Deutliche und auf Erfahrung begründete Anweisung,

wie man alle Arten verdorbener Speisen und Getränke auf leichte Art und ohne Nachtheil für die Gesundheit wieder völlig brauchbar und wohlschmeckend machen kann, mit besonderer Berücksichtigung derjenigen Nahrungsmittel, welche durch Frost, Hitze, Feuchtigkeit oder Alter leicht verderben.

Eine nothwendige Schrift für haushälterische Frauen

von

A. la Grande.

Nordhausen,
bei Ernst Friedrich Fürst.

1837.

Deutliche und auf Erfahrung

begründete

Anweisung,

wie man alle Arten verdorbener Speisen und Getränke auf leichte Art und ohne Nachtheil für die Gesundheit wieder völlig brauchbar und wohlschmeckend machen kann, mit besonderer Berücksichtigung derjenigen Nahrungsmittel, welche durch Frost, Hitze, Feuchtigkeit oder Alter leicht verderben.

Eine nothwendige Schrift für haushälterische Frauen

von

A. la Grande.

Nordhausen,

bei Ernst Friedrich Fürst.

1837.

Inhalt.

Erprobte Mittel, verdorbene Speisen und Getränke wieder brauchbar zu machen.

Seite.

Erprobte Mittel, verdorbene Speisen und Getränke wieder brauchbar zu machen.

---

1. Den Faßgeschmack des Bieres zu vertreiben.

a) Es kommt bisweilen vor, daß das Bier einen Faßgeschmack annimmt; dann füllt man es in ein reines Faß und hängt in das Bier ein Tuch, in welches man Zitwer, Muskatenblumen, Muskatennuß und Gewürznelken, von Allem gleich viel und Alles klein geschnitten, gebunden hat.

b) Man nimmt ein Gerstenbrod, welches eben aus dem Backofen kommt, bricht

es auseinander, legt es noch heiß mit dem Bruche auf das Spundloch und läßt es auf demselben kalt werden. Wiederholt man diese Handlung an einem Tage dreimal, so wird dadurch der Faßgeschmack dem Biere benommen.

2. Kahniges Bier wieder gut zu machen.

Ist das Bier kahnig geworden, so hängt man Eidernesseln in dasselbe und ersetzt sie oft durch frische, bis das Bier wieder klar geworden ist. Will man das Kahnigwerden verhüten, so brennt man in einer Pfanne zwei bis drei Hände Salz, bis es glühend geworden, schüttet es dann in das Bier, spundet das Faß zu und läßt es acht Tage ruhen.

3. Saueres Bier trinkbar zu machen.

a) Etwas guter Hopfen und ein paar Pfund Kreide werden in das Faß geworfen

und dieses zugespundet. Nach wenigen Tagen wird das Bier seine Säure verloren haben.

b) Man kocht, je nachdem das Faß groß oder klein ist, einige Hände voll bis einige Metzen vom besten Hopfen mit Wasser oder Bier so lange, bis alle Kraft des Hopfens ausgezogen ist. Dann seihet und drückt man das Bier gut aus dem Hopfen aus, mischt gepülverte Wachholderbeeren, Lorbeeren und Salz darunter, läßt die Mischung abkühlen, dann so viel Bier aus dem Fasse laufen, wie man von der Mischung hineinfüllen will, gießt letztere nun hinein, rührt das Ganze gut um und verspundet das Faß. Hat es nun etliche Tage gelegen, so ist das Bier wieder gut.

c) Außerordentlich schnell kann man durch das Oleum tartari per deliquium das Bier versüßen, und dieses Mittel ist besonders Reisenden zu empfehlen, welche das oft sauere Bier, das man in den Wirthshäusern findet,

augenblicklich verbessern wollen. Das Oleum tart. p. del. ist in jeder Apotheke zu haben; hat man aber keine Apotheke in der Nähe, so kann man sich auch dasselbe sehr leicht selbst bereiten. Man gieße nämlich auf ¼ Pfund Potasche 1 Pfund Wasser in eine Flasche, schüttele sie alle halbe Stunde wohl um und filtrire nach vier und zwanzig Stunden, wenn sich die Salztheile aufgelöst haben, die Flüssigkeit, damit sie hell und klar werde. Will man mit dem Oleum tartari das Bier versüßen, so tröpfelt man ein wenig in das Glas und rührt es mit einem Löffel unter das Bier. Die Zahl der Tropfen läßt sich für jedes Glas nicht bestimmen, da es theils auf die Größe des Glases dabei ankommt, theils auch auf den Umstand, ob das Bier mehr oder weniger sauer ist.

d) Mit dem Weinsteinöl kann man dasselbe bewirken. Man thut 2 Loth Weinstein in eine Tasse und setzt sie in den Keller, wo man sie acht Tage stehen läßt. Durch die

Feuchtigkeit der Kellerluft zerfließt das Weinsteinsalz und wird Weinsteinöl. Von diesem schüttet man einige Tropfen in ein Glas saures Bier, worauf sogleich die Säure sich mit dem Weinsteinöle verbindet und niederschlägt.

4. Schales Bier wieder trinkbar zu machen.

a) Man wendet das sub a) angegebene Mittel, saueres Bier wieder gut zu machen, an. Auf ein Anker Bier nimmt man dann 2 Unzen frischen Hopfen und 1 Pfund in Stücke zerschlagene Kreide, wirft beides in das Faß und verspundet es. In drei bis vier Tagen ist das Bier wieder trinkbar.

b) Man lasse das Bier durch Hopfen, der in starker Würze gekocht ist, laufen, fülle dann zwei Mal so viel frisches Bier hinzu und lasse beides mit einander gähren.

Um das neue Schalwerden zu verhüten, kann man 2 Loth Bertramwurzel und eine

Hand voll Tausendgüldenkraut klein schneiden, in einen Beutel binden und in das Faß hängen. Auch kann man ein Säckchen voll zerschnittener Benediktenwurzel in das mit Bier gefüllte Faß hängen, wodurch das Bier zugleich einen weit angenehmern Geschmack bekommt. Diese Pflanze wird um Johannistag gesammelt, weil sie dann in ihrer völligen Kraft ist. Die Wurzel hat einen nelkenähnlichen Geschmack.

c) Man fülle aus dem Fasse, in welchem das Bier schal geworden ist, vier Maaß Bier, koche dasselbe mit einem Pfunde Honig, lasse die Flüssigkeit erkalten, nehme dann den Schaum ab und gieße sie wieder in das Faß, worauf man dasselbe wohl zuspundet.

d) Sehr oft liegt die Ursache des Schalwerdens am Fasse. Dann füllt man das Bier in ein reines Faß, kocht ein halbes Pfund Farinzucker in einem Pfunde Wasser,

setzt einige Löffel Hefe hinzu, ehe das Wasser völlig erkaltet ist und schüttet diese Flüssigkeit, sobald sie in Gährung gekommen ist, in das Faß mit Bier. Um aber ein Faß, in welchem das Bier schal geworden ist, völlig zu reinigen, verfährt man auf folgende Weise: Man gießt etwas Wasser hinein und wirft in dieses so viel glühende Kieselsteine, daß das Wasser davon ganz heiß wird, wobei man das Faß häufig umschwenkt. Die Dünste, welche aus dem Spundloche steigen, führen die Unreinigkeit des Fasses mit sich, welche an dem Geruche erkannt werden kann. Daher wiederholt man auch die angegebene Arbeit so lange, bis die ausströmenden Dünste keinen übeln Geruch mehr haben. Dann spült man das Faß noch einige Mal mit reinem Wasser aus und kann überzeugt sein, daß es nun völlig gereinigt ist und so gut wie ein neues Faß.

5. Schal werdendem Biere neue Kraft zu geben.

a) Man verfährt auf ähnliche Art, wie 4. d) gezeigt worden ist. Auf vier Maaß schal werdendes Bier nimmt man sechs Loth Farinzucker, kocht denselben in Wasser, setzt Hefe hinzu und schüttet die Mischung, sobald sie zu gähren begonnen hat, kalt zu dem Biere.

b) Auch kann man mit jedem Maaß Bier, sobald es zum Trinken abgefüllt ist, einen mäßigen Theelöffel voll kohlensaurer Soda vermischen.

6. Trübes Bier klar zu machen.

a) Das Bier wird oft trübe, wenn es nicht gehörig gegohren hat. Um diesem Übel abzuhelfen, hängt man etwas Brombeerenlaub an einem Faden in das Bier.

b) Zu einem Viertel Bier nimmt man

ein Nößel Milch, rührt feines Stärkmehl darunter, schüttet es in das Bier, rührt dieses gut um und verspundet das Faß. Die Milch giebt dem Biere eine gute Farbe, das Mehl einen guten Geschmack. Vierzehn Tage nach Anwendung dieses Mittels ist das Bier wieder gut.

c) Fein geriebene Kreide vermischt man mit durchgesiebter Lindenholzasche und schüttet dieses Gemenge in das trübe Bier.

d) Wenn Bier verfahren wird und dann nicht zwei bis drei Tage ruhig liegen bleiben kann, sondern sogleich angezapft werden muß, so wird es leicht trübe. In diesem Falle vertreibt man die Trübheit sehr leicht durch folgendes Mittel: Eine Hand voll gebranntes Salz lös't man in etwas Wasser auf, gießt es in das Bier und läßt es dann eine Nacht ruhig stehen. Auch kann folgendes Mittel angewendet werden, welches zugleich als Verhütungsmittel des Trübewerdens zu empfehlen ist. Wenn man Bier in einem

Fasse aus der Brauerei bekommt, so zapft man einige Maaß davon ab, thut vier Loth geraspeltes Hirschhorn, eine Hand voll Hollunderblumen, eine gestoßene Muskatnuß und ein Loth Zitwerwurzel, die man zu Pulver gestoßen, in ein leinenes Läppchen, bindet es mit einem Faden gut zu, kocht Alles in dem abgezapften Biere eine Zeit lang, gießt es dann heiß in die Tonne, deckt das Spundloch leicht zu, läßt das Bier gähren und behandelt es endlich nach Belieben, indem man es auf dem Fasse läßt oder auf Flaschen füllt. Dieses Bier wird nie sauer oder trübe, hat vielmehr einen außerordentlich lieblichen Geschmack und hält sich sehr lange.

7. Gefrornes Bier trinkbar zu machen.

Wenn das Bier durch Frost gelitten hat, so wird es völlig abschmeckend. Um es wieder trinkbar zu machen, kann man auf folgende Weise verfahren: Man werfe eine

Hand voll Hopfen in einen Eimer frische Würze und koche diese nun eine halbe Stunde lang, so daß sie recht bitter wird. Nachdem darauf die Würze wieder erkaltet ist, nimmt man eben so viel von dem gefrornen Biere, wie man Würze hat (man kann auch zwei Theile gefrornes Bier und einen Theil Würze nehmen), vermischt beides mit einander und füllt es auf. Es entsteht eine neue Gährung und wenn diese beendigt ist, spundet oder pfropft man das Bier gut zu, und läßt es einen Monat ruhig stehen. In seltenen Fällen ist das Bier nach Verlauf dieser Zeit noch nicht wieder gut, und sollte ein solcher Fall eintreten, so thut man ein Pfund guten, getrockneten Hopfen nebst einer halben Metze gerösteten Waizen in das Faß und verspundet es. Nach vier Wochen wird das Bier gut sein.

8. Zähes, klebriges Bier wieder gut zu machen.

a) Man kocht eine Hand voll Hopfen in einem Maaß Würze, seiht und drückt es aus und gießt die Mischung in das Faß.

b) Ein wenig pulverisirten Alaun und eine Hand voll Bohnenmehl wirft man durch das Spundloch.

c) Man wirft eine Hand voll geröstetes Salz in das Faß.

9. Sauer gewordene Bouillon eßbar zu machen.

a) Die Bouillon wird auf das Feuer gesetzt und wenn sie kocht glühende Holzkohlen hineingeworfen.

b) Ist die Bouillon sehr sauer geworden, so wendet man die Potasche an. Man lös't nämlich ein Loth Potasche in einem Glase Wasser auf. Diese Quantität wird gewöhn-

lich auf drei Maaß Bouillon gerechnet. Da es indeß immer auf den mindern oder höhern Grad von Säure ankommt, welchen die Fleischbrühe angenommen hat, so schüttet man von der Potaschenauflösung, die man aber zuvor durch Löschpapier filtrirt hat, nur nach und nach hinzu, rührt die Fleischbrühe dabei beständig um und kostet sie oft, um mit dem Zuschütten sogleich aufhören zu können, wenn die Säure verschwunden ist. Dieses Mittel hilft jedes Mal, schadet dabei der Gesundheit nicht und verdirbt auch die Bouillon nicht, sondern giebt ihr im Gegentheile einen noch kräftigern Geschmack.

10. Trübe gewordenen Branntwein zu klären.

Zu vier Lothen weißen Kandis, einem Löffel voll Cremor tartari und zwei Lothen grüner Pomeranzen gießt man zwei Maaß eines solchen Kornbranntweins, der trübe oder sonst unschmackhaft geworden ist. Das

Gefäß wird dann mit einer Blase verbunden, in welche man einen feinen Stich mit einer Nadel macht. Man stellt den Branntwein an einen warmen Ort oder in die Sonne und schüttelt ihn einige Mal um. Ist der Branntwein ganz klar geworden, so wird er abgegossen. Der also geklärte Branntwein hat auch die Eigenschaft, daß er die Brust nicht angreift und heilsam für den Magen ist.

11. Branntwein, der mit Kupfertheilen vermischt ist, zu reinigen.

Wenn man sich kupferner Heber oder Hähne bedient und dabei nicht die größte Reinlichkeit anwendet, so sind Vergiftungen leicht möglich, da das Kupferoxyd, der Grünspan, eins der heftigsten Gifte ist. Um zu erfahren, ob der Branntwein mit Kupfertheilen vergiftet sei, gieße man Salmiak-Geist in denselben. Wird der Branntwein danach blau, so enthält er Kupfertheile. Um das Gift nun von dem Branntwein zu scheiden,

werfe man gelöschten Kalk in denselben. Das Kupfer verbindet sich mit dem Kalk, schlägt mit ihm zu Boden und man kann darauf den wieder klar gewordenen Branntwein abklären.

12. Das Wasser aus dem Branntweine zu scheiden.

Es kommen Verfälschungen des Branntweins mit Wasser vor. Will man das Wasser von dem Branntweine wieder trennen, so braucht man nur einige Tropfen Weinsteinöl in denselben zu gießen.

13. Dickgewordenes Brennöl zu reinigen.

a) Man gieße das Brennöl durch gestoßene Kohlen, worauf es klar abfließt und die dicken Theile zurückbleiben.

b) Man vermischt das Öl mit Wasser, in welches etwas Mehl gerührt ist, und läßt

es auf einem gelinden Feuer so lange stehen, bis alles Wasser verdunstet ist. Die Hitze darf aber 80 Grad Reaumur nicht übersteigen, damit keine Explosionen entstehen. Bei dieser Handlung verbinden sich die dicken Theile des Öls mit dem Mehle und fallen zu Boden, worauf man das klare Öl oben abschütten kann.

Wer aber Fuhrwerk hat, der handelt haushälterischer, wenn er mit dem dickgewordenen Öle keine Reinigungsversuche anstellt, sondern es, mit Theer vermischt, zur Wagenschmiere verwendet.

14. Ranzige Butter zu verbessern.

a) Man läßt die ranzig gewordene Butter in einer möglichst großen Menge Wasser auf dem Feuer zergehen, läßt sie auch noch einige Zeit auf dem Feuer stehen, bis ein Theil des Wassers durch die Wärme verdampft ist, worauf man sie an einen kühlen

Ort setzt und erkalten läßt. Dann arbeitet man sie mit einem hölzernen Löffel durch, um alle Feuchtigkeit von ihr abzusondern, salzt sie und bringt sie in beliebige Formen.

b) Die ranzig gewordene Butter wird mit völlig frischem Wasser tüchtig ausgewaschen und bleibt in reinem frischen Wasser etwa sechs Stunden an einem kühlen Orte stehen. Dann kann man die Butter von Neuem auswaschen und wieder sechs Stunden in kaltem Wasser stehen lassen, auch überhaupt dieses Verfahren einige Mal wiederholen. Zuletzt buttert man die alte Butter mit frischem Rahme durch und salzt sie gehörig.

15. Der Butter den Rüben-Geschmack zu benehmen.

Der widrige Geschmack, welchen die Butter dann annimmt, wenn die Kühe mit zu vielen Rüben gefuttert werden, läßt sich durch etwas Salpeter-Auflösung entfernen.

Man lös't nämlich etwas Salpeter in reinem Brunnenwasser auf und thut in jedes Maaß Milch, so wie sie frisch von der Kuh kommt, etwa einen Theelöffel voll von der Auflösung.

16. Gefrorne Eier aufzuthauen.

Sind die Eier nicht zerfroren, haben sie also keinen zu harten Frost bekommen, so legt man sie in kaltes Wasser und läßt sie in diesem langsam aufthauen. Ging das Aufthauen gehörig langsam vor sich, so lassen sich die Eier noch mehrere Wochen halten. Sind sie aber zerfroren, so thaut man sie zwar ebenfalls in Wasser wieder auf, muß sie aber bald verbrauchen, wenn man nicht will, daß sie faul werden.

17. Versalzenes Essen wieder gut zu machen.

Sollte der Fall vorkommen, daß irgend eine mehr flüssige, als feste Speise, beson-

ders Suppe, versalzen wäre, so werfe man nur einen reinen Badeschwamm hinein, welcher das Salz bald an sich ziehen wird. Sobald man durch Kosten erfahren hat, daß das überflüssige Salz entfernt ist, nimmt man den Schwamm wieder aus dem Essen.

18. Den Essig von den Würmern zu befreien.

In jeder Art Essig, vorzüglich aber im Roseneſſige erzeugen sich sehr kleine, mit dem bloßen Auge nicht zu erkennende Würmer, welche einen aalähnlichen Körper haben, daher man sie auch Essigälchen nennt. Besonders im Sommer erzeugt sich das Essigälchen sehr schnell, wenn Luft zu den Flaschen kann. Im Wesentlichen kommt es mit einem andern ziemlich bekannten Infusionsthierchen, dem Kleisterälchen, überein, doch ist sein Schwanz länger, feiner zugespitzt und am Anfange mit einer kleinen hervorstehenden Spitze

versehen, welche zurückgezogen werden kann. Eine große Menge Älchen hält sich in einem Tropfen auf; sie sterben, sobald der Essig eintrocknet, leben aber sogleich wieder auf, wenn man sie wieder mit etwas Essig anfeuchtet. Jeder Mensch hat schon Millionen derselben verschluckt, wer aber so zart sein sollte, daß er sich vor ihnen ekelte, der kann sie tödten, wenn er zu jedem Nößel Essig einen halben Gran Theriak mischt. Manche behaupten, ein solcher mit Theriak vermischter Essig sei zugleich ein Mittel gegen ansteckende Krankheiten und verbessere den Essig ungemein.

19. Verdorbenen Essig wieder herzustellen.

a) Man nehme folgendes Ferment: 1 Pfund Sauerteig, 1 Pfund Weinhefe, 2 Pfund Zucker, 2 Loth Anissamen, 2 Loth weißen Pfeffer, 2 Loth schwarzen Pfeffer, 1

Loth pulverisirte Enzianwurzel und 1 Loth gestoßene Bertramwurzel. Alles wird vermischt und zu einem Teige gemacht, den man einige Tage in der Wärme stehen läßt und dann wie Brod im Backofen bäckt. Ungefähr ein Loth, auch wohl zwei Loth dieses Teiges thut man auf ein Maaß Essig. Man läßt ihn damit, wie gewöhnlich, gähren und wird finden, daß er sehr verbessert und recht scharf geworden ist.

b) Wenn man den verdorbenen Essig bessern will, muß man ein doppeltes Ziel in das Auge fassen, man muß das Weiterumsichgreifen der Fäulniß verhindern und die bereits untergegangene oder verlorene Säure wieder herstellen. Ein sicheres Mittel für beides ist der Spiritus nitri, von dem man so viel unter den Essig träufelt, bis man findet, daß er wieder hergestellt ist.

c) Wenn man glühendes Eisen in den Essig löscht, so wird die Fäulniß ebenfalls gehemmt. Durch öfteres Abziehen auf an-

dere und reine Gefäße, so wie durch festes Verstöpseln und Aufbewahren in der Kälte, wird dann das neue Verderben verhütet.

d) frisch geglühtes Kohlenpulver, welches man mit dem Essige umschüttelt, ist ebenfalls ein vortreffliches und leicht anwendbares Mittel, um den verdorbenen Essig zu verbessern und wieder brauchbar zu machen. Von dem verdorbenen Essig läßt man nämlich etwa die Hälfte vom Fasse ab und schüttet zu dem im Fasse zurückgebliebenen so viele frische und grob zerstoßene Holzkohle (von Linden- oder Buchenholz ist die Kohle am besten), daß auf jedes Maaß Essig etwa ein Loth Kohle kommt. Das Faß wird dann wohl zugestöpselt und eine Viertelstunde lang derb umgeschüttelt. Dann wird der Essig abgezapft, durch dichte Leinewand geseihet und auf ein reines, frisch eingebranntes Faß gefüllt. Der Essig aber, welcher zuerst aus dem Fasse gefüllt wurde, wird mit frischem Kohlenpulver vermischt, wieder in das Faß gefüllt, eben

so behandelt wie der vorige und dann zu diesem gegossen. Dieselbe vortreffliche Wirkung, wie beim Essige, leistet das Kohlenpulver ebenfalls beim Weine und Branntweine.

20. Fischen den Moder-Geschmack zu benehmen.

Diejenigen Fische, welche in einem modrigen Wasser gelebt haben, besitzen gewöhnlich einen modrigen Geschmack. Fast bei allen Fischen aus stehenden Teichen und Seen kann man annehmen, daß sie einen Moder-Geschmack haben. Es giebt übrigens viele Mittel, durch welche man diesen Geschmack theils verbessern, theils ganz entfernen kann.

a) Man setze die Fische einige Tage lang, bevor sie geschlachtet werden, in einen Behälter, durch welchen reines Fluß- oder Quellwasser strömt.

b) Man thue reines Brunnenwasser in

ein Gefäß, löse eine ziemliche Portion Salz in demselben auf und rühre den noch lebenden Fisch tüchtig in diesem Salzwasser herum. Man wiederholt dieses Verfahren drei- bis viermal, wobei man stets frisches Wasser nimmt, bis dasselbe nicht mehr schleimig wird. Dann wird der Fisch geschlachtet und zubereitet.

c) Während die Fische gesotten werden, wirft man einigemal glühende Kohlen in das Wasser, oder man löscht, während der Fisch in vollem Sieden ist, einigemal einen Feuerbrand in dem Kessel. Dieses Mittel ist dem vorigen darum besonders vorzuziehen, weil es das blaue Anlaufen nicht hindert.

d) Den Fischen wird, wenn sie in einem Stücke und nicht zerschnitten gesotten werden, das Rauche aus dem Backen gelös't und dafür ein Stück schwarzes Brod in das Maul gesteckt. Wenn sie dann im Sieden sind, kann man auch noch das Ablöschen eines

Feuerbrandes oder glühender Kohlen im Kessel anwenden.

Durch die drei letzten Mittel wird der modrige und faule Geschmack allerdings verschwinden, allein die ungesunde Eigenschaft des Fleisches, welche dasselbe in Folge des fauligen Teichwassers und der schlechten Nahrung angenommen hat, kann deshalb den Fischen nicht ganz genommen werden. Wer es also haben kann, dem ist es anzurathen, das erste Mittel anzuwenden, welches, besonders wenn man eine oder mehrere Wochen darauf verwendet, die Fische in jeder Hinsicht umwandeln muß.

21. Stinkendes Fleisch wieder brauchbar zu machen.

Es ist bekannt, daß alle thierischen Körper in der Wärme sehr leicht in Fäulniß übergehen und zwar viel leichter, als Substanzen aus dem Pflanzenreiche, bei denen

überdies der Verlust nicht so empfindlich ist, da sie mit geringerm Kostenaufwande wieder angeschafft werden können. Ist der Grad der Fäulniß noch nicht groß, sonden gering, so kann man den müffenden Geschmack durch kräftige und stark riechende Gewürze einwickeln, wie es beim Wildpret geschieht, das Mancher mit Willen erst müffig werden läßt, dann geschmackvoll zubereitet und das haut gout nennt. Doch ist die Sache keineswegs empfehlungswürdig, denn wenn auch der Gestank durch Gerüche übertüncht wird, so bleibt doch die Fäulniß zurück und der Genuß solchen Fleisches kann nur höchst schädlich für die Gesundheit sein. Ein vorzügliches Mittel, die Fäulniß auszuziehen, ist dagegen die Holzkohle, welche schon mehrmals in diesem Schriftchen empfohlen ist und überhaupt den Ruhm verdient, daß sie das beste antiseptische Mittel ist, welches man kennt. Die Anwendung der Holzkohle ist indeß nach dem höhern oder mindern Grade der Fäulniß verschieden.

a) Ist das Fleisch bei warmer Witterung, besonders bei Gewittern, nur leicht verdorben, hat aber davon bereits einen stinkenden Geruch bekommen, der eine Wirkung des Gases ist, welches sich im Anfange der faulen Gährung entwickelt, so vergeht dieser Geruch nebst dem damit verbundenen fauligen Geschmack selbst durch das Kochen nicht. Verschwinden muß aber Geruch und Geschmack, wenn man jene Gase durch Holzkohle herauszieht. Man verfährt dabei folgendermaßen: Man legt das Fleisch, wovon man eine Suppe machen will, in einen Topf voll Wasser, läßt es kochen, schäumt es ab, wirft eine glühende Kohle, die nicht zerfällt und auch nicht raucht, in den Topf und läßt sie zwei Minuten darin liegen. Diese Kohle verschluckt allen Geruch des Fleisches und der Brühe. Sollte eine Kohle nicht hinreichend sein, so wirft man noch eine zweite, eine dritte ꝛc. hinein, bis der Geruch und Geschmack der Fäulniß völlig verschwunden

ist. Will man ein Stück Fleisch, welches bereits in Verderbniß übergeht, braten, so muß man es erst aufkochen, nach der angegebenen Weise behandeln, es nach zwei Minuten aus der Brühe nehmen, abtrocknen und dann braten.

b) Ist das Fleisch schon in einen höhern Grad der Verderbniß übergegangen, so verfahre man nach der Anweisung Reollards de Camousin, welche zwar etwas umständlich ist, bei der man aber auch seinen Zweck nie verfehlen wird. Man zerstoße Holzkohlen in Stücke, welche ungefähr so groß sind wie Gerstenkörner und siebe sie durch. Kann man es haben, so siebe man sie erst in einem engern Siebe, damit der zu feine Staub durchfalle, dann in einem weitern, so daß die Kohlenstücke von der angegebenen Größe durchfallen, die größern aber zurückbleiben. So bekommt man sämmtliche Kohlenstücke von einer gleichen und gehörigen Größe. Dann reinige man die Kohlen von

dem anklebenden Staube und der Asche noch dadurch, daß man sie mit Wasser wäscht. Man gießt dabei so oft frisches Wasser darauf, bis dasselbe rein und klar bleibt. Darauf werden die Kohlen an einem luftigen Orte ausgebreitet und getrocknet. Sobald die Kohlen trocken sind, können sie zum Gebrauche angewandt werden. Man setze nun zunächst einen Kessel voll Wasser auf das Feuer, bringe dasselbe in das Kochen und tauche nun das verdorbene Fleisch mehrmals hinein, schneide die zu faulen Stellen ab, und wasche nun das Fleisch noch in kaltem Wasser, um es vom Schimmel und von den Würmern zu reinigen, welche das kochende Wasser noch nicht abgenommen hat. Sobald das Fleisch vollends von allem Schmutze gereinigt worden ist, breite man ein reines und feines leinenes Tuch aus, bedecke es mit einer zwei Finger dicken Kohlenschicht, lege das Fleisch darauf, bestreue dieses wieder mit einer Kohlenschicht und schlage das Tuch sorg-

sam um das Fleisch, so daß dieses rund herum von den Kohlen umgeben ist. Man nehme dabei lieber etwas mehr, als weniger Kohlen, und umbinde das Tuch mit einem Bindfaden, so daß sich die Kohlen nicht verschieben, sondern das Fleisch rund herum umgeben. Ist das Fleisch auf solche Art zugerichtet, so lege man es in einen Kessel auf eine Unterlage von Kohlen, und hat man mehrere besonders eingewickelte Stücken Fleisch, so streue man stets Kohlen zwischen dieselben. Auch die Wände des Kessels bedeckt man mit Kohlen, damit das Fleisch sie nicht berühre. Dann gießt man so viel Wasser darauf, daß es etwa handhoch darüber steht, läßt das Fleisch zwei Stunden darin kochen, nimmt es dann heraus, reinigt es von den Kohlen und spült es so lange mit frischem Wasser ab, bis dieses ganz klar bleibt. Das Fleisch hat nun Güte, Farbe und Festigkeit so wieder angenommen, als ob es noch frisch wäre,

und giebt auch eine eben so schöne Bouillon, wie frisch geschlachtetes Fleisch.

c) Ähnlich, aber weniger umständlich ist folgendes Verfahren: Man schneidet das Fleisch an mehreren Stellen mit einem Messer ein, reibt es mit gestoßener Holzkohle gut ein und kocht es einmal auf. Hiernach wird sich aller Übelgeruch verloren haben und das Fleisch kann nun zubereitet und, ohne Ekel zu erregen, genossen werden.

22. Dumpfiges Getreide wieder herzustellen.

Wenn das Getreide dumpfig oder mulstrig ist, so muß natürlich das daraus bereitete Mehl eben so schlecht sein. Will man aber gutes Mehl gewinnen, so muß man es sich zuvor angelegen sein lassen, das Getreide wieder herzustellen. Dieses geschieht auf folgende, sehr leichte Weise:

Eine doppelt so große Menge Wasser,

wie man Getreide hat, wird in einem Kessel zum Kochen gebracht, dann das Feuer darunter hervorgezogen und das Getreide hineingeschüttet. Man läßt das Getreide so lange in dem Wasser, bis dieses völlig erkaltet ist, dann nimmt man es heraus, trocknet es an der Sonne oder auf dem Ofen und läßt es mahlen. Man wird dann finden, daß das Mehl so gut ist, als ob das Getreide nie dumpfig gewesen wäre.

23. Alte Häringe anzufrischen.

Wenn die Häringe alt und vorzüglich wenn sie nicht gut von der Sole bedeckt gewesen sind, bekommen sie einen schlechten Geschmack und werden sehr trocken. Das Fleisch wird roth und faserig, und will man die Haut abziehen, so reißt man zugleich tief in das Fleisch ein. Um solche Häringe wieder zu verbessern und so herzustellen, daß sie völlig wie frische nicht nur aussehen, sondern

auch schmecken, legt man sie in frische Kuhmilch, in der man sie vier und zwanzig Stunden liegen läßt. Während dieser Zeit werden sie völlig frisch und milde.

24. Verdorbene Hefe wieder gut zu machen.

Will man erforschen, ob die Hefe noch gut ist oder verdorben, so darf man nur das Gefäß, in welchem sich dieselbe befindet, in warmes Wasser halten. Wenn nun die Hefe, nachdem sie durchgewärmt ist, auf dem Boden bleibt, so taugt sie nichts mehr, steigt sie aber in die Höhe, so ist sie noch brauchbar.

Man kann übrigens die verdorbene Hefe völlig wieder herstellen. Will man dieses thun, so mischt man etwas Mehl, Salz, Zucker, Bier und Branntwein unter dieselbe, und sie wird dadurch alle Eigenschaften der guten Hefe wieder erlangen. Mischt man die angegebenen Substanzen mit dem Bodensatze

des englischen oder anderer dicker Biere, so erhält man ebenfalls vorzügliche Hefe.

Sonst kann man auch sehr leicht gute Hefe machen, wenn man eins der beiden folgenden Mittel anwendet: Zwei Pfund gekochter und zerdrückter Kartoffeln vermischt man mit zwei Eßlöffeln voll guter Bierhefe, acht Loth Zucker und einem Maaße Wasser. Diese Masse läßt man an einem warmen Orte vier und zwanzig Stunden lang gähren. Man bekommt dadurch beinahe zwei Maaß schöner Hefe, die man zu jedem Backwerke und auch zum Bierbrauen anwenden kann. Oder: In einen leinenen Beutel thut man acht Hände voll Hopfen, hängt ihn in einen Topf und übergießt ihn mit Wasser. Man stellt hierauf den Topf auf das Feuer und läßt den Hopfen recht gut auskochen. Die eine Hälfte dieses Hopfenwassers vermischt man in einem Backtroge mit einem Stück Sauerteig, zu Schaum geschlagenem Eiweiß, einem Stück Zucker und so viel reinem Wai-

zenmehle, daß ein ordentlicher Brodteig entsteht, den man tüchtig durcheinander knetet und dann zudeckt, damit er gehörig aufgehe. Dieser Sauerteig bringt den Teig zum feinsten weißen Backwerk in Gährung, und das daraus gebackene Brod hat durchaus keinen sauern Geschmack, weil während der Gährung die Sauerteigssäure sich zersetzt und zur Entstehung neuer Säuren nicht beiträgt. Will man beständig diese künstliche Hefe haben, so läßt man bei jedem Backen ein Stück davon übrig und vermehrt dieses nicht nur durch die andere Hälfte des Hopfenwassers, sondern auch noch durch Eiweiß, Waizenmehl und Zucker, knetet Alles zusammen, läßt es im Backtroge, den man zudeckt, aufgehen, und versetzt es nachher mit Waizenmehl.

25. Verschlemmtes Heu wieder brauchbar zu machen.

Die ganze Kunst besteht nur darin, daß man das Heu auf Schafhürden in fließendem Wasser wäscht und dann wieder trocknet.

26. Gekeimten Kartoffeln den schlechten Geschmack zu nehmen.

Die Keime werden von den Kartoffeln abgebrochen, oder man läßt auch die Kartoffeln nur auf dem Boden dünn ausgebreitet trocknen, bis die Keime abfallen, und legt dann die Kartoffeln 12—18 Stunden in kaltes Wasser. In diesem quellen sie auf, erhalten ein schönes Ansehen und werden, wenn man sie kocht, sehr wohlschmeckend, besonders wenn man dem Kochwasser etwas Kochsalz zusetzt, oder wenn man sie unter heißer Asche bäckt.

27. Erfrorne Kartoffeln eßbar zu machen.

Sind die Kartoffeln nur ein wenig gefroren, so wendet man sie um und streuet trockene Kleie zwischen dieselben. Noch besser wirkt die Kleie, und zwar so gut, daß selbst stark erfrorne Kartoffeln wieder hergestellt

werden, wenn man etwas völlig trockenen, gelöschten Kalk mit ihr vermischt.

28. Den Käse von den Maden zu befreien.

Besser ist es wohl, den Käse gegen die Maden zu sichern, was man dadurch erreicht, daß man etwas Birkensaft unter die Käsemasse mischt, oder Milch, Käsemasse und Käse gegen die Fliegen schützt, — sind aber einmal Maden an den Käse gekommen, so kann man sie durch folgende Mittel wieder vertreiben und tödten:

a) Man lege Arumkraut auf die Käse.

b) Man streue gestoßenen Pfeffer zwischen die Käse.

c) Man lege Johanniskraut auf die Käse oder streue es zerschnitten zwischen dieselben. Das Johanniskraut ist auch unter dem Namen Teufelsflucht, Jageteufel oder unsers Herrgottes Wunderkraut bekannt, riecht gerieben nach Weihrauch, hat in den kleinen,

länglichen Blättern Löcher, wie Nadelstiche, treibt braunrothe, ellenlange, mit vielen Nebenästen versehene Stengel, trägt gelbe, fünfblättrige Blumen, und wächst auf Rainen, an Wiesenrändern, Hecken, Gesträuchen und unangebauten Stellen.

29. Käse von den Milben zu befreien.

Die Milben, von denen man bereits auf hundert Gattungen kennt, sind meist so kleine Insekten, daß man ihre wahre Gestalt erst durch ein Vergrößerungsglas zu erkennen vermag. Sie haben acht Füße, einen kleinen und geraden Saugrüssel und dabei Freßspitzen. Viele leben als Schmarotzer auf den Körpern anderer Thiere und selbst auf Insekten, z. B. die kleinen gelblichen Milben, die auf Käfern, besonders dem Pferde- oder Mistkäfer, bisweilen sogar auf Fliegen angetroffen werden; die Kuhmilbe, welche unter dem Namen Holzbock in vielen Gegenden

bekannt ist, in Wäldern lebt und sich an alle Thiere und Menschen setzt; die Krätzmilbe, die im Ausschlage der krätzigen Menschen lebt und hier das ohnedieß schon unausstehliche Jucken vermehrt. Am gemeinsten ist die Käsemilbe, auch Mehle oder Miete genannt, die graulich aussieht und rostfarbene Füße und Hüfte hat. Die dem Anscheine nach runden kleinen Körnchen, welche man auf dem trocknen Käse findet, sind die Milben. Manche ziehen solchen Käse, um seines eigenthümlichen Geschmacks willen, vor, aber einestheils ist der Geschmack gar nicht schön, anderntheils ist auch das Knetern der zwischen den Zähnen zerdrückten Milben eklig, und wer die widrige Gestalt dieser Thiere ein Mal durch ein Vergrößerungsglas gesehen hat, wird solchen Käse gewiß nie wieder essen. Da sich diese Milben nur auf trockenem Käse finden, so ist die Art ihrer Vertilgung leicht.

a) Man tauche den Käse, bevor man

ihn einlegt, in Bier, Branntwein oder Wein, und schichte ihn dann feucht in Töpfe.

b) Man koche Heckerling in Wasser und schütte die Käse mit dem nassen Heckerlinge in die Töpfe.

c) Man zerschneide Brennnesseln und schichte die Käse damit möglichst fest ein. Diese drei Mittel dienen zugleich dazu, das schnellere Entbrennen des Käse zu befördern und ihm einen weit angenehmern Geschmack zu geben.

d) Man streue stark riechende Körper unter die eingelegten Käse, z. B. Anis, Fenchel, Pfeffer, Papierstreifen, die in Salmiakgeist getaucht sind. ꝛc.

Vergl. die Artikel: Reis und Mehl.

30. Verdorbenen Käse wieder gut zu machen.

Über gereinigtes Weinsteinsalz wird so lange guter Wein gegossen, bis die Mischung aufhört zu brausen. Hierauf werden leinene

Tücher damit angefeuchtet und um die Käse gelegt, die man mit den Umschlägen im Keller aufbewahrt. Nach vier und zwanzig Stunden benetzt man die Tücher abermals und wendet die Käse um. Dieses Verfahren kann man einen Monat lang täglich wiederholen. Die Käse bekommen dadurch einen bessern Geschmack und gewinnen auch bedeutend an Güte, wenn sie gleich vorher trocken und verdorben waren. Vorzüglich ist dieses Mittel aber in Hinsicht auf den Limburger Käse zu empfehlen.

31. Korn und anderes Getreide von den Kornwürmern zu befreien.

Mit dem Namen Kornwurm bezeichnet man zwei ganz verschiedene Thiere und unterscheidet sie durch den Zunamen weiß und schwarz. Die Mittel gegen beide sind jedoch dieselben.

Der weiße Kornwurm ist die Larve einer Motte (phalaena granella s. tritica), die in den Monaten Mai und Juni ihre Eier,

etwa 20 — 60 Stück in das Getreide legt. Die daraus kommenden 4 — 5 Linien langen Würmer spinnen mit einem feinen Faden 4 — 5 Körner zusammen und halten sich in dem dadurch entstehenden Neste auf. Außen ist dieses Nest gewöhnlich mit Mehl und Kleie von zernagten Körnern bestreut. Die Würmer kriechen aus diesem Neste hervor, wenn sie Hunger haben. Ihre Freßwerkzeuge sind von einer solchen Schärfe, daß sie damit selbst Holz durchnagen können und im Herbste kriechen sie auch an den Wänden der Böden empor, fressen sich in das Holz ein, verpuppen sich und kommen im nächsten Frühjahre als Motten wieder hervor, um von Neuem Eier zu legen. Einige bleiben aber auch den Winter über im Getreide.

Ganz verschieden ist dagegen der schwarze Kornwurm, welcher die Larve eines Käfers, des Curculio frumentarius ist. Die Begattungszeit dieses Käfers fällt in die Monate Mai und Juni, worauf das Weibchen

in den Waizen ein Loch bohrt und in jedes Korn ein Ei legt. Die aus dem Ei entstehende Larve frißt das Korn hohl, verpuppt sich und kommt im Junius als vollkommener Käfer wieder zum Vorscheine. Da sich ein einziges Paar in einem Jahre auf sechstausend Stück bei günstiger Witterung vermehren kann, so läßt sich der Schaden leicht berechnen, den diese Käfer anrichten können.

Da die Kornwürmer besonders feuchtes Korn und Wärme lieben, welche häufig genug durch die Selbsterhitzung des aufeinanderliegenden feuchten Getreides entsteht, so sieht man ein, daß völlig trockenes Getreide und ein trockener, luftiger Boden ihnen zuwider sein muß. Auch lieben sie die Dunkelheit, daher ist oft schon darum ein Kornboden gegen sie gesichert, wenn er hell ist. Besonders wirksam hat sich stets das Umschaufeln des Getreides bewiesen, besonders weil dadurch das Trocknen des Getreides befördert wird. Nun mögen die vorzüglichsten

Mittel folgen, durch welche man die Kornwürmer aus dem Getreide bringen kann.

a) Man lege Tücher, Säcke ꝛc. vom October bis zum Mai auf die Kornhaufen. Die Würmer kriechen darauf, können mit den Tüchern abgenommen und den Hühnern und Schweinen vorgeworfen werden. So oft man die Tücher von Neuem auflegt, schaufelt man das Getreide um, damit die Würmer in ihrem Aufenthaltsorte gestört werden und in größerer Menge auf die Tücher kriechen.

b) Man lege grünen Hanf oder Bohnen auf die Getreidehaufen und verfahre damit eben so, wie mit den Säcken und Tüchern.

c) Flaschen werden in den Kornhaufen vergraben. Die Würmer kriechen hinein und füllen sie oft bis an die Mündung. So kann man in wenigen Tagen einen ganzen Kornhaufen von allen Würmern befreien.

d) In der Lausitz bildet man von dem aufgeschütteten Getreide kleine Bergrücken

und steckt lange Späne in die Spitze derselben. Die Käfer kriechen daran in die Höhe und können nun leicht vertilgt werden.

e) Durch häufiges Umschaufeln kann man besonders im Mai und Juni diese Würmer tödten, weil sie dadurch bei ihrem Nestbau in ihrer Ruhe gestört, durch das Herumkriechen entkräftet und zum Theil auch erdrückt werden.

f) Stark und übelriechende Körper vertreiben oder tödten die Würmer, besonders Rosmarin, Hopfen, Corianderblätter, Knoblauch, Attich, Hollunderblüthe, frischer Tabak, Hanf, Eisenkraut, frischer Lein, todte Krebse, fauler Stockfisch, Ammoniak, Schwefelleber, Terpentinöl.

g) Man besprenge den Boden mit einem Aufgusse von Knoblauch, Teufelsdreck, Wermuth, Nußschalen, Raute, Rainfarren, Erlenlaub. Diese Pflanzen können einzeln zu Absuden gebraucht werden, oder auch meh-

rere zusammen. Gut ist es, etwas Terpentinöl, Kochsalz, Lauge ꝛc. zuzusetzen.

h) Auch können Räucherungen mit Tabak, Schwefel, Horn, Hornspänen ꝛc. angewandt werden. Am wirksamsten ist Schwefeldampf, der aber, wenn er anhaltend ist, zugleich die Keimkraft des Getreides tödtet.

i) Die Eier tödtet man, indem man Wände und Boden mit Kalk bestreicht, dem man eine Vitriolauflösung, Kalilauge, Abkochung von grünen Nußschalen, Bodensatz vom Baumöl oder etwas Terpentinöl zugesetzt hat.

32. Den Kornbranntwein vom üblen Geschmacke zu befreien.

a) Man bringe den Branntwein in die Blase, werfe einige Hände voll Buchenasche und Kochsalz hinein und ziehe den Branntwein darüber ab.

b) Man setze dem Branntweine Kohlenpulver zu, schüttele ihn damit gut durcheinander und lasse ihn ruhig stehen, worauf man ihn abklärt.

c) Zu einem Maaße Kornbranntwein nimmt man sieben Loth ausgebrannte Kohlen, neun Loth kleingestoßenen Reiß, schüttet beides darunter, läßt die Mischung vierzehn Tage stehen, während man sie dreimal täglich umschüttelt, und seihet sie dann durch, bis sie völlig klar ist.

33. Linsen und Erbsen von Würmern zu befreien.

Aus Samen aller Art entfernt man die Würmer am leichtesten und schnellsten, wenn man sie trocknet, an einem trocknen Orte aufbewahrt, oft siebt oder umschaufelt, da die Würmer Ruhe nöthig haben und durch das Umschaufeln getödtet werden, und riechende Körper unter sie mischt oder auf sie legt. Erbsen und Linsen kann man auch in kaltes Wasser werfen und einige Zeit darin lassen. Die Würmer werden dadurch getödtet und die Früchte kann man dann wieder trocknen. Macht man Beizen von Kalkwasser, Eisenvi-

triol, Kochsalz oder Salpeter und besprengt damit die Erbsen und Linsen, so tödtet man dadurch am vollkommensten die Würmer, sammt den Käfern, deren Larven jene sind.

34. Dumpfiges und verdorbenes Mehl so zu verbessern, daß man gesundes und schmackhaftes Brod daraus backen kann.

Um dumpfiges und verdorbenes Mehl wieder in dem Grade gut zu machen und zu verbessern, daß das daraus gebackene Brod nicht nur schmackhaft, sondern auch durchaus nicht nachtheilig für die Gesundheit ist, bedient man sich der süßen Würze, welche von der zum Bierbrauen verfertigten Maische zuerst abläuft. Diese Würze wird unter beständigem Umrühren mit einer hölzernen Kelle bis zur Syrupsdicke eingekocht und dann zum Erkalten hingestellt. Ist nun der auf gewöhnliche Art eingesäuerte Teig aufgegangen, so wird die Würze darunter geknetet, und

zwar auf einen Scheffel Mehl vier Maaß Würze, wodurch der Teig von Neuem in eine heftige Gährung geräth und alles Unreine ausstößt. Man läßt ihn dann noch eine Viertelstunde oder länger stehen und knetet ihn dann vollends zum Verbacken aus. Sehr vortheilhaft ist es auch, wenn man dabei etwas Salz unter den Teig mischt, denn dadurch wird das Brod leichter, gesünder und schmackhafter.

35. Aus mulsterm Mehle gutes Brod zu backen.

Ist das Mehl, aus welchem man Brod backen will, durch Feuchtigkeit mulster geworden, so drückt man in den Teig, sobald er geknetet ist, etwa fünf bis sechs Zoll breit von einander, tiefe Löcher und füllt diese mit gutem und trocknem Mehle an. Wenn man nun am folgenden Morgen den Teig ausknetten will, so nimmt man so gut, wie es sich

thun lassen will, das Mehl aus den Löchern heraus und wird finden, daß sich die Mulstrigkeit des Teiges größtentheils in das Mehl gezogen hat. Das herausgenommene Mehl ist aber nur für das Vieh zu gebrauchen.

36. Von feuchtem Mehle gutes Brod zu backen.

Wenn man den Teig säuert, behält man ein Drittheil des Mehles zurück, bis der Teig anfängt in die Höhe zu gehen. Dann knetet man wieder ein wenig Mehl hinzu, und bei wiederholtem Steigen des Teiges fährt man auch mit dem Ankneten des Mehles fort, bis endlich das ganze zurückgelassene Mehl dem Teige zugesetzt ist. Auf solche Weise behandelt, wird selbst feuchtes Mehl sehr gutes Brod liefern.

37. Schlechtes Mehl zu verbessern.

Auf jedes Pfund Mehl nehme man 30 Gran kohlensaure Magnesia, vermische beides und verwende es zum Backen, so wird man recht gutes Brod bekommen.

38. Mehl von den Milben zu befreien.

Die Milben, welche sich im Mehle einfinden, haben große Ähnlichkeit mit den Käsemilben. Sie erzeugen und vermehren sich schnell, wenn das Mehl (auch Reis, Hirse und andere mehlige Samen) viel Feuchtigkeit enthält und lange Zeit an einem Orte ruhig liegt, wodurch sich die einzelnen Theile zusammensetzen und eine Art Gährung entsteht. Das beste Verhütungsmittel der Milben ist daher Trocknen des Mehles und häufiges Umrühren. Sind aber die Milben schon entstanden, so reinigt man das Mehl von denselben, wenn man es durch zarte Siebe sechs bis acht Mal siebt. Die Milben werden dadurch theils getödtet, theils bleiben sie im Siebe zurück. Zugleich werden die zusammengeballten Theile des Mehles dadurch getrennt. Um nun die fernere Entstehung der Milben zu verhindern, wird das Mehl gut getrocknet und von Zeit zu Zeit umgerührt. Sonst hat man noch manche Mittel, um die Milben aus dem

Mehle zu vertreiben, von denen die vorzüglichsten folgende sind:

a) Man lege frisches Hollunder- oder Ahornholz zwischen das Mehl.

b) Man tauche Papierstreifen in Salmiakgeist und lege sie unter das Mehl.

c) Koloquinten werden unter das Mehl gelegt.

d) Man stößt gleiche Theile Salz und römischen Kümmel unter einander, bildet daraus kleine Kügelchen und legt sie in kleinen Zwischenräumen unter das Mehl.

39. Geronnene Milch wieder schmackhaft zu machen.

Man thue einige Messerspitzen voll gereinigtes Kali unter die Milch und koche sie damit auf.

40. Verdorbenes getrocknetes Obst zu verbessern.

Wenn das getrocknete Obst feucht gelegen hat, bekommt es bisweilen Schimmel, auch entstehen Milben daran. In diesem

Falle wäscht man es rein ab und trocknet es wieder in einem Backofen. Länger als ein Jahr darf man es aber dann nicht mehr aufbewahren.

Bei dieser Gelegenheit darf eine Bemerkung über die sogenannten verzuckerten Zwetschen nicht fehlen. Manche halten solche Zwetschen für weit besser und sehen das Ausschwitzen des Zuckers für ein Zeichen großer Süßigkeit an, dem ist aber nicht so. Vorausgesetzt, daß der weiße Überzug der Zwetschen kein Schimmel, sondern wirklich Zucker ist, der aus den Zwetschen durch die Feuchtigkeit herausgedrungen, so wird doch Jeder bei etwas Nachdenken einsehen, daß solche Zwetschen keinen Werth haben können. Bevor man das getrocknete Obst kocht, erfordert es die Reinlichkeit, daß man es abwäscht und dabei muß natürlich der ausgeschwitzte Zuckerstoff verloren gehen; solche Zwetschen also, bei denen der Zucker nicht ausgeschwitzt ist, sondern in denen er sich noch befindet, und bei denen er folglich auch durch

das Abwaschen oder andere Umstände nicht verloren gehen kann, müssen auch viel süßer und schmackhafter sein, wenn sie gekocht werden.

41. Gefrornes Obst und Gemüse genießbar zu machen.

Äpfel, Birnen, Kartoffeln, Kohlrabi, Sellerie ꝛc., die gefroren sind, legt man in kaltes, mit etwas Schnee und Salz vermischtes Wasser. Dann wird das Gefäß an einen kühlen Ort gesetzt. Vier Stunden später, wenn der dem Wasser beigemischte Schnee allmählig geschmolzen und der Frost aus dem Obste oder Gemüse gezogen ist, gießt man das Wasser ab und läßt die Früchte an einem luftigen, zwar nicht warmen, aber doch gegen den Frost geschützten Ort trocken werden. Beim Obste thut man am besten, es mit einem Tuche abzutrocknen, wenn es aus dem Wasser genommen ist. Dann verwahrt man die Früchte so, daß sie nicht wieder erfrieren, muß sie aber öfters

untersuchen, weil sie dem Faulwerden mehr ausgesetzt sind, als solche Früchte, welche nie gefroren waren.

42. Ranziges Öl zu verbessern.

a) Beginnt das Öl erst, ranzig zu werden, so wäscht man es in Salzwasser, bis es sich völlig trübt. Dann füllt man das Öl vom Wasser ab und vermischt es mit einer gesättigten Auflösung von Potasche, wodurch es wieder klar wird.

b) Ist das Öl schon bedeutend verdorben, so macht man eine Lauge von einem Theile Kochsalz und drei Theilen ungelöschtem Kalk, seihet diese Lauge durch und vermischt sie mit dem verdorbenen Öle. Läßt man nun das Öl stehen, so daß es sich wieder klärt, so schwimmt das Öl rein und gut darauf, in der Mitte sind die aus demselben geschiedenen Unreinigkeiten und unten ist die Lauge. Das Öl wird dann von der Lauge abgefüllt, was sich sehr leicht bewerkstelligen läßt.

c) Eine ähnliche Vorschrift ist die fol-

gende: Aus drei und einem halben Lothe Potasche, eben so viel ungelöschtem Kalke und zwei Pfunden Wasser verfertigt man eine Lauge, und thut zu jedem Pfunde des vorher erwärmten Öles ein Quentchen von dieser Lauge, worauf man Alles durcheinander schüttelt und in die Wärme stellt. Wenn sich ein weißer Bodensatz zeigt, wird das Öl behutsam davon abgegossen, mit kochendem Wasser vermischt und wieder hingestellt. Nach einiger Zeit trübt sich das Wasser und es sondern sich Flecken ab, dann füllt man das Öl ab, vermischt es mit frischem kochendem Wasser und fährt damit fort, bis das Wasser völlig rein bleibt, was ein sicheres Zeichen ist, daß das Öl nun ebenfalls gereinigt ist und keinen ranzigen Geruch mehr hat.

d) Man füllt den vierten Theil einer Flasche mit reinem, wohlgewaschenem Sande, den übrigen leeren Raum mit drei Theilen siedendem Wasser und einem Theile Öl. Die Flasche wird dann wohl verwahrt, der Inhalt durcheinander geschüttelt, in die Wärme

gesetzt und das Umschütteln oft wiederholt. Nach einiger Zeit trübt sich das Wasser und es sondern sich Flocken von dem Öle ab. Wenn man dies bemerkt, so gieße man das Öl von dem Wasser ab, schütte das trübe Wasser hinweg, fülle das Öl wieder auf den Sand, thue frisches kochendes Wasser hinzu und verfahre damit eben so wie vorher. Dies wird so oft wiederholt, bis sich das Wasser gar nicht mehr trübt. Hierdurch erhält das Öl eine weiße Farbe und einen sehr feinen Geschmack, wenn es auch vorher völlig verdorben war.

Da auch die besten fetten Öle mit der Zeit ranzig werden, das heißt: ihre milde Beschaffenheit verlieren und dagegen einen scharfen, beißenden Geschmack annehmen, besonders wenn sie nicht ordentlich gegen die Wärme geschützt werden können, so ist es sehr gut, wenn man diesem Verderben zu vor kommen sucht. Das geschieht am leichtesten, wenn man auf dem Boden des Ölgefäßes einen Schwamm befestigt, der in einen Teig

von Alaun und Kreide getaucht ist, und darauf das Öl gießt.

43. Den Reis von den Milben zu befreien.

Auch der Reis wird von den Milben heimgesucht, was man leicht daran erkennt, daß er angefressen ist. Veranlassung ist die Feuchtigkeit des Ortes, an welchem der Reis aufbewahrt wird. Um ihn von diesen ungebetenen Gästen zu befreien, siebt man ihn in einem solchen Siebe, dessen Löcher weit genug sind, um die Milben hindurchfallen zu lassen, während der Reis zurückbleibt. Ferner trocknet man ihn an der Sonne und wendet ihn oft um. Auch wendet man dieselben Mittel an, welche bei dem Mehle genannt sind.

44. Von ausgewachsenem Roggen gutes Brod zu bekommen.

Wenn man weiß, daß das Mehl von ausgewachsenem Roggen ist, so kann man auf folgende Weise erlangen, daß das Brod gut gerathe:

Des Abends, wenn das Mehl eingesäuert werden soll, binde man auf einen Scheffel Mehl eine Hand voll reiner Buchenholz-Asche in ein leinenes Tuch und lege dieses in das Wasser, welches zum Säuern heiß gemacht wird. Sobald das Wasser die dem Sauerteige dienliche Wärme hat, nimmt man die Asche heraus, gießt dagegen ein Spitzglas Branntwein hinein und säuert mit diesem Wasser. Der Teig muß aber möglichst steif gemacht und dann gut zugedeckt werden, damit er in der erforderlichen Wärme erhalten werde. Durch dieses Verfahren bekommt man selbst von dem Mehle von ausgewachsenem Korne ein schönes, nicht auseinanderfließendes uns gut schmeckendes Brod.

45. Faules Wasser trinkbar zu machen.

Nichts ist für das Wohlbefinden des Menschen nöthiger, als daß er ein wohlschmeckendes und gesundes Trinkwasser habe und

desselben sich häufig bediene.*) Die beiden genannten Eigenschaften des Wassers sind aber stets mit einander verbunden, so daß ein wohlschmeckendes Trinkwasser auch gesund und ein gesundes Trinkwasser auch wohlschmeckend ist und sein muß. Wohlschmeckend nennt man dasjenige Wasser, welches frisch und labend ist, und dabei durchaus keinen Beigeschmack und auch keinen Geruch hat. Mit andern Worten kann man auch sagen, ein gutes Wasser habe weder Farbe, noch Geruch, noch Geschmack. Nur ein Wasser, welches so ist, kann für den Menschen und für Thiere gesund sein.

Leider giebt es aber viele Gegenden, in denen man kein Wasser hat, welches den Anforderungen entspricht, die man nöthiger Weise an ein gutes Trinkwasser zu machen hat. Nur Gebirgsgegenden gewähren uns ein recht schönes Wasser, aber auch diese nicht immer, sondern mit vielen Aus-

*) Man vergleiche hierüber das ausgezeichnete Schriftchen: „die Wasserheilkunst von Dr. Amon."

nahmen, da oft das Wasser in Gebirgen den Fehler hat, daß es zu hart ist. In Niederungen ist das Wasser dagegen sehr oft morastig und faulig, besonders im Sommer fast ungenießbar; in Kalkbergen soll ebenfalls das Wasser der Gesundheit nachtheilig sein, weil demselben zu viel Kalktheilchen beigemischt sind. Durch sehr tiefe Brunnen möchte es wohl vielleicht überall möglich sein, ein vorzügliches Trinkwasser zu bekommen, aber dieselben sind auch wieder sehr kostspielig und deßhalb nicht überall ausführbar. Besser wird es wahrscheinlich um unser Trinkwasser stehen, wenn erst die artesischen Brunnen weiter verbreitet sind, und dadurch, daß mehrere Ortschaften zusammentreten, um den Bohrapparat gemeinschaftlich anzuschaffen, das Anlegen dieser so höchst wohlthätigen Brunnen wohlfeiler geworden ist. Da also diese Wünsche noch nicht befriedigt sind, und Mancher in die Verlegenheit kommt, oft sich den wohlthätigen Genuß des Trinkwassers entziehen zu müssen, weil ihm nur fauliges Wasser zu

Gebote steht, so werden folgende Vorschriften, faules oder fauliges Wasser in ein gesundes und wohlschmeckendes umzuwandeln, gewiß vielen Lesern sehr willkommen sein.

a) Man koche das Wasser stark, lasse es wieder kalt werden, seihe es durch Löschpapier und mische einige Tropfen Vitriolspiritus hinein. — Nun schmeckt man freilich das Faulige nicht mehr, wer aber glauben wollte, daß dieses so verbesserte Wasser dem frischen Quellwasser gleich käme, der würde sich irren. Besser ist die folgende Vorschrift:

b) Man vermische das faulige Wasser mit Kohlenpulver und schüttele es einige Minuten um, so wird der faulige Geruch vergehen. Die Absonderung des Kohlenpulvers hat keine Schwierigkeit und läßt sich durch Filtriren auch im Großen leicht bewerkstelligen. — Das vorzüglichste Mittel ist das nun folgende, bei welchem wieder die Kohlen eine Hauptrolle spielen.

c) Man nehme einen irdenen, nicht glasurten Blumentopf, dessen Größe sich nach

dem Bedarfe richten kann, aber auch durchaus kein wesentliches Erforderniß ist. Auf den Boden dieses Topfes legt man ein reines, leinenes Tuch, darüber eine Schicht rein gewaschenen Flußsand, über diesen wieder eine Schicht gepulverte Holzkohle, dann wieder eine Schicht Flußsand, und so fährt man abwechselnd fort, läßt aber die oberste Schicht wieder aus Flußsand bestehen. Der Rand des Topfes muß noch zwei Finger hoch über diese letzte Schicht hinausreichen. In diesen, auf die angegebene Art zubereiteten Topf gießt man das Wasser, welches man reinigen und dem man seinen fauligen Geschmack nehmen will. Den Topf setzt man dergestalt über eine Flasche, daß alles Wasser, welches aus dem unten im Topfe befindlichen Loche herausträufelt, in die Flasche fließen kann. Die Handlung muß an einem kühlen Orte vorgenommen werden, so daß das Wasser nicht nur nicht warm wird, sondern noch kälter, als es vorher war. Gereinigt wird das Wasser durch den Kies und Kohlenstaub, be-

kommt auch durch letztern noch einen Zusatz von Kohlensäure, welche dem frischen Wasser so unumgänglich nöthig ist. Hat man einen Topf einmal zu diesem Gebrauche zugerichtet, so kann man ihn lange benutzen, und zwar um so länger, je weniger Wasserbedarf man hat und je weniger schlecht das hindurchgegossene Wasser war. Hört das durchsickernde Wasser auf, klar und gut zu sein, so ist das ein Zeichen, daß der Topf von Neuem gefüllt werden muß. Den Kies kann man immer wieder gebrauchen, wenn man ihn tüchtig und wohl abgewaschen hat, das Kohlenpulver muß aber durch neues ersetzt werden. Will man das Kohlenpulver stets recht gut haben, so nimmt man Kohlen, die eben erst geglüht sind, pulvert sie sogleich in einem Mörser fein und füllt sie in Flaschen, welche wohl verstopft werden.

Besonders auf Reisen wird man leicht in die Verlegenheit kommen, daß man kein gutes, sondern nur schlechtes, unreines, trübes, faulig schmeckendes und übelriechendes

Wasser bekommen kann. Auf Reisen wird man sich mit dem unter b) angegebenen Mittel behelfen müssen, welches von Lowiz in Petersburg entdeckt ist, und auch von Hufeland in seiner „Kunst, das menschliche Leben zu verlängern," angeführt wird. Einige Gläser mit gutem Kohlenpulver kann man stets auf Reisen mit sich führen.

46. Salpeterhaltiges Wasser zu reinigen.

Man schütte einige Tropfen Weinsteinöl in ein Glas mit Wasser. Das Weinsteinöl verbindet sich mit dem Salpeter, schlägt mit diesem nieder und das Wasser ist dadurch gereinigt und nicht nur wohlschmeckender, sondern auch gesünder geworden.

47. Warmes Wasser im Sommer auf leichte Art abzukühlen.

Das Abkühlen an einem warmen Orte kann durch Verdunstung bewerkstelligt werden. Durch eine starke Hitze wird dann Wasser in Dampf verwandelt und dadurch

vermindert; ist es aber ein minderer Grad von Wärme, der das Wasser in luftförmige Gestalt übergehen läßt, so spricht man vom Verdunsten und die in luftförmige Gestalt übergegangenen Theile der Flüssigkeit nennt man Dunst. Soll also eine Flüssigkeit in Dunst übergehen, so muß sie Wärme einschlucken, und diese Wärme entzieht sie den nächsten Gegenständen; daher ist mit dem Verdunsten jedes Mal eine Abkühlung verbunden und je schneller die Verdunstung, desto stärker ist auch die Abkühlung. Die Wahrheit dieser Behauptung kann man schon erfahren, wenn man sich mit warmem Wasser wäscht. Je wärmer das Wasser ist, desto schneller verdunstet es, aber desto mehr Wärme entzieht es auch zugleich dem Körper. Wenn man sich daher mit heißem Wasser wäscht und die Hand aus dem Wasser zieht, so verspürt man bald eine merkliche Kälte. So ist auch der Schweiß eine Abkühlung. In Entzündungskrankheiten ist von starken Schweißen die schnellste Hülfe zu erwarten, denn der Schweiß

entzieht bei seinem Verdunsten dem Körper die überflüssige Wärme. Die Bewohner heißer Länder suchen stets zu schwitzen, um die Hitze ertragen zu können, und eben so ist es auch nur bei starkem Schweiße den Arbeitern möglich, die Hitze der Schmelzöfen zu ertragen. Daher kann man die Wärme in einem Zimmer vermindern, wenn man den Fußboden mit Wasser besprengt. Während das Wasser verdunstet, entzieht es der Luft des Zimmers ihre Wärme. Besprengt man den Boden des Zimmers mit geistigen Flüssigkeiten, welche viel schneller verdunsten, so wird dadurch auch ein höherer Grad von Abkühlung bewirkt. Wer also ein warmes Zimmer recht schnell kühl haben will, der besprenge den Boden desselben mit Branntwein, Weingeist, cöllnischem Wasser ꝛc. Aus dem, was ich bis jetzt gesagt habe, folgt, daß man auch das Wasser abkühlen kann, wenn man die abkühlende Kraft der Verdunstung anwendet und zugleich das abgekühlte Wasser vor neuem Erwärmtwerden sichert. Einige Arten, auf

welche dieses bewirkt werden kann, sollen hier ihren Platz finden.

a) In Portugal und Spanien verfertigt man irdene Gefäße in Gestalt von Kruken, aus einem rothen, kalkhaltigen Thone. Diese Gefäße werden nur sehr leicht gebrannt und gar nicht glasirt. Diese Gefäße werden bucaros und auch alcarazas genannt. Die letzte Benennung rührt von dem Namen eines Ortes her, bei welchem der taugliche Thon gefunden wird. Die beschriebenen Gefäße werden mit dem Wasser gefüllt, welches man abkühlen will, und durch eine gute Bedeckung oder Verstöpselung wird dann verhütet, daß das Wasser in den Gefäßen mit der äußern Luft nicht in Berührung komme und von derselben wieder erwärmt werde. Von dem Wasser durchdringt ein Theil das poröse Gefäß und schwitzt an den Seiten als ein zarter Thau hervor. Dieses ausschwitzende Wasser wird von der Wärme der Luft verdunstet, entzieht aber zugleich auch dem Gefäße selbst viel von seiner

Wärme, um verdunsten zu können. Und so wie das Gefäß abkühlt, wird auch das Wasser in demselben abgekühlt. — Niemand glaube übrigens, man könne solche Flaschen von dem in unsern Gegenden gewöhnlichen Thone nicht verfertigen. Sind die Flaschen leicht gebrannt, so wird das Wasser sie durchdringen und das zurückbleibende Wasser durch die Verdunstung des ausgeschwitzten kühl werden.

b) Hat man solche Flaschen von porösem Thone, so giebt es noch ein Mittel, das Wasser außerordentlich schnell abzukühlen. Man fülle diese leicht gebrannten Flaschen mit Wasser, stöpsele sie zu, grabe sie so tief in die Erde, daß sie oben mit einer sechs Zoll hohen Erdschicht bedeckt werden können, umgebe die Flaschen in der Grube mit fetter, thonreicher Erde, decke diese Erde oben mit Rasenstücken zu und zünde über dem Rasen ein leichtes Feuer an. Sobald dieses Feuer abgebrannt ist, gräbt man die Flaschen wieder aus und findet nun das Wasser in ihnen bedeutend abgekühlt. — Auch diese Abkühlung des Was-

sers beruht auf den Gesetzen der Verdunstung. Durch das Feuer wird die Luft über der Stelle, wo es brennt, bedeutend ausgedehnt und verdünnt. Daher werden die Dünste von der Luft nicht mehr so zurückgehalten und können leichter aufsteigen. Mit andern Worten: die Verdunstung der Feuchtigkeit aus der Erde kann schneller vor sich gehen. Während sich aber die Feuchtigkeit der Erde in Dunst verwandelt, entzieht sie den Flaschen und dem Wasser, welches sie enthalten, die Wärme.

c) Kann man aber keine Gefäße oder Flaschen bekommen, die sich zu dem angegebenen Gebrauche eignen, und so porös sind, daß das Wasser hindurch zu dringen und zu verdunsten vermöchte, so kann man auch jede beliebige Flasche, sei sie von Thon oder von Glas, dazu nehmen, muß sie aber mit feuchten Tüchern umwickeln. Dadurch, daß die Feuchtigkeit der Tücher verdunstet, wird den Flaschen ihre Wärme entzogen. Je schneller die Verdunstung, desto stärker und schneller

ist auch, wie bereits gesagt, die Abkühlung. Daher setze man solche Flaschen der Zugluft aus, oder hänge sie an Stricken auf, so daß man ihnen bisweilen Stöße geben und sie in pendelförmige Schwingungen versetzen kann, wodurch, wie bekannt, das schnellere Verdunsten befördert wird. Befeuchtet man die um die Flasche gewickelten Tücher mit geistigen Flüssigkeiten, so muß bei der schnellern Verdunstung derselben die Abkühlung natürlich vollkommener sein.

48. Sauern Wein wieder süß zu machen.

Man schütte einen Tropfen Weinsteinöl in ein Glas Wein und rühre beides untereinander.

49. Dem Weine den Faßgeschmack zu benehmen.

a) Auf ein Faß von sechs Eimern Wein nimmt man zwei Loth bittere Mandeln, stößt diese mit etwas Wein zu einem Brei und mischt zwei Loth Kaskarillrinde, ein Loth feine

Zimmtrinde, zwei Loth Süßholz und zwei Loth Sassafrasholz, Alles zerschnitten und gröblich zerstoßen, dazu. Diese Mischung thut man zu dem Weine in das Faß und rührt sie mit einem reinen hölzernen Stabe recht gut unter den Wein. Dann läßt man den Wein sechs bis acht Wochen auf seinem Fasse liegen, schüttelt ihn aber in den ersten vierzehn Tagen ein Mal, auch wohl zwei Mal täglich um. Nach Verlauf der acht Wochen zapft man den Wein in ein anderes Faß und läßt ihn dabei durch einen Trichter laufen, in welchen man ein wollenes Seihetuch gelegt hat, damit die ihm beigemischten Ingredienzien völlig wieder von ihm geschieden werden. Hat der Wein noch einige Zeit auf dem neuen Fasse ruhig gelegen, so wird er den Faßgeschmack völlig verloren haben.

b) Man hänge eine Parthie Epheu eine Nacht über in den Wein.

c) Man werfe gestoßenen Weinstein in den Wein.

d) Man hänge ein Säckchen in den

Wein, in welches man ein Loth Zitwer, ein Loth Benedicten-Wurzel und ein halb Loth Salbei gethan hat.

e) Man hänge ein Säckchen mit Hopfen drei bis vier Tage lang in den Wein.

50. Mittel, um zähen Wein zu verbessern.

Man brenne Weinreben zu Asche, thue eine Hand voll davon in ein Säckchen und hänge dieses in den Wein, wonach er sich gewiß bessern wird. Das Abzapfen auf andere und gut gereinigte und geschwefelte Fässer ist bei dieser, wie bei allen andern Krankheiten des Weines ebenfalls ein Hauptmittel.

51. Trüben Wein zu läutern.

a) Unter acht Maaß Wein werfe man ein Loth pulverisirten Steinalaun und rühre ihn eine halbe Stunde lang um. Sobald er hell geworden ist, wird er auf Flaschen gezogen.

b) Ein neuer Besen wird abgebrühet

und über einen Trichter gelegt. Dann läßt man den Wein durch den Besen, den man über einen Trichter hält, in ein anderes Faß laufen.

c) Der Wein wird in ein anderes Faß gefüllt und dann etwas in Wein aufgelös'te Hausenblase unter denselben gerührt. Der Wein wird dadurch bald klar werden.

d) Eben so wird trüber Wein in wenigen Tagen klar werden, wenn man ihn mit Asche von Reben, an denen weiße Trauben wachsen, oder mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß behandelt. Beides wird gut mit etwas Wein eingerührt und dann mit dem Weine im Fasse vermischt.

52. Schalen Wein zu verbessern.

Man vermischt in einem Mörser etwas Wein, ein Pfund eingemachte Rosinen, ein Pfund Honig, ein halb Maaß Weingeist und schüttet diese Mischung in das Faß.

53. Stinkenden Wein zu verbessern.

Man reibe zwei Theile Raute und zwei Theile Rosen, füge einen Theil Tannenzapfen-

Körner hinzu, thue Alles in ein Säckchen und hänge es acht Tage lang in den Wein. Auch kann man Beifuß, Weihrauch und Waizen hierzu nehmen.

54. Die Essiggährung des Weins zu verhindern.

Bei jungem Weine kommt es wohl vor, daß derselbe zur Unzeit anfängt zu gähren. Dann muß er sogleich abgezogen werden. Nicht selten sind es die Trestern, welche das Verderben des Weins verursachen. In diesem Falle stellt man den Wein vollkommen wieder her, wenn man ihn auf gesunde Trestern zieht. Dann wird er geschönt und auf Flaschen gezogen. Ehe dieses aber geschieht, wirft man einige Eßlöffel calcinirten und zu Pulver gestoßenen Gips in den Wein, damit alle Neigung zur Säure unterdrückt werde. Auch bei rothem Weine ist dieses Mittel anwendbar, da die Farbe desselben dadurch nicht im Mindesten leidet.

Das gewöhnlichste Mittel gegen die Es-

siggährung des Weins besteht darin, daß man auf einen Oxhoft Wein das Weiße von zehn bis zwölf Eiern mit einem Eßlöffel voll Salz untereinanderschlägt und dann gut mit dem Weine vermischt. Besonders bei rothem Weine wendet man dieses Mittel an. Will man dagegen den Gips gebrauchen, so kocht man ihn zuerst in etwas Wasser.

55. Dem Weine den Schimmelgeschmack zu benehmen.

Schmeckt der Wein nach Schimmel, so nimmt man ein Bündel Salbei, den man zuvor an der Luft wohl getrocknet hat, und hängt ihn an einem Gewichte mitten in den Wein. Nach vier und zwanzig Stunden kostet man den Wein. Schmeckt er noch nach Schimmel, so läßt man den Salbei ferner darin hängen, bis sich der üble Geschmack verloren hat. Sobald man bemerkt, daß dieses der Fall ist, nehme man den Salbei sogleich aus dem Weine, damit dieser nicht etwa einen Kräutergeschmack annehme.

56. Dem Weine die verlorne Kraft wiederzugeben.

Es kommt bisweilen vor, daß ein sonst guter Wein durch irgend ein Versehen oder einen Übelstand seine Kraft verliert. Dann nehme man auf zehn Eimer Wein etwa ein halbes Loth gestoßenen Ingwer und sechs Loth (auch zwölf Loth) gestoßenes Süßholz, treibe beide Ingredienzien durch ein Sieb, damit sie recht fein werden, und thue sie in das Faß, in welchem der Wein lagert. Rührt man dieses Pulver recht gut mit dem Weine um, so kann man überzeugt sein, daß dieser wieder eben so kräftig wird, wie er vorher war.

57. Jungen Wein, der einen Stich hat, wieder herzustellen.

Der junge Wein wird, sobald man bemerkt, daß er einen Stich bekommt, von den Trestern in seinem Fasse abgefüllt und auf ein neues Faß gezapft, in welchem sich gute Trestern befinden. Dann schneidet man 1 Pfund gelbes Wachs in kleine Stücken,

wirft diese in ein Maaß Branntwein, setzt sie mit demselben auf das Feuer und läßt sie darin zergehen. Das Feuer darf aber nur gelinde sein. Ist das Wachs ordentlich zergangen und hat sich mit dem Branntweine vermischt, so taucht man ein Tuch hinein, so daß es von der Mischung ganz durchnäßt wird. Nachdem dieses Tuch etwas abgetrocknet ist, zündet man es mit einem Schwefelfaden an und hängt es in das Weinfaß, welches man nun sogleich zuspundet.

58. Den Weinkahn zu vertreiben.

a) Man lasse eine Hand voll Salz glühend werden, werfe dasselbe durch das Spundloch in den kahnigen Wein, verspunde das Faß gut, rühre den Wein alsdann tüchtig um und gieße ihn in ein anderes Faß. Bei großen Gebinden nimmt man natürlich mehr Salz.

b) Man schwefele ein reines Faß tüchtig aus und lasse den kahnigen Wein in dieses Faß.

c) Hängt man einen Büschel blaue Kornblumen in das Faß, so ziehen diese den Kahn an sich.

d) Dasselbe kann man mit einer Quitte bewerkstelligen. Man spaltet dieselbe durch zwei Kreuzschnitte, so daß die vier Stücke zwar von einander stehen, aber am Stiele noch zusammenhängen. Diese Quitte hängt man alsdann am Stiele in das Faß, aber so, daß sie den Wein nicht berührt. Die Quitte wird bald ganz schimmlich werden, während der Wein vom Kahne befreit wird.

e) Auch mit Erlenrinde hat man dasselbe versucht und dieselbe bewährt gefunden. Man nimmt nämlich Erlenrinde, schabt die obere Haut von derselben ab, bindet sechs oder sieben Rindenstücke zusammen, läßt sie trocken werden und hängt sie dann durch das Spundloch in den Wein. Diese Erlenrinden sollen allen Weinkahn anziehen.

f) Zuletzt will ich noch die Eidernesseln anführen. Man hängt auch diese in den kahnigen Wein. Sie ziehen ebenfalls den Kahn

an sich, werden täglich herausgenommen, abgewaschen, getrocknet und wieder in den Wein gehängt, bis endlich der Wein gereinigt ist und man an den herausgezogenen Nesseln keinen Kahn bemerkt.

59. Herbe gewordenen Wein zu verbessern.

a) Man vermische eine halbe Unze calcinirten Gips und eben so viel Sal tartari mit einem Maaße Wein und schütte diese Mischung in das Faß, in welches man noch außerdem zwei Loth Zimmt in Stücken wirft. Das Faß wird derb umgeschüttelt und darauf zugespundet.

b) Sechs Loth Reis werden steif gekocht, erkaltet in einen Beutel gethan und in den Wein gehängt, in den man außerdem noch einige Stückchen Zimmt wirft. Nach vier Wochen nimmt man den Reis aus dem Fasse und zieht den Wein auf Flaschen ab.

Bei E. F. Fürst in Nordhausen ist erschienen und in allen Buchhandlungen zu bekommen:

Das Ganze der Fabrikation der

gewöhnlichen Waschseife.

Nebst Anweisung, venetianische Seife, Marseiller Seife, Windsor- und Mandel-Seife, Seifenkugeln, Fleckseife, Seifenpulver, wohlriechende und durchsichtige Toilettenseife, Seifen-Essenzen, Benzoe-, Palm-, Rosen- und Mandelschaum-Seife, Schwamm- oder Schaum-Seife, Sodaseife aus Talg und Soda und Sodaseife aus Öl und Soda zu verfertigen. Nebst einer Anleitung über die Verfertigung der Hausseife nach der Methode des Franzosen Arnevon und den wichtigsten Entdeckungen der Franzosen Chevreuls und Barcannots bei der Seifenfabrikation. Zugleich eine Bereitung der Seife ohne Feuer. Als Anhang: Das Kochen und Braten im Wasser-Dampfe. Herausgegeben von C. F. Wyllert. 8. 1837. Broschirt. 12½ Sgr. — 10 gGr. — 45 Kr.

Eine wahrhaft nützliche Schrift nicht allein für große Haushaltungen, sondern auch für jeden Seifensieder, der hieraus viel Nützliches erlernen kann.

Das Ganze der Zucht, Mast und Benutzung

der Gänse.

Eine vollständige Anweisung, die Gänse zu erziehen, schnell, gut und vortheilhaft zu mästen, große Lebern und viel Fett von ihnen zu bekommen. Von N. la Grande. 8. 1837. Brosch. 10 Sgr. — 8 gGr. — 36 Kr.