148.

Sicheres Mittel, von Thüringischen Käsen die Maden abzuhalten.

Wenn die Käse gehörig getrocknet und beschabt worden sind, so sticht man jeden an eine spitzige Gabel, hält ihn einige Augenblicke in kochenden Kofent, (Nachbier) und legt ihn in einen Korb, welcher sogleich mit einem dicken Tuche zugedeckt werden muß. Hat man dies mit allen Käsen vorgenommen, so läßt man sie in dem sorgfältig zugedeckten Korbe abtrocknen. Man verhütet, daß während dieser Verrichtung keine Fliege den Käsen sich nähert, und verwahrt sie in einem Gefäße, daß kein Insekt seine Eier anbringen kann. Alsdann wird nicht eine einzige Made bemerkt werden. Ob auf eine ähnliche Art von größern Käsen die Maden abgehalten werden können, ist noch nicht erprobt; es ist aber zu vermuthen, daß es möglich sei.

149.

Punschsirup.

Man nimmt 6 Berliner Bouteillen guten und starken Franzbranntwein, zwei Bouteillen Zitronensirup, und eine Bouteille Essenz oder Geist von Zitronenschalen abgezogen. Diese flüssigen Sachen gießt man in einen reinen Krug, rührt sie mehrere Male und recht stark um, damit sie sich wohl untereinander mischen. Man läßt hierauf die Mischung 5 oder 6 Tage lang ruhen, und gießt hernach das Klare in gläserne Flaschen.

Dieser Siruppunsch ist überaus lieblich von Geruch und Geschmack; er hat gar nicht den unangenehmen Geschmack, der bei allen Punscharten gewöhnlich ist, welche mit Rum, Taffia und Arack verfertigt werden. Ueberdem sind alle ähnliche starke Wasser sehr ungesund; sie führen ein scharfes

brenz-