191.

## Matratzen von Pferdehaaren, die alt sind, oder worauf Kranke und Sterbende gelegen haben, wieder herzustellen.

Man nehme alle Pferdehaare aus der Matratze heraus, lege sie in einen Kessel mit warmem Wasser, rühre sie fleißig mit einem Stocke um, und lasse sie darin eine halbe Stunde kochen. Ehe sie in den Kessel kommen, muß man sie vorher etwas aus einander zupfen. Nach dem Kochen spült man sie in reinem, recht heißem Wasser nochmals ab, und hängt sie zum Trocknen auf Leinen, oder breitet sie auf langen Tischen und andern Flächen aus.

Nach dem Trocknen müssen sie ausgezupft und wieder in Leinwand oder Drillich, welcher vorher rein gewaschen und gebleicht worden war, hineingestopft und mit Flocken durchnähet oder niedergestopft werden. So sind sie wieder gut und brauchbar.

192.

## Fischen den modrigen Geschmack zu benehmen.

Dieser Geschmack liegt eigentlich in der Haut; er dringt von da bei dem Kochen in das Fleisch, dem er hierdurch mitgetheilt wird. Fische aus stehenden Seen und Teichen und modrigen Wassern haben diesen Fehler vorzüglich an sich; daher thut man sehr wohl, wenn man sie ein paar Tage lang vor dem Gebrauch in einem Fischbehälter, in fließendem reinem Wasser, oder auf eine andere Weise in gutem nicht sehr hartem Brunnenwasser aufbewahrt, wodurch sich der modrige Geschmack ziemlich verlieren wird.

Geschwinder und besser kann man denselben Zweck erlangen, wenn man in ein Gefäß reines Brunnenwasser gießt, etwas Küchensalz hineinschüttet und auflöst, kurz vor dem

Sie-