

3.

Wohlfeiles Mittel, sich in Sommern,  
da das Eis rar ist, kühles Ge-  
tränk und Gefrorenes zu ver-  
schaffen.

---

Der sehr gelinde Winter von  $\frac{1789}{1790}$ , da  
die Eiskeller leer stehen blieben, hat der  
leckerhaften Ueppigkeit noch selbst die war-  
men Tage des Junius 1790 nicht wenig  
dadurch verleidet, daß er ihr die kleine  
Zufuhr von künstlicher Kühlung auf dem  
gewöhnlichen Wege gänzlich abgeschnitten  
hat. Sie hat daher in dieser Noth auf  
neue denken müssen, und sich aus den  
großen und ewigen Eisoniederlagen der  
nördlichen Gegenden auf Schiffen Eis ge-  
hohlt, so wie man zum entgegen gesetzten

Zweck Brennholz hohlt. Da aber diese Waare, zumahl an heißen Sommertagen, bey dem Transport leicht verderbt, und zu Wasser wird, so konnten nur See- oder nahe dabey liegende Städte dieser Wohlthat theilhaftig werden, indessen die inländische Armuth an Höfen und in Städten schmachten mußte, wovon sich die Beyspiele fast nicht ohne Mühlung lesen lassen. Diesen also, und vielleicht auch mit unter noch manchem andern braven Manne, wird nachstehender Unterricht erwünscht kommen, ob er gleich leider! für dieses Jahr wenigstens etwas zu spät kömmt, da, wenn das Taschenbüchelchen ausgegeben werden wird, das Gefrorne und die kühlen Getränke bereits auf allen Straßen, zumahl des Morgens, wieder zu haben seyn möchten. — Wir haben im Kalender vom vorigen Jahre angemerkt,

daß Hr. Walker, ein Apotheker in Oxford, sogar im April das Quecksilber gefrieren gemacht habe. Dieses Mittel aber, wodurch man also auch leicht jede Art von Confect würde gefrieren machen können, ist nicht allein sehr kostbar, denn dieses wäre für die Armuth an Höfen und Klöstern eine Kleinigkeit, sondern es werden dazu auch Dinge gebraucht, wie z. B. die rauchende Salpetersäure und andere Säuren und Salze, die mit Recht von allem, was auf die Tafel kommen soll, entfernt gehalten werden müssen, indem sie zum Theil schon auf eine beträchtliche Entfernung wo nicht der Gesundheit, doch, was mehr werth ist als alle Gesundheit, dem Wohlgeschmack nachtheilig seyn können. Wohlfeiler und ganz unschädlich ist folgendes, von eben diesem Hrn. Walker angegebene Verfahren

Kälte hervor zu bringen. Man nimmt von gutem, reinen, fein pulverisirten und höchst trockenen Salpeter und Salmiak, etwa ein Pfund von jedem, und schüttet dieses an dem kühlestem Ort im Hause (denn jede Kühle, die man den Ingredienzen sowohl als der nöthigen Geräthschaft vorläufig geben kann, ist barer Gewinn für das Gefriermittel) in einen Eimer mit so vielem Wasser als nöthig ist, diese Salze beynahе völlig aufzulösen. Durch allmähliches Hinzugießen wird dieses am sichersten ausgefunden. Sobald die Masse anfängt dünne zu werden, oder auch schon vorher setzt man das blecherne Gefäß, worin z. B. der Creme ist, der gefrieren soll, hinein, und rührt beydes das Gefriermittel und den Confect, letzteren aber nur sanft, damit sich die Ingredienzen nicht setzen, um,

und wartet das Gefrieren ruhig ab. Sollte man am Thermometer, welches hierbey nöthig ist, finden, daß das Gefriermittel schon wieder wärmer zu werden anfinge, noch ehe der Confect die gehörige Consistenz hat, so kann man mit einem Heber etwas von dem Gefriermittel abzapsen und frisches Wasser, Salzmial und Salpeter hinzuthun u. s. w. In jedem Sommer läßt sich in jeder Stunde des Tages aus einem mittelmäßig tiefen Brunnen Wasser zu 10 oder 10 $\frac{1}{2}$  Reaum. Graden, aus guten wohl zu 9 Graden erhalten, die es in einem guten Kelter auch lange behält. Hat man nun dem Salze sowohl, als dem Eimer, dem Confect in seinem Gefäße, und dem hölzernen Instrumente, womit man umrührt, eben diese Temperatur gegeben: so erhält man durch jene Mischungen eine

Kälte von 9 Reaum. oder  $20\frac{1}{4}$  Fahrenheitischen Graden unter dem Gefrierpunct des Wassers. Wenn man mehr anwenden will, so wird man seinen Zweck sicherer und schneller erreichen, wenn man den in verschlossenen blechernen Büchsen verwahrten Salzen, und selbst dem Wasser im Eimer, vorher durch ein gleiches Verfahren einen hohen Grad von Kälte und Kühle mittheilt, ehe man den Prozeß anfängt. Nur hat man allemahl vorzüglich darauf zu sehen, daß die Salze vollkommen trocken, sehr fein pulverisirt und gut durch einander gemischt seyen; feuchte Salze taugen gar nicht, weil sich bey ihnen der Prozeß schon angefangen hat, und größlich gestoßene schmelzen nicht geschwind genug. Was dieses Verfahren wohlfeiler macht, als alle übrige, ist der Umstand, daß

man die Ingredienzen immer wieder gebrauchen kann, man darf nur das Wasser in den Gefäßen wieder abrauchen lassen, und dazu findet sich ja bey der Armuth, wo das Küchenfeuer mit bestalischer Sorgfalt gehütet wird, immer Zeit und Gelegenheit, trocknet und pulverisirt sie wieder, da sie dann von neuen gebraucht werden können. Ich habe gesagt man solle den Confect in blechernen Gefäßen bereiten, diese haben nicht bloß in medicinischer, sondern auch in physischer Rücksicht einen Vorzug vor den bleyernen, d. i., die bleyernen sind nicht allein der Gesundheit und dem Wohlgeschmack nachtheilig, zumahl wenn vegetabilische Säuren mit in den Confect kommen sollten, sondern Bley leitet auch die Wärme unter allen Metallen am schlechtesten, wozu noch kommt, daß das Bley wegen seiner Biegsamkeit immer

verhältnißmäßig sehr dick genommen werden muß, welches ebenfalls den Uebergang der Wärme aus dem Confect in das Gefriermittel hindert. Ich weiß wohl daß man die blehernen Gefäße hauptsächlich deswegen wählt, weil sie fest und gut für die übrige Operation im Eimer stehen, allein dieser Vortheil läßt sich ja leicht auch bey den blechernen dadurch erhalten, daß man ihnen einen starken blehernen Boden von außen anbrühet.