdorn blüht, soll man die Gerste säen.
- 2) Wenn das Eichenlaub ausschlägt, soll man den Frühlein säen.

3) Wenn's um Bartholomäi reift, ist die späte Wintereisaat die beste.

h) Haushalts- und Feldbau-Regeln des Landmanns.

1) Paulibekehr, Gans gieb dein Ei her.

2) Lichtmeß, soll der Bauer seine Fütterung noch halb haben.

3) Den Hafer soll man einkleiben, die Gerste aber einstäuben.

4) Wärsenferklein, Wärsenfohlen, alle Bauern haben wollen.

5) Die Bienenschwärme vor Johanni sind die besten.

6) Mit alten Kühen und jungen Hennen soll man sein Gut gewinnen.

Ein jedes Land hat seine eigenen Regeln, und: jeder vorsichtige und denkende Landwirth kann nach der Beschaffenheit der Lage seines Orts und seiner Erfahrungen solche sammeln und für die Nachkommen aufbewahren

575) Anweisung guten Zucker-Käse zu verfertigen.

Man nehme $\frac{2}{3}$ wohlausgepresste und ausgetrocknete Käsematte, zerreiße sie auf dem Reibeisen, mische dann hierzu $\frac{1}{3}$ thierisches Knochenfett, ganz frisch durch Kochen aus den Knochen genommen, und ein Drittheil weißen Zucker, auf das feinste pulverisirt. Sind diese drei Stücke wohl durcheinander geknetet, so streue noch etwas pulverisirten Ingwer und Vanille dazu; Sorge jedoch dafür, daß von diesen Gewürzen nichts an die Außenseite komme, wo sie ihre Kraft verlieren würden. Hierauf bringe die ganze Masse, je, nachdem sie vollkommen konsistent ist, in eine beliebige Form, und bestreue die Außenseite dicht mit Zucker und etwas Pfeffer. Ihn nun zu trocknen verfertigt man von Papier eine Artbeutel, steckt ihn hinein, und erhält ihn eine geraume Zeit so an der freien Luft. Hierauf kann er getrocknet schon genossen werden; doch wird er noch besser, wenn man ihn vier Wochen im Keller aufbewahrt.

576) Anweisung, einen guten Lack von verschiedenen Farben zu bereiten.

Man läßt 4 Unzen Gummi Gutti in 32 Unzen Terpentindl 14 Tage lang an der Sonne stehen, eben so behandelt man 4 Unzen Drachenblut und 1 Unze Orleans. Auf diese Art erhält man dreierlei Flüssigkeiten, welche zu einander geschüttet sehr von einander verschiedene Farben liefern, je nachdem man viel oder wenig von jeder Flüssigkeit genommen hat. Auf eben diese Art kann man auch Alkoholfirnisse von verschiedenen Farben bereiten, besonders mit Safran und rothem Sandelholz, die sich nicht in Terpentindl auflösen.

577) Mittel gegen den Durchfall der Kälber.

Man nimmt 2 Loth gepulverte Enzianwurzel, gießt auf dieselbe ein Pfund Wasser, und läßt dieses einige Minuten kochen, klärt alsdann das Wasser ab, mischt $1\frac{1}{2}$ Quentchen aufgeldstes Opium (Laud. Liquid) dazu, und giebt davon einem ganz jungen Kalbe, alle 2 Stunden 1 Loth, einem größeren $1\frac{1}{2}$ Loth, und einem halbjährigen 2 Loth.

578) Anweisung, das Trocknen der Malereien zu befördern.

Man bedient sich gewöhnlich der Bleiglätte, um das Del von seinen fettigen Theilen zu befreien und es dadurch leichter zum Trocknen zu bringen. Die rothe Bleiglätte ist der grünlichgelben zu diesem Zwecke vorzuziehen. Will man eine gewöhnliche ockerartige Farbe auftragen, und hat eben kein mit Bleiglätte gekochtes Del, bei der Hand, so kann man zu 16 Theilen gewöhnlichem Leindl, mit welchem man die Farbe anmacht, 2 oder 3 Theile fein pulverisirte, und mit Wasser auf Porphyr geriebene Bleiglätte mischen. Die Farbe erhält dadurch viel Substanz, und trocknet eben so schnell, als wenn sie mit zubereitetem Del angemacht worden wäre.

579)

579) Mittel, gegen Verbrennungen der Glieder.

Zum Umschlagen auf verbrannte Stellen empfiehlt man besonders Goulardsches Wasser, Kalkwasser, kaltes Wasser, Wein, Kornbranntwein, Essig, Hedens Schußwasser, Salmiakgeist u. m. a.

Von Nutzen ist auch folgende Salbe:

Ein Quentchen weißes Wachs wird mit 3 Quentchen Baumöl in einer Obertasse auf dem Ofen oder bei gelinder Kohlenhitze zerschmolzen. Ist dieses geschehen, so mische man unter beständigem Umrühren ein Loth Goulardsches Wasser, nach und nach in kleinen Portionen eingetröpfelt, darunter. Man streicht diese lockre Salbe auf feine leinene Lappchen, und legt diese auf die verbrannten Theile.

In Ermangelung dieser Mittel und ehe solche herbeigeschafft sind, reibe man geschwind einige rohe Kartoffeln oder weiße Rüben auf dem Reibeisen, und lege diese auf. Mehreres hierüber im ärztlichen Theile dieses Buchs, unter dem Artikel: Verbrennungen.

580) Anweisung, Gänse auf acht pom- mersche Art zu räuchern.

Die wohl gemästeten und zum Räuchern zugerichteten Gänse werden, wenn sie ausgenommen und ihnen Hals Flügel und Füße kurz abgeschnitten sind, ganz genau in der Mitte gespalten, stark mit Salz gerieben, und in ein reines Häfchen sehr dick auf einander geschichtet und zugedeckt.

In dieser Einsalzung bleiben sie nicht länger als drei Tage liegen. Die Gänsehälften werden, so naß und voll Salz hängend wie sie sind, über und über mit trockner Waizenkleie bestreut, und in der Kleie so herumgewälzt, daß man von ihrem Fleische und Fette nichts mehr sehen kann. Alsdann werden sie 8 Tage in den Rauch gehängt, jedoch so, daß keine Gänseseite die andere berühre, sondern zwischen jeder ein fingerbreiter Raum bleibe, und daß sie von der Feuerhitze durchaus nicht berührt werden. Nach 8 Tagen nimmt man sie aus dem Rauche, und hängt sie hoch an

Balken in die freie Luft; und nächstdem werden sie von der Kleie mit einem zusammengewickelten leinenen Lappen gereinigt.

Die auf diese Art geräuchereten jungen Gänse, deren Jugend man an dem blassen Schnabel und an den spitzigen Fußnägeln leicht erkennen kann, werden äußerlich schön gelb, ihr Fett wird weiß, und ihr Fleisch ganz roth seyn, und in diesem Zustande werden sie sich Jahr und Tag fettig und wohlschmeckend erhalten.

Die Männchen der Gänse, erkennt man an ihrem dicken Kopfe, langem Halse, und an ihren hohen Beinen, so wie an dem Geschrei, welches sie machen, wenn man sie beim Kopfe faßt, welches die Weibchen nicht thun.

581) Gute Methode Klößchen-Suppe zu bereiten.

Man reibt, oder schneidet von altbacknen Semmeln die äußere Rinde ganz flächlich ab, schneidet feine Würfel daraus, röstet solche in Butter hart, und befeuchtet sie mit ein wenig Milch. Ferner rührt man ein Stück Butter mit drei Eiern zu Schaum, thut obige Semmeln nebst ein wenig Mehl, fein geschnittene Citronschale, Zwiebel, Petersilie, Sellerie, Salz und Muskatn darunter. Zur Probe kocht man dann ein Klößchen ab, und untersuche, ob sie zu locker, oder zu feste sind, wo man im ersten Falle mit Milch, und im letztern mit Mehl und Eiern zu Hülfe kommt.

Eine kurze Zeit vor dem Anrichten werden diese Klößchen, die in Größe der Vogeleier müssen geformt seyn, in gesalznem Wasser abgekocht, und in eine Jus-Suppe, worin sich Wurzeln und Kräuter befinden, mit Muskatn gethan.

582) Anweisung, Citronen auf Zucker abzureiben.

Die mit einem reinen Luche abgewaschen Citronen werden, so viel man haben will, auf einem großen Stück festen Zucker von ihrer gelben äußeren Schale gerieben, und will man von diesem Abgeriebenen nicht gleich Gebrauch machen, so wird es in einem zugebundenen Glaße aufbewahrt.

Bei Fertigung des Punsch's ist es nicht gut, viel Citronen auf dem Zucker abzureiben, weil sie Kopfschmerzen verursachen.

583) Mittel, Brod vor'm Schimmeln zu bewahren.

Zur Verhütung des Schimmels trägt alles das bei, was die Feuchtigkeit vermindert, und das Durchstreichen der Luft befördert und so ist der dann unfähig, das Brod zu verunreinigen, wenn dieses gut ausgebacken ist, und sobald es aus dem Ofen gezogen ist, gehörig abdampfen, und in der Zugluft ganz erkalten kann. — Man muß daher das Brod nicht in Kellern, dumpfigen Kammern, vielmehr auf trockenen Böden aufbewahren, und nur kurz vor dem Genusse im Keller liegen lassen, oder in eine nasse Serviette schlagen, weil es alsdann dadurch feucht und geschmeidig wird.

Die Ursache des baldigen Schimmels hat man aber auch in der Beschaffenheit des Mehls und des Sauerteigs zu suchen. Das Korn, woraus Mehl zum Brodbacken gemahlen werden soll, darf nicht feucht, muldrig oder brandig, vielmehr muß es gut aufbewahrt seyn. Der Sauerteig muß in einem steinernen reinen Gefäß bis zum Gebrauch erhalten, und oben und unten mit Salz überstreut werden. Man kann auch etwas Franz-Brantwein damit vermischen. Noch mehr wird Lavendelwasser empfohlen. Man nimmt, wenn der Teig zum Brode eingeknetet werden soll, ungefähr 100 Tropfen Lavendelwasser, und gießt sie in das Wasser, womit man das Mehl einmengen will. Der Geschmack des Brods wird dadurch nicht verändert; auch ist der Zusatz von Kümmel und Anis sehr wirksam gegen den Schimmel. Uebrigens sorge man, daß das Brod vollkommen ausgebacken sey.

584) Mittel, gefrorne Gemüsearten und Obst wieder genießbar zu machen.

Man lege die gefrorenen Rüben, Kartoffeln, Äpfel, Birnen, u. s. w. in kaltes Wasser, welches man mit Schnee und etwas Salz vermischt hat, und stelle sie an ei-

nen kühlen Ort, aber auf keine Weise in die Wärme. Nach 4 Stunden giesse man das Wasser ab, und lasse die Gemütsarten an einem luftigen Orte abtrocknen. Äpfel und Birnen trocknet man aber mit einem Tuche ab und verwahret sie dann besser, so, daß sie nicht zum zweitenmal erfrieren können. Sie sind nun genießbar, aber den guten Geschmack haben sie verloren.

585.) Anweisung, Firniß für geringes Holzwerk zu verfertigen.

Man nimmet eine Quantität Theer, und reibt ihn mit so viel spanischem Braun zusammen, als er aufnehmen will, doch muß er immer noch flüssig genug bleiben, um als Firniß angewendet werden zu können. Dieser Firniß, der zur Erhaltung des Holzes sehr viel beiträgt, wird mit einem großen Pinsel von der Art, wie die Lüncher ihn brauchen, aufgetragen, der bestrichne Gegenstand muß so lange, bis der Firniß ganz trocken geworden ist, vor Staub und Insecten geschützt werden. Wendet man diesen Firniß auf glattes Holz an, so giebt er diesem einen schönen Glanz, so daß er jedem andern Anstrich vorzuziehen ist, besonders da er vollkommen vor Feuchtigkeit schützt, und außerordentlich wohlfeil ist. Will man sich seiner zum Anstreichen der Wetterdächer oder anderer hölzernen Sachen bedienen, wo man die glänzend braune Farbe nicht haben will, so kann man statt des spanisch Braun, Bleiweiß, gebrannt Elfenbein oder Lüncherlack nehmen, wodurch der Firniß eine grauliche Farbe bekommt.

586.) Anweisung, einen guten Mundleim zu verfertigen.

Man löset 4 Loth weißen Leim, und $\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase im Brantwein auf, setzt dann 1 Loth Kandiszucker hinzu, und kocht die Masse etwas über gelindem Feuer. Dann gießt man sie in Formen oder auf eine glatte Marmor Tafel, und schneidet sie, nachdem sie erstarrt ist, in dünne Riemen oder Streifen, die an der Luft getrocknet werden. Will man gefärbten Mundleim haben, so setze man vor dem

Einkochen eine beliebige Pflanzenfarbe, und wenn er wohlriechend seyn soll, irgend ein wohlriechendes Wasser oder Gewürz hinzu. Beim Gebrauch feuchtet man ihn im Munde etwas an, und reibt damit auf dem Rande des Papiers an, s. w. worauf man die Theile, die verbunden werden sollen, fest zusammendrückt.

587) Mittel, Korkstöpsel zu verbessern.

Man tauche die Stöpsel in eine Mischung von 2 Theilen weißem Wachs und einem Theile Rindstalg, beides zusammengeschmolzen, und trockne sie unmittelbar nachher im Ofen auf einer eisernen Platte. Wiederholt man dies zweimal, so kann man mit diesen Stöpseln, Wein u. dergl. ohne daß er einen unangenehmen Geschmack davon bekommt, aufbewahren.

588) Mittel, zur Verbesserung des Bieres.

Man lasse in einem Quart heißen Wasser ein halb Pfund Zucker zergehen, thut dann 4 Gewürznelken ein wenig Simmt und Sternanies und eine Handvoll kleine Rosinen dazu, und läßt das Ganze zwei- bis dreimal aufwallen. Nachdem man es hat kalt werden lassen, setzt man ein wenig Bierhefen hinzu, und läßt die Flüssigkeit 2 bis 3 Stunden stehen, worauf sie abgeschäumt und durchgeseiht wird.

589) Mittel, wider den Ohrkrebs oder Ohrwurm der Hunde.

Der Wurm oder Ohrkrebs der Hunde ist eine Krankheit, welche sich durch beständiges Schütteln mit dem Kopfe, durch Aufschwellen und Bluten der Spizen des Behanges zu erkennen giebt, und man sucht gewöhnlich die Ursache dieser Krankheit in den aufgeschwollenen Ohrlappen und deshalb durch Ausschneiden das vermeinte Uebel zu heben. Allein, diese Krankheit ist ein krampfhafter Zustand im Gehörgange selbst, welcher einen beständigen Reiz verursacht; um sich hiervon zu befreien, schüttelt der Hund beständig mit

dem Kopfe und schlägt sich dadurch die äußersten Spitzen seines Behanges wund.

Sobald man nun bemerkt, daß der Hund anfängt oft mit dem Kopfe zu schütteln und sich mit dem Hinterfuße im Ohre zu kratzen, tröpfle man dem Hunde von nachstehender Mischung 4 — 5 Tropfen des Tages zweimal in den Gehörgang des vom Hunde bezeichneten Ohrs, und reibe das Ohr, nachdem man den Ohrlappen hat fallen lassen, mit der flachen Hand.

für 1 gr. Chamillenöl,
 — 1 — Dillöl,
 — 1 — Königskerzenöl, und
 — 1 — Ugtsteinöl.

Dieses Alles wird mit einander vermischt.

Ist der Ohrlappen schon wund und aufgeschwollen, so bestreiche man die wunde Stelle ebenfalls des Tages zweimal mit schwarzem indianischen Balsam, und so wird das Uebel binnen einigen Tagen vollkommen und sicher verschwinden, ohne den Hund seiner Zierde eines schönen Behanges zu berauben.

Nur muß darauf gesehen werden, daß obige Species von der besten Beschaffenheit sind.

Den Hühner-, Dachs- und Schweifhunden ist diese Krankheit vorzüglich eigen. Man sorge dafür, daß der Hund, wenn er an der Kette liegt, immer frisches, gesundes Getränk erhalte.

590) Einfaches Mittel, Maulwürfe zu fangen.

Wenn man im Sommer im Garten ein Beet frisch begießt, so kommt der Maulwurf, herbeigeloct durch das Kühle und Feuchte, gern dahin und setzt sich fest. Er macht dann dicht unter der Oberfläche einen Gang, kaum einen Zoll tief, und in diesem Falle kann man ihn leicht fangen. Wenn man ihn aufwerfen sieht, darf man nur mit dem Fuße rückwärts in die Höhlung treten, und ihm den Rückweg versperren, hernach gräbt man den Haufen nach und so ist er gefangen.

591) Mittel, den Wachsthum der jungen Bäume zu befördern.

Man reinigt den Stamm und die Hauptzweige der jungen Bäume mit einer nassen Bürste, oder einem groben leinenen Lappen, daß weder Schmutz, noch Moos, noch todte Rinde daran bleibe. Die beste Zeit dazu ist in den Monaten März, April, October und November. Vorzüglich leicht und gedeihlich ist diese Operation nach einem warmen Regen. Ehe man sie bürstet, können sie mit einem hölzernen Messer abgeschabt werden. Es befördert die Ausdünstung und macht die Rinde empfänglich für die Feuchtigkeit und Wärme der Luft, und giebt überdies den Bäumen ein schönes Ansehen.

592) Anleitung auf Glas zu mahlen, (für Zauber-Laternen u. s. w.)

Man schmelze eine beliebige Menge gutes, reines Kosphonium in einem eisernem Topfe, und setze ihm, wenn es ein wenig kalt geworden ist, so viel Terpentindöl hinzu, bis es die erforderliche Flüssigkeit hat, um mit dieser Mischung zu malen, verseze man sie mit gewöhnlichen Oelfarben.

593) Anweisung, eine neue sehr wohlfeile Sparlampe zu verfertigen.

Diese Sparlampe, die sich Jeder leicht selbst machen kann, besteht in einem Glase, welches die Gestalt eines Spitz- oder Branntweinglases hat, welches man zur Hälfte mit nassemgemachtem Sande füllt, über welchem der Talg, Thran oder Del bis an den obersten Rand steht, und vermittelst eines dünnen Stöckchens, von der Dicke eines Pfeifenstiels, mit Baumwolle, Zwirn oder Werg umwickelt, brennt, welches in dem Sande fest steht. Vier Loth Talg brennen auf diese Weise 7 Stunden.

594) Anweisung, alte Oelgemälde wieder zu erneuern.

Alte, mit Oelfarbe überstrichne Geräthe, auch selbst

Gemälde, die Ansehen und Glanz verloren haben, reiniget man am besten mit frischem Urin, den man mit Hilfe einer Bürste, oder eines groben wollenen Lappens anwendet. Nach der Reinigung kann man den etwanigen Geruch des Urin's mit Wasser tilgen, und die mit Oelfarben angefrischenen Gegenstände mit Leim oder Terpentinöl abreiben.

595) Vorschrift, Waizen = Stärke zu verfertigen, zum eigenen Gebrauch.

Man reinigt den Waizen aufs Beste, und meisset ihn ungeschrotet mit 4 Theilen seines Gewichts in kochendem Wasser ein, am besten in einem völlig reinen, eichenen, gleichfalls ausgebrühten Bottich. Ist die atmosphärische Temperatur 15 Grad Reaumur, so wird die Meisse in eine Wärme von 43 Grad Reaumur gesetzt, bei einer Temperatur von 20 Grad in 38 und von 25 in 33 Grad und nach andern Temperaturen ähnliche Verhältnisse. — Der Bottich wird nach dem Anmeissen mit einem Deckel verschlossen, mit einem Tuche überdeckt, und so in das warme Behältniß gesetzt.

Nach 48 Stunden rührt man die Masse wohl durcheinander, und gießt das sich nicht eingezogene Wasser sehr sauber ab. Sobald dieses Wasser abgelassen ist, gießt man halb so viel warmes Wasser, als das Erstmal, auf den Waizen. Der Deckel wird abermals darauf gelegt, und der Bottich noch mit einem Tuche behängt.

Nach 24 Stunden hat die Meisse in der Regel genug gegohren, und es können nun die Stärketheile von den Hülsen getrennt werden. Dies geschieht zwar am besten auf einer irgend zu bestimmter Maschine: der Trocke; doch kann es auch durch Austreten mit den Füßen und Zerdrücken mit den Händen bewerkstelligt werden, wenn man zumal die Hülsen dem Viehe geben kann, in welchen bei letzterer Behandlungsart freylich wohl noch einige Stärketheile bleiben möchten.

Ist dies geschehen, so wird das Ausdrücken und Auswaschen der Hülsen so lange fortgesetzt, bis sich letztere ganz abgeschieden haben. — Zum ersten Auswaschen nimmt man

Wasser von 30 Grad Wärme, zum zweiten, dritten, vierten und fünften von 40 Grad, zu dem letzten aber ein kaltes.

Die auf der Stärke schwimmende flebrige Substanz wird sorgfältig abgenommen, und läßt man nun die Stärke sich setzen, und gießt nach 2 Tagen das Wasser rein davon ab.

Nächst diesem wird die ganze Masse aufgerührt, mit Wasser verdünnt, und durch enge Siebe von Seidenflor oder Pferdehaare gelassen. Die Hülsen und gelben Theile, welche in dem Siebe bleiben, und welche man nicht zu rütteln nöthig hat, werden ausgewaschen und zum Viehfutter benutzt.

Die durchgeseihete Masse thue man nun in spitzige Säcke von feinem ungebrauchten Zwilling; — in diesem sackt sich die beste Stärke in die Spizen der Beutel, die gröbere bleibt oben auf. Sind die Beutel trocken gelaufen, so wird die Stärke aus denselben genommen, sortirt und auf Tischen in der Sonne getrocknet; wobei man die Vorsicht anzuwenden hat, daß dieses nicht bei Windstürmen geschieht, weil sonst die Stärke schmutzig wird. In den Frühlingsmonaten wird die Stärke am schönsten.

596) Mittel, gelbgewordene Wäsche wieder weiß zu machen.

Dieses zu bewerkstelligen, lege man die gelbgewordene Wäsche 14 bis 18 Tage lang in Buttermilch, in ein kupfernes Gefäß, und rühre solche darinnen täglich einige Mal um. Sie wird nachher mit Wasser ausgespült, einige Tage der Sonne ausgesetzt und gebleicht, zuletzt wieder mit Seife auf gewöhnliche Weise gewaschen, und, am besten in der Sonne getrocknet.

597) Anweisung, Zündpapier zu verfertigen, welches statt des Zunders zu gebrauchen ist.

Man verfertigt sich einen schwachen Bleicessig, indem man 8 Loth zartgepulverte Bleiglätte in einem irdenen Topfo

mit 2 Quart Weins, oder anderm starken Essig übergießt, das Ganze eine Stunde lang im Sieden erhält, dann das Klare von dem Bodensatz abgießt, und so viel Wasser hinzusetzt, als solches am Inhalt verloren hat. Mit diesem Bleießig bedeckt man ungeleimtes altes, schon bedrucktes Papier in einem flachen Gefäße drückt die überflüssige Feuchtigkeit sanft aus, und hängt das so getrocknete Papier auf einem lustigen Boden zum Trocknen auf. Es zündet eben so gut, als Feuerschwamm.

598) Mittel, wider die Wachs-Flecke im farbigen Sammet.

Man bedeckt den Fleck mit reinem und weichen Druckpapier, legt einige glühende Kohlen in einen blechernen Löffel, und halte letztern so lange darüber, bis das Wachs schmilzt und in das Papier einzieht. Ist dies geschehen, so büßet man den Sammet seinen Striche nach.

Man kann auch die Flecke mit weißer Seife bestreichen, und den Sammet so lange an einen heißen Ort legen, bis das Wachs weich wird. Dann kann man solches mit Wasser wieder herauswaschen.

599) Anweisung, Leinwand und Taffet wasserdicht zu machen.

Man kocht ein Pfund altes Rusöl, mit drei Loth Zwiebelsaft, eine gute Viertelstunde gelinde in einem gut glasirten Ziegel auf Kohlen seihet dann das gekochte Del durch einen wollenen Lappen, macht den Ziegel wieder rein, thut zwey Loth weißes, klein geschabtes Wachs hinein, und gießt obiges Del wieder darauf. Wenn das Wachs zergangen ist, setzt man noch ein halbes Loth Venetianischen Zerpentin zu, rührt Alles gut durcheinander, bringt das Ganze in eine steinerne Büchse, und läßt es ruhig stehen. Sodann nimmt man das Gelbe von zwei Eyern und ein halbes Loth feinen pulverisirten Arabischen Gummi, und mischt Beydes in einer steinernen Reibschale mit dem Pissill so lange unter einander, bis es zu einem dünnen Teige wird.

Ist es nun so weit, so setzt man nach und nach ein

Viertelpfund vom obigen gekochten Ruzöl dazu; reibt es abermals so lange durcheinander, bis es genau vermischt ist, bringt sodann nicht zu kaltes reines Wasser, ein bis zwey Eßlöffel voll, dazu, und rührt es wieder gut durcheinander. Auf diese Weise bringt man ein bis ein und ein halbes Rößel Wasser hinzu; es wird so Alles zu einer schönen Milch, Wasser und Del werden vereinigt.

Will man nun Leinwand und Taffet undurchdringlich machen, so kann man sie entweder in diese Milch tauchen, oder sie auch mit einem Schwamme darauf tragen, nachdem der Stoff aufgespannt ist. Gut durchnäßt, läßt man sie an einem luftigen, sonnigen Orte trocknen. Das Einweichen in dieser Milch und wieder trocken werden lassen, kann drey bis vier Mal geschehen, worauf sie fertig ist. Zuletzt kann sie nachgerollt, oder zwischen Tüchern gemandelt werden: sie erhält und behält dann Glanz, Farbe, und Geschmeidigkeit.

600) Ueberzug zur Erhaltung der Bleistift- und schwarzen Kreidezeichnungen.

Ein dünner Anstrich von Hausenblase verhindert das Abreiben der Zeichnungen, die mit Bleistift oder schwarzer Kreide gemacht sind; denselben Effect erzeugt die abgerahmte Milch, was eine Menge Versuche erwiesen haben. Die einfachste Art ist, die Milch, nachdem man sie völlig vom Rahm befreit hat, der das Papier beflecken würde, in ein Gefäß zu gießen, und die Zeichnung auf die Oberfläche der Milch zu legen; nach wenig Minuten hebt man sie in die Höhe und hält sie an einer Ecke, bis die Flüssigkeit abläuft und das Papier trocknet.

601) Anweisung, einen vortrefflich guten Winter Salat zu bereiten.

Man nehme Kürbisse, ehe sie Kerne angelegt haben, koche sie unzerschnitten in starkem Salzwasser, bis sie ein wenig weich, aber nicht allzu mürbe werden, und mache sie alsdann, ebenfalls ungeschnitten, mit Weineisig und Pfeffer, wie die Essiggurken, ein.

Wenn man sie zum Verspeisen gebrauchen will, schneidet man sie in Scheiben, legt sie auf einen Teller, und begießt sie mit ein wenig frischem Essig. Diese Art Salat ist weit angenehmer, als der von den eingemachten Gurken oder Kukurbern.

602) Anweisung, zur Bereitung einer guten Wurzel-Suppe.

Man nimmt von allem Wurzelwerk, als Sellerie, Petersilienwurzeln, Pastinaken, Mohrrüben, und Porree, schneidet es, nachdem es gepuzt und gewaschen worden ist, in dünne Scheibchen, und läßt es in einem irdenen Tiegel, auf Kohlen in frischer Butter weich dämpfen, gießt dann etwas Fleischbrühe (Hühnerbrühe) zu, treibt es durch einen Durchschlag, füllt es mit Fleischbrühe vollends auf, macht kleine Klößchen, läßt sie in dieser Suppe kochen, und richtet sie sodann mit Krebsbutter an.

603) Mittel, den gewöhnlichen Kornbranntewein zu verbessern.

Man nimmt gewöhnlich 1 Pfund frisch ausgeglühte Holzkohlen auf 6 bis 7 Quart Branntwein, am besten von leichtem Holz, und schüttelt die Flüssigkeit wohl um. Man nimmt nun eine Probe heraus, reibt sie zwischen den Händen, und untersucht, ob der Fuselgeruch ganz verschwunden ist; ist dies nicht der Fall, so setzt man noch so lange Kohlenpulver hinzu. Dann läßt man die Flüssigkeit ruhig stehen, und seihet sie darauf durch wollene Tücher. Da die gewöhnliche Kohle nicht ganz rein ist, so ist es gut, wenn man sie zerschlägt, in einen Topf oder Tiegel füllt, und dieselben so lange glüht, bis die Kohlen nicht mehr brennen, sondern bloß glimmen.

Will man nicht Holzkohlen anwenden, so bringt man Asche und Meiß in den Branntwein und läßt ihn damit in gelinder Wärme stehen. Die Flasche wird mit einer Blase verbunden, die ein Löchlehen mittelst eines Nadelstichs bekommt.

Auch wird der schlechteste Branntwein gut und stark,

wenn man eine Portion desselben mit ein wenig Potasche wohl umschüttelt, dann mit einer zweyten Portion eben so verfährt. In welchem Verhältniß das geschehen muß, wird sich sehr leicht durch Versuche ausmitteln lassen. Die Potasche ist nemlich in ihrem Gehalte keineswegs gleich.

Die Potasche schluckt das Wässerige ein, und nur in sehr großer Wärme würde sie sich mit Weingeist mischen. Man verhindert dies durch etwas gepulverten Alaun, womit man den Branntwein dann umschüttelt, und der mit dem Längensalz ein Salz bildet.

Auch Weinsteinrahm oder Cremor Tartari bessert den schlechten Branntwein.

Mehr als alle Kunst thun kann, thut die Zeit; doch muß man freilich warten können.

Hat man nämlich einen guten, oder einen gut gereinigten Branntwein, so lege man denselben auf ein Faß, worauf guter Wein gelegen hat, und lasse ihn auf demselben ein halbes Jahr oder noch länger liegen. Er zehrt dann sehr ein, wie man zu sagen pflegt, doch braucht man nicht nachzufüllen; man verliert hierbei zwar an der Quantität; dagegen erhält er einen veredelten Geschmack, besonders wenn man einigen Zucker hinzu gethan hat. Verfeinerungen mit Pfeffer und andern scharfen Ingredienzien sind schädlich.

604) Bereitung eines guten Potpourry, in die Wäsche zu legen und in Kleider zu nähen.

Man nehme 18 Unzen floriantalische Weichenwurzel, 6 Unzen Rosenholz, 12 Unzen Kalmuswurzel, 4 Unzen gelbes Sandelholz, 5 Unzen Benzoe, $\frac{1}{2}$ Unze Gewürznelken, 1 Unze Simmit und so viel Salz, als man mit 3 Fingern fassen kann, und vermische solches Alles Kleinzersüßkelt unter einander.

605) Anweisung, Flanell zu waschen.

Man löst in lauwarmen Wasser einige Löffel voll Weizenmehl auf, wäscht ihn darin, spült ihn im kalten Wasser aus, und wiederholt dieses Verfahren bis er

eine reine weiße Farbe hat. Ein noch besseres Waschen des Flannels aber ist, wenn man ihn in einem guten Seifenschaume recht tüchtig wäscht und ihn, ohne ihn auszuringen oder in anderm Wasser abzuspülen, aufhängt und trocken werden läßt.

606) Mittel, fettig gewordene Glas-Flaschen zu reinigen.

Man nimmt frischen Pferdemist, Salz und groben Sand in die Flasche, gießt heißes Wasser langsam und unter beständigem Umrühren hinzu, und macht die Flasche damit rein. Gibt das Fett sehr fest, oder hat das Öl, vorzüglich Mohn- und Leinöl, in den Flaschen einen Firnisartigen Anfaß gemacht, so weicht man diese Flaschen mit guter Seifensiederlauge erst ein, und kocht sie erforderlichen Falls aus. Dadurch wird alles Fett in der Art aufgelöst, daß es sich durch warmes Wasser tilgen läßt.

607) Anweisung, schwarzen Firniß für alte Stroh- und Bast-Hüte zu bereiten.

Man pulverisirt $\frac{1}{2}$ Unze schwarzes Siegellack ganz fein, löst es in 2 Unzen rectificirtem Weingeist in einem 4 Unzen-Glas am Feuer oder in einem Sandbad auf, dann trägt man es mit einem feinen Haarpinsel noch warm in der Sonne oder an einem Ofen auf. Alte Stroh- oder Bast-hüte werden durch diesen Ueberzug sehr steif, glänzen so schön, wie neue, und widerstehen der Feuchtigkeit außerordentlich.

608) Anweisung, wollenes Zeug völlig weiß zu waschen.

Man gießt auf gemahlene oder feingeriebene weiße Kreide warmes Wasser, und macht einen dicklichen Brei daraus. Mit diesem Brei wird das wollene Zeug wie mit Seife im warmen Wasser tüchtig gewaschen; es bleibt alsdann eine Zeitlang, höchstens 24 Stunden, in diesem Krei-

dewasser liegen. Der Grund des Weißwerdens liegt nicht in der Weiße der Kreide, sondern in der nähern Verwandtschaft des fettigen Schmutzes mit der Kreide, der dadurch abgezogen wird, und auf die Kreide übergeht. — Ganz fettiges wollenes Zeug kann man mit der Kreide erst einmal trocknen, und dann auswaschen, wodurch es ungemein gereinigt werden wird. — Seife ist, der Lauge wegen, für wollenes Zeug nicht anwendbar, weil es sich dadurch zusammenzieht und enger wird. Durch fleißiges Nachwaschen und Nachspühlen kann man es leicht dahin bringen, daß das Zeug nachher nicht stiebt, welches der Gesundheit nachtheilig seyn würde.

609) Mittel, Elfenbein zu erweichen, um es leicht färben und schneiden zu können.

Man lege es 24 Stunden in ein Wasser, welches aus:

1 Loth Alaun,

2 — Salzsäure und

1 Schoppen Wasser besteht.

Das Elfenbein wird dadurch so erweicht, daß man ihm mit schneidenden Instrumenten leicht jede Form geben kann. Dergleichen erweicht man auch Knochen in verdünnter Salzsäure, worin man sie über Nacht einweicht.

610) Anweisung, einen guten wohlfeilen Kleister zu bereiten.

Man zerreibe 1 Pfund gut gewaschne rohe Kartoffeln auf einem Reibeisen, und koche das so erhaltene Mark mit 6 Pfund reinem Wasser einige Minuten lang. Nun wird das Gefottene vom Feuer genommen, ein Loth gepulverter Alaun nach und nach darunter gerührt, und mit hölzernen Löffeln so lange durcheinander geschlagen, bis der Leim oder die Pappe völlig klar geworden ist, in welchem Zustande derselbe nun angewendet werden kann. Er leistet nicht nur dieselben Dienste, wie der aus Stärkenmehl direkt bereitete, sondern ist auch wegen seiner Wohlfeilheit dem andern vorzuziehen.

611) Anweisung, schmutzig gewordene
ächte Perlen zu reinigen, und auf
eine einfache Weise wieder wie
neu darzustellen.

Man bereitet sich zu diesen Behufe eine in bedeckten Gefäßen gut verglühte zart gepulverte und durch ein Florfieb geschlagene Kohle von Lindenholz. Ein halbes Loth dieses Pulvers wird in einem Topfe mit 1 Pfund Wasser zum Sieden gebracht, hängt die zu reinigenden Perlenschnüre so lange über den Dampf des siedenden Wassers, bis sie durchwärmt sind, taucht solche sodann in die Flüssigkeit unter, und läßt sie unter öfterm Umwenden 5 Miuten lang kochen hierauf aber darin erkalten.

Die Perlen werden nun herausgenommen, mit reinem Wasser abgewaschen, worauf sie wieder in ihrem schönsten Glanze erscheinen.

612) Anweisung, Messing zu putzen, und
vor dem schnellen Anlaufen zu
sichern.

Man putze mit Hirschhorn und Essig das Messing rein und bis zum völligen Glanze, sodann nehme man Fließpapier und Weingeist, und reibe alle Stellen desselben nochmals bis zur Trockne ab.

613) Gute Methode, ohne Seife zu
waschen.

Man legt das zu waschende weiße Zeug bloß zweimal vier und zwanzig Stunden in gut verschlossene hölzerne Gefäße, von reinem, nicht harzigem Tannenholze, in eine schwache Lauge, so, daß es von derselben überall bedeckt ist, nimmt es nach dieser Zeit heraus, windet es aus, zieht es noch einmal durch reines, frisches Wasser, ringt es wieder aus, läßt es trocknen, und die ganze Wäsche ist beendet.

Die Lauge, in welcher man das Weißzeug liegen läßt,
muß

muß klar und Wasserhelle seyn, und kann mit etwas gebranntem Kalk geschärft werden. Am besten verfähret man folgendermaßen. Man übergieße 20 Pfund Potasche in einem gut ausgelaugten Fasse von Tannenholz mit 160 Pfund reinem Fluß- oder noch besser Regenwasser, und rühret Alles wohl um, bis die Potasche aufgelöst ist. Hierauf übergieße man 20 Pfund gebrannten Kalk mit 14 Pfund Wasser; er wird sich bald unter starker Erhitzung lösen, und zu einer breiartigen Masse werden. Man schütte nun den gelbschten Kalk zur Potasch-Auflösung, und rühre Alles um, wiederhole dieses Umrühren während eines Zeitraums von 10 Stunden zehn Mal, decke dann das Gefäß zu, und lasse die Lauge abklären, die hierauf durch einen an der Seite des Gefäßes angebrachten Zapfen klar abgelassen wird. Wendet man statt der Potasche Asche von festen Hölzern, z. B. Buchen- oder Eichenasche an, so sind auf 20 Pfund Asche schon 6 Pfund gebrannter Kalk hinreichend.

Die Gefäße, worinnen die Wäsche in der Lauge liegt, müssen verschlossen werden, um das Entstehen der Luftblasen in der Wäsche zu verhindern, als wodurch die Lauge abgehalten wird, die Wäsche überall gleichförmig zu durchdringen.

Man bemerke die außerordentlichen Vortheile dieser Methode beim Waschen:

- 1) fällt sogleich die Ersparung aller Feuerung in die Augen;
- 2) wird keine Seife gebraucht;
- 3) ist der Gewinn an Zeit äußerst beträchtlich;
- 4) fällt aller Arbeitslohn für Wäscherinnen weg, da jeder Diensthote diese Arbeit nebenbei verrichten kann; und
- 5) wird die Wäsche hierbei nicht durch Schlagen oder dergleichen Behandlung verdorben, sie hält also viel länger.

614) Anweisung, unächten Cattun, welcher die Farbe nicht hält, so zu waschen, daß er nicht verschießt.

Man weicht den schmutzigen Cattun, oder das davon

gemachte Kleid, eine Nacht in Salzwasser ein, wäscht es sodann mit lauwarmen Seifenwasser, ohne es stark zu reiben, oder gar Seife darauf zu bringen, und legt ihn nun noch eine Nacht in Essig. Ohne daß er stark ausgegerungen wird, hängt man es jetzt an einem Orte auf, wo Sonne und Zugluft nicht zu stark darauf wirken können.

615) Mittel, Schmutzflecke aus Sammet zu bringen.

Man gieße etwas Terpentingeist auf ein weißes Tuch, und reibe den Fleck so lange nach dem Striche des Sammets damit, bis er heraus ist.

616) Anweisung, Atlas, Seide, Elfenbein u. s. w. zu vergolden.

Man taucht das Stück weiße Seide in eine Auflösung von salpetersaurem Gold, die aus 1 Theil salpetriger Salzsäure und 3 Theilen destillirtem Wasser besteht. Wenn das zu vergoldende Stück ganz durchnäßt ist, so taucht man es in ein Gefäß, das mit Hydrogengas angefüllt ist, und sogleich wird es ganz vergoldet erscheinen. Man kann auf diese Art Blumen und andere Verzierungen auf Seide oder Atlas mit einem feinen kameelharnen Pinsel, den man in diese Goldsolution getaucht hat, malen; dann hält man sie über eine Retorte, in welcher sich Wasserstoffgas entwickelt, das man leicht erhält, wenn man Wasser durch Schwefelsäure und Eisenfeilspähne zersetzen läßt. Nach wenig Minuten wird die Malerei so glänzend wie das reinste Gold erscheinen, und dieser Glanz erbleicht weder an der Luft noch durch's Waschen.

617) Anweisung, Edelgesteine zu puzen.

Hierzu bediene man sich der Schwefelmilch mit Weingeist angefeuchtet, indem man mit einem Sammetbürstchen diese wieder rein abbürstet.

618) Anweisung, Marmor zu reinigen.

Man nehme Schafsheu und reibe ihn behutsam ab,

hierauf schleift man ihn wieder mit venedischer Seife und fein gepulverter Kreide, mit Wasser angemacht, rein und glänzend.

619) Anweisung, Gold zu poliren.

Man bediene sich des pariser Noth's, welches mit einem zarten Leder auf dem Golde gerieben, ihm Glanz und Reinheit giebt.

620) Anweisung zur Absonderung des Talgs aus Oelen, Butter, und völlige Befreiung des Schöpfen- und Rindstalgs von seinem adhären- den Oele.

Man nehme eine beliebige Menge oben genannter Fettigkeit, und bringe sie in kleinen Portionen zwischen Fließpapier, sechsfach darum geschlagen, in eine Presse, welche langsam zuge dreht wird. Nach einiger Zeit nimmt man die gepresste Papierschichte heraus, welche nun das Oel, welches im Fette enthalten war, eingezogen hat, und nimmt das dazwischen gepresste Fettwachs heraus. Sollte es noch nicht hinlänglich fest geworden seyn, und also noch Oeltheile enthalten, so wiederhole man das Pressen in frischem Papier, so wird man seinen Zweck sicher erreichen; indem man eine dem Wallrath ähnliche Substanz erhält, die noch dadurch verbessert werden kann, daß man sie einige Zeit lang mit ein wenig Terpentindl schmelzen läßt.

Das im Papier nunmehr enthaltene Oel scheidet man dadurch heraus, daß man es mit siedendem Wasser übergießt, und nunmehr das obenschwimmende Oel abnimmt und reinigt.

Das erhaltene Fettwachs hat die Eigenschaft, sich mit Alkalien unmittelbar zu Seifen zu verbinden, und die in demselben vorhandene Kohlen säure auszutreiben. Es löst sich in Weingeist völlig auf, und angewendet zu Lichtern, ist es dem Wachse und Wallrath gleich zu stellen.

621) Anweisung zu einem Anstrich auf Eisen in freier Luft, um das Rosten zu verhüten.

Man nehme eine Unze Graphit oder Kohlenblende, reibe sie zu dem feinsten Pulver, setze sodann 4 Unzen Bleivitriol und 1 Unze Zinkvitriol hinzu, und zuletzt noch 1 Pfund Leinölfirnis, welcher bis zum Sieden erhitzt wird, und rührt alles wohl unter einander. Dieser Anstrich wird bei allem der Bitterung ausgesetzten Eisenwerke, namentlich den mit Eisen, Blei, Kupfer oder Zinkblech belegten Dächern, metallenen Rinnen, eisernen Geländern, insbesondere aber als Ueberzug der zu Blitzableitern bestimmten Metallstrecker und Auffangstangen u. s. w. gute Dienste leisten.

Um blecherne Dachrinnen lange gut zu erhalten und gegen den Rost zu schützen, streiche man sie alle 2 bis 3 Jahr mit einer Mischung von Kreide, Kienruß und Leinölan.

Die gewöhnliche rothe Farbe, die etwas wohlfeiler ist, zieht ein dem Eisenbleche sehr verderbliches Salz aus der Luft an sich, wodurch das Blech schnell angegriffen und verkalket wird.

622) Mittel, Bierflaschen vor dem Zerspringen zu verwahren.

Beim Füllen des Bieres in Flaschen, steckt man neben den Kork oder Stöpsel einen zwei Finger langen Strohhalm ohne Knoten, und macht den Kork fest.

Durch das Röhrchen des Strohs, zieht sich die überflüssige fixe Luft heraus, und hindert das Zerspringen der Flaschen.

623) Vorgeschlagnes Mittel, wilde Enten zahm zu machen und mit jungen zahmen aufzuziehen.

Man setzt sie, sobald man sie jung eingefangen hat, und ehe man sie den zahmen Enten zugesellt, in einer Schachtel auf einen Kessel kaltes Wasser, macht Feuer dar-

unter, und bringt sie so allmählig zum Schwitzen. Wenn das Wasser nahe vor dem Kochen ist, und man ihnen anmerkt, daß sie taumelich oder schwindlich sind, nimmt man sie herab, läßt sie sich allmählig abkühlen, und setzt sie zwischen die zahmen Enten. Die Enten müssen jedoch, wenn sie schwitzen sollen, trocken sitzen, und etwas Luft haben. Hat sich ihre Wildheit dadurch noch nicht gelegt, so muß man das Mittel wiederholen.

624) Mittel wider das Aufblähen des Rindviehes.

Das Aufblähen ist eine große Anhäufung der sich aus dem Futter des Viehes im Wanst entwickelten Luft, die dem Thiere große Angst macht, und es tödtet, wenn es nicht sofort schleunige Hilfe bekommt. Der Strich, mit einem besonders dazu erfundenen Instrumente, dem *Troskar*, ist hier das geschwindeste und leichteste Mittel. Man bohrt damit auf der linken Seite, zwischen der Hüfte und den Rippen, dem Thiere ein Loch in den Wanst, durch das die Luft sogleich herauszieht. — Weil aber die Hirten sich wenig um Verbesserungen bekümmern, und meistens gegen alles Neue eingenommen sind, so haben sie auch nur Glauben an das, was dem kranken Thiere eingegeben wird. — Diese mögen dem aufgebläheten Stück Rindvieh, sobald sie es merken, einen kleinen Eßlöffel voll gelächten Kalk eingeben. Auch Schnupftaback wird empfohlen.

Ein anderes Heilmittel besteht darin, das man ein Quentchen Agleisaamen zerstoßt und mit etwas Butter vermischt. Zu diesem nimmt man ein Stück Brod, läßt 20 bis 30 Tropfen Steinöl darauf fallen, streicht von der obigen Butter etwas darauf, und steckt es dem aufgebläheten Stück Rindvieh ein.

Außer diesem hat man noch folgende Mittel:

Man schüttet Schwefel auf eine eiserne Schaufel, auf welche man glühende Kohlen gelegt hat, und läßt den Dampf davon dem Viehe in die Nase gehen. Es beschnimmt Nüstern davon, und entledigt sich dadurch der eingeschlossenen Luft. Auch kann man hiermit ein *Tabaks*

Klystier, mittelst einer kurzen irdenen Pfeife, deren Stiel, mit weicher Leinwand umwunden, und, nachdem sie ange-
raucht worden, dem Thiere bis nahe an den Pfeifenkopf
in den After gesteckt wird, verbinden.

Oder:

Man gießt auf Taback gemeinen Branntwein,
läßt es ziehen, und giebt von diesem Tabacksaufguß
dem kranken Viehe 2 bis 3 Eßlöffel voll mit 2 Loth Seife
ein. Es hilft ebenfalls auf der Stelle. Man geht übrige-
gens am sichersten, sich an einen Thierarzt zu wenden.
Das Vieh hätte man vor vielem Kleesutter.

625) Mittel, Kühen das Ausschlagen bei dem Melken abzugewöhnen.

Man bediene sich deshalb eines einer Elle langen Riemen,
an dessen einem Ende eine Schnalle befestiget ist.
Sie schlagen diesen Riemen einige Male, oder nur einfach,
um das dicke Fleisch über dem Knie, schnalle ihn fest,
— und das Thier steht still.

626) Mittel, wider das Verfangen der Kühe.

Hierbei gebrauche man aus der Apotheke folgenden
des Pulver:

Sal. Glauberi

Baccar. Juniperi

Rad. Gent. rubrae

Baccar. Lauri, aa Unciam unam.

und gebe dem Viehe davon 2 Loth im Getränke ein.

Ist aber das Thier an den Füßen steif, und stellt
sich in den Eßfel, so muß ihm ein Quart Blut abgelas-
sen und Arnika eingegeben werden, von der man eine
Handvoll in einem Quartierchen Wasser kocht, und einige
Eßlöffel davon eingiebt. Beide Mittel können wiederholt
werden, wenn die Krankheit nicht sogleich weichen sollte.
Auch ist es anzurathen, das Thier nach dem Gebrauche
der Arnika mit wollenen Decken zu behängen. Auch
hier ist die Verathung eines erfahrenen Thier-Arzt-
tes das sicherste Mittel.

627) Anweisung, Gänse und anderes Geflügel auf französische Art zu mästen.

Die Franzosen gebrauchen hierzu Kammern, auf deren Seiten Stellagen von Brettern so angebracht sind, daß eine etwa 12 Schuh lange Diele, oder so langes Bret in 15 Fächer eingetheilt wird, worin das Geflügel, ohne sich nur umwenden zu können, enge eingesperrt sitzt. Das Bodenbret muß drei Zoll vorsichen, um das Trinkgeschir darauf stellen zu können, und eben so viel muß hinten in dem Bodenstücke Raum gelassen werden, damit der natürliche Auswurf auf den Boden herunterfallen und bequem weggenommen werden kann. Vorne bleiben die Fächer offen, jedoch wird ein Ströckchen vorgesteckt, damit das Thier weder weglaufen, noch sich rühren, und nur bequem zu seinem Trinken kommen könne.

Kleine, 6 Zoll lange, 2 Zoll breite, und $1\frac{1}{2}$ Zoll tiefe glasurte irdene Töpfe, sind für die Trinkgeschirre am besten.

Das Futter ist Hirse. Auf einen Kapaun rechnet man täglich 6 Loth Hirse, 3 Quentchen Butter und 12 Loth Milch. Butter und Hirsemehl werden Abends vorher mit ein wenig Wasser zu einem dicken Teige gemacht, und so bis zum folgenden Morgen stehen gelassen. Des Morgens wird dieser steife Teig auf einen Tisch geschüttet, mit Hirsemehl bestreut, und zu einem festen Teige gemacht, der sofort in 3 Theile getheilt, und jeder zu 8 Kugeln von gleicher Größe geformt wird. Hiervon werden dem Kapaun, oder der Poularde 8 des Morgens, 8 des Mittags und 8 des Abends gegeben. Nachdem diese Kugeln eine halbe Stunde abgetrocknet sind, werden sie in Milch getaucht, dem Thiere in den Hals gesteckt, und bei zugehaltenem Schnabel geschickt hinunter gestrichen; worauf ihm zum Beschluß jedesmal 4 Loth Milch in das Trinkgeschir gegossen wird.

Auf diese Art kann man jedes andere, auch größere Geflügel, als Gänse u. dergl. mästen, nur muß immer das Gewicht des Futters nach dem Verhältniß der Größe

des Thieres vermehrt werden. Ein welsches Huhn bekommt täglich 8 Loth Hirse, 1 Loth Butter und 16 Loth Milch. Hiervon werden 30 Kugeln in 3 Hauptportionen für einen Tag gemacht, und damit 24 Tage fortgeführt. Ein welscher Hahn erhält 12 Loth Hirse, und $2\frac{1}{2}$ Loth Butter, woraus täglich 36 Kugeln geformt werden, und 24 Loth Milch. Die Gänse bekommen so viel als ein welsches Huhn, und die Enten so viel als die Kapaunen. Den jungen und alten Hähnern giebt man halb so viel als einem Kapaun oder einer Poularde.

Die Kammer, in welcher die Thiere sitzen, muß täglich gereinigt, auch müssen die Trinkgeschirre jeden Abend ausgebrüht werden, damit sich nicht Säure ansetze.

Diese Art zu mästen ist nicht kostspieliger, als die gewöhnliche; das Fleisch des so gemästeten Geflügels wird aber weit zarter und schmackhafter. Ein Hahn oder ein Kapaun, braucht 16, ein welscher Hahn, ein welsches Huhn, oder eine Gans, 24 Tage, um fett zu werden.

Statt des Hirsens kann man auch türkischen Waszen nehmen.

628) Mittel, faulgewordenes Wasser wieder zu reinigen.

Ein etwas hohes Faß, welches am Boden mit einem Loche und Zapfen versehen ist, füllt man, ohngefähr einen halben Fuß hoch, mit rein gewaschenem groben Kiese, und über diesem, eben so hoch, mit feinem Wassersande an. Auf dem Sande breitet man eine 4 Zoll hohe Schicht gepulverter, frisch durchglüheter Kohlen aus, und bedeckt sie wieder mit einer Schicht Sand. So fährt man fort, Kohlen- und Sandschichten abwechselnd einzutragen, bis das Faß auf zwei Drittheile seiner Höhe damit angefüllt ist. Die letzte Schicht aber muß Sand seyn. Dann füllt man das Faß mit dem fauligen Wasser an, läßt es einige Zeit darauf stehen, und öffnet nachher das Zapfenloch, durch welches dasselbe ganz hell und rein abfließt. Ist die Kohle mit fauligem Schlime angefüllt,

daß sie keinen mehr aufnehmen kann, so nimmt man sie heraus und ersetzt sie durch frisch gebrannte.

Ein kürzeres Mittel ist folgendes: Ganz reines kupferfreies, schwefelsaures Eisen (Eisenvitriol) glühet man roth, wodurch sich dasselbe in oxydiertes, schwefelsaures Eisen verwandelt. Dieses löst man im Wasser auf, läßt die Auflösung sich abklären, und mischt sie in gewissen Zeiträumen tropfenweise unter das faulige Wasser, bis es seinen fauligen Geruch verloren hat.

629) Anweisung, Sauerkraut einzulegen, daß es schon in 24. Stunden genossen werden kann.

Man schneidet oder stößt so viel Kohl, als man den folgenden Tag gebraucht, vermengt ihn mit etwas Salz und Dille oder Kümmel, besprengt ihn mit etwas gutem Weinessig und beschwert ihn gut. Tages darauf setzt man ihn mit Essig und Wasser an's Feuer und bereitet ihn nun ganz auf gewöhnliche Art. Man findet keinen Unterschied zwischen völig gegohrnem und dem auf diese Art bereiteten Sauerkohl, bei welchem man den Vortheil hat, ihn von den ersten Kohlhauptern sogleich, ohne Aufwand von Zeit und Mühe, auf den Tisch geben zu können. „Man thue aber ja kein Sauerkraut in kupferne oder schlecht verzinnete Gefäße; denn man kann sich dadurch und die davon essen, vergiften, weil Grünspan und Bleiweiß erzeugt wird.“

630) Anweisung, Wildpretsbraten einige Wochen lang frisch und gut zu erhalten.

Wenn von einem Hirschziemer oder Reule nicht sogleich Gebrauch gemacht werden kann, so erhält sich ein solcher Braten auf folgende Art einige Wochen: man wäscht ihn, wenn er noch ganz frisch ist, 3 bis 4 Stunden in möglichst kaltem Wasser, wäscht ihn dann rein, und bestreut ihn mit Salz, etwas englischem Gewürz und

einigen Lorbeerblättern, gießt nun guten Wein essig darauf, und läßt ihn zugedeckt darinnen stehen. Wenn er geseißt werden soll, so spickt man ihn gehörig mit Speck, worauf er, wie gewöhnlich, mit Butter gebraten, auch, nach Belieben, mit etwas Essig begossen wird. Auch das Bestreichen mit Holzessig wird in dieser Hinsicht empfohlen. Ueber die Anwendung des Holzessigs, oder der Holzsaure soll noch Mehreres gelehrt werden.

631) Anweisung, Weißbier auf Flaschen recht wohlschmeckend zu machen.

Wenn man dasselbe auf recht reine Selters oder Biliner Flaschen zieht, und in eine jede derselben ein Stückchen Citronenschale und Zimmt, wie auch 4 bis 6 große Rosinen thut, so wird es nicht allein viel köstlicher zum Trinken, sondern auch zur kalten Schale angenehmer seyn.

632) Mittel, Heidelbeeren aufzuwehren.

Die Heidelbeeren werden verlesen, rein gewaschen und in ein Sieb geschüttet, damit sie rein ablaufen. Dann füllt man damit Bouteillen bis an die Hälse an, steckt einen Kork leicht darauf, bringt sie in einen Kessel, die eine Bouteille neben die andere, legt dazwischen Heu, und füllt den Kessel bis an die Hälse der Flaschen mit Wasser an. Hierauf wird Feuer unter demselben angezündet, das Wasser darf aber nicht in heftige Wallung gerathen, sondern nur angefangen haben, sich zu bewegen, worauf das Feuer sogleich hinweggenommen wird. Wenn das Wasser abgekühlt ist, so nimmt man die Flaschen behutsam heraus, stopft sie recht fest zu, und verpicht dieselben, nachdem sie völlig erkaltet sind, und legt sie, wie die Weinflaschen, der Länge nach in den Sand. Noch in langer Zeit sind diese Heidelbeeren auf beliebige Art zu gebrauchen. Heidelbeer-Suppen sind ein gesundes Essen.

Allgemeiner

Haus- und Wirthschafts-Schatz,

oder

allezeit hülfreicher und erfahrener

Rathgeber

für alle Hausväter und Hausmütter

in der Stadt und auf dem Lande.

Enthält:

erprobte Rathschläge, Recepte, Anweisungen und
Geheimmittel für alle vorkommende Fälle in der
Haus- und Landwirthschaft.

Nebst

einem Anhang der bewährtesten medicinisch-diätetischen
Vorschriften und Hausarzneimittel zur Erhaltung
der Gesundheit.

Herausgegeben

von

Dr. Ewald Dietrich.

Zweiter Theil.

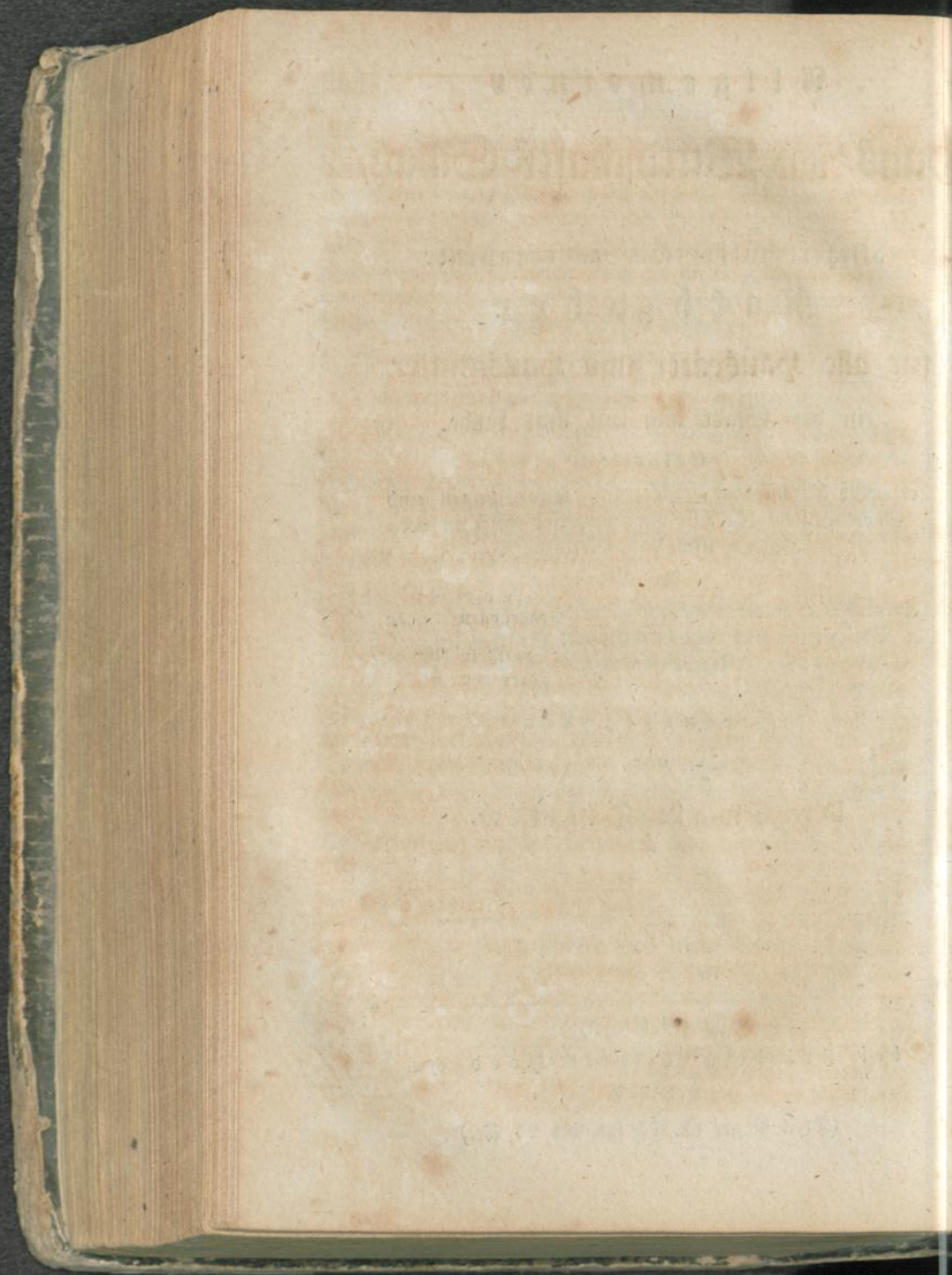
6. Heft.

W e i ß e n,

bei Friedrich Wilhelm Goedsche.

1827.

(Preis 6 gr. od. 7 $\frac{1}{2}$ sgr. od. 27 Kr.)



I n h a l t.

No.	Seite.
633. Methode, gute, schmackhafte Blutwurst zu bereiten	363
634. Mittel, verdorbenen Weinessig wieder gut zu machen.	364
635. Anweisung, Sago aus Kartoffelmehl zu machen	364
636. Anweisung, Wurst von Gänsefleisch zu bereiten	365
637. Mittel, wie man einer angebrannten Milchspeise den übeln Geschmack benehmen könne	365
638. Mittel, zu verhüten, daß ein Fleischtopf nicht überlaufe	365
639. Löschungsmittel bei verschiedenen Feuerungen	365
640. Anweisung, Laubholz zu härten	367
641. Ueber die Schädlichkeit des Blumenbuds in Zimmern	367
642. Vorschrift, eine sehr schöne blaue Farbe von Kornblumen zu erhalten	368
643. Anweisung, Lavendelwasser (Eau de Lavande) zu bereiten	368
644. Mittel, ein Zimmer im Sommer geschwind abzukühlen	368
645. Mittel, Betten, worinnen sich die Federn ballen, wieder wie neu zu machen	369
646. Allgemeine Verhaltungsregeln bei Gewittern, um nicht vom Blitze beschädigt und getödtet zu werden	369
647. Gutes Liniment wider wundgewordene Brustwarzen stillender Frauen	373
648. Mittel, selbstentstandene Geschwüre leicht zu heilen	373
649. Mittel, die Milch stillender Frauen zu mehren	373
650. Gewürzwein zu bereiten	373
651. Bereitungsart einiger Balsame und Essenzen	374
652. Bereitung isländischen Noostranks	375
653. Salbeistrank	375
654. Ebina-Trank	375
655. Saures Kirschwasser	376
656. Mittel gegen Warzen	376
657. Salbe gegen Ueberbeine	376
658. Waschwasser gegen Flecke auf der Haut	377

No.		Seite
659.	Plaster gegen Hühneraugen	377
660.	Mittel, das Wachsthum der Haare zu befördern	377
661.	Mittel, Haare auf der Haut hervorzubringen, wo man es wünscht	377
662.	Mittel für gelbe und blaue Flecken, welche durch Stößen und Fallen entstehen	378
663.	Anweisung zu Bereitung des bekannten Boulardischen Wassers	378
664.	Mittel, die unglücklichen Folgen der Wuth von gebissenen Pferden, Hunden, Schaafen, Geflügel u. s. w. zu vermeiden	378
665.	Mittel, Muttermäher zu vertreiben	379
666.	Gute Salbe, die Muzeln wegzubringen	379
667.	Mittel, gegen Hühneraugen und Leichdornen	380
668.	Mittel wider den Stich von einer Spinne	380
669.	Gute Mittel, Sommersprossen, Leberflecke und dergl. zu vertreiben	381
670.	Gutes Mittel wider das Abstoßen oder Abbrechen der Hörner beim Vieh	381
671.	Anweisung zur Bereitung guten Angelika-Schnapses, (stärkste Art)	381
672.	Mittel wider das Ausschlagen der Haut bei Hunden	381
673.	Kennzeichen der schädlichen Verzinnung mit Bleizusatz	381
674.	Von dem Gebrauch aller metallner Geschirre	383
675.	Sicheres Mittel, um Zinn genau zu untersuchen	383
676.	Anweisung Silber zu puzen	385
677.	Mittel, Papiertapeten zu reinigen	385
678.	Anweisung, Holz zu färben	385
679.	Mittel, Tapeten, Leppige, Stühle u. dergl. zu reinigen	386
680.	Mittel, schwarze und andere Farbe leicht von den Händen zu bringen	386
681.	Anweisung, Papler und Pergament zu färben	386
682.	Mittel, Flecke von rothem Weine oder Kirschen aus dem Tischzeuge zu bringen	387
683.	Anweisung, Strohhüte schwarz zu färben	388
684.	Gute Methode, Sammet zu waschen	388
685.	Anweisung, lederne Handschuhe zu färben	388
686.	Anweisung, Hutfedern zu waschen, und wieder kraus zu machen	389
687.	Anweisung, Fettflecke aus Sammet zu bringen	390
688.	Anweisung, seidene Strümpfe schwarz zu färben	390
689.	Vorschrift zur Vergoldung des Holzes	390
690.	Anweisung, Mäßen von Stroh, oder Basthüte schwarz und braun zu färben	392
691.	Mittel, um alten verwitterten Fensterscheiben ihren Glanz wieder zu geben	392
692.	Mittel gegen die Faulbrut der Bienen	393

No.	Seite
693. Mittel, das Erfrieren der Fische in den Teichen mög- lichst zu verhindern	393
694. Mittel, das Wildpret von den Fruchtfeldern abzuhalten	393
695. Gutes Mittel gegen Krebswäden an Bäumen	394
696. Mittel, die Schweine vor Krankheiten zu schützen	394
697. Mittel, die Schmerzen des Podagra's zu stillen	394
698. Gutes Mittel, wenn eine Kuh nicht zukommen will	394
699. Mittel, wenn eine Kuh beim Melken nicht stehen will	393
700. Mittel gegen säbes Blut beim Vieh	393
701. Mittel, wenn eine Kuh oder Hind anstößig ist, und nicht fressen noch wiederkäuen will	393
702. Anweisung zu einer guten Baumfalbe	394
703. Mittel, das Holzwerk wider Würmer zu sichern	394
704. Anweisung, guten Rändereffig für Kopfsneh und Schnu- pfen zu verfertigen	394
705. Anweisung, schimmlicht gewordenes Brod annoch zu benutzen	395
706. Anweisung, Traubenmus zu bereiten	395
707. Mittel, das Unkraut um die Obstbäume herum zu ver- treiben	395
708. Anweisung, ungarisches Wasser zu bereiten	396
709. Mittel, Venusblüthen oder sogenannte Finnen zu ver- treiben	396
710. Anweisung, leinen Garn roh zu färben	397
711. Anweisung, Nauting zu färben, (oder leinen Zeug statt Nanking)	397
712. Anweisung, guten Käse auf Schweizerart zu bereiten	397
713. Vorschrift, den Most lange süß zu erhalten	398
714. Anweisung, das Steingut zu prüfen, ob es gut oder schlecht sey	398
715. Anweisung, eine Copie von einem Druck oder einer Zeichnung zu nehmen	398
716. Mittel, gutes Waschblau zu verfertigen	399
717. Für das Leder der Stiefel und Schuhe eine gute Schmiere	399
718. Anweisung gutes Buchenöl zu bereiten	399
719. Gute Methode für Blumenliebhaber	400
720. Gute Methode, den Kohl aufzubewahren	400
721. Anweisung, den Anbau des Meerrettigs vortheilhaft zu bewirken	401
722. Bereitung eines guten Brusthee's	402
723. Bereitung eines guten Naagpflasters	402
724. Methode, leicht Vögel zu fangen	402
725. Vorschrift, Fasanen gut aufzuziehen	402
726. Mittel, den Kühen das Blutmelken zu verhüten	404
727. Ueber Krankheiten der Tauben	405
728. Mittel, Wespennester zu zerstören	407

No.		Seite
729.	Anweisung, gute chineſiſche Luſche zu bereiten	407
730.	Vorſchrift, Kräuter zu trocknen	407
731.	Anweiſung, Pflriſch-Compot zu bereiten	408
732.	Anweiſung, Räucherpulver wider ansteckende Krankheiten zu verfertigen	409
733.	Blutigel, als Wetterpropheten zu gebrauchen	409
734.	Gutes Vorbaunungsmittel gegen die Bräune der Schweine	410
735.	Mittel, Karpfen zum Streichen zu bringen	410
736.	Anweiſung zum Anbau der Bienezucht	410
737.	Anweiſung gute dunkle Farben zum Anstrich der Häuser zu bereiten	411
738.	Methode, Hühnerbunde abzurichten	411
739.	Methode, Vögel mit dem Blaserohr oder Armbrust zu schießen	414
740.	Mittel, Baum- und andere Früchte vor eindringen dem Froste zu sichern	414
741.	Mittel, die Müdigkeit der Füße zu vertreiben	415
742.	Praeservativ für das kalte Fieber (Wechselfieber)	415
743.	Eine kräftige Labung im Fieber, namentlich im hitzigen	415
744.	Mittel wider die Erdflöhe in Gemüsegärten	415
745.	Mittel wider böse Luft, (böse Nebel ic.)	416
746.	Bereitung eines guten ätherischen Copal: Firnisses	416
747.	Methode, Federspulen zu ziehen	417
748.	Anweiſung, ein gemischtes Wetterglas zu bereiten	418
749.	Mittel, alte ausgegangene Schriften in alten Urkunden wieder herzustellen	418
750.	Mittel für verbrannte Glieder	419
751.	Mittel, die Hitze aus den Füßen zu ziehen	420
752.	Mittel wider die Warzen	420
753.	Anweiſung, Melonen bis in den December und Januar aufzubewahren	420
754.	Mittel, Erbsen und Bohnen geschwind weich zu kochen	420

633) Methode, gute, schmackhafte Blutwurst zu bereiten.

Wenn das Schwein gestochen wird, fängt man sofort das Blut, unter beständigem Rühren, in einer Mulde oder andern Gefäße auf und stellt es dann zugedeckt an einen Ort, wo es nicht friert und auch nicht zu warm ist. Die Därme werden mit Wasser, welches immer erneuert werden muß, und mit Salz vollkommen gut abgeschleimt, und wenn sie dadurch völlig gereinigt sind, so kann man noch an demselben Tage, wo das Schwein geschlachtet wurde, die Würste kochen. Zur gewöhnlichen Blutwurst nimmt man das Bauchfleisch oder die Wammen, die Zunge, das Herz, die Milch, die Nieren und den Kehlstich; dieses alles wird rein abgewaschen und in einem Kessel nicht allzu weich gekocht. Hierauf wird es in große Würfel geschnitten, gestoßenes englisches Gewürz, Nelken, hinlänglicher Pfeffer, feingeseibter Majoran und Salz hinzu gethan, das Blut durch den Durchschlag dazu gegossen, und alles recht gut durch einander gemengt. Nun füllt man die Masse in die weiten, schon an einem Ende zugespeilerten Schweinsdärme, wozu man auch den Magen nehmen kann, doch füllt man sie nicht ganz voll, damit sie beim Kochen nicht zerplagen, und speilert sie dann auch am andern Ende zu. Die Speiler müssen zuver auf dem Ofen getrocknet und hart geworden seyn. Alsdann läßt man die Würste in der im Kessel zurückgebliebenen Fleischbrühe ganz langsam kochen. Sticht man mit einer Spicknadel hinein, und es kommt kein Blut heraus, so sind sie gar. Dann werden sie in kaltem Wasser abgewaschen, und nicht zu dicht an einander auf eine Bank auf Stroh, die größten davon aber zwischen zwei Breter gelegt und etliche Stunden gelinde gepreßt. Hierauf hängt man die zum Räucher'n bestimmten Würste in eine wohl eingerichtete Rauchkammer oder in den Schornstein, wo sie, nach Beschaffenheit des Ortes, in 8 bis 10 Tagen hinlänglich geräuchert seyn können. Ist es sehr kalt, so muß des Abends von Sägespänen und Holzabraum ein Schmauchfeuer gemacht werden, damit die Würste des Nachts nicht frieren.

Diese Wurst kann man auch sehr schmackhaft verändern, wenn man weniger Schweinefleisch, und statt dessen Kälbermilch dazu nimmt. Man setzt diese mit kaltem Wasser auf das Feuer, läßt sie aufkochen, wäscht sie dann mit kaltem Wasser rein, pugt sie ab und schneidet sie recht fein. Ferner hackt man etwas Schnittlauch, Chalotten, Basilikum, Dragun und Thymian recht fein, läßt es in Butter gar schweizen, mengt es nebst Muskat mit dem Fleische, Kälbermilch, Blut und Gewürze gut durch einander und verfährt übrigenß ganz wie oben. Alte, ranzige, geräucherte Würste sind höchst schädlich, und es sind bereits viele Personen am Wurstgift gestorben.

634) Mittel, verdorbenen Weinessig wieder gut zu machen.

Auf $\frac{1}{2}$ Eimer verdorbenen Weinessig beeret man 4 bis 5 Weintrauben ab, die aber noch nicht ganz reif seyn dürfen, sondern nur anfangen etwas weich zu werden; auf diese gießt man etwas Essig und zerrührt sie. Man schüttet hierauf die Beeren in ein leinwandnes Säckchen, bindet es zu, und hängt es in das Faß, in welchem sich der Weinessig befindet, so wird in 8 bis 10 Tagen der Essig wieder gut und stark seyn. Da aber der verdorbene Essig gewöhnlich trübe ist, so hilft man sich damit, daß man etwas in Wasser aufgelöste Hausenblase in das Faß schüttet und ihn dadurch abklärt.

635) Anweisung, Sago aus Kartoffelmehl zu machen.

Die Bereitungart desselben ist ganz wie die des Kartoffelmehls. Ist es hinlänglich abgewässert, so treibt man dasselbe, wenn es noch so feucht ist, daß es an einander klebt, durch einen weiten Durchschlag, und läßt die durchgedrückten Körner 4 bis 6 Wochen nach und nach im Schatten trocknen. Dieser Sago hat nicht nur den Vorzug, daß er ungleich wohlfeiler als der Indische ist, sondern auch nur eine halbe Stunde zu kochen braucht. Er wird gleich in die kochende Brühe geschüttet.

636) Anweisung, Wurst von Gänse- fleisch zu bereiten.

Man schneidet von einer eingemachten Gans alles Fett ab, das Magere aber hackt man recht klein, und ziehet alle Sehnen heraus. Ein Viertelpfund frischen Speck hackt man ebenfalls ganz fein, thut etwas Salz, eine reichliche Messerspitze voll Salpeter, etwas Muskatennuß, gröblich gestroßenen Pfeffer, fein geschnittene Citronenschale und Thymian zu der Fleischmischung und füllt sie recht fest in einen weiten Darm, der an beiden Enden zugebunden wird. Den folgenden Tag hängt man die Würste in den Rauch, läßt sie aber nicht zu stark, sondern nur gelb räuchern.

637) Mittel, wie man einer angebrannten Milchspeise den üblen Geschmack benehmen könne.

Will man einer angebrannten Milchspeise den üblen Geschmack benehmen, so nimmt man sie vom Feuer, schlägt sogleich ein nasses Tuch um den Topf, und läßt ihn so eine Weile stehen und verköhlen.

638) Mittel, zu verhüten, daß ein Fleischtopf nicht überlaufe.

Wenn man den inwendigen Rand des Topfes, in welchem sich das Fleisch befindet, mit Butter bestreicht, so kocht es ruhig fort, ohne überzulaufen.

639) Löschungsmittel bei verschiedenen Feuerungen.

1) Das Entfliegen des Specks zu verhüten, vermische man den geschnittenen Speck mit gemeinem Kochsalze. Kommt beim Ausbraten desselben kaltes Wasser dazu, so erheben sich zwar aus dem Siegel heftige Flammen, aber die Specktheile selbst entfliegen nicht; welche oft die Strohdächer anzünden, wo hingegen von ungesalzenem Specke nur wenige Stücke im Siegel zurück bleiben.

2) Sobald ein Tiegel mit Butter, Fett u. dgl. brennt, so muß man ihn geschwind vom Feuer nehmen und mit einer Stürze zudecken, wodurch das Feuer erstickt wird. Man hüte sich aber ja, Wasser in den Tiegel zu gießen, weil dieses nur die Flamme vergrößern und in die Höhe führen würde.

3) Fängt eine Bratröhre an zu brennen, wenn etwa beim Herausnehmen des Bratens etwas fette Brühe hineinläuft, so wirft man schnell Asche hinein, macht sofort die Thüre oder den Schieber zu, und kehrt, nachdem das Feuer auf diese Art gedämpft ist, die Röhre mit einem Flederwisch aus. Brennt sie aber, indem der Braten noch darin ist; so macht man schnell die Thüre zu, und nimmt eiligst das Feuer unten heraus.

4) Wenn ein Schornstein oder Kamin in Brand geräth, so muß man vor allen Dingen das unten liegende Feuer, wodurch der Brand entstanden ist, geschwind aus einander werfen, damit die in die Höhe schlagende Flamme vermindert werde. Man hüte sich aber, daß man kein Wasser in dieses Feuer gieße, oder auch nur die Brände damit auslösche, als welches hierbei höchst schädlich ist, und den Schwefel in seiner Wirkung hindern würde.

Hierauf zündet man $\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund Schwefelfaden gerade unter dem brennenden Schornstein oder Kamin an, wo durch den Dampf des Schwefels das Feuer augenblicklich erstickt, wenn es auch bereits so überhand genommen, daß die Flamme oben hinaus schlägt. Am besten ist es, die Schwefelfaden über einen dünnen Stock oder Dreifuß zu hängen, weil sie im Hängen am leichtesten anbrennen. Je höher und weiter der Schornstein ist, desto mehr Schwefel muß man aufwerfen, und bis zur völligen Löschung damit fortfahren.

Die Vorsicht gebet, jeden Schornstein mit einer beweglichen Klappe versehen zu lassen, die, mittelst einer darin befestigten eisernen Stange, leicht geschlossen und geöffnet werden kann. Es ist hinreichend, den Schornstein zu verschließen, wenn er brennt, um das Feuer schnell zu

löschen. Denn weil hierdurch der Zutritt der Luft von unten nach oben unzulässig gemacht wird, und ohne Luft kein Feuer brennen kann, so ist die Erstickung der Flamme eine natürliche Folge davon. Hülfe muß sofort gerufen werden. Eigenmächtige Lösungsversuche haben oft das größte Unglück nach sich gezogen.

Bei brennenden Theatern ist es besser den Vorhang herabzulassen, als aufzuziehen; aller Luftzug muß möglichst vermieden werden.

640) Anweisung, Bauholz zu härten.

Wenn man einem Baume zu der Zeit, wenn derselbe im Saft steht, vom Wipfel bis auf die Wurzel die Rinde abzieht, und denselben so lange in seiner völligen Blöße stehen läßt, bis derselbe von selbst ausgeht, welches gemeinlich drei oder vier Jahre nach der Entrindung zu geschehen pflegt, so wird man finden, daß ein solcher entrindeter Stamm alle andere unbeschälte Bäume von eben der Gattung, von eben dem Alter und von einerlei kubischem Inhalte, an Schwere, Härte und Dichtigkeit der Fasern übertrifft.

So zerbrach der Stamm eines beschälten Baumes, der 249 Pfund wog, von einem Gewicht von 8362 Pfund, ein unbeschälter Baum hingegen von einerlei Dicke, der mit Rinde und allem 236 Pfund wog, zerbrach unter 7385 Pfund. Folglich halten geschälte Stämme ungleich mehr Last aus, als die mit der Rinde, und kurze Zeit vor dem Behauen gefälltten Stämme.

641) Ueber die Schädlichkeit des Blumen- dufts in Zimmern.

Die große Schädlichkeit des zu starken Duftes der Blumen in den Zimmern, welche nicht genug geräumig sind, erhellet aus folgendem Versuche. Wenn man die im Wachstume begriffenen Blumen unter eine gläserne Glocke setzt, und alle Kommunikation der äußern Luft mit selbigen verhindert: so wird die Luft innerhalb der Glocke so dadurch verdorben, daß, wenn man ein brennendes Licht in selbige setzt, es ausgelöscht wird. Ja, man kann den Versuch

so weit treiben, daß ein Thier in wenig Sekunden in einer solchen Luft getödtet wird. Man meide also alle stark riechende Blumen in Schlafzimmern.

642) Vorschrift, eine sehr schöne blaue Farbe von Kornblumen zu erhalten.

Man pflückt eine Menge Kornblumen von der dunkelsten Farbe, breitet die Blumen auf einem Bogen Papier aus, und setzt sie der Hitze einer mäßig erwärmten Pfannenplatte aus, befeuchtet sie leicht mit Wasser, worin arabisches Gummi aufgelöst ist; knetet Alles, damit die Blumen gleichmäßig vom Gummivasser benetzt werden; legt den daraus entstehenden Teig, mit Papier bedeckt, zwischen zwei durch aufgelegte Gewichte stark zusammengepreßte Bretter: nach einigen Tagen zerreibt man die Masse, in einem steinernen Mörser, indem man zum Pfunde eine halbe Unze in Wasser aufgelösten Alaun hinzusetzt, seigt die Flüssigkeit durch ein leinen Tuch, läßt sie am Feuer in einem porzellänen Gefäße sich verdicken, und erhält so eine sehr glänzend blaue Farbe.

Diese Farbe läßt sich für den Pinsel gebrauchen. Besonders ist sie zur Verfertigung der falschen Blumen dienlich.

643) Anweisung, Lavendelwasser (Eau de Lavande) zu bereiten.

Man nimmt zwei gute Hände voll Lavendelblüthen und eine Hand voll Krauseminze, gießt ein Maas guten starken Kornbranntwein darauf, und setzt es in einer gut verstopften Flasche, vorzüglich in den Hundstagen, 3 bis 4 Wochen in die Sonne, so ist es, wenn es gut destillirt hat, fertig.

644) Mittel, ein Zimmer im Sommer geschwind abzukühlen.

Man stellt mehrere Gefäße mit kaltem Wasser in die Ecken der Zimmer, und setzt starke belaubte Zweige vor weichen Holzarten, z. B. von Linden, Birken, Weiden, Pappeln, Kastanien u. dergl. in die Gefäße. In wenig Stun-

den haben die Zweige viel Wasser eingesogen, wieder fälter ausgedunstet, und damit das Zimmer abgekühlt. Die Nacht aber darf man diese Zweige nicht im Zimmer lassen, auch ist es überhaupt nicht rathsam, in solchen Zimmern zu schlafen.

645) Mittel, Betten, worinnen sich die Federn ballen, wieder wie neu zu machen.

Man nimmt die Federn aus dem sie umgebenden Zeuge, setzt einen Kessel auf ein Kohlenfeuer, thut die Federn in diesen leeren, erwärmten Kessel, und rührt sie mit einem Stocke darin so lange herum, bis sie recht heiß werden; dann siebt man sie in einem dichten Siebe, wo dann alle Unreinigkeiten durchfallen. Nun thut man wieder die reinen Federn in das vorher rein gemachte Zeug, legt das Bett nachher in die Sonne und klopft es tüchtig auf; wo dann ein Bett wieder eben so gut als neu ist.

646) Allgemeine Verhaltungs-Regeln bei Gewittern, um nicht vom Blitze beschädigt und getödtet zu werden.

Die gefährlichsten Stellen zur Zeit eines Gewitters sind: die, wo einzelne Bäume stehen, besonders Eichen und Weiden; Orte, welche mit unreinlichen, stinkenden und brennbaren Materialien angefüllt sind, wo Dünste von Menschen und Vieh, desgleichen wässerige, in großer Menge und nicht in die Höhe steigen, z. B. Schaaffställe, Schornsteine, besonders darunter befindliche Heerde, mit Feuer, Scheunen voller Getraide u. s. w. ferner: nahe am Wasser, wie auch auf Berggipfeln stehende Gebäude, Thürme, Kirchen und andere hohe hervorragende Gebäude, überhaupt auch schon die oberen Stockwerke der Häuser, hohe Berge u. s. w. Auf freiem Felde sind Menschen deshalb in Gefahr, weil sie daselbst die einzigen hohen Gegenstände sind. In Gefahr sind Menschen ferner, wenn sie der Bahn des Wetterstrahls im Wege sind, z. B. wenn sie sich

zwischen zwey Stücken Metall befinden, von deren einem er den Uebergang zum anderen, oder unter einem Stücke Metall, von welchem er den Uebergang zur Erde sucht; dergleichen wenn sie sich nahe an Körpern befinden, in denen er herabfährt, und die ihm ziemlich Widerstand leisten, z. B. Holz, Steine u. s. w. und von denen er deshalb ab- und auf den Menschen springt. So werden bisweilen Menschen vom Blitze getödtet, welche sich unter einem Baume, einem Busche, in einem Heu- oder Getraidehaufen u. s. w. auf dem Felde verbergen wollen. Gefährlich ist's auch, während des Gewitters nahe an einer Wand, einem Pfeiler, einer Pfoste, woran ein Blitzstrahl herabfahren kann, oder in den Winkeln der Zimmer, bey vergoldeten Rähmen, eisernen Gittern, Defen, Feuerherden oder Thoren zu stehen. Wer Metall an sich trägt, z. B. Messer, Feuerstahl, Beile, Spaten oder dergleichen, leitet ebenfalls den Blitz auf sich, und muß solches daher ablegen. Dagegen wird man durch in der Nähe bis zur Erde in einer ununterbrochenen Strecke herabgehendes Metall geschügt. Man vermeide also zur Zeit des Gewitters alle jetzt angegebenen Stellen. Eben so wenig gehe man augenblicklich dahin, wo so eben der Blitz einschlug, weil oft ein zweiter Schlag dem einmal gebahnten Wege folgt. Fährt der Blitz nahe bei einem Menschen vorbei, so können dessen Augen leicht dadurch leiden. Man bedecke daher die Augen bei einem nahen Donnerwetter mit einem Tuche, oder halte doch die Hand vor die Augen; wenigstens schlage man die Augen immer zur Erde nieder, und sehe nicht nach dem Himmel zu; so wie es auch schon gut ist, wenn man die Augenbraunen und Augenwimpern zusammenzieht. Man nähere sich auch nicht Klingeldrätchen, Ableitern, eisernen Gittern, weil der Blitz gern an ihnen herabfährt. Es sind insbesondere noch die Heuschaber, Scheunen und Ställe bei Gewittern in Gefahr, auf welche seit einem oder zwei Tagen ganz frisches, stark ausdünstendes Heu gebracht ist. Nach zwei oder drei Tagen, wenn die stärkste Ausdünstung vorüber ist, ist weniger dabei zu besorgen.

Die besondern Regeln beim Gewitter sind, nach

der Angabe eines würdigen Mannes, des durch seine Volksschriften so ehrenwerthen Pastor Köver, den wir uns oft zum Vorbilde nahmen, folgende:

Muß man bei einem Donnerwetter in einem fremden Hause einen Zufluchtsort suchen, so suche man ihn in einem solchen, welches neben einem höhern, oder zwischen zwei höhern steht, weil der Blitz immer nach dem höhern Gegenstande hinsfährt. Wer zur Zeit des Gewitters auf Thürmen seyn muß, wie Thürmer, Feuervächter u. s. w. der entferne sich, so viel er kann, von metallenen Dächern, Glocken, Uhren, deren Stangen und Ketten und überhaupt von allem Eisenwerk und anderen zusammenhängenden Metallen. Hat ein Thurm ein ganz mit zusammenhängenden Metalle bedecktes Dach, so ist man am sichersten, innerhalb dieses metallenen Daches. Am unsichersten aber ist es in der Spitze, welche oft ganz zerschmettert wird. In den Kirchen entferne man sich von Orgeln und allen solchen Stellen, wo nicht ein in einem ununterbrochenen Zusammenhange bis zur Erde herabreichendes Metall vorhanden ist. Man entferne sich von Mauseern, Pfeilern und Kronleuchtern, die an langen Stangen oder Ketten hängen.

Während des Gewitters lasse man das Fenster oder die Thüre des Zimmers offen; das Fenster, wenn das Gewitter von der Seite her, wo die Thüre ist, die Thüre aber, wenn es von der Seite herkommt, wo das Fenster ist, damit man nicht, wenn der Blitz durch das Zimmer fahren sollte, durch die erstickende Luft getödtet wird. Zur Nachtzeit verlasse man beim Gewitter das Bette; es ist irrig, wenn man sich im Bette vor dem Blitzstrahle sicher glaubt, da Beispiele das Gegentheil lehren. Außerhalb des Bettes ist man überdies auch mehr in Bereitschaft, sich oder Andern zu helfen, wenn der Blitz einschlagen sollte. Man verlasse indeß nicht bloß das Bette, sondern auch überhaupt das Schlafzimmer, weil es sehr leicht mit Dünsten angefüllt ist, und begeben sich in das geräumigste und trockenste Zimmer des Hauses, wo möglich im untern Stockwerk. Man stelle sich auch keinem Spiegel gegenüber, weil derselbe von der hinteren metallenen Belegung meistens

mit großer Gewalt vorwärts gesprengt wird, wenn sie getroffen wird, und so sehr beschädigen kann. Man vermeide noch weiter alle Erhitzungen und alles Schwitzen, oder wechsele, wenn es unvermeidlich ist, die Kleidung, weil ein schwitzender Theil des Körpers beim Blitze in großer Gefahr ist. Man lege, wie bereits erwähnt, auch jedes Metall von sich ab.

Befindet man sich im Forste, wenn ein Gewitter sich nahet, so muß man ihn wo möglich, vor der Ankunft desselben verlassen. Ist dies aber nicht möglich, so vermeide man wenigstens so viel man kann, hohe Eichen, und alle Plätze, wo Bäume sehr dicht beisammen stehen, und suche sich eine Stelle aus, wo sie weniger dicht stehen, oder am besten ein von Bäumen umschlossenes freies Plätzchen, auf welchem man vor den Blitzstrahlen am sichersten ist.

Befindet man sich im freien Felde, so entferne man sich von allem Gewässer und solchen Stellen, wo unreine Ausdünstungen sind, z. B. von Ungern mit Haß u. s. w. von großen Körpern, als Thürmen, einzelnen hohen Gebäuden, Bäumen, beladenen Wagen, Pferden u. s. w. Von einzeln stehenden Bäumen, Windmühlen, und allen hohen Gegenständen muß man sich wenigstens 20 bis 30 Schritt fern halten, und zwar so, daß man immer den höhern Gegenstand zwischen sich und dem Gewitter hat. In Hohlwegen, oder unter geräumigen überhängenden Felsen, lehne man sich nicht an. Sicherheit kann man auch in trockenen Höhlen unter der Erde suchen, wenn in sie kein Wasser von außen fließen kann. Findet man im Freyen gar keinen Schutz, so lege man sich lieber ruhig auf die Erde hin, weil man beim Stehen weit mehr in Gefahr ist, zumal, wenn man etwa bei gar zu großer Nähe der Wetterwolken schon bemerkt, daß die Knöpfe des Kleides und andere metallene Theile mit Feuerbüscheln übersäet wären. Man sey furchtlos, traue fest auf Gottes Schutz, dessen Macht im Gewitter sich so majestätisch darstellt, und achze und fröhne nicht. Der Tod durch Wetterschlag ist schnell und schön, und gegen den Scheintod, wird besonnenere Hülfe hinzueilender Retter schirmen. Ueber

diese Hilfe, siehe im medic. Theile in der Rubrik Rettungstabellen u. s. w.

647) Gutes Liniment wider wundgewordene Brustwarzen stillender Frauen.

Man nehme: gepülvert Arabisches Gummi, 3 Drachmen,
Peruvianischen Balsam, 1 —
Mandeldl, 1½ —
Rosenwasser, 2 Loth

Mit diesem Liniment bestreiche man die Brustwarzen täglich mehreremal. Ehe das Kind angelegt wird, muß die Brust mit einem weichen Schwamme gereinigt werden. Mehreres hierüber siehe im Medicinischen Anhang.

648) Mittel, selbstständige Geschwüre leicht zu heilen.

Man nehme lebendige rothe Garten-Schnecken, und lege sie auf. Das Geschwür wird sich dadurch reinigen.

649) Mittel, die Milch stillender Frauen zu mehren.

Nimm Gerstengraupen, Fenchel und Dillsaamen, siede es in Wasser und lasse es die Frau trinken.

650) Gewürzwein zu bereiten.

Nimm von der besten Zimtrinde,
Gewürznglein,
Cardamomen,
Muskatennuß, von jedem 1 Quentchen,
Weißen Ingwer, 3 Quentchen,
Coriander, 1 Quentchen,
Ganzen Safran, ½ Quentchen,

alles wohl zerstoßen, und guten rothen Wein warm darauf gegossen. Man rechnet auf die angegebene Quantität 3 Kannen Wein.

651) **Bereitung 3 art einiger Balsame und
Essenzen.**1) **Magenessenz.**

Nimm: Ehrenpreis,
Krausemünze,
Melisse,
Wermuth,
Calmus,
Kleine Pommeranzen,
Zimmet-Rinde,
Kümmel, von jedem 4 Loth,
China-Rinde $\frac{1}{2}$ Loth.

Mit acht Maaß gutem Spiritus digerirt und abgeklärt.

2) **Peruvianische Balsam-Essenz.**

Nimm: 16 Loth Peruv. Balsam,
8 Loth Weinssteinsalz.

Man vermischet alles auf einem Marmorsteine, und destillire es nach den Regeln der Kunst mit 2 Maaß vorzüglich gutem Spiritus über die Retorte zu 60 Grad Reaumur.

3) **Griechischer Wund-Balsam.**

Baumöl, oder Bucheckeröl, 2 $\frac{1}{2}$ Pfund,
Weißes Harz,
Gelbes Wachs,
Griechisches Heu, von jedem $\frac{1}{2}$ Pfund,

Man kochet alles dies klar, thue 2 Loth reinen Terpentin darunter, kochet es, seihet es durch ein leinenes Tuch, und setzt unter gelindem Kochen folgende Oele hinzu:

4 Loth Rosmariendöl,
2 — Terpentindöl
2 — Balsamdöl, und
1 — Krausemünzdöl.

Mühet nun alles wohl unter einander, jedoch ohne die Masse ganz in's Kochen zu bringen. Wenn die Hitze nachgelassen hat, so thut man vor dem Erfarren zwei Loth indianischen Balsam hinzu.

So richtig nun diese Vorschriften auch sind, so ist es

doch am rathsamsten, alle diese Mittel in der Apotheke bereiten zu lassen.

Essenzen von empfehlungswerther Güte werden in der Waisenhaus Apotheke zu Halle und in der Apotheke des Freimaurer Instituts zu Dresden bereitet. Da diese Bereitungen unter der Aufsicht der gelehrtesten Aerzte durch gute Chemiker treu und aufrichtig geschehen, auch die Gebrauchszettel ihre Anwendung ohne Ruhmredigkeit lehren, so steht der Verkauf dessen Ertrag den wohlthätigsten Anstalten bestimmt ist, unter obrigkeitlichem Schutz, so verdienen diese Mittel, wenn sie bei der gehörigen Anzeige in gehörigem Maaß, unter zweckmäßiger Diät, nach der Vorschrift gebraucht werden, Empfehlung und einen Platz in der Hausapotheke.

652) Bereitung, isländischen Moos- trankß.

Ein Loth von diesem Moose wird abgebrüht, das Wasser abgeseigt, und sodann in ein Köchel Wasser, Milch oder Fleischbrühe bis auf drei Tassen eingekocht und mit Zucker getrunken. (Ueber seine Anwendung, siehe Artikel Auszehrung.)

653) Salbeitrank.

Man nehme einen guten Theil grüne, rein gewaschene Salbei, koche sie in einem Kessel mit Wasser, bis der Trank recht braun ist, dann gießt man es durch ein Haarsieb und füllt den Extrakt, wenn er kalt ist, auf Boutheillen. Wenn man davon brauchen will, thut man in eine Tasse einen Theelöffel voll Syrup capillarum und gießt von diesem Tranke die Tasse voll, und rührt es wohl unter einander. (Ist beim Scorbut anzuwenden.)

654) China-Trank.

Man nehme 4 Loth Chinapulver, thue es in eine Seltzerflasche, dazu ein Stück ganzen Zimmet, und von einer Citrone die Schaal auf Zucker abgerieben, gieße dann die Boutheille voll kochendes Wasser, setze sie in einen Kessel,

worin schon kochendes Wasser ist, und lasse es eine Stunde kochen, worauf die Masse wohl umgeschüttelt und durch Lbschpapier filtrirt wird.

Ist ein trefflich stärkendes, jedoch nur auf Rath des Arztes anzuwendendes Mittel. (Mehreres hierüber im ärztlichen Anhang.)

655) Saures Kirschwasser.

Man nehme 1½ Loth gedörte saure Kirschen, stoße solche nebst den Kernen, gieße zwei Pfund Wasser darauf, thue von einer Citrone die Schaaalen und ein Stück ganzen Zimmet hinzu, und lasse alles ½ Stunde kochen, worauf es durchgeseiht wird.

656) Mittel gegen Warzen.

Man nehme ein Stückchen Rinds- oder Schaafffleisch, 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.

Oder:

Man nehme vom Spiritus nitri fumans, und bestreiche die Warzen (oder auch Hühneraugen) damit, nachdem sie vor dem jedesmaligen Bestreichen ein wenig beschnitten worden sind. Man fahre damit so lange fort, bis sie völlig vertrieben sind. Man hüte sich aber ja, etwas daneben auf das gesunde Fleisch zu bringen, weil es sehr schmerzt und frist.

657) Salbe gegen Ueberbeine.

Die Ueberbeine auf den Händen oder Handgelenken weichen, wenn sie auch mehrere Jahre alt sind, nach folgendem Mittel, welches in den Apotheken gefertigt und vorsichtig aufgehoben werden muß, damit Niemand davon aus Unvorsichtigkeit etwas in den Leib bekomme. Dieserhalb wird, um keine Quacksalberei zu begünstigen, das Mittel auch in der Sprache der Aerzte hier gegeben.

Rec. Mercurii vivi Unc. dimid. Terecum. s. p. Terebinth. venet. ad extinct. Mercurii et adde. Axung,

Leporin. Unc. unam, ol. Cerae Unc. unam et dimidam, ol. Menth. Camphor Solut. ana, gtt. X. Misc. Hiervon wird alle Abend einer kleinen Erbse dick eingerieben und des Morgens abgewaschen. Das Oberbein wird immer weicher und kleiner, und verschwindet zuletzt gänzlich. Das Einzige, was dabei zu beobachten ist, besteht darin, daß auch ganz wenig eingerieben, und dieses des Morgens wieder abgewaschen werde.

658) Wasch. Wasser gegen Flecke auf der Haut.

Man nehme 2 Unzen frischen Saft von der Zwiebel der weißen Lilie, so im Monat August gepreßt wird, 1½ Unze Rosenwasser, 1½ Unze Cosmatische Tinctur. Von dieser Mischung nimmt man unter 18 Unzen Fluß- oder Regenwasser 2 Eßlöffel voll, und wäscht mit Flanelltuch des Abends den ganzen Körper. Den Morgen darauf reibt man die Haut mit angefeuchteter Mandelklee und Wasser, und wäscht dann alles ab. Eßelmilch macht auch eine schöne Haut, und verhindert Runzeln und Flecken im Gesicht.

659) Pflaster gegen Hühner-Augen.

Rec. Cerae albae.

Gummi ammoniac., aa. ʒj.

Visid. aeris drachm. sex.

Colliquatis cera et gummi adde visid. aeris.

(Ist in der Apotheke zu bereiten.)

660) Mittel, das Wachsthum der Haare zu befördern.

Man macht aus feiner Chinarinde ein Decoct, und wäscht die Haut und den Kopf damit alle Abende, oder man bedient sich einer Pomade von 5 Theilen Ochsenmark, 2 Theilen gelbem Wachs, und 1 Theile wässrigem Chinarindeneextrakt.

661) Mittel, Haare auf der Haut hervorzubringen, wo man es wünscht.

Man nehme Hundsmilch, bestreiche den Ort damit,

wo Haare kommen sollen, und in Kurzem werden welche wachsen.

662) Mittel, für gelbe und blaue Flecken, welche durch Stoßen und Fallen entstehen.

Man nehme 2 Drachmen salzsaures Ammonium, löse es in 2 Unzen Salbei-Wasser auf, und mische 1 Unze Camphergeist hinzu, mit diesem Gemisch wird Leinwand befeuchtet, und auf die franke Stelle gelegt, auch thut man wohl, wenn man weiße aromatische Mandelkleie mit diesem Mittel zu einem Zeige rührt und diese Flecken damit verbindet.

663) Anweisung zu Bereitung des bekannten Goulardischen Wassers.

Auf 2 Pfund destillirtes Wasser nimmt man 1 Unze rectificirten Weingeist und $\frac{3}{4}$ Unze Bleieffig, mischt alles unter einander und hebt es in einem Glase auf. Vor dem Gebrauch muß es umgeschüttelt werden.

Bleieffig wird gemacht, wenn man vier Unzen feingestößene Silberglätte mit 16 Unzen Weineffig eine ganze Stunde lang, unter beständigen Umrühren mit einem Holze, kocht, und dann den Bleieffig filtrirt.

Das Goulardische Wasser äußerlich auf Leinwand geschlagen, ist ein vortreffliches Mittel gegen Entzündungen, Quetschungen, blaue Mähler, bössartige Geschwüre u. d. m.

664) Mittel, die unglücklichen Folgen der Wuth von gebissenen Pferden, Hunden, Schaafen, Geflügel u. s. w. zu vermeiden.

Die ersten Zeichen am Vieh, die darauf schließen lassen, daß die Wuth eintritt, sind: Es wird traurig, bekommt Hitze (besonders beim Pferde, erscheint ein heftiges Fieber, es schwoigt stark, harnt sehr oft) schnarcht ängstlich, hört auf

zu fressen. Man gebe sich dann ja nicht die Mühe, eine Kur zu versuchen. Man tödte vielmehr ein solches Thier schnell, ungenutzt und ohne es zu enthäuten, und verscharre es drei Ellen tief nebst dem Stroh, auf dem es gelegen, dann auch mit Kalk zu bedecken, und den Ort, wo es gestanden, weil solcher mit Geißer befudelt seyn könnte, wäscht man vorsichtig mit Seifenwasser oft ab, damit nicht anderes dahin kommendes Vieh angesteckt werde.

665) Mittel, Muttermähler zu vertreiben.

Man nimmt Heft-Pflaster, (engl. Pflaster) streicht es auf ein Stücklein Leinwand und schneidet es so groß, daß es zwei Zoll in der Runde über das Mahl geht. In der Mitte schneidet man ein Loch, gerade so groß, als das Mahl und legt dann das Pflaster so auf, daß das Mahl durch das Loch sichtbar wird. Nun nimmt man $\frac{1}{2}$ Loth venedische Seife, schabt sie, mischt und reibt $\frac{1}{2}$ Loth fein gepulverten ungelöschten Kalk hinein, macht mit ein wenig Wasser einen Teig daraus und legt ihn zwei Messerrücken dick auf das entlöste Mahl. Man bedeckt den aufgelegten Teig mit einem andern Heftpflaster und bindet ein Tuch darüber. Ist nach 12 Stunden das Mahl nicht abgefallen; so legt man frischgemachten Teig darauf; und ist endlich der Grund rein, so legt man etwas Scharpie mit arcaischem Balsam darauf, und wieder ein Heftpflaster darüber, bis die Haut wieder ganz weiß geworden ist. Dieses Mittel ist bewährt; nur hüte man sich, daß man mit einem jeden Teige nicht, weder die reine Haut um das Mahl herum berührt, noch etwas von dem Muttermahle unberührt lasse, weil sonst das Mahl wieder wächst. Personen, die sehr empfindlich sind, ist dieses Mittel jedoch nicht anzurathen.

666) Gute Salbe, die Runzeln wegzubringen.

Man nehme 1 Unze von dem besten weißen Wachs, und eben so viel von Wallrath und Mandelöl; zerlasse es bei gelindem Feuer und mische hinzu: $\frac{1}{2}$ Unze von dem Saft der Zwiebel der weißen Lilie, nebst 20 Tropfen Thymian-

Del. Mit dieser Salbe reibe man sich früh und Abends damit ein

667) Mittel, gegen Hühneraugen und Leichtdornen.

Das einfachste und wirksamste Mittel ist sogenanntes weißes Pech. Man bestreicht ein dünnes Leder so groß, daß das ganze Hühnerauge damit bedeckt wird. Nach einem genommenen Fußbade, durch welches die Oberfläche des Leichtdornes erweicht wurde, schabt man mit einem Federmesser alles davon ab, was sich ohne Schmerzen abschaben läßt. Alsdann legt man das Pflaster über Kohlen oder an einem Licht erwärmt, darauf, bindet etwas feine Leinwand darüber, und läßt es liegen, bis es sich von selbst ablöst, darauf schabt man wieder das, was sich abschaben läßt, weg, und legt ein neues Pflaster auf.

Wenn man dieses einigemal gethan hat, so vergeht endlich die ganze Wurzel des Leichtdornes, ohne schmerzhaftes Empfindung, und man wird ganz davon befreit.

Oder:

Man legt ein Stückchen weißes Pergament 24 Stunden in den stärksten Weinessig, hernach bindet man etwas größeres Pergament auf den Fuß über das Hühnerauge, schneidet vorher in letzteres ein rundes Loch, welches so groß seyn muß, als das Hühnerauge ist, und legt es so gut auf, daß das Loch genau auf das Hühnerauge zu liegen komme, auf dasselbe legt man nun das in Essig geweichte Pergament und binnen Kurzem wird sich die Wurzel herausheben. Die Deffnung wird dann wie eine andere ähnliche Wunde geheilt. Man trage kein drückend Schuhwerk, denn dieß ist die Ursache von Hühneraugen.

668) Mittel wider den Stich von einer Spinne.

Man nimmt Fliegen, bricht oder zerdrückt sie, und bindet sie auf den Stich, so ziehen sie das Gift aus.

Auch Scorpionöl mit einem Tichlein überschlagen, ist sehr gut dafür.

**669) Gutes Mittel, Sommer sprossen,
Leberflecke und dergl. zu vertreiben.**

Man zerschneide Meerrettig in Würfel, thue ihn in eine gläserne Flasche gieße guten Weinessig darauf, pfpöpfe die Bouteille fest zu, und vergrabe sie 14 Tage bis 3 Wochen lang in die Erde. Wenn man sich nach dieser Zeit beim Schlafengehen mit diesem Essig wäscht, so vertreibt er in kurzer Zeit die Sommer- und Leberflecke, und macht überhaupt eine reine Haut.

**670) Gutes Mittel, wider das Abstoßen
oder Abbrechen der Hörner beim Vieh.**

Wenn der Fall eintritt, daß ein Stück Vieh sich ein Horn abstößt oder abbricht, so muß man alle Tage etwas Theer darüber streichen, bis die Wunde geheilt ist.

**671) Anweisung zur Bereitung guten Ange-
lika-Schnapses, (stärkste Art.)**

Man nimmt 1½ Pfund Angelika, 9 Quentchen weißen Zimmt, und 1½ Quentchen Lavendelbläthen in 8 Quart Spiritus drei Wochen lang geweicht, mit 30 Quart Spiritus abgezogen, gesüßt und gestellt.

**672) Mittel wider das Ausschlagen der
Haut bei Hunden.**

Zuweilen entsteht von einer Schärfe im Blute, oder von einer Erhitzung ein Ausschlag auf der Haut, der sich gewöhnlich durch Baden oder fleißiges Waschen mit kaltem Wasser heilen läßt; will derselbe aber hiernach nicht weichen, so muß man ein Loth Schwefelleber in einem Quart Wasser auflösen und den Hund alle Tage ein Mal damit waschen, bis der Ausschlag vergangen ist.

**673) Kennzeichen der schädlichen Verzin-
nung mit Bleizusatz.**

Es ist bekannt, daß Verzinnung der Kochgefäße, wenn solche Bleizusatz erhält, der Gesundheit höchst

schädlich sey. Wie ist diese giftenhaltende Verzinnung zu erkennen? — durch folgende Kennzeichen:

- 1) Der Glanz fällt in's Matte.
- 2) Die Farbe in's Bläuliche.
- 3) Wenn man eine Kanne Essig und eine Kanne Wasser in ein solches schlecht verzinntes Gefäß schüttet und durch Flammenfeuer zum Sieden bringt, so verändert sich alsbald der Bruch dieses Gemisches, und wird demjenigen ähnlich, welcher entsteht, wenn man reines Blei mit siedendem Essig aufsieden will.
- 4) Nachdem ermeldetes Sieden eine sehr kurze Zeit gedauert, und man nun Kochsalz hinzusetzt, wird das Gemisch trübe, wenn die Vermischung Blei enthält, und damit bewiesen, daß schon wirklich eine Auflösung Blei vorhanden sey.

Niemand wird so unvernünftig seyn, um ein Paar Groschen zu ersparen, eine schlechte Verzinnung zu verlangen, — und geschieht sie durch Betrug des Verzinner's, so handelt dieser nicht nur als Dieb und Betrüger, sondern als Giftmischer.

Mit dem Ankauf zinnerner Löffel von Herumträgern sey man vorsichtig, — eben das gilt von Salzmosten, Milch-Kännchen für Kinder u. dergl.

Kennzeichen einer tüchtigen Verzinnung sind:

- 1) Der Glanz ist lebhaft.
- 2) Von einer dem reinen Silber ähnlichen Masse.
- 3) Wenn man eine Kanne guten Weinessig und eben so viel Wasser in das verzinnete Gefäß schüttet, und es durch Flammenfeuer zum Sieden bringt; nachdem es eine Weile gekocht, einen befeilten eisernen Nagel hinein hält, und darauf die Farbe des Eisens unverändert bleibt.
- 4) Der Geschmack nichts Kupferhaftes oder Bleiartiges verräth, und, wenn das flüssige saure Gemisch wieder aus dem Gefäße gegossen worden, die Verzinnung weder von ihrem Glanze, noch von ihrer Farbe etwas verloren hat.

5) Wenn die Verzinnung durch keine große Gewalt abgekraht werden kann.

674) Von dem Gebrauch aller metallener Geschirre.

Solche müssen immer in größter Reinlichkeit erhalten, vor jedem Gebrauch sorgfältigst ausgewischt, gewaschen und gesäubert werden. Man lasse nie eine Säure oder sauer werdende Speise über Nacht oder sonst mehrere Stunden stehen, stelle auf selbiges keine Pasteten, Heringe, Salat, saure Beeren u. dergl.; untersuche jedes Casserol, ehe man darinnen kocht und schmeget, und zerlasse keine Butter in selbigem. Die Vernachlässigung dieser Regeln hat oft schon ganze Familien und Tischgesellschaften an den schmerzhaftesten Quaalen vergiftet.

675) Sicheres Mittel, um Zinn genau zu untersuchen.

Man lasse eine gewisse Quantität Zinn, dessen Güte man wissen will, schmelzen, und gieße davon Platten aus, in eine Stein- oder Metallform. Ist die Materie fein, so wird die Oberfläche der Platte glänzend seyn wie polirt, oder wie durch Quecksilber gezogen. Ist im Gegentheil das Zinn mit Blei, Eisen, Kupfer, oder mit diesen drei Metallen zugleich verbunden, so werden die Oberflächen der Platten eine matte weiße Farbe oder wenigstens angelaufene Stellen zeigen, oder man wird einen Anfang von Krytallisation sehen.

Diese Wirkung ist ohnfehlbar, und kann durch eine kleine Quantität von fremden Metallen hervorgebracht werden; Arsenik ist das einzige, welches am wenigsten verursacht, wenn es nicht in einem großen Verhältniß dabei ist. Will man wissen, ob Arsenik im Zinne enthalten ist, so schlägt man es in dünne Platten, schneidet diese ganz klein und löst diese kalt durch reine Salzsäure von 18 Graden auf; enthält das Zinn Arsenik, so bemerkt man in der Flüssigkeit ein röthlich braunes Pulver, von welchem die Quantität sich vermehrt bis die Auflösung des Zinns vollendet ist;

der Niederschlag gehörig ausgewaschen und bei gelinder Wärme getrocknet; ist es Arsenik, so wird er, wenn er auf glühende Kohlen gebracht wird, einen knoblauchartigen Geruch verbreiten.

Um zu wissen, ob Eisen, Kupfer oder Blei in dem Zinn enthalten ist, behandelt man es fein zertheilt, (z. B. granulirt oder in dünne Blättchen geschlagen) mit 15 Theilen seines Gewichtes Salpetersäure von 15 Grad, man läßt anfänglich diese Körper für sich allein wirken, aber nachher wird Siedhitze angewandt, so lange, bis sich kein Salpetergas mehr entwickelt. Das Zinn fällt als ein weißes, in Salpetersäure unauflösliches Pulver (Zinnoxid) nieder; die fremden Metalle befinden sich in der sauern Auflösung, zu dieser bringt man das zum Abwaschen des Zinnoxids gebrauchte Wasser, und konzentriert die ganze Flüssigkeit durch Abdampfen, bringt eine Auflösung von schwefelsaurem Kalzium im Wasser dazu, damit sich schwefelsaures Blei niederschlage, welches $75\frac{1}{2}$ metallisches Blei enthält.

Nach Entfernung des schwefelsauren Bleies, bringt man in die Flüssigkeit Ammoniak, bis es hervorstechend ist; ist Eisen vorhanden, so wird es sich bald in gelben Flecken zeigen, die sich zu Boden setzen, und die Flüssigkeit wird eine mehr oder weniger blaue Farbe annehmen, wenn sie Kupfer enthält.

Will man die Menge des Kupfers wissen, so muß man die Flüssigkeit behutsam abgießen und den eisenhaltigen Niederschlag wiederholt trocknen; dann läßt man die Flüssigkeit bis zur Trockne verdampfen, kalcinirt den Rückstand, um das Ammoniak daraus zu vertreiben, löst ihn in sehr verdünnter Schwefelsäure auf, und hängt eine dünne Platte von reinem Zink hinein, wodurch das Kupfer metallisch niedergeschlagen wird.

Man kann auch das Eisen und das Kupfer in dem Zinn erkennen, indem man es mittelst der Wärme in konzentrierter Salzsäure auflöst, läßt die Auflösung bis zur Syrupsdicke verdampfen, damit die überflüssige Säure weggeschafft wird; dann vermischt man sie mit 50 Theilen Wasser, und setzt wiederholt einige Tropfen blausaure Kalkauf-

lösung hinzu, während man sie schüttelt, und läßt sie darauf ruhig stehen.

Der Niederschlag wird seyn, entweder:

- 1) ganz weiß, dann enthält das Zinn weder Kupfer noch Eisen; oder:
- 2) blau, mehr oder weniger lebhaft, dann enthält es Eisenoxid; oder:
- 3) rosenroth, mehr oder weniger tief, dann enthält es Kupfer; oder:
- 4) wenn endlich der Präzipitat purpurn ist, mehr oder weniger ins Blaue oder Rothe ziehend, dann wird das Zinn, Kupfer und Eisen enthalten.

676) Anweisung Silber zu puzen.

Man nimmt 2 Pfund Weinstein und gießt es mit siedendem Wasser an, hierin legt man nun die Silbergeschirre einige Minuten lang, nimmt sie sodann heraus und pußt sie mit einem Leder zur Trockne und zum Glanze.

677) Mittel, Papiertapeten zu reinigen.

Man schneidet einen altbackenen Laib-Brot in 8 Theile, bläst mit einem Blasebalg den Staub von der Tapete so gut als möglich ab, und reibt die Tapete von oben herunter mit dem Brot. Wenn man diese Operation mit der gehörigen Sorgfalt vornimmt, so werden alte Tapeten wieder so rein als sie neu waren; man muß sich aber sehr in Acht nehmen, daß man nicht zu hart aufdrückt, oder mit Quersstrichen die Tapete reinigen will; sie muß immer von oben nach unten abgewischt werden. Wenn das Brod schmutzig ist, so wird es abgeschnitten, und so oft die Krume verbraucht ist, ein frisches Stückchen genommen.

678) Anweisung, Holz zu färben.

Birnbaum, Stechpalme und Buche sind die Hölzer, die man gewöhnlich schwarz färbt. Alte oder lange geschnittene Hölzer darf man nicht nehmen, sondern so frisch als möglich. Wenn man die Fourniere 1 Stunde kochen läßt, dann heraus nimmt, und erkalten läßt, so sind sie

viel dunkler gefärbt als vorher; sie müssen an der Luft getrocknet werden, nicht am Feuer, oder in irgend einem Ofen, weil die künstliche Hitze die Farbe leicht zerstört. Das Holz der Stechpalme läßt sich sehr gut braun, grün, roth oder schwarz färben: die Fourniere werden 4 bis 5 Tage in ein Gefäß voll reinen Wassers gewiegt, und 1 — 2 Mal frisches Wasser genommen, wodurch das Holz von Schleim und andern Unreinigkeiten befreit wird. Nach diesem Verfahren läßt man sie ohngefähr 12 Stunden trocknen, ehe man sie in die Farbenbrühe bringt, die Farbe wird sich dann schneller mit ihnen vereinigen und schöner werden.

679) Mittel, Tapeten, Teppige, Stühle u. dergl. zu reinigen.

Man schlägt den Staub gut heraus, dann bürstet man sie mit einer trocknen Bürste rein, bereitet einen starken Schaum von kastilianischer oder sonst guter Seife, und trägt ihn mit einer starken Bürste auf, dann wäscht man die Seife mit reinem Wasser ab; hierauf macht man Maunwasser, überstreicht die zu reinigenden Gegenstände damit, und läßt sie trocken werden. Gewöhnlich werden durch diese Operationen die Farben vollkommen hergestellt; sind sie zu blaß geworden, so retuschirt man sie mit einer passenden Farbe. Man kann auch mit Wasserfarben die in Gummiwasser aufgelöst sind, alle farbigen Stellen überstreichen, wodurch sie so schön wie neu aussehen werden.

680) Mittel, schwarze und andere Farbe leicht von den Händen zu bringen.

Man löst ein wenig Perlasche im Seifenwasser auf, und wäscht in dieser Flüssigkeit die Hände rein ab.

681) Anweisung, Papier und Pergament zu färben.

a) Eine sehr schöne gelbe Farbe erhält das Papier durch Curcumeintur, die man durch Infusion einer Unze pulverisirter Curcumewurzel in $\frac{1}{2}$ Kanne guten Wein-

geist erhält. Mit diesem Pigment kann man dem Papier jede gelbe Schattierung geben, von der hellsten Strohfarbe bis zum dunkelsten Gelb und einen Glanz wie der schönsten gefärbten Seide.

b) Soll das Gelb einen rötlichen Schein haben, so setzt man Orlean oder Drachenblut hinzu. Die beste Art, das Papier oder Pergament zu färben, ist, die Farbe mit einem breiten Pinsel, wie den Firniß aufzutragen.

c) Eine schöne carmosinrothe Farbe erhält man durch Infusion des indianischen Lackes in Weingeist; die Flüssigkeit wird von dem Bodensatz abgeschüttet, und auf das Papier aufgetragen. Außer dieser sehr schönen Farbe kann man das Papier auch mit rother Dinte färben.

d) Scharlachroth wird es durch eine Tinktur von Drachenblut und Weingeist, aber ohne Glanz.

e) Grün färbt man das Papier oder Pergament mit der Auflösung von Grünspan in Weinessig, oder mit Grünspankrystallen in Wasser aufgelöst.

f) Soll es Drangeegelb werden, so wird es zuerst mit der Curcumatinktur dunkelgelb gefärbt, dann mit einer Solution von fixem alkalischen Salz überstrichen, welches man durch Auflösung 3 Unze Perlasche, oder Sal tartari in 1 Quart Wasser erhält.

g) Eine Purpurfarbe theilt man dem Papier mit durch Orseille, durch die Campecheholzinktur, oder durch den Saft von reifen Hartringelbeeren.

682) Mittel, Flecke von rothem Weine oder Kirschen aus dem Tischzeuge zu bringen.

Der Fleck wird sobald als möglich in kochende Milch getaucht, ein wenig damit gerieben, und nachher in reinem Wasser ausgewaschen.

Oder:

Man wasche die durch rothen Wein im Tischzeug entstandenen Flecke sogleich in reinem Branntwein und nachher mit Wasser und Seife aus, und spüle sie im Wasser rein nach.

683) Anweisung, Strohhüte schwarz zu färben.

Die Strohhüte werden erst rein gewaschen mittelst einer Bürste. Dann wird von Blauholz eine Brühe gekocht und klar abgeseiht. Zu dieser Brühe setzt man dann noch etwas Kupferwasser, gestoßene Galläpfel und Gummi-Arabikum. Nachdem alles zusammen tüchtig durchgekocht ist, legt man den Hut darein, und läßt das Ganze einige Stunden über gelindem Feuer stehen. Wird der Hut nicht sogleich davon schwarz, so läßt man ihn in der Brühe, welche aber immer lauwarm seyn muß, so lange liegen, bis er die gehörige Schwärze erlangt hat. Nachdem er schwarz genug ist, erhält er durch ein warmes Platteisen den Glanz.

684) Gute Methode, Sammet zu waschen.

Zwei Rindsgallen werden mit etwas Honig und Seife in weiches Wasser gethan, gekocht und fleißig umgerührt. Der Sammet wird auf ein reines angefeuchtetes Bret gelegt, und mit obiger Mischung mittelst eines Lappchens ziemlich stark befeuchtet. Darauf wickelt man ihn auf ein Mandelholz, und rollt ihn bis der Schmutz verschwunden ist, alsdann wird er durch reines Wasser gezogen, nochmals gerollt, und endlich aufgehangen, damit er halb trocken wird. Mit in Wasser geweichter und aufgekochter Hausenblase wird der halb trockene Sammet naß gemacht, zwischen ein Tuch geschlagen, und so lange bis er trocken ist, gerollt, und zuletzt mit einem Tuche wieder aufgerieben.

685) Anweisung, lederne Handschuhe zu färben.

Will man Handschuhe dunkel färben, so nimmt man Spanisch-Braun und schwarze Erde; sollen sie hell werden, Gelb und Zincherfalk, vermischt beides über einem mäßigen Feuer, überstreicht die Handschuhe mit der Farbe, und läßt sie hängen, bis sie trocken werden, dann schlägt man die

überflüssige Farbe ab und glättet die Handschuhe mit einem Glättstahl, wobei man ihnen ihre gehörige Form giebt.

Wenn man weiße Handschuhe purpurfarbig färben will, so kocht man 4 Unzen Campecheholz und 2 Unzen Steinlaun in 1 $\frac{1}{2}$ Kanne weichem Wasser, bis dies zur Hälfte eingekocht ist; diese Flüssigkeit filtrirt man, und wenn sie kalt ist, trägt man sie mit einem Pinsel auf die Handschuhe, und wiederholt dies, wenn sie trocken sind. Eine zweimalige Wiederholung ist hinlänglich, außer wenn die Farbe sehr dunkel werden soll; nach dem Trocknen reibt man den losen Farbestaub mit einem groben Tuche ab, schlägt das Weiße von einem Ei, taucht einen Schwamm hinein, und bestreicht damit die Handschuhe. Dieser Farbestoff beschmutzt die Hände, läßt sich aber leicht entfernen, wenn man vor dem Waschen die Hände in Weinessig taucht.

Braun oder lohfarben lassen sich lederne Handschuhe auf eine sehr einfache Art färben. Man läßt ohngefähr 12 Stunden lang Safran in kochendem Wasser weichen, und mit dieser Flüssigkeit bestreicht man die Handschuhe mittelst eines Schwammes oder eines weichen Bürstchens, nachdem man vorher die Oeffnungen der Handschuhe zugenäht hat, damit die innere Seite nicht von der Farbe besleckt wird.

Die Quantität des Safrans, so wie des Wassers hängt natürlich von der Menge der Handschuhe, und der Schattirung der Farbe ab; für ein Paar Handschuhe ist eine Theetasse voll Saffraninfusion genug.

686) Anweisung, Hutfedern zu waschen, und wieder kraus zu machen.

Die Hutfedern wäscht man zuerst mit einem feinen Schwamm, der mit feinem gekochten Seifenschaum getränkt ist, behutsam ab; hierauf macht man in einem Gefäße von feiner venetianischer Seife einen Seifenschaum, schwenkt die Federn darin behutsam hin und her, läßt die Federn mit dem Seifenschaume eine gute halbe Stunde ruhig liegen, wischt dieselben dann mit einem reinen Schwamme behutsam ab, und schwenkt sie alsdann langsam in reines Flußwasser, bis aller Seifenschaum heraus ist; nun werden die Fe-

dem zum Trocknen hingelegt; wenn sie halb trocken sind, so werden die Fasern der Federn subtil von einander gemacht, und nun wieder zum Trocknen aufgehängt. Sind dieselben beinahe ganz trocken, so kann man sie in feinem Puder umkehren und nachher ausstäuben, oder auch statt dessen, wie die Strohhüte, in den Schwefelkasten bringen.

Kraus werden die Federn auf folgende Art: Man bestreicht die sogenannte Rücken=Spule der Feder mit Peruvencer=Del und hält sie über gelindes Kohlenfeuer, sie erhält augenblicklich ihre Krause, auch bestreut man sie mit Zucker oder Salz und hält sie dann in eine warme Ofenröhre über ein heißes Blech.

687) Anweisung, Fettflecke aus Sammet zu bringen.

Man mache eine Hand voll reinen Sand heiß, und thue ihn in ein Stückchen feines Nesseltuch. Man fährt damit über die Flecke, und sie verschwinden dadurch.

688) Anweisung, seidene Strümpfe schwarz zu färben.

Das Verfahren ist ganz dasselbe, wie bei andern seidnen Waaren außer daß sie 1 — 2 Tage lang in die schwarze Flüssigkeit geweicht werden müssen, ehe sie in die Farberhitze kommen. Zuerst sehn sie eisengrau aus; um sie schwarz zu machen, werden sie über hölzerne Strumpfformen gezogen, auf einen Tisch gelegt, und mittelst eines Stücks Flannels stark mit frischem Olivenöl gerieben. Wenn die Strümpfe recht schön werden sollen, so braucht man wenigstens 2 Eßlöffel voll Del zu jedem Paar, und 1 Stunde Zeit, doch werden sie immer schöner, je länger man sie reibt.

689) Vorschrift zur Vergoldung des Holzes.

Das Holz wird zuerst zweis oder dreimal mit Leinöl überstrichen, in welchem man kohlen-saures Blei gekocht hat, hierdurch werden alle Poren und Ungleichheiten, die in

dem Holze sind, angefüllt und gleich gemacht. Wenn dieser erste Ueberzug ganz trocken ist, so wird ein dünner Goldüberzug aufgetragen; dieser Goldleim wird aus rothem Bleioxyd bereitet, das man mit dem dicksten, ältesten Oel, das man nur haben kann, zusammenreibt; vorher setzt man noch etwas Serpentinöl hinzu, bis die Mischung die gehörige Consistenz hat. Wenn dieser Goldleim gut ist, so trocknet er ohngefähr in 12 Stunden; wenn dies geschehen ist, so wird das Blattgold auf ein Kissen gelegt, das man aus einigen Lagen Flanell, die auf einem mit Leder überzogenen 8 Zoll großen Stück Holz liegen, gefertigt hat, ausgebreitet, und mit einem stumpfen Vergoldmesser in Streifen geschnitten; jeder dieser Streifen wird mit einem feinem Pinsel auf das zu vergoldende Holz gebracht und dort mit einem Ballen von feiner Baumwolle sanft angedrückt. Das Gold klebt sogleich an dem zähen Leim fest, und nach wenig Minuten werden die überflüssigen Goldplättchen mit einem breiten Kameelhaarigen Pinsel weggenommen. Längstens in 2 Tagen ist der Leim vollkommen getrocknet, und somit die ganze Arbeit beendigt.

Diese Vergoldung empfiehlt sich vorzüglich dadurch, daß sie einfach und sehr dauerhaft ist, selbst wenn man sie dem Einflusse der Luft und des Wetters aussetzt; ist sie beschmutzt, so wird sie mit einem Pinsel und etwas warmem Wasser gereinigt. Das Einzige, was ihr abgeht, ist der helle Glanz, den sie nicht hat, weil sie nicht polirt werden kann.

Bilderrahmen, erhabene Holzarbeiten, und feine Stufatur werden auf folgende Art vergoldet. Zuerst bereitet man einen starken Leim, indem man weißes Leder oder Pergament schnibet, so lange kocht, bis es eine steife Gallerte wird; hiermit überzieht man das zu vergoldende Subject, und wenn dieser erste Ueberzug getrocknet ist, so setzt man zu diesem Leim etwas feinen Gips und überzieht das Ganze 8 — 10 mal damit. Ist dieser zweite Ueberzug trocken geworden, so kommt noch eine starke Schicht darauf, die aus Leim und armenischem Bolus besteht, und wenn diese noch feucht ist, wird das Blattgold auf die gewöhnliche Art aufgetragen, mit den Baumwollenballen angedrückt, und nun werden die Theile, welche man glänzend haben will, ehe der Leim ganz

trocken geworden ist, mit einem Ugat oder Hundszahn polirt. Gewöhnlich polirt man nur die Theile, die man recht glänzend haben will, das Uebrige bestreicht man mit einem in Leim getauchten Pinsel; hierdurch entsteht allerdings ein Contrast zwischen den vergoldeten Stellen und den andern, aber jeder Tropfen, der auf die mit Leim bestrichenen Stellen kommt, erzeugt einen Flecken. Regen und jede Feuchtigkeit überhaupt, zerstört diese Vergoldung, und darum ist sie bloß im Innern der Häuser anwendbar. Wenn so vergoldete Sachen beschmutzt sind, so werden sie mit heißem Weingeist oder Serpentinöl, mittelst eines zarten Pinsels, gereinigt.

690) Anweisung, Mützen von Stroh, oder Basthüte schwarz und braun zu färben.

Die Hüte, die man aus Holz=Spähnen verfertigt, werden auf verschiedene Art schwarz gefärbt. Zuerst kocht man sie in einer starken Campecheholzbrühe 3 bis 4 Stunden lang, nimmt sie während dieser Zeit mehrmals heraus, läßt sie an der Luft erkalten, und setzt ein wenig grünen Vitriol zu der Farbenbrühe. Die Hüte bleiben über Nacht in dem Farbefessel, werden am Morgen herausgenommen, an der Luft getrocknet, und mit einer weichen Bürste gebürstet, dann taucht man einen Schwamm in Del, drückt ihn stark aus, und reibt mit demselben die Mützen inn- und auswendig, dann erhalten sie mittelst der Formen ihre gehörige Gestalt. Man kann sie auch in der Campecheholzbrühe kochen, und statt des grünen Vitriols Strahlpfeilspäne in Weinessig weichen; das weitere Verfahren ist ganz dasselbe.

Stroh- und Bastmützen färbt man mit Brasilienholz, Sumach, Krapp und Vitriol braun.

691) Mittel, um alten verwitterten Fenster-scheiben ihren Glanz wieder zu geben.

Man überstreue selbige mit fein gepulverter und von allem Sand befreiter Walkererde, und reibe sie

sodann mit weicher Leinwand so lange, bis sie ihren vorigen Glanz wieder erhalten haben.

692) Mittel gegen die Faulbrut der Bienen.

In einer halben Kanne Sternanies-Thee zerläßt man eine Kanne alten Honig, und thut darauf ein Quentchen geistige Mohn-Saft-Zinktur hinzu, welche in der Apotheke zu haben ist. Um die Zeit, wo gewöhnlich die Faulbrut zu entstehen pflegt, giebt man Morgens und Abends einem Stocke eine Tasse voll von dieser Mischung.

693) Mittel, das Erfrieren der Fische in den Teichen möglichst zu verhindern.

Man läßt ein großes viereckiges Stück Eis, einige Fuß im Quadrat, aus dem Teiche hauen, ohne daß es in Stücke bricht; hierauf umgebe man den Rand des Loches mit Mist, einen Fuß hoch, und lege das Stück Eis wieder auf den erhabenen Rand, so daß es darauf fest friert. Das Wasser unter demselben friert nicht; die Fische haben in dem Loch eine offene Stelle, um Luft zu schöpfen, und die Folge davon ist, daß sie nicht erfrieren.

694) Mittel, das Wildpret von den Fruchtfeldern abzuhalten.

Man läßt folgende Ingredienzien in einem Topfe über Kohlenfeuer zergehen: Ein Pfund altes Unschlitt oder Talg, ein halbes Pfund altes Schweineschmeer, ein halbes Pfund zerriebenes Schießpulver, zwei Quentchen Teufelsdreck und für 1 gr. 6 pf. Terpentin. Hierin taucht man wollene Lappen, und steckt sie auf dem Felde herum, welches vom Wilde besucht wird. Man wiederholt dies im Sommer einigemal, und weder Roth- noch Schwarzwildpret wird auf einen solchen Ucker, Weinberg oder jungen Holzschlag gehen, denn der Geruch ist ihnen zuwider.

695) Gutes Mittel, gegen Krebschäden an Bäumen.

Man nimmt mit einem schneidenden Werkzeuge das Harz von dem Baume weg und skarifizirt die Wunde bis auf den Kern. Hierauf reibt man dieselbe mit Sauerampfer ein, den man so stark an den Baum drücken muß, daß sein Saft bis auf den Grund der Einschnitte dringt. Versuche haben gezeigt, daß an dergestalt behandelten Bäumen kein Harz weiter heraustritt, und daß der skarifizierte Theil bald wieder mit Holz und Rinde überzogen wird, so, daß man im Kurzen wenig Spur mehr von den angebrachten Einschnitten erblickt.

696) Mittel, die Schweine vor Krankheiten zu schützen.

In einem Gefäße, worin man Molken und andere Abgänge zum Futter für diese Thiere sammlet und aufbewahrt, legt man die Wurzel einer Saunrübe. Dieses Verfahren erneuert man von Zeit zu Zeit, wenn die Wurzel sich aufgelbset hat. Diese Vorsicht in Verbindung mit gutem Futter und gesunder Stallung dient zur Erhaltung der Gesundheit der Schweine, und bewahrt sie für ansteckenden Krankheiten.

697) Mittel, die Schmerzen des Podagra's zu stillen.

Der Tabackrauchende Patient sammle seinen Speichel in einer Schüssel, und wenn er davon genug hat, so tunke er ein Lächlein darcin, und lege es über die schmerzhafteste Stelle. Besser aber thut er, die Behandlung dem Arzt zu überlassen, und sich dabei diät zu halten.

698) Gutes Mittel, wenn eine Kuh nicht zukommen will.

Man gebe ihr Kagenkraut ein, oder nehme Immerwaben und Trübharz, und gebe es der Kuh in Salz zu lecken, sobald sie angelaufen ist, es hilft gewiß.

699)

699) Mittel, wenn eine Kuh beim Melken nicht stehen will.

Man nehme Baldrian, Schellkraut und Hauswurz, jedes für 6 Pfennige, koche alles durch einander in Bier und gebe der Kuh ein halbes Nösel etliche Tage davon hinter einander.

Oder:

Man siede eine Zaspel rohes Garn und lege solches der Kuh ein wenig heiß auf das Kreuz, solches hilft ebenfalls.

700) Mittel gegen jähes Blut beim Vieh.

Jähes Blut nennt man, wenn das Vieh jähling zittert, und die Kuh Tags zuvor die Milch verliert. Man grubelt mit dem Finger oder mit einem Rützlein, (Ruthe) das vorn mit Leinwand umwunden ist, in die Nase, bis es blutet, schneidet auch in die Ohren und den Schwanz, und schüttet hernach ein halbes Maas Milch oder Wasser mit frischem Kühkoth ein, welches Lagen verursacht und das geronnene Blut abführt. Ingleichen kann auch auf einmal dem Viehe ein Trank, also bereitet, gegeben werden: Angelika und Bibernellwurz, jedes 2 Loth; Kardobenediktenkraut, Lachenknoblauch, von jedem eine Hand voll; Pomeranzenschaalen 1 Loth; Cardemomen, Myrthen, jedes 2 Quentchen, zerschnitten, zerstoßen, mit einem halb Maas Wasser und einem halb Maas Wein gekocht, in einen Schoppen einsieden lassen, durch ein Tuch geseiht, ausgedrückt und mit 1 Loth präparirtem Salpeter versetzt, gesiebte Erde und Theriac jedes 2 Quentchen, 1 Quentchen Saffran, alles unter einander so warm als es das Vieh leiden kann, eingeschüttet.

701) Mittel, wenn eine Kuh oder Kind anstößig ist, und nicht fressen noch wiederkäuen will.

Man zerbricht ein frisches Ey, dem Vieh hinten im Maule, und läßt es dasselbe mit der Schaale und einer halben Hand voll Salz hinunter schlucken, reibt darauf dem

Wieh das Maul und die Zunge recht scharf mit Salz ab, und läßt es so stehen, bis es wiederkäuet, worauf man ihm ein Mehlsaufen giebt.

702) Anweisung zu einer guten Baumsalbe.

Für Bäume, die entweder an der Wurzel, am Stamme, an der Rinde oder an den Aesten beschädigt worden, ist folgende Baumsalbe sehr dienlich: Man nimmt Wachs, ungesalzene Butter, frisches Schaafenschlitt und Harz, von jedem gleich viel; hierzu thut man hernach Wallwurzsaft und zerstoßene Cibischwurzel, siebet es durch ein Haartuch, thut zu diesen wieder Honig, Terpentin, halb so viel, läßt es zusammen über dem Feuer sieden, rührt es wohl um, und hebt es in einem Topfe oder Glase zum Gebrauch auf.

Oder:

Man nimmt zwei Theile Kuhmist, einen Theil guten Laimen, feuchtet es mit Mistlachenwasser an, nimmt einen Theil Reh- oder Bockshaare, schneidet diese ganz klein, rührt sie in den Laimen und Kuhmist, daß gleichsam ein Teig daraus wird, hierzu thut man nach Proportion des andern 1 oder 2 Loth gepulverten Schwefel, und bestreicht damit die Bäume. Mit dieser Salbe kann man auch jungen Bäumen wider den Brand zu Hülfe kommen.

703) Mittel, das Holzwerk wider Würmer zu sichern.

Das fertig bearbeitete Holz wird mit einer Beize von grüner Wallnußschale bestrichen, so man mit etwas Alaun abgekocht. Nach der Trocknung wird es mit Schweinschmalz mittelst eines wollenen Lappens stark gerieben.

704) Anweisung, guten Räucheressig für Kopfweh und Schnupfen zu verfertigen.

Man nimmt im Thau gepflückte Maiblumen, trocknet sie im Schatten, zupft die Blümchen aus, daß alles Grüne zurück bleibt, nimmt zu ihnen 1 Loth Lavendelblüthen und eine halbe Kanne Essig, digeriert es eine Weile an der Sonne, und spritzt davon etwas umher. Essig mit römi-

schen Camillen, Wachholderbeeren, oder Pomeranzenblüthen ist von ähnlicher Wirkung.

705) Anweisung, schimmlicht gewordenes Brod annoch zu benutzen.

Wenn man bemerkt, daß ein nicht recht gut gerathenes Gebäck Brod dem Schimmel in solchem Maße unterworfen ist, daß davon sehr viel verloren gehen muß, so schneidet man das Brod sogleich in Scheiben, entfernt davon alles Schimmlichte, und trocknet es an der Sonne auf einem Tuch oder in einem Ofen völlig aus. Die Scheiben lassen sich, in einem leinenen Beutel an trockenem Orte aufgehängt, wohl gut conserviren, und können im Sommer zu kalter Schaale, Suppe und dergleichen benutzt werden. Das Wesen des Brods verliert dadurch nichts an seiner Güte.

706) Anweisung, Traubenmus zu bereiten.

Man bricht die Trauben bei trockenem Wetter und bewahrt sie einige Tage auf, damit sie mürbe werden. Dann drückt man diese Trauben zwischen den Händen, nimmt die Kämme weg, setzt die Beeren übers Feuer, läßt sie gelinde kochen, schäumt sie dabei sorgfältig ab, nimmt, so viel man kann, die Kerne weg, rührt immer mit einem Spatel oder einem Stocke um, und vermindert das Feuer so wie das Traubenmus sich verdickt. Wenn es so weit eingekocht ist, daß noch der dritte Theil übrig ist, so läßt man es durch ein Seihetuch oder grobe Leinwand laufen, und drückt die Schalen aus; setzt dann das Traubenmus wieder übers Feuer, und kocht es unter beständigem Umrühren gar. Die Töpfe, in welche man es gießt, läßt man bis zum folgenden Tage zugedeckt.

707) Mittel, das Unkraut um die Obstbäume herum zu vertreiben.

Wenn man die Flachsstengel, nachdem die faserigen Theile von ihnen getrennt sind, um die frisch gepflanzten Bäume, so weit ihre Wurzeln reichen, streut, so wächst

nicht nur kein Unkraut, sondern die Erde bleibt immer frisch und locker, und die Bäume nehmen auffallend an Kraft und Wachsthum zu. Selbst alte entkräftete Bäume, die man auf diese Art behandelt, erholen sich wieder, und treiben junge kräftige Schößlinge. Statt der Flachstengel kann man auch die im Herbst abfallenden Blätter nehmen die aber mit großen Zweigen oder etwas Aehnlichem bedeckt werden müssen, damit sie der Wind nicht wegweht.

708) Anweisung, ungarisches Wasser zu bereiten.

Man nimmt drei Theile viermal destillirten Brantwein, zwei Theile Stengel und Blüthen von Rosmarin, und läßt es 50 Stunden in einer verklopften Flasche an einem warmen Orte stehen, dann destillirt man es in einer Retorte. Von diesem Wasser nimmt man einmal in einer Woche am Morgen eine Drachme im Getranke oder in einer Speise, und wäscht sich jeden Morgen das Gesicht und den kranken Theil damit.

709) Mittel, Venusblüthen oder sogenannte Finnen zu vertreiben.

Diese Venusblüthen haben in den Talgdrüsen der Haut ihren Sitz, und sind kleine Blätterchen, die an der Spitze eine dicke purulente Materie von sich geben, und oft ein Knötchen zurück lassen, das einige Zeit bleibt. Man beobachte die strengste Reinlichkeit, und bestreiche sie mit Schwefelleberwasser.

Rec. Hep. sulph. drachmam unam,
Aquae dest. unc. sex.
M. D.

oder mit Werlhofischer Salbe:

Rec. Unguent. pomat. unc. unam,
Merc. praecip. albi, drachmam unam.
M. D.

Sind sie eine Folge der Luftscheuche, so suche man diese zu heilen. Ist allgemeine Schwäche des Körpers dabei zugegen, so brauche man innerlich stärkende Mittel.

710) Anweisung, leinen Garn roth zu färben.

Auf ein Pfund Garn gehören 12 Loth Fernambuckspähne, die im Wasser stark ausgekocht werden. Ist dies geschehen, so thut man 3 Loth Alaun dazu, läßt die Brühe stark kochen, und nimmt sie vom Feuer. In diese taucht man das Garn um so öfter, je röther man es haben will.

711) Anweisung, Ranking zu färben (oder leinen Zeug statt Ranking.)

Folgende Vorschrift giebt ein bewährter technischer Rathgeber.

Man nimmt allerlei Eisen, als Nägel, Stifte, u. s. w. in kleinen Stücken, oder auch reine Eisenfeilspäähne, und begießt dieses Alles mit so viel gutem Essig, daß er über das Eisen hersteht. Nach acht Tagen ist, wenn man sonst das Maas zu dem zu färbenden Zeuge getroffen hat, so viel Farbestoff vorhanden, daß man sie mit Wasser verdünnen, und durch kleine Proben bestimmen kann, wie viel Wasser hinzu zu setzen sey. Man zieht das Leinen hindurch, trocknet es im Schatten, und wäscht es mit Seife aus.

712) Anweisung, guten Käse auf Schweizerart zu bereiten.

Die Bereitung der Käse in der Schweiz geht vor sich, sobald die Kühe gemolken sind.

Es wird die sämmtliche Milch vom Abend und Morgen in einen Kessel geschüttet und über gelindem Feuer erwärmt. Wenn sie die rechte Temperatur erlangt hat, wirft man das Lab hinein, worauf bei beständigem Umrühren das Gerinnen der Milch erfolgt. Nachdem die Scheidung vollendet, und die Molken klar geworden, schöpft man die Käsemasse in eine Form mit durchlöcherter Boden, worin sie bis zum folgenden Tage stehen bleibt. Hat der Käse die gehörige Festigkeit, so wird die Form geöffnet, und der Käse in einen luftigen Schuppen unweit der

Hütte gebracht, wo er, bis zum Verkauf täglich gesalzen und gewendet wird.

Der Meliloten, oder blaue Stankenkäse, gewöhnlich Schabziger genannt, wird durch den Zusatz des Melilotenkrauts in Pulverform zubereitet. Man reibt ihn, freut ihn auf Butterbrod, und wendet ihn sonst mannigfaltig in der Küche an.

713) Vorschrift, den Most lange süß zu erhalten.

Man thut den Most in reine Flaschen mit langen Hälsen und gießt eine Fingerdicke Lage süßes reines Olivenöl (Baumöl) darauf. Das Del verhindert, daß der Sauerstoff der atmosphärischen Luft, welcher sonst die Säuerung bewirkt, zu dem Weine kommen kann; die sich aus dem Weine entbindende Luft aber läßt es hindurch. So muß wohl der Wein immer süß bleiben.

714) Anweisung, das Steingut zu prüfen, ob es gut oder schlecht sey

Manche Arten Steingut schlechter Art sind oft mit einer schönen aber nachtheiligen Glasur versehen. Dieses zu erfahren, muß man mit Dinte darauf schreiben, und diese trocken werden lassen, oder einen alten stark gefalznen Käse darauf legen, und eine Weile liegen lassen. — Behält der Teller, nachdem er abgewaschen, und gegen das Licht gehalten, noch violette Flecke, so ist die Glasur unächt und mit Blei versetzt, welches sich auflöst.

715) Anweisung, eine Copie von einem Druck oder einer Zeichnung zu nehmen.

Man nimmt ein Blatt vom feinsten weißen Papier, überstreicht es an der einen Seite mit ganz feinem Leinöl, wischt das Del wieder ab, und läßt das Papier ganz trocken werden, weil sonst das durchschlagende Del die Zeichnung beflecken würde. Das so zubereitete Papier legt man auf irgend ein gedrucktes oder gemaltes Bild, das vollkommen durchscheinen wird, dann copirt man mit einem Blei-

stift das Original auf das geblöte Papier. Wenn diese Copie vollendet ist, so nimmt man ein reines Blatt Papier, legt es unter die Copie, und fährt mit einem etwas scharfen Glättzahn, oder ähnlichem Instrument über die auf dem geblöten Papier befindliche Zeichnung, und so erhält man eine sehr genaue Copie vom Original.

716) Mittel, gutes Waschblau zu verfertigen.

Man nehme ein Loth fein gestoßenes Berlinerblau, auf welches in einem gläsernen oder porzellanenen Gefäße 2 Loth rauchender Salzgeist gegossen werden. Wenn die Auflösung erfolgt ist, kommt reines Fluß- oder Regenwasser dazu, so, daß 1 Loth Berlinerblau eine Kanne Waschblau giebt, welches vorzüglich beim Bläuen seidenner Strümpfe u. s. w. angewendet wird. Uebrigens behält dieses Blau, in wohl verstopften Flaschen, stets seine Brauchbarkeit.

717) Für das Leder der Stiefel und Schuhe eine gute Schmiere.

Die beste Wicse oder Schmiere, welche am besten das Leder erhält, ist unstreitig der Thran, mit welchem man eine gewisse Menge Ruß oder Elfenbeinschwarz vermischt. Man muß sich desselben besonders bedienen, wenn man in feuchten Gegenden oder im Wasser gehen muß, wie dies bei den Land-Forstmännern und andern Geschäftsleuten statt findet, welche über die vom Thau oder Regen benezten Felder zu gehen genöthigt sind, oder für die Personen, welche sich mit dem Fischfange u. s. w. beschäftigen. Man kann sich, in Ermangelung des Fischthrans, der freilich gar übel riecht, eines süßen Oeles, wie des Olivenöls, (Baumöls) oder jeder Art Fett, als des Schweinefetts, auch des Talgs u. s. w. bedienen.

718) Anweisung gutes Buchendöl zu bereiten.

Man sammle die Buchnisse (Buchekern) im October,

wenn selbige vom Baume abfallen, und nachdem sich die Hülsen von ihren Kernen geschieden haben. Man suche die reiffen aus, um sie in einer Oelmühle quetschen zu lassen. Nachher preßt man diese zermahlne Nüsse durch Säcke von Pferdehaaren, in einer starken Presse aus, und man wird finden, daß hundert Pfund Buchnüsse zwölf Pfund helles und reines Del, nebst fünf Pfunden etwas trüben Oels geben. Während des Mahlens giesse man von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser auf die süß schmeckenden Nüsse, und rühre sie zugleich um wie den Leinsaamen.

Da in der Schale selbst sehr wenig Del steckt, so ist es rathsam, die röthliche Nuß ganz weiß zu schälen, um ein viel weißeres und wohlschmeckenderes Del zu bekommen.

719) Gute Methode für Blumenliebhaber.

Um noch frische Blumen nach ihrer gewöhnlichen Blühzeit zu haben, wählt man die vollkommensten Knospen, die am spätesten blühen, und sich bald öffnen wollen, schneidet sie mit einer Scheere ab, und läßt einen Stengel von 3 Zoll daran, dessen Ende sogleich mit etwas Siegellack bedeckt wird. Nachdem man die Knospen ein wenig aufgedrückt und aufgeriget, so wickelt man jede in ein reines trocknes Papier, und setzt sie an einen trocknen Ort. Will man sie nun blühend haben, so schneidet man das besiegelte Ende ab, und setzt sie in Wasser, worin etwas Salz oder Salpeter zerlassen worden ist.

Will man die Blumen größer und schöner haben, so thue man 1 Pfund Salpeter und 1 Pfund Küchensalz in einen wohlvermachten Topf, und lasse ihn mit diesem Inhalte in einem Töpferofen durchglühen. Von dem alsdann darinnen enthaltenen Stein bricht man ein Stück ab, läßt es im Regenwasser zergehen, und begießt damit die Blumen, so hat es den gewünschten Erfolg.

720) Gute Methode, den Kohl aufzubewahren.

Der Kohl wird so weit abgeschnitten, daß höchstens

nur zwei Zoll vom Strunk übrig bleiben, dann das Mark, ungefähr ein Zoll tief herausgenommen, ohne daß die innere Rinde dadurch verletzt wird, worauf man den Kohl an ein Seil hängt.

Die Höhlung des Stengels wird alle Tage des Morgens mit Wasser angefeuchtet. Auf solche Weise können alle Kohllarten gut und frisch aufbewahrt werden.

721) Anweisung, den Anbau des Meerrettigs vortheilhaft zu bewirken.

Der Meerrettig liebt einen leichten, nicht zu trocknen Sandboden. Man rigelt ihn 2 Fuß tief. In die unterste Lage legt man einen gut verrotteten Dünger, so, daß er unter der Hauptwurzel der Pflanze zu liegen kommt.

Um Setzlinge zu erhalten, schneidet man 3 Zoll lange Stücke vom obern Theil einer jeden Hauptwurzel ab, ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll unter der Krone derselben, und zwar so sauber, daß nichts Grünes mehr daran bleibt.

Nun macht man in dem dazu bestimmten Beete, 18 Zoll von einander entfernt, Löcher, die 16 bis 18 Zoll tief sind, in welche die Setzlinge bis auf den Grund der Löcher hinab gelassen werden, worauf man die Löcher selbst mit fein gesiebter Steinkohlenasche ausfüllet, und sodann das Beet, wie gewöhnlich, mit der Harke zumacht.

Bis die Pflanzen zum Vorschein kommen, verstreicht einige Zeit, während dieser, und bevor man nicht die Pflänzchen deutlich wahrnimmt, muß das Beet mit der Hand, nicht mit der Harke, gegätet werden. Späterhin reinigt man es auf gewöhnliche Weise, bis im Mai die Wurzeln herauskommen werden.

Ist der Boden gut, so können die Reihen zwei Fuß weit von einander, und in dieser Richtung die Pflanzen 18 Zoll von einander entfernt stehen. Ist der Boden sehr gut, so können die Pflanzen noch mehr von einander entfernt placirt werden.

Am besten setzt man die guten Pflanzen im Februar oder Mitte des Mai. Je stärker die Wurzel ist, desto

reicher der Ertrag. Das Instrument zum Sehen ist ein gewöhnlicher Kartoffelscher, an der Spitze $1\frac{1}{2}$ oben $2\frac{1}{2}$ Zoll im Diameter.

722) Bereitung eines guten Brusthee's.

Man nehme 9 Feigen, 2 Loth Zuckerkand, 1 Loth Kleine Rosinen, 2 Loth Johannisbrod, 1 Loth Anies, 1 Loth Fenchel und eine Hand voll Ysop. Dieses alles wird in 4 Maas Wasser gekocht, bis der dritte Theil davon eingekochet ist, alsdann wird es durchgeschlagen, und mit Zucker nach Belieben zum Trinken süße gemacht. In jeder Apotheke kann man guten Brusthee bekommen.

723) Bereitung eines guten Magenpflasters.

Man nehme 2 Loth gestoßenen Mastix, 1 Loth Kümmel, 2 Loth Krausemünze, 2 Loth Wermuthsaamen, 2 Quentchen Calmus, 2 Quentchen Pomeranzenschalen und $\frac{1}{2}$ Loth Simmt, stoße alles klar zu Pulver, und vermische es dann mit Sauerteig nebst dem Weissen von einem Ey, durch einander, streiche es alsdann auf Leder, und lege es auf.

724) Methode, leicht Vögel zu fangen.

Man nehme klein geschäbte Zwiebeln, vermische sie unter den Saamen oder die Körner so die Vögel fressen, so macht es dieselben leicht trunken.

725) Vorschrift, Fasanen gut aufzuziehen.

Nachdem man sich gute Eyer verschafft hat, legt man sie unter eine Henne, die 3 bis 4 Tage auf dem Nest gefressen hat, und wenn man denselben Tag 3 bis 4 Hennen setzt, so hat man den Vortheil, die guten Eyer von einem Nest in's andre bringen zu können. Wenn die Hennen die gehörige Zeit gefressen haben, so nimmt man die ausgebrüteten jungen Fasanen, thut sie in einen Korb, und deckt sie mit einem Stück Flanell zu, bis die ganze

Brut ausgekrochen ist, die man dann unter einen hölzernen Rahmen bringt, über welchen ein Netz gespannt ist, so, daß die Fasanen zur Henne laufen können, diese aber nicht zu ihnen. Man giebt ihnen gesottene kleine gehackte Eyer, abgekochte Milch und Brod, Käsematten, Ameiseneyer, alles unter einander in kleiner Quantität, aber öfters. Nach 2 oder 3 Tagen, wenn die jungen Hühner die Stimme der Henne kennen, läßt man sie auf einen Grasplatz laufen, doch müssen sie vor kaltem Winden, Regen geschützt seyn, dürfen nie vor Sonnenaufgang heraus, und müssen Abends bei guter Zeit in das Haus gebracht werden. Man muß für die Fasanen einen Platz ansuchen, wo kein anderes Federvieh vorher gehalten ist, z. B. die Sonnenseite eines Feldes, einen Baumgarten, einen Park, die Sonnenseite eines Gehölzes u. dgl. dann ist es nöthig, sie mit einem Wächter des Nachts unter einem Schoppen zu lassen, in der Nähe einige Hunde anzubinden, und des Nachts eine oder einige Lampen anzubrennen.

Die Fasanen werden jeden Abend mit der Henne in den Korb gethan, so lange bis ihnen die langen Schwanzfedern wachsen, was im September, oder wenn sie sehr früh ausgebrütet wurden, in der Mitte des Augustes der Fall ist. Die jungen Fasanen, welche man zur Brut für das nächste Jahr ausliest, kommen, sobald ihre Schwanzfedern wachsen, an einen Ort, der geräumig genug für 2 Fasanenhäuser ist, in welchem früher weder Fasanen noch anderes Federvieh war. Die Fasanen, welche späterhin herauskommen sollen, werden in eins dieser Häuser gethan, das man oben mit einem Netze überzieht, man läßt ihnen alle ihre Federn; diejenigen, welche zur Brut für das nächste Jahr bestimmt sind, kommen in das andere Haus, und man beschneidet ihnen einen Flügel. Gold- und Silberfasanen müssen früher in die Häuser gebracht werden, indem sie sonst davon fliegen. Die Flügel müssen den Fasanen oft beschnitten werden; in der ersten Zeit füttert man die jungen Thiere mit Gerstenmehl, Körnern, viel frischen Rüben und mit Maun bereiteten Käsematten; man nimmt nemlich frei-

sche Milch, und kocht sie mit einem Stückchen Alaun, so daß man breiähnliche, aber nicht zu feste Matten erhält. Von diesen Matten bekommen sie 2mal täglich ein wenig, und wenn sie viel von ihrem gewöhnlichen Futter gefressen haben, einige Ameiseneier; so oft sie keinen Appetit zum Fressen haben, giebt man ihnen Ameiseneier, niemals aber so viel als anderes Futter.

Niemals darf man in einem Hause mehr als 2 Hennen zu einem Hahne thun. Keiner Henne darf man mehr Eier geben, als sie gut bedecken kann; dagegen ist es sehr vortheilhaft, wenn eine Henne nur wenig Fasanen ausgebrütet hat, sie mit der Brut einer andern Henne zu vereinigen. Bisweilen machen Fasanenhennen in den Häusern sich selbst ihr Nest, und brüten ihre eigenen Eier aus, selten ziehen sie aber ihre Brut auf, weil sie meistens so scheu sind, daß man sie durch bloßes Ansehen vom Neste vertreiben kann. Die Eier legt man gewöhnlich im April unter, und die Brützeit dauert eben so lange wie bei den Haushühnern. Die Fasanen reinigen den Boden von Würmern und Insecten, aber sie picken von den Bäumen, die sie erreichen können, alle Knospen und Blätter ab; sie verlangen große Reinlichkeit, sowohl ihr Futter als das Wasser muß rein seyn, und oft erneuert werden. Ausgewachsene Fasanen füttert man mit Gerste oder Weizen, überhaupt wie anderes Federvieh; in einem kalten Frühjahr ist Hanf und anderer hitziger Saamen ihnen gesund, besonders denen, die brüten sollen. Zur Haltung der Fasangärten bedarf es Allerhöchster Landesherrlicher Erlaubniß.

726) Mittel, den Kühen das Blutmelken zu verhüten.

Man hat sich bey diesem Uebel theils äußerlicher, theils innerlicher Mittel zu bedienen. Ist die Entzündung noch gelinde, so hilft das Schmieren mit ungesalzener zerlassener Butter, Fröh, Mittags und Abends, oder das häufige Waschen mit einer Auflösung von 2 Loth Benedischer Seife in frischer Kuhmilch, über gelindem Feuer bereitet, sehr bald. Das Waschen kann fünf bis sechs Mal des Tages geschehen. Ist

die Entzündung aber stark, so müssen noch innerliche Mittel dabei zu Hülfe kommen. Auf dem Lande, wo man nicht wohl Arzneien haben kann, mischt man deshalb unter ein Pfund Salz ein Viertel Pfund Salpeter, und giebt dem franken Viehe davon alle 3 Stunden 2 Eßlöffel voll mit einigen Maassen Mehltrank vermischt ein. Außerlich muß man Bähungen von Schierlingskraut, Gänsepappeln und Uckerkamillen machen, von denen man von jedem eine Handvoll in Milch kocht, und, wenn ein Knoten aufbricht, ihn mit Pflaster belegt. In letztern Fällen ist die Hülfe eines Thierarztes sehr anzurathen.

727) Ueber Krankheiten der Tauben.

Das Mausern ist für die gefangene Taube, welche sich nicht aller Thätigkeit überlassen kann, zu welcher sie die Natur bestimmt hat, eine oft eben so bedeutende Krankheit, als das Zahnen für andere Thiere ist. Manchmal stirbt eine Taube, nachdem sie lange gelitten, weil sie sich dreier oder vier großer Federn des Flügels nicht entledigen konnte. Man kann diesen Tod verhüten, wenn man den Vogel nimmt und ihm die Federn ausreißt, aber mit Sorgfalt, um sie nicht durch eine zu rasche und zu starke Bewegung zu zerbrechen, oder die damit verbundenen Theile zu zerreißen.

Die Canariensucht ist fast, wie die Gicht, eine Krankheit des Alters. Die Tauben, welche davon befallen werden, leben manchmal lange, aber sind gänzlich unfruchtbar.

Bei dieser Krankheit findet eine merkliche Verfestung statt, welche die Geschlechtswerkzeuge verdickt und dadurch zum Zeugen unfähig macht.

Der Krebs, bekannt genug durch seine Verwüstungen, aber nicht mit der gehörigen Aufmerksamkeit untersucht, wurde bis jetzt fast als unheilbar betrachtet, und die Furcht vor Ansteckung bewegt die Eigenthümer, die damit behafteten Tauben unbarmherzig zu tödten. Folgendes Mittel soll jedoch einigen Erfolg gehabt haben.

Man nimmt gleiche Theile Sauerklee-Salz, Kümmel, Spicköl und Löffelkraut-Essenz; mischt Alles, und macht

des Morgens und Abends mit einer in dieses Gemenge getauchten Feder von einem Taubenflügel die Kehle des kranken Thieres schlüpfrig. Dieses Mittel kann nur äußerlich angewandt werden, dringt eine sehr kleine Menge ihnen in die Kehle oder Stimmröhre, so tödtet dieß auf der Stelle.

Der Aussatz ist eine Krankheit, welche man, wie das Ausbleiben der Milch ansehen könnte, wovon manchmal die Tauben befallen werden, welche ihre Jungen in den ersten Tagen nach der Geburt verloren haben, und sich des Zeiges nicht entledigen konnten, welchen sie in ihrem Magen zu deren ersten Nahrung zubereitet hatten. Das Heilmittel würde seyn, ihnen wieder Junge von demselben Alter zum Ersatz der gestorbenen zu geben.

Einige Tauben sind so gierig, daß sie sich dergestalt mit Nahrung anstopfen, daß diese, weil sie nicht verdaut werden kann, im Kropfe zurückbleibt, dort verdirbt, und oft das Thier tödtet; dies geschieht besonders, wenn sie lange nichts zu fressen hatten. In diesem Falle streckt man sie in einen Strumpf, so daß ihre Füße sich unten befinden, und man giebt ihnen in dieser Lage nur ein wenig Wasser von Zeit zu Zeit. Aber dieses Verfahren ist manchmal erfolglos: dann ist man genöthigt, den Kropf mit einer sehr spizigen Scheere oder einem Federmesser zu spalten, man nimmt die verdorbene Nahrung heraus, wäscht ihn ab und näht ihn dann wieder zu. Diese gefährliche und oft tödtliche Operation steht dem ersten Mittel nach, zumal wenn man, um die Verdauung zu erleichtern, den Vogel ein wenig Knoblauch zur Stärkung des Magens verschlucken läßt. Nachher läßt man ihn noch Salpeter- oder Alaunwasser saufen. Es giebt noch eine bei den Tauben, besonders in heißen Ländern, sehr gemeine Krankheit: dies ist eine Art Pocken. Die Tauben sind auch dem Schlagflusse unterworfen; sie fallen plötzlich hin, das Blut kommt ihnen zum Schnabel heraus, und sie sterben schnell. Bemerket man dieß bei Zeit, so muß man ihnen zur Uder lassen, indem man ihnen einen oder zwei Nägel abschneidet, woraus Blut fließen wird, zumal wenn man ihnen den Fuß in laues Wasser hält, was sieogleich erleichtert.

Der steife Hals, die Polypen, das Rötheln, die Engbrüstigkeit, die Würmer, der Durchfall, sind Krankheiten, welche die Tauben ebenfalls befallen. Das Mittel, diese Krankheiten zu verhüten, besteht darin, daß man eine außerordentliche Reinlichkeit im Taubenschlage erhält. Salz mit dem Futter vermischt, ist ein allgemeines Mittel.

728) Mittel, Wespenester zu zerstören.

Die Wespen schaden den Früchten und den Honigbienen ungemein; man zerstört sie am besten in ihren Nestern. Wenn man das Nest dieser Thiere am Tage aus dem Fluge gesehen hat, begiebt man sich des Abends mit einer Laterne und einer Lunte aus feuchtem Schießpulver gemacht, dahin, bringt die Rakete in das Loch, oder macht ein noch größeres, und läßt sie, in dieses gesteckt und angezündet, ausbrennen. Man hält den Fuß daran, daß der Qualm das ganze Nest durchdringen muß, gießt sodann Wasser darüber, durchwühlt das Nest mit einem Stöcke, und wirft es mit Erde zu. Ohne einen Stich zu fürchten, kann man auf solche Art die Wespen sehr leicht vertilgen. Man nehme sich ja vor Verwahrlosung mit Feuer in Acht, denn diese Nester sind oft an hölzernen Balken u. dergl. Wo dieß ist, unterlasse man es.

729) Anweisung, gute chinesische Tusche zu bereiten.

Dieselbe wird aus dem Ruße, dem man beim Brennen des Delrettig-Saamens erhält, gefertigt, sie hat einen angenehmen bisamigen Geruch, und ist auf dem Bruche glänzend und kupferig.

Geringere Tusche verfertigt man aus Riehnruß und arabischem Gummi. Die nachgemachte Tusche sieht grauschwarz, und hat auch den angenehmen Geruch nicht.

730) Vorschrift, Kräuter zu trocknen.

Aus diesen Körpern die Feuchtigkeit oder das Wasser zu entfernen, bringt man sie in die Sonne, wenn sie gröberer Art sind; oder in den Schatten, wenn sie zart, oder in

künstliche Wärme, wenn die Trockniß beschleunigt werden soll, z. B. auf Defen, in geheizte Stuben, auf eine Darre, oder dahin, wo heiße Luft auf sie wirken kann. Basilikum, Dragun, Zitronenmelisse, Krauseminze, Pimpinelle, Rosmarin, Petersilie, Körbel, Majoran, Thymian, so wie auch Champignons und Musserons, trocknet man in dem Backofen, stößt sie im Mörser und siebt sie durch. Man verwahrt sie am besten in Flaschen, korkt sie fest, und bindet eine Blase darüber. Pfefferkraut, Salbey, Kamillen und dergleichen werden in Bündel gebunden, und an einem trockenen Orte aufgehängt.

731) Anweisung, Pfirsich-Compot zu bereiten.

Man nimmt dazu beinahe reife Pfirsiche, schält sie sauber ab, und blanchirt sie im Wasser auf folgende Art:

Man schüttet Wasser in eine Casserole, wirft etwas Asche, die erst vom Feuer genommen, durchgeseiht, und von Kohlen befreit ist, zu dem Wasser, nimmt dieses, wenn es so lange gesotten hat, daß es eine gute Lauge bildet, vom Feuer, und wirft einige Pfirsichen hinein. Bemerket man, daß die Früchte durch dieses Verfahren hübsch rein worden, so wirft man die anderen Pfirsichen auch hinein, setzt Alles über das Feuer, läßt sie jedoch nicht zum Kochen kommen, und rührt sie unausgesetzt mit einem Kochlöffel um. Sind nun auf diese Weise die Früchte blanchirt, so nimmt man sie heraus, wickelt sie in eine Serviette, wischt sie ab, und wäscht sie nachher nochmals in reinem Wasser aus. Ist nun dieses Alles geschehen, so macht man in jede Pfirsiche in der Mitte ein Loch, legt sie wieder in frisches Wasser, läßt sie darin über dem Feuer wieder grün werden, und so lange kochen, bis man siehet, daß wenn man mit einer Gabel hinein sticht, diese leicht wieder herausgeht. Hierauf nimmt man sie wieder heraus, läßt sie kalt werden und austropfen, und legt sie in eine irdene Schüssel, oder in eine gut verzinnte Casserole, deren Boden mit Zucker und klein gehackten eingemachten Zitronenschalen bestreuet ist. Nun setzt man Alles zusammen in einen Backofen, läßt es gahr werden, reibt Zucker darauf, hält eine glühende Feuer-

schau-

schaufel darüber, damit sie eine Farbe bekommen, richtet sie auf Porzellan an, und giebt sie warm zu Tische.

732) Anweisung, Räucherpulver wider ansteckende Krankheiten zu verfertigen.

Die stärkste Gattung besteht aus Wachholderbeeren, Wachholderblättern, Weizenähren und Franzosenholz, von denen man von jeder Sorte 6 Theile nimmt, Myrrhen 2 Theile, welches Alles zer kleinert mit einander gemischt wird. Man macht damit in den Häusern und auf den Straßen einen starken Rauch.

Eine zweite Gattung besteht aus 5 Theilen möglichst klein geschnittener Stabwurz, 4 Theilen Wachholderbeeren, und eben so viel Theilen Wachholderblättern, 3 Theilen Salpeter, und $1\frac{1}{2}$ Theil Schwefel.

Eine dritte wohlriechende Gattung besteht aus 3 Theilen Kalmuswurz, 1 Theil Myrrhen, 1 Theil Weihrauch, 1 Theil Storax, 1 Theil Bernstein, $1\frac{1}{2}$ Theil Salpeter und eben so viel Schwefel.

733) Blutigel, als Wetterpropheten zu gebrauchen.

Man nehme ein gewöhnliches langes Medicinglas, in welches eine halbe Kanne Wasser geht, fülle dieses nicht ganz voll, sondern nur dreiviertel mit reinem Wasser. In dieses setze man einen Blutigel, binde über die Oeffnung des Glases ein Lappchen Leinwand, und gebe dem Gefangenen aller acht Tage frisches Wasser, so wird er mehrere Jahre munter bleiben, und die Veränderung der Witterung mit größter Reizbarkeit anzeigen. Im Sommer setzet man dieses Glas vor's Fenster, jedoch im Schatten. Wenn nun der Blutigel ruhig auf dem Boden liegt, so bleibt das Wetter schön und heiter, Kommt er aber in die Höhe, so erfolgt Regen. Wenn windige Witterung zu erwarten, so galoppirt der Gefangene durch seine nasse Wohnung mit Geschwindigkeit. Bei zu erwartendem Sturm und Gewitter verläßt der Igel das Wasser, scheint sich nicht wohl zu befinden und äußert Zuckungen. Wenn daher der Blutigel auf dem Boden ruhig

liegt, so zeigt dies im Sommer klares Wetter, im Winter aber Frost. Kommt er aber in die Höhe, und kriecht wohl gar am Glase bis zur verwahrten Oeffnung, so zeigt dieses allemal ungestörte Witterung, Regen oder Schnee.

734) Gutes Vorbauungsmittel gegen die Bräune der Schweine.

Man nehme gereinigten Salpeter und Salmiak, von jedem 1 Loth, in der Luft zerfallnes Glaubersalz 2 Loth, und 1 Quentchen Zinnober, vermische dieses alles zu Pulver, und gebe davon bei großer Hitze eine Zeitlang jedem Schweine Morgens und Abends eine bis zwei Messerspitzen voll in ihr gewöhnliches Fressen oder Saufen, wo alsdann die Bräune gewiß nicht entstehen wird.

735) Mittel, Karpfen zum streichen zu bringen.

Dieses zu befördern nehme man zu 28 Streichkarpfen für 6 Pfennige gestoßenen Saffran, 4 Eßlöffel voll Stärke, 1 $\frac{1}{2}$ Löffel voll Honig und 28 Messerspitzen sehr fein gestoßenen Pfeffer und mache aus diesem Allen einen in der Masse verdünnten Teig, daß er vom Löffel läuft, und verdünne selbigen annoch so weit mit Wasser, daß man einem Karpfen 2 Theelöffel voll eingeben kann, die man mit Teichwasser nachspült. Der Karpfen wird beim Eingeben so gehalten, daß er in den Händen auf den Rücken liegt; worauf man ihn wieder in den Teich zurück setzt.

736) Anweisung zum Anbau der Bienenzucht.

Wer Bienenzucht treibt, muß in seiner Nähe solche Gewächse anpflanzen, die vielen Honig und Wachs liefern, denn weit dürfen die Bienen nicht nach ihrer Nahrung fliegen, weil sie sonst ermüden, und bei eintretendem schlechten Wetter nicht schnell genug zurückkehren können. Folgende Bäume, Sträucher und Blumen liefern vorzüglich viel Honig und Wachs: die Saalweide, der Aprikosen- und überhaupt alle Obstbäume, die Linde, die Kastanie, die Berbißbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren

und dergl. Schwarz- und Kreuzdornen, Genisse oder Ginzster, Boratsch, Majoran, Thymian, Saturey, Lavendel, Senf, Fop, Melisse, Rüben und Kohl, wenn man sie in Saamen gehen läßt, Buchweizen, Hopfen und Rübßen, Luzerne, Bohnen, Linsen, Erbsen, Esparsett, weißer Klee, Haide, Rosmarin u. s. w., wenn sie blühen. Der Boratsch, der Thymian, so wie die Melisse sind vorzüglich anzupflanzen, weil sie lange blühen und sehr schönen Honig liefern; den allerbesten liefern die Bienen des Rosmarins, der deshalb in Ländern, wo es das Klima nur irgend erlaubt, mehr angebaut werden sollte; denn bloß das Aroma dieser Pflanze ist die Ursache, warum der Honig von Narbonne für den besten in Europa gilt. Bohnen- Erbsen- Wicken- und Buchweizenfelder, so wie Klee in der Nähe des Bienenstocks sind sehr vortheilhaft. Ein Fluß, Bach oder etwas ähnliches ist absolut nöthig, weil die Bienen bei ihrer Arbeit viel Wasser brauchen.

737) Anweisung, gute dunkle Farben zum Anstrich der Häuser zu bereiten.

Schwarz aus gebrannten Pfirsichkernen ist sehr dunkel, gebranntes Elfenbein giebt eine lebhaftere und schönere Farbe wenn es recht fein gerieben ist; Schwarz von Buchenholzkohlen auf Porphyre gerieben, giebt eine bläuliche Farbe. Das wohlfeilere Lampenschwarz kann sehr verbessert werden, wenn man es eine Stunde lang in einem zugedeckten Schmelztiegel hat durchglühen lassen, wodurch es die fettigen Theile verliert, welche diese Art Ruß gewöhnlich bei sich führt. Schwarz, das man aus der Kohle von Weinreben, auf Porphyre gerieben, bereitet hat, ist heller, und wenn es grob gerieben und ohne Zusatz ist, beinah schmutziggrau, es wird aber schwärzer, je feiner man die Kohle reibt.

738) Methode, Hühnerhunde abzurichten.

Ein Hühnerhund von guter Art, wird erstlich, sobald er recht laufen kann, angewöhnet, daß er, wie die Wasserhunde, was man ihm hinwirft, holet, apportirt, d. h., seinem Herrn zuträgt, welches den Hund thätig und geschäftig

machet; wenn er alsdann etwas älter, ohngefähr ein viertel
 Jahr alt wird, lehret man ihm, was Viele ihren Hunden
 zu lehren pflegen, daß er nehmlich in der Stube vor einem
 Bissen Brod still stehe, oder sich niederlege und es nicht
 angreife, bis ein gewisse Wort ausgesprochen wird, und
 also sein Herr es ihm heißet. Diese Kunst wird mit dem
 Hunde täglich getrieben, und es kostet nicht mehr als eine
 viertel Stunde Zeit anzuwenden, bis er ein halbes Jahr alt
 wird, und hat man inzwischen für nichts weiter Sorge zu
 tragen, als allein, daß der Hund sich nicht etwan gewöhne
 in den Höfen Hühner und Gänse zu fangen, als worüber
 er scharf zu bestrafen ist, wie auch, daß man ihn nicht
 etwan mit dem Gesinde in das Feld laufen lasse, welches
 den jungen Hunden, welche abgerichtet werden sollen, sehr
 schädlich, aber dadurch leicht zu verhüten ist, wenn man
 sie nur anhänget oder einsperret. Ist nun das halbe Jahr
 um, so führt man den Hund das erste Mal in das Feld, und
 lässet ihm daselbst einen lebendigen Vogel mit abgesehnittenen
 Flügeln aus, ohne daß er es siehet, und heißet ihn suchen,
 als ob er hinweggeworfenes Holz, oder einen Handschuh, so
 er zu holen pfleget, suchen sollte; wenn er nun durch sol-
 ches Suchen den Vogel findet, schreiet man ihn an und heißet
 ihn still stehen, wie er zu Haus vor dem Brod still
 stehet. Dieses wird er auch sobald, oder doch, wenn er ein-
 mal gestraft wird, willig thun. Hernach legt man ihn wie-
 der an den Strick und führt ihn nach Haus, denn ihn le-
 dig laufen zu lassen ist höchst schädlich, und muß er allezeit
 hinaus und wieder nach Haus am Strick geführt werden;
 denn es ist zu wissen, daß diese Führung darum geschehen muß,
 damit die Hunde hinter ihren Herren zu bleiben gewöhnet wer-
 den, worzu man sie, so oft sie zu weit hervor treten, durch
 einen Streich mit der Ruthe anweist. Wenn dieses nur
 ungefähr zehn Mal, des Tages eine Stunde, und nur zwei
 Tage in der Woche geschieht, so wird der Hund, wenn man
 ihn im Felde suchen lässet, dadurch schon begriffen haben, daß,
 so oft als man ihm pfeifet, und mit der Ruthe drohend zu-
 rück gehen heißet, er sogleich sich hinter seinen Herren begiebt;
 welches man, damit er es wohl fasse, auf jeden Gång etliche

Mal thun läffet, nemlich ihn von der Schnur befreiet und suchen heisset, bald aber ihn wieder herbeirufet und anbindet. Thut der Hund dieses, wie er es dann, wenn man ihn auf solche Weise lehret, ganz gewiß thut, so ist er schon bereits halb abgerichtet, und man hat nur also fortzufahren, ihn allwöchentlich ein paar Mal vor einem gestuzten Vogel im Felde vorstehen zu lassen. Die Jäger vermeinen zwar insgemein, der Vorlaß müsse durch ein Rebhuhn geschehen, indem sich sonst der Hund nur Vogel zu suchen angewöhne, allein dieses ist Thorheit, man lasse dem Hunde nur sein Alter erreichen, so wird er schon unterscheiden, was Hasen und Rebhühner, und was Vögel sind.

Ist der Hund nun drei viertel Jahr alt, und Vorgesmeldetes mit ihm geübt worden, so führe man ihn das Erstmal auf Rebhühner, auf im Felde liegende Hasen, oder auf Wachteln u. s. w. und lasse ihn die Probe thun, und es steht zu erwarten, daß er sich das erste Mal wohl lösen wird; oder sollte er ja fehlen, er über zweimal nicht wird dürfen geschlagen werden. Dabei ist ferner in Acht zu nehmen, daß, wenn man ihn ja schlägt, man ihn allezeit wieder an den Strick fasse, und davon nicht befreie, bis man ungefähr etliche hundert Schritt weiter fortgegangen, sonst wenn man ihn nach empfangenen Schlägen gleich laufen läffet, geschiehet es öfters, daß der Hund nach Haus springet, und alsdann nicht gern mehr zu seinem Herrn gehet, welches gar eine üble Gewohnheit, und oft nicht mehr zu ändern ist, dahingegen, wenn man ihn, nachdem er geschlagen worden, etliche hundert Schritte fortführet, er der Schläge schon vergessen hat, da man ihn dann wieder ein wenig liebkoset, und auf das neue suchen heisset.

Daß ein junger Hund, wenn er zu Haus angelegt wird, anfänglich nicht an einen Strick, sondern an eine Kette gebunden werden müsse, weil sie sonst die Stricke zerbeißen lernen, dieses ist allen Jägern bekannt; daß man aber vor einem jungen vorstehenden Hund, den man zum Stehen brauchen will, nicht schießen dürfe, dieses versteht nicht ein jeder, und dadurch werden gerade die meisten Hunde, die außerdem gut geworden wären, vernachlässiget.

So oft man vor dem Hund im Flug oder auf der Erde schießen will, soll er abgerufen, und hinter seinem Herrn zu bleiben geheißen werden, sonst läßt er sich gar nicht mehr abrufen, und ist auch zum Treibzeug nicht mehr gut zu gebrauchen. Man halte die Hunde wohl, gebe ihnen gehörig zu saufen, gestatte ihnen eine tägliche Bewegung, und gebe genau Acht auf sie, daß sie nicht toll werden.

Es bedarf nur anhaltenden Fleiß, vorstehende Hunde abzurichten, welche mit drei viertel Jahren gut seyn müssen, und doch wird von Manchem eine so besondere große Kunst daraus gemacht; wie man dann auch für etwas gar besonderes hält, wenn ein Windhund den Hasen, den er fängt, seinem Herrn selbst zuträgt, da doch gewiß ist, daß dieses ein jeder guter Windhund männlichen Geschlechts thut, wenn man ihn in der Jugend Holz, Handschuh und anderes recht holen und zutragen lehrte.

739) Methode, Vögel mit dem Blaserohr oder Armbrust zu schießen.

Dieses zu beginnen, muß man sich eine Entfernung von den Bäumen von etwa 60 Schritt aussuchen; daselbst einen Mannshohen Pfahl, welcher ganz voll Aeste ist, und einem natürlichen Bäumchen gleichet, in den Fußboden stecken, ein also wirklich gewachsenes Bäumchen ist noch besser. Etwan 10 bis 12 Schritte um das Bäumchen herum, stelle man nun die Vogelhäuser mit den Lock-Vögeln, und bedecke sie wohl mit Sträuchern; und noch einmal so weit davon baue man sich ein Hüttchen, welches ebenfalls wohl mit Sträuchern bedeckt ist. In dieser Hütte lasse man nur eine kleine Oeffnung, damit der Schuß von dem Blaserohr (Stechpolszen) oder Armbrust hinaus fahren kann. Wenn man nun zum Schusse kommen kann, so blase oder drücke man los; man kann bei dieser Übung und Verfahren eine große Lust finden.

740) Mittel, Baum- und andere Früchte vor eindringendem Froste zu sichern.

Man lege auf den Fußboden eines Zimmers eine dicke

Lage von Stroh, und auf diese die Früchte selbst. Diese bedeckt man nun mit einer schwachen Schicht trockenen Heues, und über das Ganze breitet man nun ein Tuch, welches in kaltes Brunnenwasser eingetaucht und dann wieder etwas ausgerungen ist, man muß aber dafür sorgen, daß das Tuch keine Falten schlage. So wie einige Stellen des Tuchs trocken sind, feuchtet man sie wieder an.

Es ist hierbei zu bemerken, daß man dieses Mittel nur dann anwendet, wenn man harte Fröste befürchtet, oder wenn die Zimmer zur Aufbewahrung der Früchte den Frost nicht abhalten.

741) Mittel, die Müdigkeit der Füße zu vertreiben.

Man nehme Wegebreit, zerstoße ihn wohl, und befreie die Füße mit dem Saft, — dieses bennimmt die Müdigkeit.

742) Praeservativ für das kalte Fieber (Wechselfieber.)

Bermuth mit Brantwein und Pfeffer eingenommen, wird als Hausmittel wider das kalte Fieber empfohlen. Es muß in fieberfreien Zustande genommen werden.

Ohngeachtet dieses Mittel unter dem gemeinen Manne sehr oft angewendet wird, so ist es doch nicht rathsam; und es wird deshalb hier mehr zur Warnung angeführt. Mehreres hierüber siehe Mediz. Anhang, Artikel Fieber.

743) Eine kräftige Labung im Fieber, namentlich im hitzigen.

Boragenwasser im Fieber getrunken, ist eine kräftige Labung. Dasselbe thun auch Brodrinden in Wasser abgekocht.

744) Mittel wider die Erdsldhe in Gemüse-Gärten.

Man lege den Saamen der Früchte, welche man für den Erdsloh gern gesichert wissen will, ein paar Stunden vorher,

ehe man ihn säet, in Terpentindöl. Dieses thut dem Saamen keinen Schaden; die aufgehenden Pflanzen aber haben eine Zeitlang einen solchen Geruch, daß der Erdstoh sie scheuet, und sie darüber so groß werden, daß er ihnen nicht mehr schaden kann; es verwittert aber auch nach und nach dergestalt, daß der Geschmack selbst bei den frühesten Radischen nichts davon leidet.

745) Mittel wider böse Luft, (böse Rebel ic.)

Des Morgens ein oder zwei Salbeiblätter mit Salz gegessen, ist gut für böse Luft. Auch kann man des Morgens einige rohe Pfefferkörner genießen.

746) Bereitung eines guten ätherischen Copal-Firnisses.

Man pulverisire $\frac{1}{2}$ Unze Bernsteinopal ganz fein, und thue ihn nach und nach in eine Flasche, die 2 Unzen Aether enthält, verstopft die Flasche mit einem Glas- oder Korkstopfel, schüttelt sie eine halbe Stunde lang um, und läßt sie dann bis den andern Tag stehen. Wenn beim Umschütteln die Seiten der Flasche mit kleinen welligten Streifen bedeckt werden, und die Flüssigkeit nicht ganz hell erscheint, so muß man noch etwas Aether hinzusetzen. Dieser Firniß hat eine helle citrongelbe Farbe. Mehr als den vierten und weniger als den fünften Theil Copal darf man nie zum Aether hinzusetzen. Die große Flüssigkeit des Aethers, und besonders sein hoher Preis beschränken die Anwendung dieses Firnisses auf wenig Dinge, z. B. zur Reparatur des Emails an Galanteriewaaren, oder zur Ausbesserung von Gemälden, die sehr aufgesprungen und gebrochen sind. Auf Holz läßt er sich gut anwenden und verbindet schönen Glanz mit großer Dauer. Da aber der Aether so flüchtig ist, so verfliegt er oft unter dem Pinsel. Diese Evaporation kann man verhindern, wenn man das Holz ganz dünn mit reinem Rosmarin- Lavendel- oder Terpentindöl überstreicht, und dann mit einem leinenen Lappen abwischt; das Del, was auf dem

Holze bleibt, reicht hin, um die Verflüchtigung des Aethers zu verhindern.

747) Methoden Federspulen zu ziehen.

Dieses geschieht auf folgende Art:

1) mittelst warmer Asche, aus der man aber jede glühende Kohle sorgfältig herausgenommen, oder, statt derselben, durch heißen Sand. Man bediene sich nun des einen oder des andern, so ist vorzüglich darauf zu sehen, daß sie den rechten Grad von Wärme, weder zu stark, noch zu schwach, besitzen; in beiden Fällen würden die Kiele Schaden leiden. Der rechte Grad der Wärme ist derjenige, wobei die Feder in Kurzem sich überall so erweicht, daß sich die Haut gemächlich abstreifen läßt.

Oder:

2) über einem mäßigen und gleichförmigen Kohlenfeuer bewegt man die Federn unter stetem Umdrehen so lange hin und her, bis sie überall gleichförmig genugsam erweicht sind. Man legt dann mit der linken Hand die in Sande, in Asche, oder über dem Kohlenfeuer erwärmten und erweichten Federspulen auf ein über das Knie vorgerichtetes, ausgebreitetes wollesnes Tuch, drückt die Spule oben zu Anfange des Kiels mit einem starken Messer fest zusammen, und zieht sie dann mit der rechten Hand dazwischen durch, daß sich die Haut abstreift, und an beiden Seiten zwei klare Streifen zurück bleiben. Beim Durchziehen erkalten sie zugleich und verlieren dadurch die vorige runde Gestalt, weshalb man ihnen durch einen Druck mit den Fingern dieselbe wieder zu geben suchen muß, oder besser, sie sogleich, da sie noch etwas warm sind, ein Paar mal durch ein in der Hand gehaltenes Tuch ziehen muß.

Will man sie noch härter haben, als man sie dadurch erhält, so kann man sich leicht dadurch helfen, daß man sie, wie gedacht, nochmals ziehet; nur muß man nach dem ersten Ziehen die Federn zuvor kalt werden lassen, und sie bei dem zweiten Male in einer andern Lage als das Erstmal, auf der entgegengesetzten Seite, unter dem Messer durchziehen.

Die besten und schönsten Federn sind diejenigen, welche die Gänse aus den Flügeln verloren haben. Man erkennt

sie gewöhnlich daran, daß sie an den Spigen abgenagt oder abgebissen sind, indem sich die Gänse diese selbst auszureißen pflegen.

748) Anweisung ein chemisches Wetterglas zu bereiten.

Man bediene sich dazu eines gewöhnlichen langen cylindrischen Glases, so man zum Lavendelwasser gebraucht, und füllt dasselbe bis an den Hals mit einer Auflösung, die aus gemeinem reinem Kornbranntwein besteht, worin drei Theile Kampfer, ein halber Theil gereinigter Salpeter, und ein halber Theil Salmiak aufgelöst sind.

Diese klare weiße Auflösung, die einen fingerhohen Bodensatz fallen läßt, setzt man an die freie Luft, da sich bald alles röthle oder klar macht; und die Krystallfirungen bilden bei schlechtem Wetter allerlei Figuren, in schönem, trockenem, beständigem Wetter fällt alles zu Boden, und das Glas wird wie der Tag, heiter. Die Windstürme haben den meisten Einfluß darauf.

749) Mittel, alte ausgegangene Schriften in alten Urkunden wieder herzustellen.

Hierüber giebt ein umsichtiger Schriftsteller folgende Anweisung:

Die Zeit löschet endlich auch die schwärzeste Tinte und Farbe auf den Papieren und Pergamenten der Akten, Diplomen und der alten gedruckten Bücher aus; sehr oft thut es schon die Nässe viel zu früh, und man findet wichtige Stellen in alten Handschriften, die oft viel bedeutend, sind so gut als verloren; weil ihre Tinte ganz und gar verschossen ist.

Das bekannte Mittel, solche Schriften wieder lesbar zu machen, besteht darin, daß man zerstoßene Galläpfel in Weinessig abkocht, durchsieht, und die verblüchene Schrift, vermittelst eines Schwammes, mit dieser Abkochung befreicht, davon die Buchstaben wieder schwarz werden.

Ein Mönch, welcher die mühsame Arbeit ausübte, alte Urkunden zu untersuchen, und wieder in Ordnung zu bringen, bediente sich dabei folgender Abkochung mit vielem Nutzen. Er kochte in einem neuen, gläsernen, irdenen Topfe drei kleine mit einer Menge weißer Zwiebeln zerstoßene Galläpfel, in drei Viertel Wasser. Die Zwiebeln wurden vorher abgeschält, und in dünne Scheiben zerschnitten. Das Kochen erfordert anderthalb Stunden und ein gelindes Feuer. Nachher seihet man die Flüssigkeit durch einen feinen leinenen Lappen, wobei man die Zwiebeln ausdrückt.

Wenn die Flüssigkeit durchaus klar zu werden anfängt, so kocht man sie nochmals, man wirft Alaun von der Größe einer Haselnuß hinzu, und schöpft im Aufwallen allen Schaum ab. Nach einigen Aufwallungen seihet man sie durch einen dichtern Lappen, man läßt sie kalt werden, und verwahrt sie verstopft in einem Glase.

Vor dem Gebrauche muß dieses Wasser, da es kalt, gallertartig ist, und leicht zu dick werden würde, wenn man es oft erwärmt, auf folgende Art durch Wärme flüssig und dünne gemacht werden. Man gieße etwas davon in einen silbernen Löffel, den man über die Flamme eines Wachlichtes hält, so lange, bis die Flüssigkeit aufwallt. Nun tunkt man einen weißen leinenen Lappen langsam in das heiße Wasser, um denselben über die erloschene Schrift zu streichen, welche man hierauf gegen ein Feuer hält; oder man trocknet sie, indem man, in einer Entfernung von zwei Linien, ein heißes Eisen vor ihr hin und her bewegt, damit der Anstrich tiefer in die beschriebene Stelle des Papiers eindringe, und den Körper des Buchstaben mit dem flüchtigen Zwiebelsafte und den Galläpfeltheilen belebe.

Man hat auf diese Art die ältesten und ganz erstorbenen Dokumente, so vortheilhaft wieder aufgefrischt, daß sie wie neu geschrieben, und vollkommen schwarz erscheinen.

750) Mittel für verbrannte Glieder.

Man nehme Rosenöl, streiche solches auf den gebrannten Ort; dies hilft gegen leichte Verbrennungen, indem

es kühlend wirkt. Mehreres hierüber befindet sich im medicinischen Anhang.

751) Mittel, die Hitze aus den Füßen zu ziehen.

Ein lauwarmes Fußbad von Pappelkraut mit etwas Salz ziehet die Hitze aus den Füßen. Man hüte sich dann aber vor Erkältung.

752) Mittel wider die Warzen.

Man zerdrücke Eppich und lege es darauf.

753) Anweisung, Melonen bis in den December und Januar aufzubewahren.

Späte Melonen, die noch nicht zur völligen Reife gelangt sind, bricht man ab, wischt sie mit reiner Leinwand leicht ab, und bringt sie auf einen oder zwei Tage an einen trocknen Ort. Dann schüttet man etwas gesiebte Asche in ein Faß, legt dann die Melonen schichtweise hinein, so, daß jede rings herum mit Asche umgeben ist, und bewahrt das Faß an einem frostfreien Orte auf. Beim Herausnehmen findet man sie in vollkommen gutem Zustande.

754) Mittel, Erbsen und Bohnen geschwind weich zu kochen.

Es ist bekannt, daß Erbsen und Bohnen sich bisweilen sehr schwer kochen lassen, besonders wenn sie schon etwas alt sind; thut man aber beim Kochen, nach Maafsgabe der Quantität, ein oder zwei Messerspitzen voll Pflanzenlaugensalz hinzu, welches man in allen Apotheken wohlfeil kauft, so wird diesem Uebel nicht nur schnell geholfen, sondern der gute Geschmack derselben auch noch erhöht.

Eben so ist dieses Mittel am schnellsten wirksam, wenn Buttermilchsuppe zu sehr gerinnt; denn wenn sie schon am Feuer griesicht ist, so wird sie dadurch wieder aufgelöst.