

Wolff

189

Invent. Sp. Journ. S. 36. No. 26306

Anweisung

zum

Seifensieden, Lichtziehen, Eßigbrauen, Einmachen von Früchten, Einpökeln, Räuchern des Fleisches, Brodbacken, Bierbrauen, Stärkemachen, Holz ersparen, Färben und Bleichen.

Für

Frauenzimmer

die ihrer

Wirtschaft selbst vorstehen wollen

von

J. G. C.

Mit einem in Kupfer gestochenen Holzsparsen.



Berlin,

bei Arnold Weber, 1789.

17469



1400
L e w e n s

1711

Erstlich, die in diesem Buche
erwähnten Personen, welche
in dem Jahre 1711, den
1ten Junii, in der Stadt
Leipzig, geboren sind.

1712

L e w e n s

1713

Erstlich, die in diesem Buche
erwähnten Personen, welche
in dem Jahre 1713, den
1ten Junii, in der Stadt
Leipzig, geboren sind.

1714

1715

Erstlich, die in diesem Buche
erwähnten Personen, welche
in dem Jahre 1715, den
1ten Junii, in der Stadt
Leipzig, geboren sind.

1716

Erstlich, die in diesem Buche
erwähnten Personen, welche
in dem Jahre 1716, den
1ten Junii, in der Stadt
Leipzig, geboren sind.



V o r r e d e .

Dieses oconomische Handbuch widme ich allen denen, die größern oder kleinern Wirthschaften vorzustehen haben, sich zu diesem doch immer sehr wichtigen Geschäfte noch mehr geschickt zu machen wünschen, und deshalb Belehrung oder in ungewissen Fällen auch nur Zurechtweisung suchen. Meine Absicht war, ihnen ein wohlfeiles Buch in die Hände zu geben, worin sie über die beste Art der Zubereitung mancherley Bedürfnisse, welche auf wiederholte Versuche und eigene Erfahrungen gegründet, zuverlässige Anweisungen finden könnten. Diese Absicht zu erreichen, ist mein möglichstes Bestreben gewesen und ich will hoffen, daß sie auch nicht ganz unerreicht bleiben mag.

In diesen wenigen Bogen findet man Anweisung zum Seifensieden, Lichtziehen, Frucht- und Bieresig zu verfertigen, mancherley Früchte in Esig, Zucker oder auch in Branntwein einzumachen; ferner
zum

V o r r e d e.

zum Fleischeinpöckeln, Brodbacken, Bierbrauen, Stärke zu verfertigen, zur Holzersparris bey dem Stubenheizen und endlich noch eine kurze Anleitung zum Bleichen und Färben.

Durch diese Anweisung, die, wie schon gesagt, durch eigene Versuche und Erfahrungen bestätigt ist, und daher nicht ganz unsicher führt, wird jeder in den Stand gesetzt werden, den nöthigen Bedarf von allen diesen Sachen sich selbst zu bereiten und durch diese eigene Zubereitung, ausser dem Vortheil, fremder Hülfe entbehren zu können, auch noch das gewinnen, die Sache selbst nicht nur immer gut, sondern auch wohlfeiler zu haben, als man sie durch andere erhalten kann. Auf Zierlichkeit der Sprache und des Ausdrucks kommt es in solchem Buche, als dieses ist, weniger, als auf Deutlichkeit und Gründlichkeit des gesagten an, und wer dieses hier sucht und findet, der wird die etwanigen Mängel in jenem um so leichter hier übersehen können.

Der Verfasser.



Bom

Vom Seifesieden.

Sehr unentbehrlich in einer guten Wirthschaft ist die Waschseife, und da in einer nur mittelmäßig starken Haushaltung der Gebrauch derselben schon ziemlich ins Große gehet: so sind viele gute Wirthinnen bedacht, sich selbige entweder selbst zu verfertigen, oder, wenn sie selbst nicht damit umzugehen wissen, sie doch von dazu geschickten Leuten sich zubereiten zu lassen. Nicht selten aber haben auch diese von ihrer Kunst nicht Kenntnisse genug, begehen Fehler, wodurch die ganze Masse verdorben und nun als unbrauchbar weggeworfen wird, oder wird ja noch etwas daraus, so ist der Vortheil dabey nur gering, und die erhaltene Seife kommt theuer zu stehen.

Ich glaube daher mancher guten Wirthinn einen angenehmen Dienst zu erweisen, wenn ich mich bemühe, hier ganz kurz eine bestimmte Anweisung zu geben, die gemeine Hausseife auf eine sichere und wohlfeile Art, ohne Hülfe fremder und öfters unweisender Personen, zu bereiten. Man bedienet sich zwar außer der gemeinen Seife, die in unsern Landen von Talg und Lauge bereitet wird, zu der ganz feinen Wäsche und zu seidenen Zeugen, auch der venetianischen

schen weißen und marmorirten Seife. Da selbige aber in den südlichen Theilen von Europa, weil dort an Baumwöl Ueberfluß ist, weit wohlfeiler als hier, kann gemacht werden: so schränke ich mich hier nur allein auf unsere gemeine harte Seife ein, und übergehe auch die bekannte schwarze Seife, die an vielen Orten nur im Großen mit Vortheil kann bereitet werden. Indessen will ich doch hier noch vorläufig anführen, daß die Marseiller Seife von $\frac{2}{3}$ Theile Talg und einem dritten Theile Baumwöl, und dem reinsten Sodensalze, die venetianische und alicantische Seife aber aus ganz reinem Sodensalze und gutem Baumöl oder Mandelöl verfertigt werde. Man glaubt, daß die Adern oder marmorirten Zeichnungen in den Seifen durch einen Zusatz von Braunstein zuwege gebracht werden. Sonst färbt man auch noch die Seifen auf verschiedene Art mit Indig, Vitriol und Galläpfeln ic. Außer diesen macht man auch noch Seifen von Hanf- und Rüßöl, von ersterem erhält man eine grüne, und von letzterem eine schwarze Seife.

Unsere gewöhnliche Seife bestehet aus zwey Stücken, nämlich, aus einem thierischen Fette und aus Laugensalze, welche durchs Kochen mit einander verbunden werden. In Absicht des Laugensalzes bedient man sich entweder der sogenannten Potasche, oder einer guten Holzasche, und wählet von beyden dasjenige, womit man die Seife am wohlfeilsten verfertigen kann. Ich werde in Ansehung beyder hier Anweisung geben.

Da wir in unserm Lande viel Holz brennen, und also Ueberfluß an Asche haben: so wird, des damit verbundenen Vortheils wegen, die Asche zur Verfertigung der

der

der Seife bey uns viel häufiger gebraucht, als die Potasche; dagegen man in Ländern, wo Steinkohlen und andere Materialien zur Feurung genommen werden, genöthigt ist, sich der Potasche zu bedienen. Zwar kommt dadurch, da die Potasche theurer ist, die davon bereitete Seife höher zu stehen, sie ist aber im Gegentheil auch viel besser, reiner und weißer.

Ehe man zum Seifekochen schreitet, muß man besorgt seyn, alle dazu nöthige Geräthschaften bey der Hand zu haben. Dazu gehören ein großes Laugefaß, die darin gehörige Unterlage, nebst dem dazu gehörigen Boden, etwas Stroh, ein Paar Schanfeln, verschiedene Gefäße die erhaltenen Laugen aufzubewahren, ein gehörig großer Kessel, ein langer hölzerner Spatel zum Umrühren &c.

Die Größe des Laugefasses muß nach der Menge der Asche, die man zum Seifekochen nimmt, eingerichtet sein, welches nach der Anzahl Scheffel, die ein solches Faß hält, bestimmt wird. Es ist aber nicht durchaus nothwendig, daß man hierzu, wenn man nur wenig Seife sieden will, ein eigenes Faß habe, welches nur in großen Haushaltungen erforderlich ist. In kleinern kann man sich auch anderer kleinerer hölzerner Gefäße hierzu bedienen, nur muß man sie ebenfalls mit einem Zapfloch, einer Unterlage und einem Boden versehen, und dann verrichten sie ebenfalls die erforderlichen Dienste so gut, wie die eigentlichen Laugefäßer selbst.

Ich habe oben erwähnt, daß es in unserm Lande am gewöhnlichsten sey, die Seife mit der von der Holzasche selbst verfertigten Lauge zu bereiten. Hierüber will ich nun zuerst Anweisung geben, und nach-

Her auch zeigen, wie man aus Potasche gute Seife zu verfertigen habe.

Hat man die erste Art gewählt, so muß man gute Holzasche zu bekommen suchen. Denn nicht von allen Holzarten ist die Asche zu diesem Gebrauch gleich gut. Indessen kann doch jede dazu gebraucht werden, nur muß man von der Asche von Kiehn- oder Fichtenholz mehr nehmen, als von einer andern Holzasche. Hierauf fängt man die Arbeit selbst an, setzt aber zuvörderst das Laugefaß folgendermaßen in Ordnung. Das Faß, in dessen Boden ein Loch mit einem Zapfen versehen sein muß, wird auf einen dreybeinigen Bock, oder auf ein anderes Gerüste so hoch und festgestellt, daß süglich ein anderes Gefäß, um die Lauge abzapfen, darunter gesetzt werden kann. In das Faß selbst aber wird ein eine handbreit hohes Kreuz, oder eben so hohe Querkhölzer gelegt, und auf diesen ein anderer mit vielen Löchern versehener Boden, der die Größe haben muß, daß er in den innern Umfang des Fasses genau einpaßt, damit die Asche nicht hindurch fallen kann. Da indessen solches doch wegen der in diesem Boden befindlichen Löcher nicht würde vermieden werden können: so braucht man die Vorsicht, und belegt diesen Boden mit ungefähr zwey Finger hohem Stroh, oder so vielem, daß man versichert ist, daß nun keine Asche mit durchlaufen, und die davon zu erhaltende Lauge trübe machen könne.

Ich will annehmen, das Laugefaß enthielte 7 Scheffel, wenn es bis oben heran eine handbreit vom Rande voll seyn sollte. Hernach will ich die Vorschrift, wie man bey dem Seifenkochen verfahren müsse, anzeigen. Uebrigens mag das Laugefaß größer oder
klei-

kleiner sein, so ist doch das Verfahren bey der Bereitung der Seife, wie auch das Verhältniß der dazu erforderlichen Ingredienzien, immer dasselbe, nur daß man bey einem kleinen Faße weniger, bey einem großen aber mehr Seife auf einmal fertig machen kann.

Hätte man nun ein Faß von obiger Größe und hinlänglich gute Asche genug, so reinigt man einen geraden oder gedielten Ort, der auch groß genug ist, um hernach den Kalch und die Asche gut untereinander mischen zu können. Auf diesen Platz schüttet man 7 Scheffel Asche, die man zuvor durch ein Drathsieb gesiebet, um die noch darin befindlichen Kohlen, Steine &c. davon abzusondern, befeuchtet sie durchgehends mit Wasser so lange, bis sie so feuchte wird, daß man beynah mit den Händen Balken davon machen kann. Am besten läßt sich dieses Begießen oder Besprengen mit Gießkannen, dergleichen die Gärtner gebrauchen, verrichten.

Wenn dieses geschehen ist, macht man davon einen runden spitzigen Haufen, nimmt von selbigem die obere Spitze beynah bis zur Hälfte wieder oben ab, und wirft die abgenommene Asche besonders neben an. In dem zurückgebliebenen Haufen wird nun eine Vertiefung gemacht, worin man 11 Meßen gut gebrannten ungelöschten Kalch, welchen man zuvor in Stücken, wie ein Ey groß, geschlagen, leget. Hat man dies gethan, so wird die zuerst von dem Haufen abgenommene, und an die Seite gelegte Asche wieder auf den Haufen geschüttet, der Kalch gut damit bedeckt, und vermittelst einer Spate oder Schippe gelinde festgeschlagen. Hierauf sticht man vermittelst eines zugespitzten Stabes von der Dicke eines Besenstiels einige

Löcher durch die Asche bis auf den Kalch. In diese
 Löcher gießt man nach und nach quartweise so viel
 Wasser, bis sich der Kalch so viel löset, daß er zu
 Pulver zerfallen kann. So bald das Wasser hinein ge-
 gossen ist, muß jedesmal das Loch sogleich mit der
 Schippe wieder zugedrückt werden; und wenn durch
 das Löschen des Kalches in dem Haufen Ritzen ent-
 stehen, wodurch die Dämpfe vom Kalch durchdringen,
 muß man solche sogleich wieder sorgfältig zudrücken.
 Um zu erfahren, ob sich der Kalch bereits genug gelös-
 set hat, nimmt man einen eisernen Drath, oder ein
 dünnes spitzes hölzernes Stöckchen, und sicht durch
 die Asche und den Kalch hindurch; fühlet man nun,
 daß man von dem Kalche nirgends Widerstand findet,
 oder keine noch harte Stücke bemerket, so bedarf es
 keines Wassernachgießens mehr. Fühlet man aber, daß
 noch Stücke ungelöschten Kalchs da sind, so macht
 man an den Orten, wo man sie bemerkt, von neuem
 einige Löcher in der Asche, und gießet abermals einige
 Quart Wasser hinein, und drücket die Löcher wieder
 zu; und dieses wiederholet man so oft, bis man findet,
 daß der Kalch in dem Haufen durchgehends zerfallen
 ist. Alsdann läßt man durch einige Arbeiter den gan-
 zen Haufen Asche und Kalch so lange durch einander
 schippen, bis beydes wohl mit einander vermischet ist.
 Nach dieser Verrichtung wird die Mischung in das be-
 reits, wie oben angezeigt, in den Stand gefestete Lau-
 gefaß getragen, und darin während der Zeit, daß sie
 nach und nach hinein geschüttet wird, vermittelst einer
 hölzernen Stampfe gelinde eingedrückt. So bald man
 hiermit fertig ist, wird der Zapfen befestigt, ein Gefäß
 unter das Zapfloch gesetzt, und auf die Asche so lange
 Wasser

Wasser gegossen, bis man siehet, daß sich nach langem Warten nichts mehr einziehet, hingegen das Wasser über der Asche stehen bleibt.

Ist man so weit mit der Arbeit gekommen, so läßt man alles die Nacht hindurch in Ruhe stehen, und zapft den folgenden Morgen die sich gesammelte Lauge in ein Gefäß rein ab, setzt solches an die Seite, und bemerkt diese erhaltene Lauge mit Nummer Eins. Auf die Asche im Laugefaß gießet man nun wieder von neuem so lange Wasser, bis es abermals nicht mehr einziehen will, läßt alles wieder sechs bis neun Stunden stehen, daß sich das Wasser durchziehen kann, zapfet alsdenn die Lauge abermals ab, bemerkt die erhaltene Lauge mit Nummer zwei, und setzt diese auch in einem besondern Gefäße bey Seite. Eben so versuchet man das dritte und vierte Mal, da man dann die erhaltene Lauge mit Nummer drei und vier bezeichnet, und jede ebenfalls für sich aufhebt.

Das Aufgießen des Wassers auf die Asche kann man noch zum fünften Male wiederholen, und dabey allenfalls noch mehr Wasser zugießen, als die vorhergehende Male, weil die davon zu erhaltende Lauge sehr schwach ist, und nur zum Nachgießen bey dem Kochen gebraucht wird. Ja man kann im Fall es noch an Lauge fehlen sollte, während daß sie nach und nach verbraucht wird, noch immer etwas Wasser mehr auf die Asche nachgießen; woben doch aber überhaupt noch zu bemerken ist, daß wenn die Asche schlecht ist, und nur wenig Laugensalz enthält, folglich die Lauge sehr schwach ausfällt, man nicht so viel und oftmalß Wasser aufgießen darf, sondern schon mit dem vielen

Aufguss auffdren, und diesen leßtern nur allein zum Nachgießen bey'm Kochen brauchen muß.

Hat man nun auf obige angeführte Art die Lauge bereitet, jeden Aufguss der Lauge besonders aufbewahrt, und zur Vermeidung des Irrthums die Gefäße mit Zahlen bezeichnet, so kann mit dem Kochen der Anfang gemacht werden.

Zuförderst aber muß dahin gesehen werden, daß der Kessel, der zum Kochen dienen soll, die gehörige Größe habe, damit wegen des in der Höhesteigens die Seife vor dem Ueberlaufen bey'm Kochen gesichert sey. Um das Ueberlaufen zu verhüten, ist erforderlich, daß der Kessel wenigstens viermal so viel enthalten könne, als die Lauge, die man mit einemale zum Kochen hineingießt.

Ist man mit einem solchen Kessel versehen, der die gehörige Größe hat, so übermisset man die Lauge, welche mit Nummer Eins gezeichnet ist, gießt sie in den Kessel, und wirft zu jeden drey Quarten Lauge, die man hinein gemessen hat, zwey Pfund Talg, und schüttet, wenn die Lauge allzustark befunden wird, noch einige Quart Wasser, oder noch besser, statt dessen von der allerleßten ganz schwachen Lauge hinzu, weil ohne dies die Seife zum Kochen zu wenig Feuchtigkeit haben würde. Meine gütige Leserinnen werden hier zwar fragen, woran man dies erkennen, oder erfahren könne, wie viel man zugießen müsse. Ich besürchte aber zu unverständlich zu werden, wenn ich hierüber einen wissenschaftlichen Unterricht geben wollte, weil dieses schon mehrere chemische Kenntnisse voraussetzet, oder doch wenigstens dazu eine hydrostatische Wage, die die wenigsten besitzen oder kennen, erforderlich

derlich ist. Ich versichere aber, daß hierzu nur eine kleine Ueberlegung und geringe Erfahrung gehöret, und daß man so leicht keinen großen Fehler begehen wird, wenn auch ein oder ein Paar Quart Wasser oder schwache Lauge mehr zugegossen würden. In diesem Fall würde man dann nur die Masse entweder eine kurze Zeit länger kochen lassen, oder zur Scheidung derselben zuletzt noch ein Paar Hände Küchenfals mehr hinein werfen dürfen.

Wenn solchergestalt die Lauge in den Kessel gegossen und das Talg hinein geschüttet ist, so fängt man an das Feuer anzuzünden und zu kochen.

Während des Kochens muß eine Person beständig dabey stehen, und die Masse stets mit einem unten eine handbreit hölzernen langen Spatel umrühren, um das Anbrennen und Uebersteigen zu verhüten. So muß auch das Feuer gehörig unterhalten, und zur Ersetzung der Feuchtigkeit von der schwachen allerletzten Lauge zuweilen nachgegossen werden.

Verfährt man hierbey mit der gehörigen Sorgfalt, so wird die Seife innerhalb einigen Stunden fertig seyn. Man erkennet diesen Zeitpunkt sehr leicht:

1) Wenn man den Spatel aus der Seife herausnimmt, selbige ablaufen läßt, und versucht, ob die zuletzt abgelassene und bereits etwas erkaltete Masse noch anklebt, wenn man an die ablaufende Fäden die Hand hält.

2) Wenn die von dem Spatel ablaufende Masse sich in lange Fäden ziehet.

3) Wenn man etwas wenigß von der Masse in die Hand nimmt, etliche Tropfen Wasser dazu gießt, selbiges mit beyden flachen Händen zerreibet, und ver-

sucht, ob es sich in lange Fäden ziehen läßt, wenn man beyde Hände aus einander ziehet.

4) Wenn man etwas von der Masse nimmt, und versucht, ob sie sich in Regen- und Flußwasser gut auflößt, ohne daß sich Fettigkeit scheidet, und ob sie den Schmutz aus einem leinenen oder andern Lappchen gut herausnimmt.

5) Wenn sie sich in dem allerstärksten Spiritus, oder gutem sogenannten Vorsprung gänzlich ohne Bodensatz auflößet, und

6) wenn ein Löffel voll von der Masse herausgenommen, auf einen Teller geschüttet, und etwas Küchen- salz darunter gemischt wird, die Feuchtigkeit sich sodann gleich davon absondert, und die Seife gerinnet.

7) Wenn während dem Kochen große Blasen entstehen, die schwer zerplazen.

8) Wenn sie mit Wasser gut schäumt, und

9) wenn sie nicht laugenhaft schmeckt.

Jedoch ist hierbey zu bemerken, daß, wenn man bey der vierten Probe mit dem Wasser finden sollte, daß sich bey dem Auflösen einige Fettigkeit scheidet, oder die Hände beym Waschen von der Masse fettig werden: so ist es ein Zeichen, daß zu viel Salz genommen. In diesem Fall gießt man, nach Befinden, ob sich viel oder wenig scheidet, noch etwas Lauge nach, und kochet es noch ungefähr eine halbe Stunde länger. Zeigt es sich aber bey dem sechsten Versuche mit dem Spiritus, daß sich nicht alles auflößt, sondern noch Pulver oder Salz zu Boden fällt, so beweist dieses, daß zu viel Lauge genommen, und daß folglich noch etwas Salz zugesetzt werden muß. Wie viel? kann hier nicht bestimmt werden. Man wirft so viel hinein, als nöthig erachtet wird.

wird. Nach einem halbstündigen Kochen und wiederholten angeführten Proben wird man gleich sehen, ob es zu viel oder zu wenig gewesen.

Manchem werden diese Proben und Versuche zwar weitläufig und schwer scheinen; allein ich versichere, eine geringe Uebung und Aufmerksamkeit bey dem ersten Kochen wird einer guten Wirthin die Sache erleichtern, und einige der angeführten Proben schon entbehrlich machen, so, daß sie nach der ersten, zweyten, dritten und sechsten Probe gleich erkennen wird, nicht allein, ob die Seife gar gekocht, sondern auch, ob ihr eins oder das andere von dem Salze oder Lauge noch fehle.

Ergiebt sich, daß nach den angestellten Proben in der Masse alles das gehörige Verhältniß hat, und die Seife fertig ist, so ist noch nöthig, daß die dabey befindliche überflüssige Lauge und Feuchtigkeit geschieden werden. Dazu ist nun das beste Mittel, ein gehöriger Zusatz von Küchensalz. Denn da das Salzwasser unsere Seife nicht auflöset, so scheidet sich das überflüssige Wasser sogleich von der Seife, als sich das zu der Masse hinzugeschüttete Salz auflöset.

Damit man nun nicht zu wenig oder zu viel Salz nehme, und es gleichsam verschwende, so wird es nur nach und nach handvollweise darunter geschüttet, und öfters der hölzerne Spatel herausgezogen, da man dann an der herunterlaufenden Masse gleich sehen wird, ob die abgeschiedene Lauge und Seife jedes besonders, oder gleichsam wie marmorirt oder gleichförmig zusammen abfließt. Im erstern Falle ist Salz genug hinzu gekommen. Im letztern aber muß noch mehr hinzugeworfen werden, bis sich die erste Anzeige einfindet.

Auch

Auch untersucht man dies dadurch, daß man mit einer großen Kelle aus dem Kessel von unten herauf etwas herausnimmt, und auf einen tiefen Teller oder in einen kleinen Napf gießt, und es darin erkalten läßt, dann zeigt es sich gleich, so wohl, ob es Salz genug ist, und die Lauge sich gehörig absondert, als auch, ob die Seife gut gerathen ist.

Wenn alles so weit fertig ist, läßt man die Seife mit dem Salze noch eine kurze Zeit einigemal aufkochen. Unterdessen setzet man einen Zober, oder ein Waschfaß, welches die gehörige Weite hat, daß die Seife weder in zu dünnen, noch zu dicken Tafeln gerinne, bereit, befeuchtet selbiges innerhalb mit einem feuchten Lappen, füllet die Seife aus dem Kessel in dieses Faß, läßt alles solchergestalt ruhig erkalten, und bis den andern Tag stehen. Gegen diese Zeit wird die Seife so hart sein, daß sie außgeschnitten und gewogen werden kann.

Sind bey dem ganzen Verfahren alle gegebene Regeln genau beobachtet worden, so muß man für jedes Pfund Talg, so genommen worden, gewiß zwey und ein Viertel, ja wohl zwey und ein halb Pfund Seife erhalten.

Ist man nun auf diese Art mit dem Verfieden der ersten Lauge fertig: so nimmt man die zweyte Lauge, misset sie in den Kessel, und wirft zu jeden zwey Quarten Lauge ein Pfund Talg, weil diese Lauge schon etwas schwächer ist, fängt das Kochen von neuem an, und bedienet sich während desselben eben so, wie bey dem ersten der allerlehten ganz schwachen Lauge zum Nachgießen.

Blau-

Glaubet man, das alles genug gekocht habe, und die Seife gar sey, so wird alles durch eben die Proben, die ich zuerst angegeben, wieder untersucht, und wenn alles gut gerathen ist, Salz mit eben der dabey angezeigten Vorsicht hinzu geschüttet. Man muß, wenn kein Fehler hierbey vorgehet, eben die Menge Seife erhalten, als von der ersten Lauge. Mit der dritten und vierten Lauge verfährt man auf gleiche Weise, und darf nicht befürchten, weniger Seife von jedem Pfunde Talg zu bekommen.

Nur muß man, da die dritte Lauge schon wieder schwächer, als die zweyte, und die vierte wieder schwächer, als die dritte ist, von der dritten Lauge zwey und ein halb bis zwey und drey Viertel Quart, und von der vierten Lauge zu drey bis drey und ein halb Quart auf jedes Pfund Talg nehmen.

Ist alle Lauge verkocht, und die Seife fertig, so wird sich bey dem Wiegen der Seife finden, daß man die Arbeit nicht ohne Vortheil unternommen hat, und daß es lange nicht so viele Künsteleyen und Geheimnisse erfordert eine gute Seife zu kochen, als so viele vorgeben, die aber doch im Grunde die Sache nicht verstehen, vielmehr, wenn ihnen nicht alles gut von Statuten gehet, oder sie einen Fehler begangen haben, sich nicht zu helfen wissen, und die ganze Arbeit sehen lassen.

Alles unreine Fett und alle aufgesammelte Knochen sind hierzu auch zu gebrauchen, und liefern, gehörig behandelt, eine recht gute und schöne Seife.

Wie viel man von solchem unreinen Fette und Knochen auf das Quart Lauge zu rechnen habe, läßt sich nicht bestimmen, weil es in Absicht der Unreinigkeiten bald besser bald schlechter ist.

Hat

Hat man überflüssige Lauge, so wendet man sie zu diesem Fette und zu den Knochen an, und verfähret damit, wie eben mit dem Talg beschrieben. Hat man aber keine Lauge mehr, so gebraucht man dazu die Unterlauge, die man bey dem Seifenkochen übrig behalten, kochet mit dieser zuerst die Knochen wohl aus (welches man mit guter Lauge auch thun müßte), nimmt alsdann die Knochen heraus, und wirft das alte gesammelte Fett hinzu. Ist wegen der Menge der Knochen und des Fettes die Lauge nicht zulänglich, daß die Seife fertig werden kann: so thut man die ganze Masse in ein Gefäß, und setzt sie, bis man wieder Seife kochet, bey Seite, da man dann entweder etwas gute Lauge zusetzt, und es von neuem kochet, oder die wieder erhaltene Unterlauge dazu anwendet. Die Erfahrung wird lehren, daß diese von solchen gesammleten unreinem Fett und Knochen ic. gefertigte Seife öfters der andern von reinem Talg an Güte wenig nachgiebt, zumal, wenn sie noch einmal mit schwacher Lauge wieder nachgekocht wird.

Will man das Verhältniß zwischen der Seife und der Lauge noch gewisser treffen, um von keinem zu viel oder zu wenig zu nehmen, weil die Lauge zu jeder Zeit doch niemals gleich stark ausfällt: so dient dazu folgendes Mittel. Man nehme zum Beispiel von der allerersten, stärksten Lauge, die oben mit Nummer 1. bezeichnet worden ist, ein Quart, gieße diese in ein tiefes Gefäß oder Zuckerglas und lege ein frisches Hünerey hinein. Weil die Lauge vermittlest des darin aufgelösten Salzes sehr schwer ist, so wird das Ey darin schwimmen, und je mehr Salz darin enthalten, oder je stärker die Lauge ist, um desto höher wird die Spitze
des

des Eyes über der Oberfläche der Lauge hinausstehen. Nun nimmt man von der schwächsten Lauge, die man hat, und gießet so lange nach und nach davon zu der starken Lauge hinzu, bis das Ey anfangen will unterzusinken, beobachtet jedoch dabey, die Lauge, in welcher das Ey befindlich ist, nach dem Hinzugießen öfters wieder umzurühren, damit sie stets gleich gemischt sey. Wird nun bemerkt, daß das Ey anfangen will unterzusinken, so zeigt es an, daß schwache Lauge genug hinzugegossen worden, man höret mit Zugießen auf, und misset nach, wie viel man von letzterer schwachen Lauge nöthig gehabt, um die starke Lauge zu verdünnen.

Von einer solchen vermischten Lauge muß man zu einem Pfunde Talg zwey und ein Viertel bis zwey und ein halb Quart nehmen.

Da man nun aus obigem Versuche erfahren, wie viel schwache Lauge man auf ein Quart starke Lauge sie zu verdünnen gebrauche: so hat man nun zwey Wege, wovon man wählen kann. Entweder ich übermesse nun die starke Lauge, berechne, wie viel ich nöthig habe von der schwachen, nach obigem Versuch, um den Grad der Stärke mit der Eyprobe zu erhalten, und gieße so viel von der letztern hinzu, als erforderlich ist; übermesse alsdann alles, und sehe, wie viel Lauge ich habe, und berechne darnach, wie viel Talg ich nach obiger Angabe dazu nehmen muß. Um die Sache deutlicher zu machen, will ich hier annehmen: ich hätte 24 Quart sehr starke Lauge, davon nehme ich ein Quart, und finde, daß ich zu selbigem, um die Probe mit dem Ey zu erhalten, auf das Quart ein viertel Quart schwache Lauge gebrauchte. Wenn ich nun alle obige 24 Quart verdünnen will, so muß ich dazu 6 Quart schwache

schwache Lauge nehmen, wodurch ich alsdann 30 Quart von der verlangten Stärke erhalten, und dazu 12 bis 13 Pfund Talg nöthig haben würde.

Von dieser verdünnten Lauge kann man nun 24 Quart nebst dem Talg in den Kessel schütten, und 6 Quart Lauge zum Nachgießen zurück behalten, und so alles nach gegebener Anweisung brauchen, bis die Seife gar ist.

Die zweite Methode ist nur darin unterschieden, daß, wenn ich durch die Eyprobe gefunden habe, daß ich nach oben gegebenem Beyspiele, zu einem Quart starke, noch ein Viertel schwache Lauge, oder zu 24 Quart 6 Quart nachzugießen hätte, ich dann eben nicht nöthig habe, die Lauge zu mischen, sondern ich sehe, daß ich 30 Quart verdünnte Lauge erhalten würde, wozu ich 12 bis 13 Pfund Talg nehmen muß. Ich schütte demnach die 24 Quart starke Lauge und das Talg zusammen in den Kessel, fange an zu kochen, und gebrauche die 6 Quart schwache Lauge, die ich zu zumischen nöthig gehabt hätte, zum Nachgießen während dem Kochen.

Gleich im Anfange zeigte es sich, daß man bey Bereitung der Lauge, wegen des wiederholten Aufgießens des Wassers auf die Asche, verschiedene, und zwar nach und nach schwächere Lauge erhielt, welche ich mit Nummer 1. 2. 3. 4. 10. bezeichnete, und angab, wie viel man davon zu jedem Pfunde Talg nehmen müsse. Wenn dieses zu weitläufig scheint, der kann auch seine verschiedene erhaltene Laugen zusammen mischen, und damit auf eben diese hier zuletzt angegebene Art verfahren. Zu dem Ende könnte man alle Laugen, von Nummer 1. in ein großes Gefäß schütten, ein Ey darin legen,

legen, und Lauge Nummer 2. darunter gießen. Wenn beyde noch zu stark sind und das Ey oben noch weit hinaus stehet, so mische ich so lange Nummer 3 hinzu, bis es zu sinken anfangen will. Habe ich etwa Nummer 3 schon verbraucht, und der Grad der Stärke oder der Schwere dieser Lauge kann noch mehrere Schwäche vertragen: so gieße ich noch so viel, als von Nummer 4 fehlet, hinzu, bis ich den Zeitpunkt getroffen habe, daß das Ey beynahе untersinken will, und höre dann mit Nachgießen auf.

Von dieser Lauge nimmt man nun nach Beschaffenheit der Größe des Kessels, den man hat, und mißt so viel Quartel hinein, daß er $\frac{3}{4}$ Theil voll werde. Zu jedem zwey und ein Viertel bis zwey und ein halb Quart hinein gegossene Lauge wird ein Pfund Talg geschüttet, und damit zur Seife gekocht. Da man aber nicht alle Lauge zum Vermischen gebrauchen wird, so kann der Ueberrest während des Kochens zum Nachgießen angewandt werden. Sollte es sich aber ereignen, daß Mangel an schwacher Lauge, sowohl zum Mischen als zum Nachgießen beym Kochen wäre, so kann man nochmals Wasser auf die Asche gießen, und die durchgelaufene Lauge dazu anwenden. Wäre aber die so verdünnte Lauge etwa aus Versehen zu schwach geworden, oder von der Arbeit zu viel Lauge übrig geblieben, die zum Sieden zu schwach wäre und die Probe mit dem Ey nicht aushielte: so hilft man sich dadurch, daß man diese gesammelte Lauge in einen Kessel schüttet, und sie so lange einkochet, bis sie so stark geworden, daß sie wieder ein Ey trägt. Dieses Einkochen schadet der Lauge nicht, sie ist eben so gut als jede andere eben so starke Lauge, nur das Holz, so man

B

beym

beym Einkochen verbrennen muß, ist der einzige Verlust.

Hiermit schliesse ich die Anweisung zur Bereitung unserer hiesigen Hausseife. Ich hoffe, daß sie deutlich genug sey, um einen jeden, der sie genau befolget und die angeführten Regeln beobachtet, in den Stand zu setzen, sich seinen Bedarf von Seife, es sey in großer oder geringer Menge, selbst mit Vortheil zu sieden. Man wird hieraus nun sehen, daß das Seifensieden eine so schwere Kunst nicht sey, man wird aber auch im Stande seyn, die Fehler anderer nach dieser Anweisung zu verbessern.

Unsere gemeine Hausseife hat aber noch die meiste Zeit einen vielen Personen sehr unangenehmen Geruch, den man bey dem Sieden derselben nicht leicht ohne fremden Zusatz wegbringen kann. Weil dieses aber die Seife vertheuert und sie in Absicht des Nutzens nicht verbessert; so läßt man sie lieber, wie sie ist. Soll sie aber zum Waschen des Körpers oder zum Barbiren gebraucht werden, so ist es doch angenehm, wenn die Seife entweder von diesem widrigen Geruche befreyt, oder noch mit andern wohlriechenden Sachen vermischt ist. Ich will also noch die Bereitungsart einiger solcher Seifen beyfügen, woraus sich jeder diejenige wählen kann, die ihm am angenehmsten oder deren Verfertigung ihm am bequemsten scheint.

1) Man nimmt ein halb Pfund gute Seife, schabt sie klein, und läßt sie in reinem Wasser oder auch in Rosenwasser zwey Tage hindurch weichen, gießt das Wasser behutsam ab, zerstößt 3 Loth abgezogene süsse und 1 Loth abgezogene bittere Mandeln mit 16 Loth Milch und 16 Loth Rosenwasser, oder statt dessen Lavendel
oder

oder ein anderes wohlriechendes Wasser, ganz fein, mischt dieses alles nebst $\frac{1}{2}$ Loth Weinstein Salz zusammen, schüttet es in einen Topf, und setzt es über ein ganz gelindes Kohlenfeuer, rühret es fleißig um, damit die Seife sich nicht ansetze und anbrenne, so lange, bis ein guter Theil der Feuchtigkeith abgeräucht ist und die Seife in die Höhe steigt. Hierauf gießet man die Seife in Formen, oder in andere Kästchen, deren Boden und Seiten mit einem feuchten leinen Tuche belegt sein müssen, damit die Seife sich nicht ansetze. Nach dem Erkalten wird sie heraus genommen, das leinen Tuch abgezogen und die Seife in beliebige Stücke zerschnitten. Oder will man sie zum Barbiren gebrauchen: so kann man die Seife, wenn sie noch warm ist, in hölzerne Büchsen, dergleichen man sich beym Barbiren bedienet, eingießen und sie erkalten lassen. Eine andere dieser ähnlichen Art ist:

2) Man nimmt 1 Pfund geschabte Seife, Rosen und Lavendelwasser, von jedem ein halb Pfund, schüttet es zusammen in einen Topf, läßt es über gelindem Feuer zergehen, gießet dazu ein und ein halb Loth in etwas Rosenwasser aufgelöstes Gummiarabicum, und rühret es so lange über dem Feuer um, bis sich aus dem Wasser Kugeln formiren lassen. Alsdann werden

- 2 Loth zerstoßene Violetturzeln,
- $\frac{1}{4}$ Loth pulverisirte Citronenschalen,
- $\frac{1}{4}$ — — Pommeranzenschalen,
- $\frac{1}{4}$ — — Nelken,

$\frac{1}{2}$ Quentchen Lavendel, Bergamot oder Cedernöl darunter gemischt, auch kann etwas mit Rosenwasser sehr fein geriebener Moschus, wenn dessen Geruch nicht zuwider ist, dazu genommen werden. Sind diese Stücke

nun alle wohl vermengt, so nimmt man den Topf so gleich vom Feuer, damit nicht so viel davon verbräuche, und macht Kugeln von gefälliger Größe, die man, damit sie sich nicht breit drücken, auf Baumwolle, oder auf andere weiche Körper legt und sie trocknen läßt. Zur Ersparung der Kosten pflegt man auch die theuren Oele wegzulassen, und man benezt sich die Hände, ehe man die Kugeln macht, mit etwas wohlriechendem Oel; allein dadurch bekömmet nur die Oberfläche einen andern Geruch, das Innere wird dadurch nicht verändert. Auf diese Art werden die mehresten wohlriechenden Seifen verfertigt. Ausser den erwähnten Stücken bey diesen beyden Arten bedient man sich auch noch des Gummistorax, des Gummibenzods, des peruvianischen Balsams, des Ambras und dergleichen mehr, so daß man, wenn man die Verfertigung der Seifenkugeln selbst weiß, denselben alle Zeit einen beliebigen Geruch vermittelst dieser und anderer Ingredienzien geben kann.

Zum Schluß will ich noch anführen, wie die bekannte lockere, sogenannte leichte Schwamseife gemacht wird. Man nimmt dazu

- 3 Pfund 20 Loth recht gute und weiße Seife, läßt sie über ganz gelindem Feuer in
- 2 Pfund 16 Loth Regen oder distillirten gemeinem Wasser zergehen, schüttet in diese Auflösung
- 2 Loth gemeines Küchensalz.

Wenn alles zergangen, so schlägt und rühret man die Masse ohne Unterlaß, wodurch viele Luft hineingebracht wird. Wenn alles zur gehörigen Dicke, so daß die Seife bey dem Erkalten steif wird, abgeraucht ist, so nimmt

nimmt man sie vom Feuer, und gießt Bergamot-
Lavendel- Cedern- oder andere beliebige Oele von
Wohlgeruch darüßer; auf obige Quantität zusammen
ungefähr 3 Quentchen. Alsdann gießt man sie in
Formen zum Erkalten, oder macht ebenfals Kugeln
daraus, die man wegen Flüchtigkeit der Oele vorsich-
tig trocknen muß.

Vom Lichteziehen.

So vortheilhaft es ist sich den nöthigen Vorrath
von Seife selbst zu sieden, eben so nützlich ist es auch,
wenn man sich einen Vorrath von Lichtern selbst zie-
hen oder gießen kann. Hierzu bedarf es schon weni-
ger Umstände, auch weniger Kunst, als zu jenem Ge-
schäfte erfordert ward; und es ist also leicht einen Ver-
such damit zu machen, um sich von den Vortheilen
desselben zu überzeugen.

Bei dem Lichteziehen sind die Dachte und der
Talg die vornehmsten Stücke, welche man nöthig hat.

Der Dacht kann entweder von baumwollenem oder
flächsenem Garne gemacht werden. Von flächsenem
Garne brennen die Lichte länger, von baumwollenem
aber heller.

Von dem Dachte hängt die Güte der Lichte mit
ab. Die Faden dazu, sie mögen baumwollene oder lei-
nene sein, müssen alle eben nicht zu locker, auch nicht
zu fest gesponnen, und ohne alle Knoten, fremde
Körper und Unreinigkeiten sein; und müssen, wenn sie in
Dachte zusammengelegt, mit der Dicke des Lichts im

Verhältniß stehen. Je nachdem die Lichte dicker oder dünner werden sollen, so werden auch 6. 8. 10 bis 12 Fäden zusammen genommen. Des Nutzens halber bestreicht man die Dachte gern mit Wachs, oder auch mit einem Gemische von Wachs und Talg; taucht sie auch wohl, damit sie besser brennen, in Spiritus, worin Kampfer aufgelöst ist, und läßt sie wieder trocknen. Durch das Bestreichen der Dachte mit Wachs oder Talg verhindert man, daß die Lichte nicht sackeln oder ablaufen; und durch das Eintauchen in Spiritus bringt man zu wege, daß sie heller brennen. Wenn man einen großen Vorrath von Lichten ziehen, und den übeln Geruch, den alte Lichte bey dem Brennen haben, verhindern und machen will, daß sie sparsam brennen sollen: so kann beydes dadurch zu wege gebracht werden, wenn die Dachte vor dem Ziehen in scharfen Weinessig gelegt und hernach wieder getrocknet werden.

Was das zum Lichteziehen erforderliche Talg anbelangt; so ist das Rindertalg allein zu schmierig, das Hammeltalg aber zu hart und bröcklich. Schmelzt man aber beyde in gleichen Theilen zusammen, so wird eines des andern Fehler verbessern. Allein es scheint doch besser zu seyn, zu gezogenen Lichten etwas mehr Rindertalg, und zu gegossenen etwas mehr Hammeltalg zu nehmen.

Man hüte sich aber vor altem sinkenden Talg; ingleichen nehme man keins von verstorbenem, oder von mit Brey oder warmem Futter gemästetem Vieh, wie denn auch dasjenige, das von den Kalbdaunen ausgeschmolzen ist, zu Lichten nichts taugt. Mierentalg ist dazu das beste. Damit man nun hierin nicht betrogen werde, so ist es am rathsamsten, man kaufte vom
Schläch-

Schlächter vorher Talg, und geschmolzenes selber über ganz gelindem Feuer aus. Beym Auszuschmelzen, (wenn das Talg zu nichts anders bestimmt ist), kann man, ausser etwas Wasser, das Anbrennen zu verhindern, auch ein wenig Alaun und Salz mit hinein werfen, dadurch wird das Talg reiner und weißer werden.

Viele suchen das Talg durch diesen und jenen Zusatz zu verbessern oder härter zu machen, daß die Lichte länger brennen sollen; so werden z. B. Salpeter, Urin, Salmiac, Salz, Marienglas, Gips, Mastix, Ratsch, Leim und dergleichen Dinge mehr dazu angewandt. Allein dergleichen Sachen kosten öfters mehr als sie Vortheil stiften, und durch manches wird den Lichten mehr geschadet als genühet.

Hat man nun beydes, Talg und Dachte, in Bereitschaft, so wird zum Ziehen und Gießen der Lichte selbst geschritten. Macht man gezogene Lichte, so werden dazu einige viereckigte, schmale, tiefe oben weit und unten enge, gewöhnlich hölzerne, kupferne oder thönerne Geschirre, das zerlassne Talg darin einzufüllen und warm zu halten, erfordert. Anderen statt hat man auch schmale tief ausgehauene Tröge von Eichen- und andern Holze zu eben diesem Bedarf, oder, wenn man alle dergleichen Geschirre nicht hat, so kann man sich auch mit einem tiefen irdenen oder kupfernen Topf behelfen.

Wenn man nun ein oder das andere Gefäß das zu bestimmt hat, so gießt man etwas Wasser hinein, welches aber so tief stehen muß, daß die in das darauf gegossene Talg eingetunkte Dachte nicht in das Wasser hinein reichen. Es muß dieses aber nicht allein heissendes Wasser sein, sondern man muß auch durch

untergesetzte Kohlen dafür sorgen, daß das auf das Wasser gegossene fließende Talg nicht wieder gerinne.

Die zubereiteten Dachte, die oben eine Schleife haben, werden durch dieselbe an Stöcker angereihet, und zwar so, daß ein jeder zwey Finger breit von dem andern abhängt, damit sie bey'm Eintauchen nicht zusammenkleben. Nächstdem macht man vermittelst zweyer Latten, Tische, oder auf eine andere Art ein Gerüste, woran man die eingetauchten Lichte an ihren Stäben, woran sie aufgereihet sind, hängen kann. Dann werden die Stäbe mit den Dachten (in jeder Hand einen) genommen, und die Dachte bis an die Stäbe in das fließende Talg hinein gelassen, und zwar geschwind aber doch in gleichem Zuge wieder heraus gezogen, ein wenig über dem Talg zum Abfühlen gehalten, dann noch einmal eingetunkt, und auf das Gerüste gehangen. Wenn man mit allen Stäben herum ist, so fängt man mit dem ersten wieder an, und wiederholt diese Arbeit so lange, bis die Lichte die gehörige Dicke erhalten haben. Dabey muß man dahin sehen, daß es niemals an Talg fehle, weswegen immer von Zeit zu Zeit zerlassenes Talg nachgegossen werden muß, indem sonst die Lichte zuletzt das Wasser berühren, wovon denn bey'm Brennen ein Knistern und Spritzen entsteht.

Die Lichte bekommen bey dem Ziehen alle unten von dem abtriefenden und gerinnenden Talg eine Spitze. Ehe noch die Lichte fertig werden, schneidet man diese Spitze mit einem scharfen Messer über einer Schüssel oder Molde ab, dann werden sie noch einmal gezogen, oder in das Talg eingetaucht, davon bekommen sie ihre Rundung am untern Ende. Wenn man
fein

kein anderes als ein rundes Gefäß hat, das geschmolzene Talg warm zu halten, so würden die Stäbe un-
bequem sein; man kann alsdann die Dachte an einen
Reifen, der etwas kleiner als der innere Umfang
des Kessels oder Topfs ist, hängen, oder man nimmt
ein rundes Brett, bohret darin viele Löcher, jedes aber
zwey Finger breit von dem andern. Durch diese Lö-
cher werden die Dachte mit ihren Schleifen gezogen,
und vermittelst kleiner durchgestochener Stäbchen be-
festigt. Diese Bretter oder jene Reifen aufzuhängen,
ist es sehr bequem, wenn sie zwey Handhaben oder
Ohren haben. Wenn die Lichte fertig sind, werden sie
in einem mit Stroh auf dem Boden versehenen Ka-
sten verwahret, worin sie sich länger halten, als wenn
sie hängen.

Zu den gegossenen Lichten hat man blecherne,
gläserne und zinnerne Formen. Die ersten sind beynt
Gießen die bequemsten, weil mehr als eine Form zu-
sammenhängen, sie sind aber nicht so proportionirlich.
Die zinnernen sind besser, weil sie eben sind, und alle
Lichte gleich werden. Die gläsernen würden die be-
sten sein, wenn sie nur nicht so unbequem zum Gießen
wären. Man hat auch hölzerne, diese müssen aber
sehr reinlich gehalten und vor dem Gebrauch mit
Baumöl ausgestrichen werden. Sie haben oben ei-
nen Rand nebst einem Hälkchen, welches, wenn es her-
um gedrehet wird, bis in die Mitte reicht, und unten
mit einem kleinen Loche versehen ist. Wenn der Dacht
durch solche Form mitten durchgezogen, und oben an
dem Hälkchen, unten aber in dem kleinen Loche befesti-
get ist, so werden sie so zubereitet, in die Löcher eines
runden Tisches oder Brettes hineingesteckt, auf dessen

Oberfläche der Stand der Form ruhet; alsdann wird mit einer blechernen Gießkanne das flüssige Talg hinein gegossen, und wenn dasselbe hart und kalt geworden, herausgezogen, oder, wenn es nicht gut herausgehen will, die Form etwas in warmem Wasser gehalten.

Nächst diesen hat man noch andere hölzerne Lichtformen, welche vom Tischler gefertigt werden, und wenn sie schön polirt, die besten sind, weil man an 20 und mehr oder weniger Lichte mit einemmal gießen kann; denn man hat darin doppelte Reihen Röhren, und zuweilen von großen, mittlern und kleinen Lichtern in einer Form. Diese Formen werden durch Schrauben zusammengehalten und geöffnet; unten sind Häkchen von starkem Drath, woran der unterste Theil des Dachts angehängen, angezogen und oben beym Eingusse, Einschnitte, wo das andere Ende des Dachts ist, eingeklemmt wird. Ein Tischler, Namens Müller in Spandow, soll sie erfunden haben, sie auch am geschicktesten fertigen.

Wenn man Lichte gießt, muß man ja darnach sehen, daß man die rechte Zeit mit Eingießen des Talgs treffe. Denn ist es zu warm, so hängt es sich an die Form, ist es zu kalt, so wird das Talg an den Lichten nicht zusammenhängend. Der rechte Zeitpunkt ist, wenn das Talg in der Pfanne an den Seiten will anfangen zu gerinnen. Wenn man also einen schmalen weißen Ring an der Seite wahrnimmt, dann eilt man mit dem Eingießen des Talgs in die Formen, die man bis oben an füllet, und nachher ganz gelinde ein wenig schüttelt. Die so gefüllten Formen stellt man an einen kühlen Ort hin, und nimmt des andern Tages, im Winter aber noch eher, die Lichte heraus.

aus. Nachdem man am Ende das überflüssige Talg abgeschnitten hat, werden sie völlig verpußt und so aufbewahret.

Wegen des langsamen Erkaltens des Talgs ist es nicht rathsam im Sommer weder Lichte zu ziehen noch zu gießen. Die beste Zeit dazu ist im Winter, wo es nicht sehr frieret; denn, wenn die Kälte zu groß ist, so zerbersten entweder die Lichte sehr leicht, oder von den gegossenen bleiben gar, wenn das Talg gefrieret, Stücken in den Formen sitzen, so wie sie hingegen in der warmen Jahreszeit wieder schwer herauszubringen sind.

Wenn das Talg öfters warm gemacht wird, so verliert es viel von seiner schönen weißen Farbe; um es nun nicht so oft schmelzen zu dürfen, so läßt man jedesmal nur so viel zerfließen, als zur Anfüllung der Formen nöthig ist, damit das Braunwerden des Talges verhindert werde.

Von recht guten Talglichtern wird verlangt, daß sie hell, langsam und stille brennen, nicht knistern oder sackeln; daß sich keine so genannte Räuber oder Diebe ansetzen, daß sie nicht ablaufen, daß der Dacht und das Talg zugleich verbrenne, daß sie nicht stinken oder stark rauchen, in der Kälte nicht zerspringen oder zerbröckeln, oben eben so dick als unten sind, daß der Dacht überall mitten durchgehe, daß sie nicht schmierig anzufassen sind, und daß das Talg eine schöne weiße Farbe habe; die sie, wenn das Talg nicht angebrannt gewesen ist, einen Monat nachher, da sie gegossen oder gezogen worden, nach und nach erhalten müssen.

Zum Schluß will ich noch die Frage zu beantworten suchen: Welches ist die wohlfeilste Art ein
Zin-

Zimmer zu erleuchten? Geschiehet es leichter mit Del oder mit Talg- oder Wachslichtern?

Insgemein hält man dafür, daß man bey dem Del das mehreste erspare, so wie Talglichte zu brennen weniger kosten, als Wachslichte. Letztere wären wohl allen andern wegen der Erleuchtung vorzuziehen, allein sie sind zu theuer; die Talglichte haben auch den Vorzug, daß sie besser leuchten und nicht so dampfen als das Del. Was aber bey beyden letztern das vortheilhafteste sey, darüber hat Herr Professor Titius folgenden Versuch gemacht, um die Sache zu entscheiden.

Er machte erstlich Dachte von zwölffachen baumwollenen Garne, davon schnitt er 4 Faden, deren jeder $\frac{1}{2}$ Gran wog, ab. Alle hatten einerley Länge, oder ein Drittheil eines Lichtes. Von Rübböl, Baumöl, Sonnenblumensöl und Mohndöl, that er von jedem ein Loth in eine Tasse, legte den Dacht hinein, und ließ ihn 3 Linien weit über die Tasse hinausreichen. In einem Zimmer, worin keine Zugluft war, zündete er sie alle viere zugleich, und auch ein Talglicht, das $3\frac{1}{2}$ Loth wog, zu eben der Zeit, mit an. Nachdem er nun alles mit der gehörigen Aufmerksamkeit und Behutsamkeit hatte ausbrennen lassen, so fand sich, daß

das Rübböl,	3	Stunden 9 Minuten	
— Sonnenblumensöl,	3	—	32 —
— Baumöl,	2	—	46 —
— Mohndöl,	3	—	57 —
— ganze Licht	6	—	29 —
und 1 Loth Licht	1	—	51 —

gebrannt hatte. Wer nun nachrechnen will, der wird finden, daß, wenn man nicht außs Hellbrennen siehet, wie

wie bey Nachtlampen, das Mohnöl, nach diesem das Sonnenblumendöl, dann das Rüßöl, alle sparsamer brennen als das Baumöl, das man bey dem Lichtbrennen aber Zeit und Geld verliere. Wie viel Geld würden wir im Lande behalten, wenn der Anbau solcher ölgebenden Pflanzen mehr befördert würde. Der Landmann hätte die beste Gelegenheit sich mit einem oder dem andern Oele das ganze Jahr zu versehen, wenn er solche Oelpflanzen anbaute, das Del schlagen ließe, und so nicht nur sich selbst mit Brennöl versorgen, sondern auch wohl noch etwas verkaufen könnte.

Vom Essigbrauen.

Essig ist ein nöthiges Bedürfnis in der Hauswirthschaft. Er wird nicht allein zur Bereitung vieler unserer Speisen angewandt, sondern dienet auch als ein Mittel, viele frische Früchte, die dem Verderben unterworfen sind, zu bewahren, wenn sie in gutem Essig eingemacht sind. Unsere gewöhnlichsten Essige sind der Wein-, Bier- und Fruchtessig. Ausser diesen hat man auch noch andere Arten, als von Aepfel- und Birnenmost, und von den Säften verschiedener anderer Früchte, und dergleichen mehr. In den mehresten Städten kann man zwar zu allen Zeiten entweder eine oder die andere Art Essig bekommen, an vielen andern Orten aber, vornemlich auf dem Lande ist man deswegen öfters in Verlegenheit, wenn man selber keinen vorräthig hat. Ich werde daher eine kurze Anleitung geben, wie man sich einen guten Essig selber bereiten

fönn

könne; doch bin ich nicht gesonnen, mich weitläufig über alle Arten der Essige hier einzulassen, sondern werde nur allein von dem Frucht und Bieressig reden, und nebenher noch anzeigen, wie der Essig von dem hiesigen Landweine und von einigen andern hier erzeugten Früchten bereitet wird.

Den Bieressig kann man sich auf folgende Art am besten selbst verfertigen. Zuerst pflegt man, um dem Biere die Bitterkeit und Schärfe zu benehmen, dasselbe in große Kessel zu füllen, und darin einige glühende Kohlen abzulöschen. Das Bier wird alsdann um einen dritten Theil eingekocht; man läßt es darauf erkalten, mischt darunter etwas Pfeffer oder gestoßenen Senf und rohen Sauerteig. (Vergleichen Gährungsmitel, werden weiterhin beym Schluß der Anleitung des Essigbrauens angezeigt werden.) Dieses Gemische schüttet man nun in Gefäße, worin schon guter Essig aufbewahret worden, doch müssen sie vorher von den darin gebliebenen Unreinigkeiten oder angelegten schleimigen Theilen gereinigt worden seyn. Diese Gefäße werden aber nicht ganz, sondern nur bis zwey Drittheile oder drey Viertheile, vollgefüllt. Das Spundloch wird nur ganz leicht bedeckt, oder ein papierner Stöpsel hineingesteckt, damit nicht die gänzliche Gemeinschaft des Essigs mit der äussern Luft gehemmet werde. Die auf solche Art gefüllten und zugedeckten Fässer stellet man zum Gähren in ein warmes Zimmer. Nach einigen Tagen wird es anfangen trübe und das Bier nach und nach sauer zu werden. Dabey zeigt sich auf der Oberfläche eine Haut, und am Grunde sehen sich Hefen. Das Zimmer sucht man immer gleich warm zu erhalten, damit die Gährung nicht

nicht unterbrochen werde. Nach einigen Tagen untersucht man, ob die Flüssigkeit recht sauer sey, durch Aushebung einer Probe. Findet sich, daß der Essig gut und klar, daß auch etwas von der Probe, welches man in einem kleinen Glase, das verstopft sein muß, in der Wärme hingehangen hat, sich nicht wieder trübe, so ist der Essig fertig. Nun ist weiter nichts mehr übrig, als daß der Essig in andere Gefäße klar abgezogen werde. Gut ist es, wenn auch in diesen schon Essig gewesen ist. In Ermangelung derselben aber darf man nur heißen Essig hinein gießen und sie vor der Ausfällung damit ausbrühen.

Hiernach wird es nun jedem leicht sein, sowohl in großer als auch in kleiner Menge, sich selbst Essig zuzubereiten, wenn nur sonst alle Umstände dabey wahrgenommen werden.

So wie man hier bey diesem erwähnten Bieressig verfährt, eben so kann auch ein Essig aus Malz oder ein sogenannter Fruchtessig bereitet werden; nur ist der Unterschied, daß man bey dem erstern sogleich Bier dazu anwandte, bey dem letztern man sich aber erst eine Art Würze von Malz verfertigen muß; wobey ich noch anmerkte, daß gedörretes Malz braunen, das Luftmalz aber weißen Essig giebt.

Den besten Essig erhält man, wenn man zwey Theile Gerstenmalz und einen Theil Weizenmalz nimmt. Soll der Essig sehr helle werden, so wird, anstatt des gedörreten Malzes, Luftmalz genommen.

Das also gewählte Malz wird in der Mühle, wie zum Bier gebräuchlich, geschrotet; von diesem Schrote nimmt man eine gefällige Quantität, nachdem viel oder

oder wenig Essig gemacht werden soll. Gemeiniglich gebraucht man einen Scheffel Malz oder etwas weniger zu einer Tonne, oder eine Meze zu sechs bis sieben Quart Essig. Weil aber beym Kochen viel Wasser verfliehet oder in das Malz einziehet, so würde man an der Menge des Essigs verlieren, daher ist es gut, wenn man den vierten Theil Wasser mehr nimmt, als man Essig zu brauen gedenkt.

Wenn nun also alle erforderliche Gefäße in Bereitschaft gesetzt sind, und das nöthige Wasser kochet, so schüttet man das geschrotete Malz in ein Gefäß, und rühret es mit etwas wenigem lauwarmen Wasser durcheinander, so lange, bis die geringsten Klümpchen nicht mehr darin zu sehen sind. Darauf wird das kochende Wasser nach und nach hinzugegossen, fleißig ungerühret, und wenn alles wohl gemischt, zusammen in den Kessel oder in die Braupfanne zurückgeschüttet, worin es unter beständigem Rühren, um das Anbrennen zu verhüten, zu gelindem Kochen gebracht und damit so lange fortgefahren wird, bis das Defoct oder die Würze anfängt klar zu werden. Weil manche glauben, daß bey dem Kochen vieles von den kräftigen Theilen verfliege, so lassen sie es bey dem bloßen Brähen des Schrotens, ohne nachheriges Kochen, bewenden. Es werde nun erstere oder letztere Art erwählet, so muß man nach dem Kochen oder Brähen die ganze Masse in ein anderes Gefäß mit einem doppelten Boden, davon der oberste von dem untersten einige Zoll durch Unterlage erhöht, durchlöchert und mit Stroh belegt sein muß, bringen. In dem untern Boden ist ein Zapfloch, wodurch die klare Würze abgelassen werden kann.

In dem Schrote bleibet von der Würze noch vieles zurück, daher kann man noch etwas heißes Wasser darauf herumgießen, um auch dieses herauszubringen.

Diese Würze, der nichts als der Hopfen fehlet, um ihr die Süßigkeit zu benehmen, wird nun insgesammt in ein Gefäß gegossen. Wenn es lauwarm ist, nimmt man etwas von der Würze heraus, vermischt sie mit gutem Hopfen oder guter Berme, gießt es wieder unter die Würze, rühret alles wohl durch einander, und läßt es so mit einem Tuche bedeckt an einem temperirten Orte 12 bis 24 Stunden ruhig stehen. Wenn die Gährung vorbey ist, füllet man es klar in Gefäße, worin Essig gewesen; selbige müssen aber nicht voll gemacht werden, sondern der dritte oder vierte Theil muß ledig bleiben. Ist man damit fertig, so wird zu jedem Fasse etwas von dem Essigfermente oder Gährungsmittel hinzugesetzt, um die Gährung zu befördern. Uebrigens verfährt man nun eben so, als wie ich gleich Anfangs bey Bereitung des Essigs aus Bier es anführte, und bedienet sich ebender selben Probe, wenn man untersuchen will, ob der Essig genug gegohren habe oder fertig sey.

Die mehresten Essigbrauer machen von ihrer Wissenschaft große Geheimnisse, die sie keinem entdecken wollen; insbesondere würden sie um vieles nicht ihre gewöhnliche Fermente oder Essigmütter, deren sie sich bedienen, entdecken. Ich will deshalb einige dergleichen hier beyfügen.

Es taugen dazu alle saure Dinge, vornemlich aber solche, in denen die saure Gährung gehemmt worden. Es dienet dazu gesäuertes Brod oder Sauerreig, oder noch besser frischgebackenes, stark gesäuertes,

oft mit scharfem Essig wiederholt benetztes Brod, das man nach jedem Besprengen oder Benetzen wieder hat trocken werden lassen. Hiervon wirft man etwas in jedes Gefäß, worin die Flüssigkeit, wovon Essig bereitet werden soll, enthalten ist.

Ferner kann man in etlichen Quarten von der Flüssigkeit ein Pfund gestoßenen Weinstein kochen und davon etwas in jedes Faß gießen. Auch dienen zur Beförderung der Essiggährung die Stiele von Rosinen, verdorbene Rosinen selbst, wenn man davon zwey Theile mit einem Theil Sauerteig zusammenmischt, und solche mit gutem scharfen Essig benetzt. Ingleichen sind auch Pfeffer, Senf, Merrettig u. vortrefliche Gährungs- mittel.

Ehe ich weiter gehe, muß ich nochmals wiederholen, daß man ja kein Gefäß, worin der Essig gähren soll, weder ganz voll mache, noch ganz fest verstopfe, als wodurch die Gährung verhindert wird. Hingegen, sobald der Essig fertig ist, muß er in vollen Gefäßen, die aber durchaus nicht verpicht sein dürfen, abgezogen, und fest zugemacht, aufbehalten werden.

In Orten, wo vieles Obst ist, kann man auch ebenfalls von Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Weintrauben und dergleichen Essig bereiten, nur muß kein faules Obst darunter bleiben, sonst kann man alles dazu ohne Unterschied anwenden, es sey von gepropften oder wilden Bäumen, besonders lassen sich die wilden oder die Holzäpfel dazu am besten nutzen. Auch das gefrorne Obst kann man zum Essigmachen verbrauchen, man darf es nicht wie das verfaulte wegwerfen. Vielmehr ist das ausgefrorne Obst fast das schönste zu diesem Endzweck, denn der daraus bereitete Essig ist der beste
und

und haltbarste. Alle dergleichen Früchte werden zuvor mittelst eigenen Mühlen zermalmet oder in Tröge zerstoßen, entweder für sich allein oder mit Zusatz von etwas Wasser.

Diesen erhaltenen Most- oder Obst-Saft füllet man in Krüge oder Fässer bis zu zwey Dritteile oder drey Vierteltheile voll, schüttert dazu in jedes Gefäß etwas von den vorhin erwähnten Gährungsmitteln, verstopfet die Oeffnungen mit Stöpseln von Papier, und läßt alles an einem temperirten Orte, dessen Wärme 61 bis 70 Grad nach Farenheits Thermometer ist, ruhig stehen. Nach einigen Tagen fängt der Obstsaft an sich zu trüben, und auf der Oberfläche entstehet eine Haut, die man nicht wegnehmen darf. Die ganze Gährung kann 4, 6 bis 8 Wochen dauern, nachdem die Veränderungen der Luft oder andere Zufälle sie hindern oder befördern. So bald man keine Bewegung der Flüssigkeit mehr wahrnimmt, so kann man versichert sein, daß der Essig seine Vollkommenheit habe. Um sich davon zu überzeugen, nimmt man eine kleine Probe heraus, und setzt davon, wie schon bey dem Bieressige gesagt worden ist, etwas in einem verstopften Gläschen in die Wärme; findet sich, daß sich kein Schleim mehr darin zeigt, so ist der Essig gut. Er muß alsdann von seinem Häfen in reinern Gefäßen, klar abgezogen, und diese, wohl zugespundet, an kühlen Orten aufbewahret werden.

Wer die bis hieher angegebenen Regeln zur Verrfertigung des Essigs aus Birnen, Früchten oder Obstarten genau befolget, dem würde es auch nicht schwer werden, ohne weitere Anweisung, Weinessig zu verrfertigen. Es ist nicht nöthig, daß immer gute Weinsorten dazu angewandt werden, sondern man kann auch

jeden Wein, der nicht viel taugt, oder zu keinem andern Behuf gebraucht werden kann, dazu nützen.

In Absicht der Bereitungsart des Weinessigs ist nichts weiter nöthig, als daß man den dazu bestimmten Wein mit einem von den erwähnten Gährungsmittein vermische, unverpichte hölzerne Gefäße oder Krüge bis zu drey Vierteln voll damit anfülle, und so lange zur Gährung hinstelle, bis man nach den angegebenen Kennzeichen bemerkt, daß der Wein völlig in Essig verwandelt sey, worauf er eben so, wie ich oben angeführt habe, in andern reinen Gefäßen klar abgezogen und aufbewahret wird.

Wer eine eingerichtete Branntweimbrennerey hat, der kann sich durch Bereitung eines Essigs, der dem Vieressig sehr nahe kommt, einen nicht geringen Vortheil verschaffen. Denn, wenn man dasjenige, was bey Läuterung des Branntweins in der Läuterblase, nach übergegangenem Spiritus, noch zurückbleibt, besonders distilliret, es nimmt, und den achten Theil von der gegohrnen Branntweinmaische, so wie sie zum Branntwein distilliren gebraucht wird, dazumischt, etwas von einem guten Essigferment hinzusetzt, es ruhig stehen, und in einem offenen Gefäße gähren läßt: so erhält man davon einen guten Essig, der zu allem gebraucht werden kann, wenn er gleich in Ansehung des guten Geschmacks andern Essigen in etwas nachstehen muß.

Eben so läßt sich noch ein Essig aus dem in der Branntweinblase zurückgebliebenen Spälig, wenn man sich ihn in einem Gefäße setzen läßt und nach einigen Tagen klar abgießt, vermittelst Zufüge eines der erwähnten Gährungsmittein bereiten. Ingleichen, wenn man das zum Branntwein distilliren bestimmte, bereits gegorne

Menge

Mengsel selbst klar abfüllet, und in einem offenen Fasse zum Essig nochmals gähren läßt.

Auch kann auf dem Lande, wo viel Viehzucht ist, aus der Molke, durch eines der Fermente, bey angezeigter gehöriger Gährung, ein guter Essig verfertiget werden.

Aus diesen Methoden kann sich nun ein guter Wirth, der entweder auf Erparungen bedacht ist oder sonst nicht zu allen Zeiten sich mit Essig versehen kann, diejenige auswählen, die ihm die vortheilhafteste zu sein dünkt, und sich so nach Gefallen seinen Bedarf von Essig selbst verfertigen.

Da wir eben vom Essig geredet haben, so wollen wir auch bey dieser Gelegenheit etwas von der Aufbewahrung verschiedener Früchte in Essig erwähnen; weil man aber auch in Zucker und Branntwein dergleichen gegen den Winter einlegt, wollen wir auch dieses mit berühren, und einige Verfahungsarten, wie man dabey zu Werke gehen muß, anzeigen.

Beym Einmachen mit Essig verfährt man folgenden Gestalt, als z. B.

Kirschen einzumachen; dazu nimmt man gute reife doch nicht überreife Kirschen, die noch alle grüne Stiele haben müssen, welche man mit einer scharfen Scheere etwas über die Hälfte abkürzet. Unterdessen kochet man recht guten, klaren, starken Weinessig, und läßt ihn wieder erkalten. Wann beydes geschehen ist, nimmt man ein zu den Kirschen hinlänglich großes Zuckerglas, streuet auf den Boden desselben geriebenen Zucker, Nelken und etwas Zimmet; dann wird eine Schicht Kirschen darauf gelegt; über diese wieder Zuk-

fer, Zimmet und Nelken; dann wieder eine Lage Kirschen, und so schichtweise fortgefahen, bis das Glas voll ist. Dann wird das Glas mit erkaltetem Weinessig angefüllt, zugebunden und aufbewahrt. Ist der Essig gut gewesen, so ist man sicher, daß die Kirschen nicht verderben werden. Eine kleine Abweichung ist es, wenn man den Zucker mit dem Essig kochen will; dann streuet man nur etwas Gewürz zwischen die Kirschen und gießet den Essig mit dem Zucker, wenn beydes kalt geworden ist, darüber. Auf ein Quart Essig pflegt man ein halb Pfund Zucker zu nehmen. Beyde Arten einzumachen sind gleich gut, nur hüte man sich, daß man weder auf die erste noch letzte Art den Essig warm aufgieße, denn dadurch würden alle Kirschen zusammen schrumpfen.

Maulbeeren macht man auf folgende Art mit Essig ein. Ein Quart guten scharfen Weinessig, drey viertel Pfund Zucker, ein Quentchen Zimmet und ein Quentchen Nelken werden zusammen gekocht. Die Maulbeeren müssen behutsam in ein Zuckerglas gelegt, wenn sie erkaltet sind, der so zubereitete Essig darüber gegossen, das Glas fest zu gebunden und zum künftigen Gebrauch aufbewahrt werden.

Die Pflaumen werden mit Handschuhen behutsam vom Baume abgepflückt und mit einem Stifte durchstochen. In diese Löcher steckt man alsdann Stückchen zerspaltenen Zimmets und getheilten Nelken, legt die Pflaumen in Gläser, und gießt gekochten und wieder erkalteten scharfen Weinessig, in welchem auf jedes Quart 24 Loth Zucker mitgekocht worden, darüber.

Deutsche Kapern oder die Blütknospen von Psorienkraut, indianische Kresse, oder die von den But-

ter:

terblumen werden eingemacht, wenn sie noch ganz klein sind, sonst springen sie auf. Zuerst kochet man sie in Weinessig mit ein wenig Salz gelinde auf, gleich nach dem Kochen kühllet man sie ab, damit sie grün bleiben; wenn sie endlich völlig kalt geworden sind, wird frischer Weinessig darüber gegossen. Sollen sie am Essen gebraucht werden, so ist zu rathen sie erst beym Anrichten daran zu thun.

Unreife Kornelkirschen, die den freuden Oliven an Geschmack und Farbe gleich kommen, bereitet man folgender Gestalt:

Sobald die Kornelkirschen an den Bäumen anfangen roth zu werden, läßt man die größten und rundesten davon abpflücken, und etwas welk werden, ehe man sie einmacht. Das Gefäß, welches man zum Einmachen nehmen will, wird mit Wasser angefüllt, worin so viel Salz aufgelöset werden muß, als das Wasser aufnehmen kann. In dieses Wasser legt man die Kornelkirschen, und zwar, wenn sie den Oliven recht ähnlich sein sollen, eingekocht; wer sie aber nicht so hart haben will, der kann sie etwas aufkochen. Zwischen die Kirschen kann man etwas grünen Senchel und einige Porbeerblätter legen.

Gurken macht man mit Gewürz und Essig folgender Gestalt ein: ganz kleine ungewachsene Gurken werden zuvor abgeputzt und einen halben Tag in den Keller gesetzt, darauf zuerst mit Salz und hernach mit einer reinen Serviette sauber und trocken abgerieben. Darauf legt man sie in einen Topf, gießet kochenden Essig darauf, und läßt alles so 3 bis 4 Tage stehen. Alsdann kochet man eine hinlängliche Quantität Weinessig oder so viel man nöthig hat, in einem Kessel, und

läßt ihn wieder erkalten. Unterdessen nimmt man die in dem Essig gewesene Gurken, schüttet sie mit dem Essig, worin sie vorher lagen, in einen Kessel, und kochet unter stetem Umrühren beydes auf. Sobald sie kochen, nimmt man die Gurken vom Feuer, gießt den Essig, worin sie gekocht worden, durch einen Durchschlag davon ab. Wenn sie kalt geworden, legt man eine Schicht in ein Zuckerglas, streuet Pfeffer, Muskatennuß, Cardamum, kleingeschnittenen Merrettig, Lorbeerblätter und grünen Kümmel darüber; dann wieder eine Schicht Gurken und abermals obige Gewürze darüber; und so fährt man fort, bis das Glas voll ist. Zuletzt gießt man den gekochten und wieder erkalteten Weinessig darüber, bindet das Gefäß fest zu, und hebt es an einem nicht zu warmen Orte auf.

Nimmt man zum Gebrauch etwas heraus, so muß es mit einem silbernen Löffel geschehen, niemals aber mit den Händen, denn dadurch wird verursacht, daß die Gurken leicht verderben.

Auch kann man die Gurken noch auf eine andere Art einmachen. Man wässert gute kleine Gurken 24 Stunden lang ein und wäscht sie wohl ab. Dann macht man von Salz und Wasser eine recht starke Salzsohle. In diese werden die Gurken 6 bis 8 Tage eingelegt. Nach Verfließung dieser Zeit gießt man die Sohle ab, legt die Gurken mit Lorbeerblätter, Dill und englischem Gewürz Schicht auf Schicht in ein Glas oder in einen irdenen Steintopf, und gießt guten, scharfen, abgekochten und wieder erkalteten Weinessig darüber, beschwert die Gurken mit einem Deckel oder Stein, oder mit irgend einem andern Dinge, damit

mit sie stets von dem Essig bedeckt werden, und hebt sie so auf.

Gurkensalat kann man auch einmachen. Hierzu dürfen aber keine andere als kleine Gurken, die noch keine Kerne haben, genommen werden. Man spület sie ab, damit nichts grünes daran bleibe und schneidet sie in Scheiben, wie den ordinären Gurkensalat. Diese in Scheiben geschnittene Gurken bestreuet man mit Salz, und läßt sie eine Stunde stehen. Dann spannet man eine Serviette über einen Topf oder eine große Schüssel aus, schüttet die Gurken darauf und läßt sie so 12 Stunden stehen, damit aller Saft davon ablaufe. (Sie müssen aber durchaus auf keine Weise gedrückt werden.) Hierauf legt man die Gurken behutsam in verschiedene Zuckergläser, die man nur aber halb damit anfüllet, weil die Gurken sonst verderben. Nun gießt man so viel gekochten und wieder erkalteten Weinessig darüber, bis die Gurken damit bedekt sind, und überdies wieder 2 Finger hoch Baumöl; man bindet dann alle Gläser mit Papier fest zu und hebt sie an einem kühlen Orte auf. Gemeinlich erfordert ein Schock Gurken 3 Maßel Weinessig und ein viertel Pfund Baumöl.

Will man einen Gurkensalat machen, so nimmt man so viel Gurken heraus, als man zu gebrauchen denkt, und macht sie, wie gewöhnlichen Gurkensalat, mit Essig, Baumöl und Pfeffer zu rechte. Zur Aufbewahrung muß man sich des besten Baumöls und des allerschärfsten Essigs bedienen, den man nur haben kann; ohne diesen würde es vergebens sein die Gurken erhalten zu wollen; von schlechtem Del aber nehmen sie einen übeln Geschmack an.

Champignons macht man auf folgende Weise ein: Es werden zu dem Ende die Stiele davon abgeschnitten, und die großen Champignons gespalten, die kleinen aber nicht. Hierauf läßt man Wasser mit etwas Salz kochen, wo die Champignons hinein geschüttet und ein wenig mit aufgekocht werden. Dann nimmt man sie heraus und läßt das Wasser durch einen Durchschlag davon ablaufen oder drückt es auch ganz gelinde aus. Unterdessen kocht man scharfen Weinessig mit etwas Muskatensblumen, englischem Gewürz, Nelken, Pfeffer und Lorbeerblättern, schüttet die Champignons hinein, und läßt sie noch einmal damit aufwallen. Dann nimmt man alles vom Feuer, läßt es erkalten, und schüttet es in Zuckergläser. Nach zwey oder drey Tagen läßt man etwas reines Hammeltalg zergehen, gießt es darüber, bindet die Gläser fest zu, und stellet sie insgesammt an einen kühlen Ort.

Man kann auch Champignons, wenn sie gekocht und ausgebrückt sind, mit dem Gewürz vermischen, in Zuckergläser thun. Zu dem Ende legt man erst eine Lage frischer Lorbeerblätter mit gequetschtem Pfeffer und ganzen Muskatensblumen, darauf eine Lage Champignons, auf diese abermals eine Lage Lorbeerblätter und Gewürz, und so schichtweise fort, bis die Gläser voll genug sind. Dann gießt man den gekochten und wieder kalt gewordenen Weinessig darauf, und über alles zerlassnes reines Hammeltalg.

Auf diese Weise ist nun gezeigt worden, wie man verschiedene Früchte mit Weinessig aufbewahren kann. Jetzt wollen wir beschreiben, wie man eben diesen Zweck auch mit Zucker erreichen kann.

Glas,

Glasirschen einzumachen. Man nimmt die Kirschen, die aber nicht überreif sein dürfen, und macht die Kerne behende heraus. Die Kirschen werden dann gewogen, und zu jedem Pfunde wird ein halb Pfund Kochzucker genommen. Den Zucker, auf den man auf jedes Pfund 12 bis 14 Loth Wasser gießt, läßt man in einer saubern verzinnten Pfanne so lange kochen, bis er anfängt steif zu werden. Dann nimmt man ihn vom Feuer, thut die Kirschen hinein, und läßt sie mit kochen, bis alles anfängt etwas dick zu werden. Sie müssen aber hurtig kochen, jedoch muß man das Anbrennen auf alle Weise zu verhindern suchen, denn kochen sie zu langsam, so geht alle Röthe verloren.

Johannisbeeren werden eingemacht, wenn man halb so viel Zucker, als man Johannisbeeren hat, mit Wasser kochet, bis er sich wie Syrub ziehen läßt. Alsdann wirft man die von den Stielen gepflückten Johannisbeeren hinein, und läßt es kochen, bis der Zucker wieder dick genug ist. Nur rühre man den Zucker nicht um, weil sonst die Beeren zergehen würden. Dann nimmt man alles vom Feuer, läßt es erkalten, und thut es in Gläser, die aber wohl verwahret werden müssen.

Maulbeeren einzumachen. Hierzu nimmt man ebenfalls zu zwey Theilen Beeren einen Theil Zucker; dieser wird mit Wasser so lange gekocht, bis er sich ziehen läßt; dann legt man die Maulbeeren hinein, und läßt es kochen, bis es dick wird. Sollte der Zucker aber zu lange kochen müssen, und man siehet, daß die Beeren zerplagen wollen, so nimmt man alles vom Feuer, und schüttet es, wenn es erkaltet ist, in Gläser wieder ab, und kocht ihn nochmals, bis er dick

ge-

genug ist. Damit das Kochen aber nicht zu lange daure oder des Zuckers zu wenig werde: so kann man während des Kochens noch ein Stück Zucker in die Pfanne hinzuwerfen. Auch bey andern einzumachenden Sachen kann man sich dieses merken, denn sonst würde man bey einigen zuweilen zu wenig Zucker oder Syrup behalten, um alles gehörig zu bedecken.

Beym Stachelbeeren Einmachen rechnet man auf 3 Pfund Beeren 2 Pfund Zucker. Den Zucker kochet man mit Wasser und einigen Stücken Zimme so lange, bis er sich ziehet, wie bey den Johannisbeeren. In den kochenden Zucker wirft man die Stachelbeeren, und läßt sie ein paar mal mit aufkochen, dann werden sie herausgenommen und in Zuckergläser gelegt. Den Zucker läßt man noch etwas nachkochen, bis er dick genug ist, dann wird er über die Stachelbeeren gegossen, und wenn alles erkaltet ist, das Gefäß zugedeckt.

Wenn Preisselbeeren eingemacht werden sollen, so müssen sie mit Zucker und weißem Franzwein zusammen dick eingekocht und so aufgehoben werden.

Birnen einzumachen. Man schälet z. B. Muskatellerbirnen, legt sie mit ihren Stielen in einen Kessel, und läßt sie mit Wasser etwas weich kochen. Dann nimmt man sie recht behutsam aus dem Kessel, legt sie eine neben die andere, ohne daß sie sich berühren, auf eine Serviette, deckt sie mit einer andern Serviette zu, bis sie kalt geworden. Unterdessen nimmt man so viel Pfund Zucker als man Pfunde Birnen hat, legt diese in einen Kessel, und läßt ihn mit Wasser so lange kochen, bis er dick wie Syrup ist, und sich ziehen läßt. Wenn er diesen Grad der Steife erhalten, nimmt man

man ihn ab und läßt ihn erkalten. Unterdessen hat man in jeder Birne oben, wo die Blüte gewesen, eine Gewürznelke hinein gestochen und alle Birnen in ein Zuckerglas gelegt. Den abgekühlten Zucker gießt man herüber, und läßt alles eine Nacht oder einen Tag stehen. Den folgenden Tag thut man die Birnen mit dem Saft in den Kessel wieder zurück aufs Feuer, und läßt es langsam kochen, wobey man mit einer Schaumfelle den Schaum abnimmt. Die Birnen nimmt man aber bald wieder heraus, legt sie auf eine zimmerne Schüssel, wo sie abkühlen. Zu dem Saft drücke man zu jedem Pfund Zucker oder Birnen den Saft von zwey Zitronen (es müssen aber durchaus keine Zitronenferner mit hinein kommen), damit kocht man den Zucker so lange, bis er ganz dick geworden. Dann läßt man ihn abkühlen, und gießt ihn auf die Birnen, welche man zuvor schon in die Zuckergläser hinein gelegt hatte. So stellet man alles an einen kühlen Ort. Findet man nach einigen Tagen, daß der Zucker wieder dünn geworden, so muß er abgegossen, wieder aufgekocht, erkaltet, und dann erst wieder auf die Birnen gegossen werden. Dieses Kochen wird so oft wiederholet, als man findet, daß der Zucker auf den Birnen immer dünn geworden.

Aprikosen werden ebenfalls geschält, die Kerne herausgenommen, aufgeschlagen, die Schale weggeworfen und der Kern wieder hineingesteckt. Dann nimmt man eben so viel Zucker, als man Aprikosen dem Gewichte nach hat. Den Zucker läßt man mit Wasser aufkochen, in denselben legt man die Aprikosen und läßt sie ein paar mal mit aufkochen, dann werden sie herausgenommen, und, nachdem sie erkaltet, in Gläser

fer gethan. Den Zucker läßt man unterdessen dick kochen, erkalten, alsdann gießt man ihn über die Aprikosen in den Gläsern. Wann nach einigen Tagen der Zucker wieder wässrig oder dünn geworden, wird er eben so wie bey den Birnen wieder aufgekocht, und das so lange wiederholt, bis er dick bleibt. Eben so verfährt man auch bey dem Einmachen der Pfirsichen.

Aprikosenmarmelade ist hiervon nicht sehr unterschieden, daher wir sie hiemit anführen wollen. Man schälet Aprikosen, schneidet sie durch, nimmt die Kerne heraus, schlägt sie auf und schälet sie ab. Dann wird so schwer Zucker als die Aprikosen abgewogen. Der Zucker wird mit Wasser wie ein dicker Syrup eingetheilt, die abgeschälten Aprikosen hineingelegt, und alles so lange gekocht bis es zusammen dick wird. Die Kerne mit etwas Zimmet und Nelken werden alsdann hineingeworfen, damit noch einigemal aufgekocht und in Zuckergläser gethan. Wird es nach dem Erkalten zu dünn, so muß es nochmals aufgekocht werden. Gleichergestalt macht man auch Marmeladen von andern Früchten, als Äpfel, Quitten und dergleichen; nur merke man sich, daß, wenn die Früchte nicht so saftig sind als die Aprikosen, wie zum Beyspiel die Quitten, so nimmt man diese Früchte, reibt sie auf einem Reibeisen, drückt den Saft aus und kocht damit den Zucker. Während des Kochens nimmt man das durchgedrückte Mark, thut es in den Zucker, und kochet beydes so lange, bis es sich von dem Gefäß ablöst; dann kann man etwas Zitronenschale, Zimmet, Nelken &c. darzu thun, und die Marmelade, welche alsdann fertig ist, in kleine Zuckergläser einmachen.

Pflau

Pflaumen, die eingemacht werden sollen, müssen mit Handschuhen vom Baume gepflückt, mit einem reinen feinen Tuch abgewischt, und mit einem hölzernen Stifte an vier Orten durchstochen werden. Von den Stielen, die daran bleiben, wird nur ein kurz Ende abgeschnitten.

Zu acht Pfund Pflaumen nimmt man vier Pfund Zucker, ein und ein halb Maas Weinessig, ein halb Loth Nelken und ein halb Loth Zimmet. Die Pflaumen werden ohne das Gewürz in einen reinen Steintopf gelegt, der Essig und Zucker aber zusammen aufgekocht und heiß auf die Pflaumen gegossen. Ist alles kalt geworden, so wird der Essig wieder abgegossen, abermals gekocht und auf die Pflaumen geschüttet. Wenn alles abermals erkaltet, gießt man den Essig nochmals ab, und setzt ihn übers Feuer; wenn er kochet, werden die Pflaumen dazu gethan, und wenn letztere mürbe sind, schüttet man endlich das Gewürz dazu. Sind die Pflaumen erdlich weich genug, so nimmt man sie heraus und legt sie in Zuckergläser oder Steinkruken; den Essig und Zucker aber läßt man so lange fort kochen, bis er wie ein dicker Syrup ist, alsdann gießt man ihn so kochend auf die Pflaumen. Sollte der Zucker nach einigen Tagen dünn geworden sein, so muß er noch einmal abgegossen und aufgekocht werden, und würde des Syrups zu wenig, daß die Pflaumen nicht bedeckt würden, so legt man vor dem Kochen noch in Stück Zucker in den Syrup und kochet es mit.

Zu merken ist noch, sowohl hier bey den Pflaumen als auch bey allen andern Früchten, daß, wenn der Zucker dazu gekocht wird, solcher allemal wohl abgeschäumt werden muß.

Ein

Eingemachte Borsdorfer Aepfel ist ein vortreffliches Essen. Die Aepfel werden abgeschälet, halb durchgeschnitten, unterdessen wird reines Flußwasser mit etwas Zimmet außs Feuer gesetzt. In dieses kochende Wasser wirft man die Aepfel, daß sie damit ein paar mal aufkochen. Dann werden sie wieder herausgenommen, auf einen Durchschlag oder ausgebreitete Serviette gelegt, damit das Wasser ablaufe. Während des sezt man, wenn man ein halb Schock Aepfel genommen, zwey Pfund Zucker mit etwas Wasser auf, läßt es bis zur Dicke eines Syrups einkochen, mischet darunter den Saft und die ganz klein und fein geschnittenen Schaalen von vier guten Zitronen. Zugleich werden die Aepfel mit hineingelegt und so lange fortgekocht, bis sie vollends weich geworden; dann werden die Aepfel wieder herausgenommen, und in dazu gehörige Gläser gelegt. Den Zucker läßt man erkalten und gießt ihn darüber; wird er nach einigen Tagen dünner, so muß er nochmals eingekocht werden, wie schon bey andern Früchten erwehnt worden.

Weil die Gelees den eingemachten Früchten ähnlich sind, so wollen wir einige anführen. Nach der Weise, wie diese gemacht werden, verfertigt man auch die andern.

Gelee von Borsdorfer Aepfel, Kernetten und dergleichen. Die hierzu erwählten Aepfel werden geschälet, mit den Kernen, welche des Wohlgeschmacks wegen darin bleiben müssen, in Strücker geschnitten.

Diese werden mit so vielem Wasser, daß sich die Aepfel heym Kochen darin noch bewegen können, nachgekocht. Dann muß man sie aus dem Wasser herausnehmen, zerreiben, und durch ein sauberes Tuch den
Saft

Saft ausdrücken. Diesen Saft gießt man in einen Kessel, und zu jedem Pfunde desselben schüttet man ein halb Pfund Zucker, kochet dieses zusammen, bis es dick genug geworden. Dann wirft man etwas länglicht geschnittene frische Zitronenschaale hinein und kocht es so lange, bis das etwas von dem Gelee auf einen kalten Teller geträpelt solcher in Perlen zusammen läuft. Geschiehet dieses, so ist er gut, und muß in Zuckergläser gethan und darin aufgehoben werden.

Johannisbeeren Gelee. Die Beeren dazu werden von den Stielen abgepflückt, in einen neuen Topf geschüttet und mit einem Deckel zugedeckt. Diesen Topf setzt man in einen Kessel mit kochendem Wasser, und wenn der Topf einige Zeit darin gestanden hat, so wird sich der Johannisbeeren-saft darin ansammeln; denselben gießt man öfters klar ab, drückt aber ja nicht die Beeren, sonst wird der Saft trübe und unansehnlich. Hat man nun Saft genug auf diese Art zusammen, so wird er gewogen und auf jedes Pfund Saft drey viertel Pfund Zucker und ein Weinglas voll Wasser genommen. Das Wasser mit dem Zucker kochet man so lange, bis es Perlen wirft oder sich in Faden ziehen läßt. Als dann erst wird der Saft dazu gegossen und alles zusammen noch eine Zeitlang gekocht, wobey aber das Abschäumen des Zuckers nicht zu vergessen ist. Tröpfelt man etwas weniges in einen zinnernen oder silbernen Löffel und es gerinnet bey dem Erkalten zu einem Gelee, so ist alles fertig. Man nimmt es dann vom Feuer und thut es in Zuckergläser. Weil der Gelee aber verderben könnte, wenn er lange aufbewahret wird: so schneidet man runde Stückchen Papier, die so eben in die Glä-

fer über dem Gelee passen, befeuchtet sie mit gutem Franzbranntwein und legt sie innerhalb der Gläser auf den Gelee, und so erhält sich derselbe auf lange Zeit. Eben so werden auch die Kirschen- Himbeeren- und manche andere Gelees verfertigt. Man verschafft sich von diesen Früchten auf eben die Art wie von den Johannisbeeren den klaren Saft, nimmt eben so viel Zucker, so viel man von dem Saft dem Gewichte noch hat, und kochet ihn mit etwas wenigem Wasser so lange, bis er sich von dem Spatel, wovon man ihn herunter laufen läßt, in lange Faden ziehet; dann gießt man den Saft dazu und verfähret mit dem Kochen, Probieren und Einmachen eben so, wie vorhin bey den Johannisbeeren-Gelee, ist gesagt worden.

Man machet auch Früchte in Branntwein ein. Von dieser Art der Aufbewahrung wollen wir ein Paar Beyspiele geben und dazu Aprikosen und Pflaumen wählen.

Man nimmt diese Früchte, wenn sie mäßig reif sind, wischt sie mit einem saubern Tuche rein ab, und schneidet sie entweder etwas hin und wieder ein oder sticht mit einem hölzernen Stifte einige Löcher bis auf den Kern darin. Man wirft diese Früchte in kochendes Wasser, nimmt sie, sobald sie ihre Farbe verloren haben, geschwind wieder heraus.

Sollen sie einen Theil ihrer verlornen Farbe wieder haben, so benezt man sie mit recht kaltem Wasser, und legt sie auf Horden oder Siebe, um sie abtröpfeln zu lassen. Unterdessen hält man die Falschen, worin sie kommen sollen, bereit, und hat Franzbranntwein von der besten Güte mit 16 Loth Zucker in ganz wenigem Wasser aufgelößt, auf jedes Quart vermischt, hingestellt.

Man

Nun legt man die Früchte in die Gläser mit weiter Oeffnung, worin man sie aufbewahren will, dergestalt, daß sie nicht sehr gedrückt werden und gießt den mit Zucker zubereiteten Brantwein so lange darauf, bis er darüber stehet. Die Früchte müssen nicht ganz reif sein; denn die Erfahrung lehret, daß der Geschmack, der durchs Kochen reifgemachten Früchte angenehmer ist, im Gegentheil aber, wenn sie zu reif sind, sie zerfallen, weich sind und ihre Annuth als ein Tafelgericht verlieren.

Anders verfähret man mit harten Früchten. Zum Beyispiel Birnen. Diese nimmt man ebenfals, bevor sie recht reif geworden, reibt sie mit einem Tuche ab, und sicht sie mit einem Psriemen durch und durch, behandelt sie ferner, eben so, wie vorhin gesagt worden ist, nemlich, man wirft sie in kochendes Wasser, nimmt sie aus demselben wieder heraus und kühlet sie mit kaltem Wasser, wie angezeigt, wieder ab.

Zu jedem Pfunde Früchte nimmt man 12 Loth Zucker, kochet denselben mit Wasser zu einem Syrup, wirft darin die Früchte, nimmt sie bey dem ersten Aufsteden vom Feuer und läßt alles bis auf den folgenden Tag stehen und erkalten.

Wenn der Syrup den nächsten Tag dünner geworden, gießt man ihn wieder ab und kocht ihn wieder bis zu seiner vorigen Dicke ein. Beym Kochen schüttet man die Birnen abermals hinzu und läßt alles nochmals aufwallen. Darauf wird alles vom Feuer genommen und zum Erkalten wieder hingestellt. Diese Behandlung wiederholet man so oft und so lange, bis sich der Syrup nicht mehr verdünnet; alsdann schüttet man die Birnen in dazu gehörige Krufen, gießt erst den

D 2

Syrup

Syrup darüber, und hernach auf jede vier Pfund ein Quart Franzbranntwein dazu, und läßt das Ganze unter sanftem Umrühren vierzehn Tage stehen.

So bald sie an die Seite gestellet werden, muß man nicht unterlassen darnach zu sehen, daß die Früchte stets bedeckt sind. Ungeachtet sie vom Brantwein durchdrungen sind, verderben sie doch oft, wann sie von der Luft berührt werden.

Kirschen kann man auf folgende Weise einmachen. Man bereitet mit Wasser und Zucker durchs Kochen einen Syrup, und nimmt zu jedem Pfunde Zucker zwey Pfund Kirschen. Diese wirft man in den kochenden Zucker hinein und läßt sie ein oder zweymal mit aufkochen. Dann nimmt man den Syrup vom Feuer und mischet, wenn er erkaltet ist, ein halb Quart Franzbranntwein oder Kirschspiritus und ein viertel Quart Zimmetwasser darunter.

Die Frucht wird nach einiger Zeit lieblich schmecken und die überstehende Flüssigkeit einen vorzüglichen Rastafia geben.

Aus diesen angezeigten Beyspielen wird es einer aufmerksamen Wirthin nicht schwer scheinen den Weg auszufinden, wie und auf welche Art sie eine jede ihr vorkommende beliebige Frucht einmachen und aufbewahren kann. Ich habe es aus dieser Ursache nicht für nöthig befunden die Behandlung mit mehreren Früchten anzuführen.

Sauerkohl, eingemachte grüne Bohnen und dergleichen gehörten zwar einigermassen auch hierher, da die Behandlung derselben aber auf eine andere Art geschie-

schiehet, zum Theil aber auch eine Gährung dabei vorgehet, so wollen wir dieses bis zu einer andern Gelegenheit versparen.

Vom Einsalzen oder Einpöckeln des Fleisches.

Das das Pöckelfleisch in der Wirthschaft vortheilhafter sey als frisches Fleisch, will ich zwar nicht behaupten indessen hat doch eine Wirthin besonders gegen den Winter gern einen Vorrath davon im Hause, nicht so wohl wegen der Veränderung in den Speisen, sondern auch an denen Orten, wo man nicht immer so gleich frisches Fleisch haben kann, jenes an dessen Statt anzuwenden.

Wenn es nun eine Nothwendigkeit ist sich bey einem einigermaßen großen Hauswesen gegen den Winter damit zu versorgen; so erfordert es doch Geschicklichkeit selbiges zu bewahren, damit es nicht verderbe oder eben so wenig unnöthiger Weise vertheuert werde.

Gemeinhin siehet man das Einpöckeln als eine sehr leichte Sache an, und glaubt, wenn man das Fleisch nur mit Salz reibe, es lagenweis einlege, jede Lage mit Salz bestreue, das Faß mit einem mit Steinen beschwerten Boden zudecke und so in den Keller stelle, daß damit schon alles gethan sey; aber, das ist Irrthum, denn auch hier kommt es auf Kleinigkeiten, die man zu beobachten hat, sehr viel an.

54 Vom Einsalzen oder Einpöckeln

Die bessere Art des Einsalzens ist diejenige, die hier angezeigt werden soll. Zuvörderst aber muß ich erinnern, daß, um das Fleisch gut und schmackhaft zu erhalten, vieles auf die Beschaffenheit der Fässer, worin es eingesalzen lieget, ankomme. Es ist notwendig, daß sie von Eichenholz verfertigt sind. Die sehr großen Fässer, die man so oft öffnen muß, taugen hierzu nicht. Die von der Größe eines halben, bis höchstens ganzen Ankers sind die besten. Jedoch sollte man die letztern nur in großen Wirthschaften, wo viel Fleisch auf einmal herausgenommen wird, gebrauchen. Diese Fässer sollten, so bald das Fleisch darin eingesalzen ist, von dem Böttcher fest zugemacht werden, damit sie, wo möglich, alle Tage in dem Keller könnten umgekehret werden und das Fleisch niemals ohne Lacke im Fasse liege.

Scheuet jemand das Böttcherlohn, oder ist ihm das Umkehren der Fässer zu beschwerlich, so kann man sich der Schraubenfässer bedienen, die aber zur Erhaltung des Fleisches nicht so dienlich als die vorhergehenden sind. Ein solches Faß hat zwey hervorstehende Dauben, die man auch Hörner oder Ohren zu nennen pfleget. In jedem derselben ist ein viereckiges Loch befindlich, wodurch man einen starken Riegel, der in der Mitte mit einem Loche, worin sich eine Schraubemutter befindet, versehen ist, vorschieben kann. Durch diese gehet eine Schraube, die fast so lang als das Faß, und oben mit einem Knopf, wodurch ein Loch gebohret, um darin einen Hebel zu stecken, versehen ist.

In dem Deckel des Fasses, womit das Fleisch bedeckt ist, wird eine kleine Höhle gemacht, worin die Schraube einpaßt. So bald nun Fleisch aus dem Fässchen

Fäßchen herausgenommen worden, legt man den Deckel wieder über das Fleisch und schraubt ihn wieder fest herunter. Will man auch noch diese Kosten mit solchen Schraubenfässern vermeiden, so ist kein anderer Weg übrig, als bey der alten Methode zu bleiben und den Deckel mit Steinen, oder andern Gewichten zu beladen.

Soll nun in einem oder dem andern dieser Fässer Fleisch eingesalzen werden, so müssen diese sehr sorgfältig rein gemacht und ausgebrühet seyn. Es schadet auch nicht, wenn man Gefallen daran findet solche mit Wacholderbeeren oder andern dergleichen beliebigen Sachen auszuräuchern. Nächst dem sorget man für gutes trocknes Salz und Salpeter; denn wer hierin nicht das rechte Maas weiß und trift, der kann der Sache leicht zu viel oder zu wenig thun. Im erstern Falle, wenn zu viel Salz oder Salpeter ist, bekömmet das Fleisch leicht einen unangenehmen Geschmack und wird beym Kochen hart, das Salz wird unnöthiger Weise verschwendet, in letztern aber ist es leicht dem Verderben unterworfen, dauert nicht lange und der Verlust ist noch größer. Den Salpeter setzt man allein hinzu, weil das Fleisch dadurch eine angenehme Röthe bekömmet, und wie einige glauben, einen bessern Geschmack erhalte. Das beste Verhältniß ist, wenn zu 100 Pfund Fleisch 5 Pfund Salz und zwey bis zwey und ein halb Loth Salpeter genommen wird. Der gereinigte Salpeter ist der beste, man trocknet und stößt ihn fein und mischt ihn zuvor mit dem Salze wohl durcheinander. Das Fleisch, welches man einpöckeln will, muß zuvor von seiner natürlichen Wärme wohl abgekühlet sein, aber auch im Gegentheil durch zu langes Liegen seinen frischen Geschmack nicht verloren

56 Vom Einsalzen oder Einpökeln

haben, jedoch ist das allzuspäte Einpökeln nach Beschaffenheit der Witterung immer schädlicher als das allzufrühe.

Wenn das Fleisch also in der Luft wohl ausgekühlt ist, so wird es, um es recht gut einlegen zu können, in größere, mittlere und kleinere Stücken zerkleinert, das mit Salpeter vermischte Salz setzet man sich zur Seite und reibet mit der Hand ein Stück nach dem andern damit ein. Hernach wird in dem Fasse eine Lage Salz gestreuet, daß von dem Boden nichts zu sehen bleibt; und dann eine Lage Fleisch hinein gelegt, diese wird wieder mit Salz bestreuet und so wechselsweise mit dem Fleische und Salz fortgeföhren, bis alles in dem Fasse ist, worauf zuletzt die oberste Lage Fleisch nochmals mit Salz bestreuet wird. Dann läßt man das Faß vom Böttcher zumachen oder schraubt den darüber gelegten Deckel mit der Schraube herunter, oder beschweret den Deckel, um das Fleisch herunter zu drücken, mit einem Steine u. dgl. Die aus dem Fleische herausgehende Feuchtigkeit löset das Salz auf, fließt damit in die Zwischenräume und durchdringt das Fleisch vollends.

Manche haben die Gewohnheit, um Salz zu sparen, eine Lacke von Salz und Wasser zu machen, sie gießen solche, wenn das Fleisch hineingelegt ist, darauf; allein diese Methode ist fehlerhaft; denn, wenn das Fleisch fest auf einander lieget, so kann es nicht mehr so gut durchdrungen werden, daher es übel schmeckt, wenn es gekocht wird und sehr leicht dem Verderben ausgesetzt ist. Viele pflegen auch Lorbeerblätter, Thymian, Gewürz und dergleichen auf die erste Lage des Salzes auf dem Boden zu legen; doch dieses be-

wäret

ruhet auf jedem Liebhaber, der daran Gefallen findet, denn das Pöckelfleisch nimmt den ganzen Geschmack davon an.

Beym Einlegen des Fleisches muß man durchaus die Vorsicht gebrauchen es recht fest zusammen zu packen, und besonders darauf sehen, daß es allerwärts recht genau an dem Holze des Fasses anliege. Auch sucht man zu verhüten, daß nicht ein Knochen des einen Stückes den Knochen des andern berühre. Denn auf alle Weise entstehen Lücken, in denen das Fleisch immer zuerst dem Verderben ausgesetzt ist. Aus dieser Ursache ist es eben so dienlich das Fleisch in Stücken von verschiedener Größe zu zerhauen, um alle leere Derter im Fasse auszufüllen zu können. Der beste Weg ist daher, daß man bey jeder Lage anfangs zuerst die Seiten des Fasses mit Fleisch zu belegen, und hernach die Mitte auszufüllen, auch hüte man sich keine Knochen an das Holz zu legen.

Weil aber das Fleisch, worin Knochen sind, am leichtesten zu verderben pflegt, so ist es am besten, man nehme zu den untersten Lagen, Fleisch, worin die wenigsten Knochen sind, und lege das andere, weil das oberste doch zuerst konsumirt wird, oben auf. Durch das bloße nachmalige Beschweren oder Herunterpressen würde sich das Fleisch doch nicht in alle Lücken hinein drücken lassen. Daher ist es äußerst nothwendig, jedes Stück bey dem Einlegen mit den Händen fest einzudrücken, dergestalt, daß die ganze Lage eben wird, und keine Höhlungen übrig bleiben.

Man thut sehr wohl, wenn mehrere Fässer zum Einpöckeln gebraucht werden, die Stücke, welche die meisten Knochen enthalten, alle in einem Fasse einzupöckeln,

58 Vom Einsalzen oder Einpöckeln

und dieses zuerst zu verbrauchen; auch kann man das Fleisch vom Halse zu dem letzten, oder wenn man nur ein Faß hat, oben auf legen, denn dieses pflegt immer eher in Fäulniß über zu gehen als irgend ein anderes Stück.

Dem Hamburger gepöckelten und geräucherten Fleische gibt man einen großen Vorzug vor andern Fleische; allein ich kann versichern, das unsrige würde ihm wenig nachgeben, wenn erstlich alle Vorsicht beym Einpöckeln genau beobachtet würde, und zweytens, wenn zum Schlachten kein anderes als junges fünf- bis sechs-jähriges Vieh, das noch nicht den Pflug gezogen, genommen würde, oder wenn der zu schlachtende Ochse wenigstens zuvor ein Jahr von Arbeit frey ruhig auf der Weide gejagt und daselbst fett gemacht würde. Ich bin überzeugt, unsere gute Birthinginnen würden uns dann ein eben so gut Gericht gepöckeltes und geräuchertes Fleisch vorsehen, als das theure Hamburger.

Beym Einsalzen des Schweinesfleisches verfährt man auf gleiche Art. Es erfordert dies aber mehr Salz als das Rindfleisch. Beym Einlegen in das Faß streuet man ebenfalls zuerst eine Lage Salz und dann wird schichtweise eine Lage wohl mit Salz abgeriebenes Fleisch darauf gelegt. Unten in dem Fasse legt man den Speck, dann die Schinken und oben auf die Füße, die Ohren, Schnauze und Kopf ic.

Das gepöckelte Rindfleisch darf nicht, um gut zu werden, so lange im Pöckel liegen, als das Schweinesfleisch. Letzteres bedarf dazu wenigstens 6 Wochen, wosfern es nicht soll geräuchert werden.

In Städten, wo man stets frisches Fleisch haben kann, ist, wie oben schon gesagt, kein Vortheil bey dem

dem Einsalzen; denn erstlich verlieret man die schönen nährenden Suppen, das Hückelfleisch schwindet sehr, und es müssen deswegen, weil es bloß auf dem Tisch gegeben wird, viel größere Stücken gekocht werden, dagegen man mit 2 Pfund frischem Fleische gewiß weiter reicht, als mit 3 Pfund eingesalzenem. Zu dem kann das frische Fleisch mit so vielen Arten Gemüsen und Wurzeln gekocht werden, wobey ein ansehnliches von Butter und Schmalz erspart wird. Ist das Fleisch auch nur etwas weniges fett, so wird der mitgekochte Kohl und Rüben zc. doch genugsam gefettet. Will man doch aber gern eine Veränderung haben, so kann man sich zuweilen ein gutes Stück Rindfleisch in Salz mit etwas Salpeter 4 Tage lang legen, man hat dabey nicht allein den Vortheil gutes Fleisch zu genießen, sondern der Verlust der durch das Schwinden verursacht wird, ist auch nicht so groß, als bei dem, was so lange in dem Hückel gelegen hat, und das wohl gar, wenn es von den letzten Stücken ist, die in dem Fasse sind, übel-schmeckend geworden.

Das Einpöckeln ist nicht das einzige Mittel einen Vorrath von Fleisch aufzubewahren, es kann dieser Endzweck auch durch das Räuchern erhalten werden. Es dienen dazu fast alle Fleischstücken; wenn man aber wählen und die besten dazu nehmen will, so sind unstreitig von einem Ochsen die Brustkern und Ribbenstücken, von einem Schweine aber die Schinken und der Speck, die besten. Eine Rinderbrustkern findet insgemein eingepöckelt mehr Liebhaber, sie behält aber geräuchert auch länger ihren guten Geschmack. Wegen der vielen Knochen und Knorpeln läuft dieses Stück leicht an, es ist daher am besten, es nicht beym Einsalzen

60 Vom Einsalzen oder Einpöckeln

salzen ganz unten zu legen, damit es nicht zu lange im Pöckel liegen bleibe.

Alles geräucherte Fleisch würde, bevor es vom Rauche kann durchdrungen werden, verderben und in Fäulniß übergehen. Diesem vorzubeugen, und derselben so lange Einhalt zu thun, bis der Rauch seine vöilige Wirkung äußern kann, ist man genöthiget, das in Stücken zerhauene und zum Räuchern bestimmte Fleisch zuvor mit Salz, worunter ebenfals, so wie beym Pöckelfleisch, etwas Salpeter gemischt ist, zu bestreuen und in ein hölzernes Gefäß zu legen. Die Feuchtigkeit des Fleisches löset hier das Salz auf und fließet dann ab, wodurch eine Lacke entsteht. Mit dieser Lacke wird das Fleisch einige Tage lang täglich verschiedenemale begossen und dann erst in den Rauch aufgehängt. Auf diese Weise entgeht man der Gefahr des Verderbens des Fleisches.

Bey gelinder Witterung muß man schon das Fleisch nicht so lange in der Lacke liegen lassen, als bey kalter, sonst würde es leicht angehen und schon vor dem Räuchern einen verdorbenen Geschmack bekommen.

Hingegen muß das Gefrieren des Fleisches sorgfältig verhütet werden, weil in dem Falle bey dem Begießen die Lacke nicht eindringen kann.

Viele ziehen zum Räuchern eine Holzart der andern vor, besonders wird von einigen viel auf den Rauch von Wacholderholz gehalten, jedoch pflegt man am liebsten das Eichene zu wählen. In Gegenden, wo das Holz überflüssig und nicht theuer ist, gehet dieses wohl an, im entgegengesetzten Falle aber muß man nehmen, was zu bekommen ist.

In

In gänzlicher Ermangelung des Brennholzes, da man mit Steinkohlen heizen und kochen muß, bedient man sich des eichen Laubes oder der Blätter von allen Obstbäumen, die man ein wenig besprenget, wenn sie zu trocken wären, und deshalb mit einer Flamme brennen würden, faules Holz, ferner Holzspäne &c. und fast haben letztere den Vorzug, wenigstens im Anfange des Räucherns, da ein starker Schmauch gemacht werden muß.

In dem Schorstein Fleisch zu räuchern, gehet sehr gut an, wo aber eine für Feuerzgefahr gut gesicherte Räucherammer im Hause vorhanden ist, da ist es nicht allein besser zu räuchern, sondern man setzt sich auch keiner so großen Gefahr in Absicht des Feuers aus.

Das Fleisch muß nicht zu lange im Rauche hängen, sonst wird es zu hart, verlieret seinen guten Geschmack, wird holzig oder kraftlos. Indessen kann man die Zeit des Räucherns nicht bestimmen, weil die Beschaffenheit des Rauchfanges, der Räucherammer, der Menge des Rauchs, der Witterung, und dergleichen mehr, es bald befördern, bald hindern. Man hat kein anderes Mittel dieses zu erfahren, als das zuweilen nachgesehen wird, ob das Fleisch wohl trocken, aber ja nicht zu hart werde. Besser ist es, wenn das Fleisch nicht allzutrocken ist, denn da kann man sich füglich dadurch helfen, daß man es außer dem Rauchfange, oder in der Vorrathskammer noch nachtrocken lasse. In Westphalen räuchert man das Fleisch nur wenig, und die Würste nur 24 Stunden, oder wenn sie sehr dick sind, 2 Tage. Das Fleisch verwahret man dort alsdann in fest zugespundeten Tonnen, und läßt es darin bis nach dem Ende des Maymonats stehen; hernach hängt man es in lästige Zimmer auf.

Hier

62 Vom Einsalzen und Einpökeln

Hier bewahret man es in festen Rauchkammern, wo kein Rauch weiter eingelassen wird, oder in finstern Zimmern, oder in fest verschlossenen Ofenlöchern in Heu eingepackt, wo es auch kühle lieget, und dieses ist hiesigen Orts wohl die beste Aufbewahrungsart.

Eine vorzügliche Art das geräucherte Fleisch gut aufzubewahren ist folgende. Mit trockner und wohl ausgefeibter Asche bestreuet man jedes Stück Fleisch, Speck, Schinken, Wurst &c. aber recht dick, und legt es so behutsam eins aufs andere in einem wohlverschlossenen dichten Kasten an einen kühlen nur nicht feuchten Ort. Das Fleisch dauert auf diese Art sehr lange und ist völlig vor den Speckmaden und Milben gesichert. Auch behält der Speck und Schinken seine ganze Weise, die Asche schadet ihm nichts und kann vor dem Kochen leicht mit Wasser abgespühlet werden. Zuvor aber, ehe das Fleisch mit Asche bestreuet wird, muß es mit Strohwischen oder Tüchern gut abgewischt werden, damit die Unreinigkeit und Feuchtigkeit nicht daran bleibe.

Mit leichter Mühe kann man sich bald gutes geräuchertes Fleisch machen, wenn man eine schöne Rinderbrust 8 Tage lang mit Salz und etwas Salpeter gerieben, auf oben angezeigte Art hinlegt und sie dann 5 bis 6 Tage im Rauche hangen läßt. Desgleichen auf eine andere geschwindere Art, wenn man ein Stück Rindfleisch in einen Topf mit kochendem Wasser, worin Salz und etwas Salpeter geschüttet worden, an einen Band gehängt, stecket, sobald das Wasser anfängt stark zu kochen, wird es herausgezogen und 24 Stunden in scharfen Rauch gehängt, darauf es dann gekocht werden kann. Auf diese Weise wird es zwar eher fertig, es schmeckt aber nicht so gut als ordentlich geräuchertes Fleisch.

Eben-

Ebenfals wird auch Fleisch in kochendes Wasser gelegt, und so wie es wieder zu kochen anfängt, herausgenommen, mit Salpeter und Salz gerieben, im Winter 24 Stunden bey dem Ofen gestellt, dann in den Rauch gehängt und recht gut geräuchert; wenn das Fleisch gut ist, soll es wie Hamburger werden.

Oder auf folgende Art: man setzt ein gutes Stück Rindfleisch mit kaltem Wasser an das Feuer und läßt es eine viertel Stunde kochen; dann nimmt man es heraus und bereibt es, so heiß man die Hand daran leiden kann, mit Salz und etwas Salpeter und legt es, wenn es kalt geworden, in ein Faß, streuet Salz und Salpeter auf den Boden, und über das Fleisch, legt einen Boden darauf und beschwert es mit Steinen. Wenn man es fleißig begießt, so ist es so gut als Pöckelfleisch. Will man es räuchern, so läßt man es nur 24 Stunden auf diese Art im Salz liegen, dann unwickelt man es mit Papier und hängt es in den Rauch, so wird es ebenfals recht schön.

Hey dieser Gelegenheit wird es nicht undienlich seyn folgendes bekanntgemachtes leichtes Mittel, dem etwas angegangenen Fleische den säuligten Geruch und Geschmack zu benehmen, mit anzuführen.

Wenn im Sommer besonders bey Gewittern oder auch zu andern Zeiten das Fleisch einen säuligten Geruch und Geschmack angenommen hat, welchen es auch den Brähen mittheilet: so versuche man folgendes leichtes Mittel.

Man werfe nemlich, wenn das Fleisch beym Kochen zuvor abgeschäumet worden, einige glühende gut ausgebrannte Holzkohlen, einige Minuten lang in den Topf und, lasse sie darin mit kochen, die Kohlen werden

daß

dasjenige Wesen, welches den üblen Geschmack verursacht, an sich ziehen, und sie können hierauf wieder aus der Brühe herausgenommen werden. Findet man, daß der gute Geschmack noch nicht wieder hergestellt worden, so wiederholet man das Verfahren mit den glühenden Kohlen noch ein oder ein paar mal.

Dieses Mittel ist um desto besser und vortheilhafter, da es nicht allein bequem, ohne Kosten und ohne alle Umstände leicht zu versuchen ist; sondern auch weil die Kohlen weder einen andern Geschmack geben, noch in den Speisen Unreinigkeiten verursachen, wenn nur recht reinglühende ausgebrannte Kohlen dazu angewandt werden. Gebraucht man die Brühe nicht, als vom Schinken, Pöckelfleisch und dergleichen, so ist es noch besser, wenn die erste Brühe abgegossen und frisches warmes Wasser wieder zugegossen wird; macht man dann seinen Versuch mit den Kohlen, so wird man so desto sicherer und eher seinen Endzweck erreichen. Dieses Mittel ist auch bey ranzig gewordenen Speck und Schinken, wenn selbiger nicht zu sehr verdorben gewesen, für sehr gut befunden worden.

Vom Brodbacken.

Auf dem Lande wird wohl sehr selten anderes als eigen gebackenes Brod gegessen, hingegen ist das eigene Backen in Städten, wo es nicht an Beckern mangelt, etwas seltenes. Allein selbst sein Brod in einer Wirtschaft auch in Städten zu backen ist nicht nur vortheilhaft, sondern man erhält dadurch auch weit gesunderes
und

und besser schmeckendes Brod. Letzteres sind die beyden Haupteigenschaften, die jedes Brod haben sollte. Allgemein wird vom Roggen wohl das meiste Brod gebacken und dieses schmeckt am besten. Ist aber der Roggen zu theuer, so pflegt mancher auch wohl halb Roggen und halb Gerste zu nehmen, welches auch gutes Brod giebt.

Wenn man backen will, so wird gemeinlich folgendermaßen verfahren:

Des Abends setzt man das Mehl, z. B. einen halben Scheffel, im Backtroge an den Ofen, oder an einen andern warmen Orte in der Stube, alsdann theilet man es in der Mitte auseinander, und nimmt auf einen halben Scheffel für einen Groschen Sauerteig. Des Abends wird die Hälfte Mehl mit dem Sauerteig und mit 4 Maas lauwarmen Wasser durch einander geknätet und gesäuert, alsdann läßt man den Backtrog auf seinem Gestelle ruhig stehen und überdeckt den Teig mit einem Tuche. Am andern Morgen in der Frühe knätet man die andere Hälfte Mehl mit ungefähr 4 Maas warmen Wasser in den eingesäuerten Teig und würft ihn ordentlich damit durch, daß er locker werde; dann läßt man ihn eine Stunde bey dem Ofen stehen und schiebt ihn zum Bäcker, wo er in Brode eingetheilet, und wenn das Brod gebacken, mit Wasser durch einen Pinsel bestrichen wird, wovon es eine glatte Rinde bekömmt. Wenn man will, so kann man am Morgen unter den Teig noch etwas Kümmel knäten lassen, welches dem Brode einen angenehmen Geschmack giebt.

Um die bey Zubereitung des Brodteiges und bey dem Backen leicht zu begehenden Fehler jedesmal ver-

E

meiden

meiden zu können, will ich deshalb hier noch einiges hinzufügen.

Was zuerst den Backofen betrifft — und diese Bemerkung würde bey Anlegung derselben auf dem Lande zu nutzen seyn — so muß der Heerd desselben etwas hoch und recht dick seyn, damit er lange Hitze halte und das Brod recht ausbacken könne.

In Absicht des Mehls muß man auch einige Kenntnisse davon haben, damit man sich nicht allein auf den Müller verlassen darf. Zuerst etwas vom Weizenmehl.

Es versteht sich von selbst, daß man sich so viel wie möglich von beyden Getreidearten, sowohl Roggen als Weizen, die besten und reinsten zum Mehle nehme, die man erhalten kann.

Wenn man nun eine gute Sorte Weizen erhalten und selbigen nach der Mühle zum vermahlen schicken will, so muß derselbe erstlich so viel wie möglich gereinigt und gefegt werden, daß alle fremde Saamenkörner heraus kommen, und zweytens muß er auch gewaschen werden. Es wird dabey auf folgende Art verfahren. Ist der Weizen nicht sehr trocken, so wird nur die Hälfte gewaschen. Man nimmt zu dem Ende ein Drathsieb, schüttet von der einen Hälfte, die gewaschen werden soll, etwas darin und setzt es so in einen Zuber mit Wasser. Der Weizen wird darin mit der Hand wohl durch einander gerühret, damit alle Unreinigkeiten und Staub losgehe, hernach ziehet man das Sieb mit dem Weizen wieder heraus, setzt es auf Latten oder andre bequeme Stellen und läßt das Wasser vollends rein ablaufen. Eben so verfährt man weiter, bis die eine ganze Hälfte rein gewaschen ist; wenn nun kein Wasser mehr

mehr darunter ist, so werden beyde Theile, der gewaschene und der ungewaschene bloß gefegte Waizen, durch einander gemengt, damit auch der trockne angefeuchtet werde, dann deckt man ihn mit Säcken zu und läßt ihn 24 Stunden liegen, ehe er noch nach der Mühle geschickt wird. Ist der Waizen zu trocken, so wäscht man mehr als die Hälfte, ist er aber schon an sich feuchte, so nimmt man weniger. Ob er naß genug sey, wird erkannt, wenn man die Hand in den angefeuchten und gemischten Waizen steckt und wieder heraus ziehet; kleben viel Körner an, so ist er zu naß, kleben gar keine an, so ist er zu trocken.

Im erstern Falle feuchtet man ihn noch an, im zweyten aber kann man noch etwas trocknen darunter mischen. Das Mehl von solchem gewaschenen Waizen hält sich aber nicht lange, sondern muß gleich gebraucht werden, deshalb muß das Waschen unterlassen werden, wenn das Mehl dauern soll, welches man sich wohl merken muß. Von dem Waizen erhält man dreyerley Mehl, nemlich weiß, mittel und grau Mehl zurück, ohne die Kleye. Gleiche Bewandniß, wie mit dem Waizen, hat es auch mit dem Mahlen des Roggens, nur daß man nicht den Roggen wäscht, wie den Waizen.

Wenn man also verschiedene Sorten Mehl erhält, so hängt es von einem jeden ab, nachdem er weißer oder gröber Brod verlangt, sie zu vermischen, oder jede besonders zu verbacken. Man bemerke aber, daß das schwarze Roggenbrod viel länger dauert, als das weiße. Hat man nun gutes Mehl, so kann man zum Backen selbst schreiten.

Ich will dazu folgende Anweisung geben, wodurch ein jeder erkennen wird, daß es gute Aufmerksamkeit

erfordere, fehlerfreies Brod zu backen. Des Abends vorher, wenn gebacken werden soll, wird der vom vorigen Backen aufgehobene Sauerteig mit einem Theil des Mehls und laulichem Wasser zu einem weichen Teig geknätet, von dem Sauerteig aber wird, bevor er zum Knäten genommen wird, die obere getrocknete harte Rinde abgenommen. Er wird sodann in dem Troge mit dem Wasser so genau vermischt, daß nicht die geringste Klumpen darin bleiben, und dann erst das Mehl darunter geknätet. Man nimmt so viel Wasser dazu, daß so eben der dritte Theil des Mehls hinreicht, besagten dünnen Teig anzuknäten. Wenn das geschehen, wird die Masse mit Mehl bestreuet und mit Tüchern zugedeckt, und so läßt man es bis den nächsten Morgen stehen und gähren. Früh Morgens des andern Tages werden die übrigen zwey Drittheile des Mehls durch Zugießen von hinlänglichem lauwarmen Wasser dazu geknätet, alsdann muß der Teig von einer starken Person eine halbe Stunde oder noch länger tüchtig ohne Aufhören durchgeknetet werden, bis er zähe und lang wird, oder wenn man ihn ziehet, nicht so bald zerreißt, oder wenn man ihn mit reinen Händen anfaßt, nicht mehr klebet. Dann läßt man ihn in dem Backtroge stehen, daß er sich allmählig heben oder gehen kann. Treibt er nun stark aber langsam in die Höhe, so ist es ein Zeichen, daß er gut gerathen werde. Ist der Teig gut aufgegangen, so wird er aufgewärket oder in Brode getheilet; diese werden auf ein Tuch gelegt, daß sie nochmals aufgehen können, und dann erst in den Ofen geschoben, wenn sie zuvor etwas mit Wasser auf der Oberfläche bestrichen worden sind. Da kömmt es nun auf den rechten Grad der Hitze an.

In

In Städten muß man dieses nun schon den Bäckern überlassen. Auf dem Lande bemerkt man, ob das innere Gewölbe des Ofens ganz weiß ausstiehet. Andere halten Hobelspäne oder ein dürres Stöckchen an das Gewölbe, oder auf den von Kohlen befreuten Heerd. Entzündet sich dieses, oder es entstehen kleine Funken, so ist der Ofen heiß genug.

In England legt man etwas Mehl vorn ins Ofenloch; bleibt es weiß, so ist der Ofen nicht heiß genug, wird es schwarz und verbrannt, so ist er zu heiß, wird es aber nur braun, so hat der Ofen die rechte Hitze. Beim Heizen macht man Anfangs das Feuer tiefer in den Ofen und auf die Seiten, nachher aber wird das Mundloch, wenn der Ofen beynah warm genug ist, durch Hervorziehen der Kohlen, und dadurch, daß man kein gehacktes trocknes Holz darauf wirft, geheizet. Denn eben dadurch wird die Kappe des Ofens mit erhizet. Die Folgen, wenn man es mit der Hitze nicht getroffen hat, sind, daß das Brod bey zu großer Hitze verbrennt, die Gährung aufhöret, und das Brod nicht ausgebacken wird. Ist sie aber zu geringe, so trocknet das Brod mehr aus, als es backet, und wird auch verdorben. Ueberhaupt muß durch das Backen dem Brode der Mehlgeschmack gänzlich benommen und von der Gährung ein säuerlicher Geschmack mitgetheilet werden.

Nachdem die Brode groß oder klein, müssen sie längere oder kürzere Zeit in dem Ofen stehen; denn das läßt sich nicht genau bestimmen; die Erfahrung ist hierin die beste Lehrmeisterin, schwarzes Brod muß länger in dem Ofen gelassen werden als das weiße. Eben so, wenn der Teig nicht derb genug gewesen, müssen die Brode ebenfalls länger backen, als wenn der Teig feste

gewesen. Doch pflegt man zuweilen ein Brod heraus zu ziehen, und siehet nach der Unterrinde, worauf man mit dem Finger klopfet; giebt die Rinde eine Art von Klang, so ist das Brod genug gebacken. Man muß der Gewisheit halber diese Probe öfter wiederholen, denn man darf es auch nicht zu lange in dem Ofen lassen, und wenn es schon nicht braun oder verbrannt ist, so wird es doch inwendig hart und taugt nicht viel zum Essen. So wie die Brode aus dem Ofen kommen, pflegt man sie nochmals mit Wasser oder auch Bier zu überstreichen, um die Oberrinde eine dunklere Farbe zu geben.

Wenn das Brod gar und aus dem Ofen gezogen worden, so muß verhütet werden, daß es nicht sogleich, sondern nach und nach erkalte, zumal im Winter. Man legt sie zu dieser Jahreszeit wohl neben einander, und deckt sie mit einem Tuche zu. Hat man sie aber im Hause oder in dem Sommer, dann können sie auf die Spitze oder auf der einen Seite gestellt werden, damit sie nach und nach gleich geschwinde an allen Seiten abgekühlt.

Zum Schluß will ich noch etwas von der Beschaffenheit des Brodes, dessen Mängel und Güte reden, um daraus beurtheilen zu können, ob man gutes Brod erhalten, oder woran der Fehler gelegen.

Hat die Rinde gleichsam verbrannte Schuppen, so hat der Teig durch den Sauerteig, und daß er zu lange gestanden, zu viel Gährung erhalten.

Ist die Rinde ungleich aufgerissen oder zerkerbt, so ist der Sauerteig zu alt gewesen, oder es ist mit allzuwarmem Wasser geknätet worden.

Ist

Ist die Oberrinde zu weich, so ist das Gewölbe des Ofens, und ist die Unterrinde zu weich, dann ist der Heerd nicht genug gehitzt gewesen. Im Gegentheile, wenn die Ober- oder Unterrinde verbrannt ist, so ist entweder der Heerd oder die Kappe zu heiß gewesen.

Eine blasse Rinde ist nicht immer ein Fehler des Brodes. Man siehet das öfters, wenn das Brod so wie gar aus dem Ofen kommt, nicht mit Wasser benetzt wird.

Oben abgebackenes Brod rühret von der zu großen Hitze des Gewölbes, und unten abgebackenes von der zu starken Hitze des Heerdes her, oder wenn die Gährung des Teiges durch die Kälte unterbrochen worden; imgleichen, wenn der Teig ohne Sauerteig bloß mit Hefen oder Verme gegohren.

Die dicke Rinde des Brodes rühret daher, wenn es nicht, bevor es in den Ofen geschoben, bestrichen worden ist.

Wenn der Teig zu viel oder zu wenig Zubereitung bekommen hat, oder zum Knäten aufgefottenes und wieder erkaltetes Wasser, Schneewasser oder hartes Wasser genommen, oder die Gährung von der Kälte aufgehalten worden ist, alles dieses verursacht, daß das Brod nicht aufgehet, wie man es auch nennt, klitschigt wird, und ganz flach aus dem Ofen kommt. Auch ist dies der Fall, wenn es zu übertrieben gegohren, ehe es in den Ofen geschoben wird.

Unausgebackenes teigichtes Brod entstehet aus Mangel guten Sauerteigs, wenn deswegen der Teig nicht gut aufgehet, oder wenn das Mehl nicht fest genug geknätet ist, wenn anstatt des Sauerteigs bloß Verme genommen, auch bekommt das Brod Wasserstreifen,

wenn es heiß aus dem Ofen auf den feuchten Boden, auf Graß gelegt wird.

Die Krume des frischen Brodes muß sich nicht zu leicht zerreißen lassen, sonst zeigt es an, daß der Ofen nicht heiß genug gewesen und das Brod mehr getrocknet als gebacken ist.

Auch muß frische Krume, wenn sie mit den Fingern zusammen gedrückt wird, sich von selbst wieder etwas in die Höhe heben.

Wenn das Brod viele und kleine Löcher hat oder locker ist, so ist dieses ein Zeichen seiner Güte; sind die Löcher aber groß, so rühren sie vom Sauerteig her, und zeigen, daß der Teig nicht genug durchgearbeitet worden ist.

Sind die Augen gar zu groß und die Rinde zugleich abgebacken, so ist zu viel Wasser genommen worden.

Hat die Krume zu viel kleine Löcher, so ist der Teig übergegangen oder zu viel Sauerteig genommen worden; oder hat sie zu wenig oder gar keine, so ist zu wenig Sauerteig genommen.

Die Krume des Brodes muß nicht röthlicht aussehen, daran ist theils Schuld, wenn in der Mühle zu viel aufgeschüttet wird, ungleichen, wenn sie zu geschwind gehet, oder heym Einteigen zu heißes Wasser genommen worden ist.

Einen unangenehmen und sauren Geschmack verursacht alter Sauerteig; der nicht aufgefrischt worden; bitter aber wird das Brod, wenn man zu viel Hefen anstatt des Sauerteigs genommen hat. Auch die Kornwürmer und Maden geben dem Brode einen widerlichen Geschmack, wenn das Korn davon nicht rein gewesen.

Wenn

Wenn der Teig zu fest gemacht oder zu wenig Wasser dazu genommen worden, das Brod zu früh aus dem Ofen gezogen, oder wenn die Kälte mit einemal abgeschreckt ist, so bekömmet es einen teigichten oder Mehlgeschmack.

Gutes Brod muß nebst seinem eigenen auch einen gewissen geistigen Geschmack haben, der am mehresten von gutem Sauerteig, vollkommener Gährung und von dem rechten Zeitpunkt das Brod in den Ofen zu schieben, abhängt.

Dieses Verzeichniß guter und schlechter Beschaffenheit des Brodes könnte mit manchen noch vermehret werden, ich glaube aber, daß jede Birthin, wenn sie nur diesem genau nachdenkt und es beobachtet, im Stande sein wird, ein gutes schmackhaftes Brod zu backen.

Vom Bierbrauen.

Das Bier ist in den Ländern, wo kein Weinbau betrieben wird, eines der wichtigsten Artikel in der Haushaltung. In verschiedenen Ländern sind Aufzagen darauf gelegt, weswegen es nicht allen und jeden erlaubt ist, Bier zu brauen. Jedoch sind hier und da Haushaltungen, denen das Recht gelassen worden ist Bier zu ihrer eigenen Consumtion zu brauen. Da aber demungeachtet mancher auch bey ihm verstatteter Braufreiheit sich sein Bier nicht selbst würde brauen können, wenn er diese Kunst nicht verstehet, so will ich auch hierzu eine kurze Anleitung geben.

Das Bier an sich ist ein geistiges Getränk, welches von verschiedenen mehllartigen Saamen durch Kochen und Gähren bereitet wird.

Man kann zwar vielen Saamen, als Buchwaizen, türkischen Waizen, Haber und andern mehr dazu gebrauchen; allein hier in unsern Gegenden wird alles Bier entweder von Waizen oder Gerste gebrauet, ersteres ohne, und letzteres mit Hopfen versetzt; beyde Saamen bestehen aus der Schale, dem Keime, und dem Kerne, welcher aus einer mehlichten süßlichen und schleimhaften Mischung bestehet. Wollte man mit diesen rohen unzubereiteten Saamen sogleich zu brauen anfangen, so würden die angezeigten mehlichten Bestandtheile des Waizens und der Gerste das Wasser schleimigt und leimartig machen. Die durchs Kochen erhaltene Feuchtigheit würde so unvollkommen sein, daß das davon zu erhaltende Bier weder Kraft noch Geschmack haben würde.

Dieser Schwierigkeit abzuhelfen hat man ein sehr gutes Mittel erfunden, welches in einer Vorbereitungsarbeit mit dem Saamen bestehet, und dieses nennet man das Malzen.

Hierzu wird das Getreide mit kaltem Wasser benetzt und in diesem Zustande gelassen, bis es aufgeschwollen und auszuwachsen anfängt; denn durch dieses Keimen wird der mehlicht schleimige Theil des Saamens zerlegt und zum Ausziehen mit Wasser vorbereitet. Inzwischen muß dieses Quellen und Auswachsen auch nicht so lange dauern, daß der mehlichte Theil ganz zersetzt werde, daher denn dem Auswachsen durch das Trocknen oder Darren muß Einhalt gethan werden. Deßhalb gebe man genau acht bey dieser Arbeit, denn so bald die drey kleine Wurzeln an der Gerste, oder die eine Wurzel des Waizens, etwa ein Zoll lang und

krauß

Krauß geworden ist, so ist das fernere Auskeimen des Blattkeimes zu verhindern.

Wenn das Malz auf die Darre gebracht werden soll, so muß es nicht mehr feucht seyn, denn davon würde das Bier einen unangenehmen Geschmack erhalten.

Dieses so zubereitete Getreide nennt man, wenn es in der Luft getrocknet worden, Lustmalz; geschieht es aber vermittelst des Feuers auf der Darre, so heißt es schlechthin Malz. Von dem erstern erhält das Bier eine hellere, und von letztern dem eine dunklere Farbe.

Wer sich das Malz selbst machen und recht gut Bier brauen will, der muß ja dahin sehen, rechte reine, reife, frische, dünnschälige, gleichartige Gerste, die auf einem sandigen Boden wächst, der nicht mit Schaafmist gedünget ist, zu erhalten. Hat man keine Gelegenheit dazu, so ist der beste Rath, schon fertiges Malz zu kaufen; man hüte sich aber, daß man nicht schlechtes und verdorbenes bekomme, deswegen untersuche man es genau. Die sicherste Art es zu prüfen, ist, daß man ein Korn quer durchbeißt. Die Leichtigkeit des Malzes ist auch eine gute Probe. Auch kann man ein Malzkorn über ein Bret ziehen, wird dasselbe davon weiß, so ist es ein Zeichen der Güte des Malzes. Unterdessen möchte ich doch jedem, der sich mit Brauen abgeben will, rathen, sein Malz selbst zu machen, und hat man keine Darre, die es ohnedem theurer macht, so bereite man sich Lustmalz, welches in manchen Stücken vor dem gedarrten Malz den Vorzug hat, und wer nur einigermaßen Bodengelaf hat, kann es sich ja nach seiner Bequemlichkeit selbst machen.

Es erfordert überhaupt nicht so viele Mühe, als das Darmmalz; nur hat letzteres darin den Vorzug, daß es sich länger gut aufbewahren läßt als das Luftmalz. Es muß aber das Malz, wenn man brauet, weder ganz frisch noch zu alt seyn, denn von beyden erhält man nur trübes Bier, das beste Malz ist dasjenige, welches drey Monate gelegen hat.

Von dem Waizenmalz wird das weiße, und vom Gerstenmalz unser braun Bier gebrauet. Ersteres übergehe ich, weil es wohl wenige Familien giebt, die es sich selbst verfertigen würden, und bey letzterem werde ich nur Anweisung geben, auf was für eine Art es eine Wirthin für ihre Familie im kleinen allein brauen kann. Soll viel Bier gebrauet werden, so gehören eigene Brauhäuser dazu, und so weit gehet nicht der Zweck meiner Anseitung, welcher sich nur auf die Consumption einer einzelnen Familie erstrecket, wo man nicht mehr als eine Tonne zu brauen gedenket.

Damit das Malz seine im Wasser auflöbliche Bestandtheile desto eher fahren lasse, so wird es erst nach der Mühle geschickt, um geschrotet zu werden. Damit es aber nicht zu fein oder zu Mehl gemahlen werde, so feuchtet man es 24 Stunden vorher etwas an, schippet es fleißig durcheinander, damit alle Körner gleich viel Feuchtigkeit erhalten.

Zuvor ehe das Malz angefeuchtet und nach der Mühle gebracht wird, oder wenn es von der Darre kommt, müssen die Keime und der Staub durch ein Sieb oder durch Werfen in einem Luftzuge davon abgesondert werden; diese geben sonst dem Biere einen widrigen Geschmack.

Beym

Beym Brauen selbst wird fast an jedem Orte anders verfahren, und weil die Nebenumstände und andere Ingredienzien zum Bier auch nicht allwärts gleich sind, so ist es kein Wunder, daß so unzählbare Arten von Bieren entstehen, die öfters in Absicht der Farbe, des Geschmacks, der Güte und Gesundheit so sehr weit unterschieden sind.

Ehe man zu brauen anfängt, besorge man, daß es an keinem Zubehör fehle, und daß alle Gefäße, so rein als möglich, in Bereitschaft stehen. Insbesondere, wenn man von mehr als einem Orte oder Brunnenwasser haben kann, untersuche man sie alle und bediene sich des bestens zum Brauen. Ist gutes, klares, fließendes Wasser zu haben, so nehme man dieses; denn das ist das beste; wo das nicht ist, da muß man dazu das weichste Brunnenwasser nehmen.

An Gerathschaften bedarf man eines eingemauerten Kessels, eines großen offenen Brauständers mit einem mit vielen durchbohrten Löchern genau an den Stäben anschließenden Stellboden, der aber nicht fest darin ist. Zwischen diesem und dem rechten Boden muß das Faß ein Zapfloch haben, worin ein Bierhahn steckt, oder statt dessen in dem untersten Boden ein Loch, worin ein genau passender langer Stock, der durch den Stellboden durchgehét, steckt, befindlich ist. Ferner ein Gefäß oder großer Zuber, worin das Bier zum Stellen gegossen wird, ein Rührholz zum Umrühren, und eine ganze oder eine halbe und viertel Tonne.

Zu einem Braten von einer Tonne Bier nimmt man einen Scheffel, oder wenn es gewogen wird, welches auch besser ist, 60 Pfund Malz. Wenn das Schrot
aus

aus der Mühle kommt, muß es nicht lange liegen, es wird für das beste gehalten, wenn es ungefähr 12 Stunden nach dem Schrotten gebraucht wird. Sind alle Gefäße, die man gebrauchen will, recht rein, so werden sie nochmals mit kochendem Wasser ausgebrühet, mit kaltem Wasser nachgespüset und dann getrocknet. Ganz neue Gefäße aber muß man wenigstens noch 24 Stunden lang vorher mit Wasser auslaugen, ehe man sie gebraucht, ja sogar die Rührhölzer, Zapfen, Steige und alles andere Geräthe muß auf diese Weise gereinigt werden, welches auch nach vollbrachtem Brauen wieder geschehen muß.

Will man nun mit Brauen den Anfang machen, so legt man 3 Steine oder ein hölzernes Kreuz auf den Boden des Ständers, oder großen Zobers, den man anstatt des Bottichs gebrauchen will, und darüber den durchlöcherten Stellboden. Diesen belegt man alsdann mit einer bis anderthalb Spannen hoch Roggen Stroh, damit hernach nichts von dem Malze oder Träbern durchgehe. Zu mehrerer Sicherheit windet man von eben dem Stroh ein Kreuz, das man dicht und fest an die Stäbe des Gefäßes herum leget, damit auch das zwischen dem Stellboden und den Stäben nichts durchkommen könne. Dieses Gefäß dienet die Würze klar zu machen, und wird in Bereitschaft gesetzt, damit es fertig sey, sobald es heraus gebracht wird.

Unterdesfen wird nach Verhältniß, wie viel Bier man brauen will, Wasser in den Kessel gegossen und zum Kochen gebracht. Ich will annehmen, daß man drey viertel Tonne Bier brauen wollte, so nimmt man dazu drey viertel Scheffel oder 45 Pfund geschroteneß
Malz

Malz und gießt 120 Quart Wasser in den Kessel. Sobald das Wasser beynahе kochet, ist die nächste Arbeit das Maischen; diese Arbeit ist nun sehr verschieden. Zuerst wird das Malzschrot in einen großen Zuber, der die Stelle eines Maischbottichs vertritt, zum Einmaischen geschüttet. Dazu gießt man nach und nach drey Eimer von dem warmen Wasser, rühret damit das Schrot durch starkes Umrühren vermittelst eigener Rührstäbe so lange durch einander, bis auch nicht mehr die allergeringsten Klümpchen übrig bleiben. Hierzu nehmen nun einige kaltes, andere warmes, und noch andere siedendes Wasser.

Erstere verlängern die Arbeit, und letztere übereilen sie, das beste ist, warmes zu nehmen. Indessen nimmt man siedendes Wasser aus dem Kessel und schüttet es auf den Maisch, rühret es wohl durch einander, bringet es in den Kessel zurück, läßt es darin mäßig kochen, und verhütet durch beständiges Umrühren das Anbrennen des Schrotes, bis der Extrakt oder Decoct ganz klar wird, welches alsdann die Würze oder Wert heißt. Diese wird heiß aus dem Kessel in den Brauständer der mit dem Stellboden und Strohzurecht gesetzt ist, gebracht. Man muß aber mit dem Kochen nicht zu lange fortfahren, denn sonst entsteht durch das Verdampfen des Wassers weiße Flocken, die sich niederschlagen und das Bier trübe machen, daher denn auch einige einer andern Methode sich bedienen, und durch Aufgießen alles kochenden Wassers auf den Maisch ohne Kochen den Extrakt ausziehen. Da letzteres auch für diejenigen, die noch gar keine Kenntnisse von dem Brauen haben, leichter ist, so will ich es nicht
 allein

allein anrathen, sondern halte es selbst für besser. Das Verfahren dabey ist folgendes: zuerst wird ein Kessel heißes Wasser gemacht. Dasselbe gießet man, so bald es gekocht, in einen Zober, und läßt es etwas erkalten, das Schrot wird in einen andern Zober gethan. Von dem im Zober stehenden abgekühlten Wasser werden einige Eimer voll genommen, und nach und nach mit dem Schrote vermischt, mit allem Fleiß durch einander gerühret, und nach vollendeter Mischung in den Brauständer, worin der Stellboden ist, gebracht.

Während der Zeit besorgt man, daß ein anderer Kessel voll kochendem Wasser sogleich vorhanden sey. Von demselben gießt man so viel in den Brauständer hinzu, daß alles zusammen ungefähr eine Tonne Wasser betrage; denn es muß mehr genommen werden, weil man viel durch das Verdampfen und durch die Feuchtigkeit, die in den Träbern sitzen bleibt, verlieret.

Hey dem Einmaischen behält man eine Meße Schrot oder etwas weniger zurück. Dieses streuet man, wenn alles Maischwasser in dem Brauständer ist, darüber, um das Verdünsten der flüchtigen Theile und das Erkalten zu verhüten.

Noch besser ist Hechsel darüber zu streuen, denn es giebt keinen Geschmack, und sinkt auch nicht zu Boden.

In dem Brauständer läßt man nun alles so ruhig stehen, damit das Wasser die Kräfte des Malzes ausziehen kann. Im Winter sind 3 Stunden, und im Sommer zwey und eine halbe Stunde genug dazu. Ist das Wetter aber sehr schwul und heiß, so sind nur 2 Stunden nöthig.

Dann

Dann setzt man ein Gefäß unter den Zapfen, und läßt langsam, so daß nur ein ganz dünner Strahl hervorschießt, etwas von der Würze heraus laufen; ist die klar, so ziehet man sie alle ab, wo nicht, so wird sie so lange in den Brauständer zurück gegossen, bis sie klar heraus läuft.

Diese Würze hat einen sehr süßen Geschmack. Denselben zu mildern und das Bier dauerhafter zu machen, setzt man ein Extrakt oder wäßriges Decoct von Hopfen zu, oder man kocht auch etwas Würze mit Hopfen.

Zu drey viertel Tonne können ungefähr 12 Loth Hopfen genommen werden. Diesen feuchtet man zuvor mit etwas Wasser an, und läßt ihn in einem Kessel mit 4 Quart Wasser auf gelindem Kohlenfeuer verdeckt 1 Stunde lang ziehen oder langsam aufwallen. Dann gießt man alles zusammen auf ein recht sauberes Tuch oder Durchschlag über ein reines Geschirr, und läßt das klare durchlaufen, damit kein Blatt mit ins Bier komme.

Dieser Hopfenextrakt wird sodann mit der abgelaßenen Würze, die man unterdessen in den Kühl- oder Gährungsbottich gebracht hat, vermischt.

In diesem Bottich läßt man die Würze so lange stehen, bis sie lauwarm geworden und ungefähr die Wärme einer eben von der Kuh gemolkene Milch hat, dann ist es Zeit die Verme zuzusetzen. Im Winter, wenn die Kälte groß ist, muß man sehr genau hierauf acht geben, weil vieles auf diesen Zeitpunkt ankommt; daher man das Bier gern stellet, wenn es noch stärker laulich ist. Uebrigens muß man sich hierin mit nach der Jahreszeit richten; die vortheilhafteste Wärme soll

zwischen 20 bis 28 Grad nach Reaumur's Thermometer sein.

Nun nimmt man ein Maas Bier aus dem Bottich, vermischt damit den dritten Theil eines Maßes guter Berme, rührt es in einem Gefäß wohl durch einander, welches im Winter besonders nöthig ist. Man muß dafür sorgen, daß es lauwarm bleibe, damit es nicht, wenn es kalt in den Bottich kömmt, die Gährung hindere. Wann die Würze und Hefen wohl durch einander vermischt ist, gießt man alles in den Gährungsbottich, bedeckt selbigen vermittelst eines Tuchs, und läßt es so stehen, bis es gegohren hat.

Die Menge des Hefens und des Bieres muß im genauen Verhältniß stehen. Es ist dabey sowohl auf die Schwäche und Stärke der Würze, als auch auf die Güte der Berme zu sehen. Denn giebt man zu wenig Hefen, so entstehet eine unvollkommene Gährung und das Bier wird schaal. Zu viel aber erregt eine zu heftige Gährung, wodurch ein leicht verdorbenes Bier entstehet.

Hätte man die rechte Zeit das Bier zu stellen verabsäumt, so verbessert man den Fehler dadurch, daß man etwas von der Würze wieder warm macht und mit der kalten mischet, oder auch glühende Steine in derselben ablöscht. Des letzteren Mittels bedient man sich öfters im Winter, wenn die Kälte einen Stillstand in der Gährung verursacht hat.

Wenn es aber dem Hefen an der Güte gemangelt hat und es mit der Gährung nicht recht fort wollte, oder gar stehen bleibt, so müssen unverzüglich neue Hefen zugesetzt werden, wenn zuvor der Würze durch obige
Mitt-

Mittel der rechte Grad der Wärme zum Gähren wieder gegeben worden ist, welches auch geschehen kann, wenn man große zinnerne oder andere reine Flaschen nimmt, selbige mit kochendem Wasser füllet und so in die Würze hinein setzet, wodurch sie auf eine sehr bequeme Art erwärmet werden kann.

Wenn man nun das Bier also mit der Berme gestellet hat, so läßt man es ruhig stehen, bis es ausgegohren hat. Dieses kann nach der Beschaffenheit der Bitterung, des Bieres oder der Wärme 10 bis 20 Stunden dauern. Es ist dabey immer besser, wenn die Gährung langsam ununterbrochen fortgehet.

Es ist ein Kennzeichen, daß die Gährung gut fortgehet, wenn über dem Biere ein krauser und weißer Schaum entsteht; wenn dieser aber anfängt sich an den Seiten loszugeben und sich oben auf dem weißen Schaum ein grauer zeigt, so ist es Zeit den Schaum oben abzunehmen und das Bier in eine Tonne zu bringen, wo es vollends ausgähren muß. Es ist sehr gut, wenn an den Seiten des Gefäßes, worin das Bier gegohren, ein Zapfloch ist; denn auf die Art kann man durch einen eingesteckten Hahn das Bier bequem von den sich auf den Boden gesetzten Unreinigkeiten klar abziehen, damit diese nicht mit in die Tonne kommen.

Weil das Bier in der Tonne noch nachgähren muß, so fülle man die Tonne ja recht voll, denn sonst kann man die Berme nicht abnehmen, sie sinkt sonst zu Boden. Daher fülle man das Faß, so wie durch die herausstretende Berme eine Leere entsteht, immer wieder mit Bier, oder in Ermangelung desselben, mit gekochtem

und wieder erkaltetem Wasser voll. Zur Bequemlichkeit muß das Faß erhoben, auf Lagen oder auf andern Gestellen liegen, damit man eine Schüssel oder ein anderes Geschir untersetzen kann, um die herausgetretene und herunterlaufende Berme auf zu fangen.

Ist die Gährung im Faße bey offenem Spundloche und abgestossenem Hefen beendigt, so wird das Bier auf kleinere Fässer und Bouteillen gezogen, indem es, wenn man es aus dem Faße nach und nach abzapsen wolte, schaal werden, d. i. sein Sprudeln und seine angenehme Schärfe im Geruch und Geschmack verlieren würde. Die Bouteillen oder Krufen müssen aber vorher wohl gereinigt und getrocknet sein und wohl gepfropft an einem kühlen Orte aufbewahret werden, damit das Bier nicht in eine neue Gährung gerathe.

Sobald der Kessel beym Brauen ledig ist, werden 4 bis 5 Eimer Wasser von neuem hinein gegossen und zum Kochen gebracht; dieses gießt man so siedend auf das in dem Brauständer vom Bier zurückgebliebene Schrot, oder füllt ihn so weit an, als er vom Bier voll gewesen, deckt es zu und läßt es so lange stehen, bis es nur noch lauwarm ist; dann läßt man es in ein Gefäß klar ablaufen, darin man es zapfet und mit Berme stellet, eben so wie das erste Bier. Dieses ist, wenn es recht gegohren hat, ein gutes Getränk fürs Gesinde. Das übriggebliebene Schrot oder die Träbern dienen zum Viehfutter.

Nun noch einige Anmerkungen. Es trifft sich zuweilen, daß man keine Berme zum Stellen erhalten kann. Will man sich seine eigene erhaltene Wärme auf-

be:

bewahren und brauet in kurzer Zeit nicht wieder, so ist es eine beschwerliche Sache, und die Berme verdirbt doch öfters ungeachtet aller angewandten Mühe. Man kann sich aber auf eine andere Art mit der getrockneten Berme helfen. Diese bereitet man folgender Gestalt. Recht gute Berme wird auf ein reines ausgespanntes Tuch geschüttet, damit alle Feuchtigkeit ablaufen könne, hernach auf Horden oder Siebe an der Sonne oder in der Stube auf dem Ofen getrocknet und in einem reinen Beutel an einem trocknen Orte sorgfältig aufgehoben.

Sie muß aber recht trocken sein und gelbbräunlich aussehen, so daß man sie mit den Fingern nicht zusammen drücken kann, und wenn sie zerbrochen wird, keine Krümel giebt. Diejenige, so nach dem Trocknen schwarz ansiehet und einen bitteren Geschmack hat, taugt nichts. Ob diese trockne Hefen gut sind, wird folgendermaßen probiret.

Man löset etwas davon in heißem Wasser auf, und gießt davon etwas in siedendes Wasser; steigt dann die Berme in die Höhe und schwimmt oben übers Wasser, so ist sie gut, fällt sie aber zu Boden, so taugt sie nichts. Auch die frische Berme probiret man auf diese Art; wenn nemlich einige Tropfen in siedendes Wasser geschüttet werden, so schwimmen sie oben und gerinnen wie Fett, wenn sie gut sind; gehen sie aber unter, so sind sie untauglich. Will man nun die trocknen Hefen gebrauchen, so werden sie in etwas warmer Würze aufgelöst, damit wohl zerschlagen und anstatt frischer Berme unter das Bier gegossen.

Wenn in den Tonnen nach der Gährung das Bier nicht klar werden will, so kann man ein oder ein paar Hände voll geraspeltes Hirschhorn in ein paar Maas Bier kochen, selbiges durch ein Tuch gießen, und in die Tonne unter das Bier schütten, und so ruhig liegen lassen, so wird es bald klar werden. Eben dieses bewirkt auch das Weiße vom Ey, wenn es mit Bier zu Schaum geschlagen und mit mehrerem Bier vermischt in die Tonne geschüttet wird.

Dasselbe gehet auch mit Hausenblase an, wenn solche mit Bier gekocht und unter das Bier gegossen wird; denn die Hausenblase nimmt, während sie als ein Schleim zu Boden fällt, alle trübemachende Theile mit sich.

Im Sommer wird das Bier leicht sauer, deshalb muß man sich ja nicht lange mit dem Einmischen aufhalten, und wenn es zum Stellen in den Bottich oder Zober gebracht wird, fleißig umrühren, damit es bald die zum Stellen gehörige Wärme erlange.

Es ist zu bemerken, daß jederzeit, wenn man trübes Bier erhält, der Fehler am Malz oder an der Behandlung bey dem Brauen des Bieres liege, und daß ein durch besagte Mittel klar gemachtes Bier niemals so gut werde, als ein anderes gut gerathenes. Sollte während dem Gähren des Bieres ein Gewitter entstehen, so muß das Gährungsgefäß sorgfältig mit einem Laken bedeckt und zugebunden werden. Ist es aber in Fässern zum Nachgähren, so decke man einen Durchschlag über das Spundloch, daß der Boden desselben oben zu stehen komme, damit das Bier unter der Hölzung des-

fels-

selben nicht an dem Aufstossen gehindert werden, den Durchschlag überbelege man ganz dick mit frischen Brennesseln.

Wenn das Bier sauer geworden ist, suchen es viele dadurch, daß sie Kreide, Potasche, Austerschaale hineinwerfen, zu verbessern. Das giebt aber dem Biere seine Güte nicht wieder, sondern es ist und bleibt schlecht. Das einzige Mittel wäre noch, daß, wenn es kahnicht wird, zuerst das Bier durch ein Tuch oder Haarsieb zu gießen, um den Rahm abzusondern, und es hernach mit einem stärkern Gährungsmittel, welches aus Weizenmehl mit etwas Branntwein, Ingwer und Pfeffer durch einander gestossen, besteht, vermischt, zusammen in ein reines Faß thut, es in Gährung bringet und darauf wieder in ein anderes reines Faß abziehet.

Schmeckt das Bier nach dem Fasse, so ist es ein Zeichen, daß die Biergefäße nicht rein gewesen. Man kann diesen Geschmack etwas abhelfen, wenn man ein wenig Wacholderbeeren und Hopfen in Wasser kocht und davon etwas unter das Bier gießt. Ist aber das Gefäß selbst, worin das Bier ist, nicht rein gewesen, so muß man es unverzüglich daraus in ein anderes abziehen und letzteres Mittel anwenden.

Vom Stärkemachen.

Stärke gebraucht man zum Steiffen der Wäsche, zum Backwerk, zu Suppen, zur Verdickung vieler Farben, zu Kleister, zu Oblaten, zu Puder und zu vielen Dingen mehr. Sie wird aus vielen mehllartigen Saamen, besonders aus Weizen, bereitet; auch kann sie aus Hülsenfrüchten, Kastanien, Kartoffeln und aus vielen andern Früchten verfertigt werden. Indessen aber behält doch die Stärke aus dem Weizen allezeit den Vorzug vor den andern.

Ich kenne viele Wirthinnen, die sich ihren Vorrath Stärke im Kleinen allein machen, deswegen glaube ich wird eine kurze Anleitung dazu hier nicht am un-rechten Orte stehen. Ich habe zwar nicht den Vorsatz, hier weitläufig anzuführen, wie die Stärke fabrikenmässig verfertigt werde. Indessen da der größte Vortheil einer solchen Fabrik darin bestehet, daß die von der Stärke übriggebliebenen Eräber, das Sauerwasser und die übrigen sich dabey erzeugten Unreinigkeiten zur Schweinmast angewendet werden können, so will ich doch die Verfahrungsart beschreiben. Wenn man diese weiß, so wird es eben so leicht sein, Stärke im Kleinen als in großen Quantitäten zu bereiten.

Ehe die Arbeit angefangen wird, muß man guten Weizen haben; denn auf die Güte desselben beruhet die Schönheit der Stärke. Man wähle also dazu großförmigen dünnhülfigen reinen Weizen, der, wenn man es erfahren kann, nicht in Thälern, sondern auf Höhen gewonnen und der auch nicht mit Schaafmist gedünget ist.

Wer

Wer viele Stärke verfertigen will, der muß zu-
 förderst sehen, daß er gutes Fluß oder anderes wei-
 ches Wasser dazu haben kann; denn der Mangel
 derselben ist die Ursach, warum nicht an allen Or-
 ten gute Stärke kann gemacht werden. Fängt man
 dann die Arbeit an, so muß man zuerst den Weizen
 wohl sieben oder über eine Fege gehen lassen, damit
 aller Staub davon komme. Dann schüttet man ihn
 in Siebe, deren Löcher so klein sind, daß sie ihn nicht
 durchlassen; mit diesen Sieben tauchet man ihn in
 Wasser, und wäscht ihn durch stetes Umrühren vol-
 lendß ab.

Den so zubereiteten Weizen wendet man nun
 entweder so in ganzen Körnern oder geschrotet zur
 Stärke an. Im letztern Falle muß der Weizen, ehe er
 zur Mühle kommt, erst wieder getrocknet werden.

Das von der Mühle zurückerhaltene Weizen-
 schrot wird dann in genugsamen kaltem Wasser einge-
 weicht. Es muß aber sorgfältig dahin gesehen werden,
 daß keine Klumpen darin bleiben; daher muß es so
 lange mit großen Rührkellen oder Stöcken bearbeitet
 werden, bis man auch nicht die kleinsten Klumpen mehr
 entdecken kann. Am besten ist es, dieses in kleinen
 Portionen in andern Gefäßen zu verrichten und so
 nach und nach in den Maischbottich hinein zu gießen,
 worin zuvor schon etwas Wasser gegossen sein muß,
 damit der Maisch sich nicht aufsehe.

Nimmt man aber den ganzen Weizen, so wird
 derselbe sogleich nach der Wäsche in den Einweichbot-
 tich geschüttet und so weit mit Wasser begossen, bis
 es etwas darüber stehet; er wird alsdann ebenfals

fließig durch einander gerührt, damit er sich an keinem Orte zusammen setze.

Es sey nun geschroteter Weizen oder Weizen in Körnern, so bleibt alles so ruhig stehen; in der Zeit geht eine Gährung vor sich, die nach Beschaffenheit der Jahreszeit und der Witterung, 5, 6, 8, 12 Tage und mehr oder weniger dauert, denn die Zeit kann keiner bestimmen, daher muß derjenige, der Stärke verfertigt, wohl acht haben, und das Gut öfters probiren, ob es gar ist. Dieses wird auf folgende Art erkannt: wenn oben auf ein gelblich sogenanntes Sauerwasser erscheint, so nimmt man eine Handvoll Maisch aus dem Bottich, und urtheilet aus den Träbern, ob dieselben, wenn man sie dreymal in frisches Wasser getaucht und ausgepreßt hat, keine Feuchtigkeit mehr von sich geben.

Dann schreitet man zur Abscheidung der Stärke von den Hülsen. Zu dem Ende wird der eingeweichte Weizen oder Schrot in eine etwa ein und einen halbe Elle langen Sack und in ein mit 3 Hülsen versehenes Tretsaß gethan, worin in dem Boden ein oder mehrere Löcher gebohret sind.

Dann steigt eine Person mit blossen aber reinen Füßen darauf, tritt den Sack damit allenthalben hin und her, kehret ihn auch zuweilen um, wodurch die Stärke mit dem Wasser zugleich ausgepreßt wird, und beydes läuft am Ende durch die Löcher des Bodens in das untergesetzte Faß sogleich heraus, oder man steckt einen Zapfen in die Zapflöcher und läßt es nur vor der Zeit abfließen.

Dieses dauert so lange, bis das herausgetretene Wasser klar herauskommt. Unterdessen wird bey dem
jedem

jedesmaligen Treten Wasser in den Sack gegossen; es versteht sich aber, daß vor jedem Aufguß von frischem Wasser das Loch des Tretfasses muß zugestochen werden. Wenn denn der ganze Sack wieder genugsam getreten ist, so wird es erst wieder geöffnet und die ausgetretene Stärke und Wasser wieder abgelassen, und so fährt man fort, bis das Wasser nicht mehr milchigt sondern oben klar aus dem Tretsack kommt. Dann wird der Sack von den Träbern entledigt und mit neuem Weizen oder Schrot gefüllet, und eben so verfahren, bis zuletzt alles ausgetreten ist.

Das sämtliche ausgetretene Stärkwasser wird nun durch ein Haarsieb in eine Abfüßwanne gegossen, und wenn diese nicht voll geworden, mit Wasser voll gemacht. Diese Abfüßwanne kann zur Bequemlichkeit von den Seiten verschiedene Zapfstöcher eins über dem andern haben, davon öffnet man, wenn sich die Stärke gesetzt hat, eins nach dem andern. In dieser Abfüßwanne läßt man das Stärkwasser 24 Stunden stehen; unterdessen sondert sich die Stärke von dem Sauerwasser und setzt sich zu Boden.

Man öffnet dann einen Zapfen nach dem andern und läßt das Wasser ablaufen; um aber die Stärke völlig auszusüßen, wird von neuem Wasser aufgegossen, mit Krücken aufgerührt und durch ein Haarsieb in eine andere Wanne gegossen, worin man die Stärke sich wieder setzen läßt. Nachdem man hierauf das Wasser von der Stärke wieder abgegossen, wird diese Arbeit noch einigemal wiederholt.

Nachdem denn endlich zum letztenmal Wasser aufgegossen und alles fleißig durch einander gerührt ist,

so läßt man alles Stärkwasser ruhig stehen, damit es sich setzen kann. Die reinere und schwerere Stärke wird sich zu Boden setzen, und ein leichter graulichter Mehlschlamm sich länger im Wasser schwimmend aufhalten, setzt sich aber doch endlich etliche Quersfinger hoch auf die Stärke zu Boden.

Wenn nun hiervon das Wasser gänzlich abgelassen worden ist, so wird diese letzte graue Stärke sorgfältig oben abgeschöpft, und mit einem Flederwisch rein abgekehret, bis die gute Stärke fein, rein und weiß übrig bleibt.

Das abgeschöpfte graue Wesen kann man hernach in einen Sack thun, zwischen zwey Bretter legen, diese mit Gewicht beschweren, das die Feuchtigkeit auspreßt, das in dem Sack zurückgebliebene aber abtrocknen und als schlechte Stärke aufbewahren. Oder man wiederholet die Waschung damit, wie mit der Stärke, und bey dem letztenmale sondert man die daraus abgeschiedene Stärke ab, und den Schlamm gebraucht man ebensals, wie die Träber, zum Viehfutter.

Das Ausstechen und Trocknen der Stärke ist die letzte Arbeit. Um sie vor dem Anschneiden von den mehresten Feuchtigkeiten zu befreien, nimmit man ein öfter zusammengelegtes leinen oder wollenes Tuch, legt es auf die in der Wanne auf dem Boden befindliche Stärke und druckt es fest darauf mit den Händen an. Dieses wird fast alles Wasser ausziehen, wenn man es öfter abnimmt, stark ausringt, und immer wieder auslegt, bis es nicht mehr feucht wird. Dann wird mit einem Messer aus dem Bodensatz immer vier handbreite Stücke ausgeschnitten; diese legt man, vor Staub
und

und Regen wohl verwahrt, auf dem Boden zum trocknen, auf eine Leinwand und beschweret sie noch mit Ziegeln; sodann werden sie nach einigen Tagen zum fernern Trocknen auf die hohe Kante gelegt, damit sie von der Luft bestrichen werden können. So bleiben sie stehen, bis sie eine Rinde von der Dicke eines Messerrückens bekommen, welche sich leicht ablösen läßt; dann schabt man die schmutzige Oberrinde ab, die, wenn sie gut getrocknet ist, zum Puder gebraucht wird. Unterdessen muß man die Stärke so wohl vor Sonnenschein als vor große Sonnenhitze verwahren, weil sie davon gelblich wird und in lauter kleinen Stücken zerfällt.

Zuletzt bricht man die gereinigte Stärke in Stücken und trocknet sie auf Horben an der Luft, oder, wenn sie zu Wasser verfahren wird, in Darrstuben.

Wenn die Stärke gut gerathen ist, so muß sie schön weiß, hart, trocken und außerhalb glatt sein, auch innerhalb keine Löcher haben.

Gemeiniglich wird die Stärke im Frühjahr, Sommer und Herbst gemacht; allein weil das Einweichen mit warmem Wasser geschehen muß, so kommt sie theurer zu stehen. Inzwischen ist das übrige Verfahren einerley, nur daß die Stärke nach dem Abgießen des ersten Absüßwassers aus der Wanne in ganzen Stücken herausgenommen und in Kisten mit Deckeln den Winter über verwahrt wird. Das Frieren schadet ihr nicht, denn je mehr sie frieret, je besser wird sie. Im Frühjahr, wenn sie aufgethauet, wird sie auf eben dieselbe Art im Wasser aufgelöst, ausgesüßt und getrocknet, wie vorhin angezeigt worden.

Wird

Wird die Stärke sehr zart zerrieben und durch ein feines Sieb geseibt, so wird sie Haarpuder genannt. Wenn man denselben mit Weingeist aufweicht, so zerfällt er noch weit leichter und erhält die Eigenschaft zu knirschen, wenn man ihn zwischen den Fingern drückt.

Von der Holzersparung.

Der Holzbedarf ist das Jahr hindurch bey Holz-mangel und der Theurung dieses Artikels gewiß sehr beträchtlich. Eine kleine Anweisung, wie man die Hälfte, oder doch zum allerwenigsten ein Drittheil des Holzes, das man zum Einheizen den Winter hindurch gebrauchet, ersparen kann, würde wohl hier nicht an unrichtigen Orte stehen. Unsere bisherigen Stubenofen sind vortreffliche Mittel gewesen viel Holz unnütziger Weise und ohne Genuß davon zu haben, zu verschwenden, denn die Bauart derselben ist so, daß wenigstens der halbe Theil der Hitze verlohren gehet und zu den Ofenschern und Schornsteinen heraus fliehet.

Ich werde zuvor eine Beschreibung eines solchen Holzersparenden Ofens machen, und dann den Nutzen, den man sich dadurch zuwege bringen kann, anzeigen.

Unsere gewöhnliche Stubenofen haben die allgemeinen Fehler, daß sie im Innern durchaus eine ein-
zige

zige Höhlung von dem Aschenherd bis zu der Decke des Ofens haben.

Das Ofenloch zum Einheizen ist mit dem Herde gleich, welches öfters zu großem Schaden übermäßig groß ist. In der mittlern Höhe des Ofens ist das Rauchloch angebracht. Hierdurch entsethet der Nachtheil, daß sobald das eingelegte Holz angezündet wird und das Feuer stark zu Brennen anfängt, die Spitze der Flamme, welche die größte Hitze hervorbringt, mehrentheils zu beyden Ofenlöchern heraus fährt und so der mehresthe Teil der Hitze verlohren geht. Hat man hingegen einen Ofen, wie ich beschreiben werde, so ist man diesem Verluste der Hitze gar nicht ausgesetzt; denn die Wärme darin wird vermittelst der Züge so lange herauf und herunter geführt, bis der Rauch, oder die durch den Ofen und Feuer streichende Luft beynah wieder erkaltet ist; und weil der Ofen an obersten Theile fast gar nicht gefüttert ist, so dringt die heraufgestiegene Hitze, die in einem nach alter Art gesetzten Ofen aus den Löchern in den Schornstein heraus gehet, durch die dünne Kacheln in das Zimmer. Die beygefügte Kupfertafel, worauf beyde Seiten des Ofens die schmale und die breite Seite desselben vorgestellt sind, wird dieses deutlicher machen.

Fig. A. stellet die Ofenbreite, und Fig. B. seine schmale Seite vor, unten ist ein verjüngter Maßstab von drey Fuß, an einem Ende in Zolle abgetheilt. Die gleichen Buchstaben an beyden Figuren zeigen immer eben dieselben Theile an.

Wey a ist die Unterthüre zum Aschenherd, worin sich die durchfallende Asche sammelt, und wa-
durch

durch der Zug der Luft zu dem Feuer geleitet wird, damit selbiges rasch und geschwinde brenne, welches ein neuer Vortheil bey diesem Ofen ist. Denn je geschwinder das Feuer brennet, desto mehr gewinnet man von der Hize. Diese kleine Thüre zu dem Aschenherde ist 4 Zoll hoch und 6 Zoll breit. Der Aschenherd selbst ist inwendig 13 bis 14 Zoll in der Länge, von vorne nach hinten 6 bis 7 Zoll breit, 4 Zoll hoch, und reicht von d. bis zur Scheidewand m. n.

b. ist die Thüre zu dem Feuerherd; zwischen diesem und dem darunter befindlichen Aschenherd ist der Rost, von 6 bis 7 eisernen Stäben gelegt, wie bey k. zu sehen. Diese Stäbe sind 8 bis 9 Zoll lang und haben eine dreyseitige Gestalt, jede Seite bis $\frac{1}{2}$ Zoll breit. In dem Ofen werden sie an beyden Enden über dem Aschenherd auf die eine Kante gelegt, so daß eine breite Seite oben zu liegen kömmt.

Man pflegt sie so zu legen, daß die Stäbe einen halben Zoll von einander liegen, damit die Asche herunterfallen und der Zug der Luft gut durchstreichen kann.

Auf diese Weise wird der Grund des Ofens der Aschen- und Feuerherd nebst der Rostie gelegt, und der Ofen bis zu t. w. p. aufgeführt. Zu gleicher Zeit läßt man die Scheidewände von m. bis n. von dünnen Mauersteinen, und von o. bis p. von Dachsteinen einsetzen; darauf wird von t. bis p. der Ofen mit Ziegelsteinen zugedeckt; weil man die mittlere Scheidewand nicht ganz bis an die Decke herauf geführt, so bleibt oben eine Defnung von n. bis w. Die hintere Scheidewand aber ist von o. angefangen und nach p. hinaufgeführt.

ret,

ret, folglich ist da auch eine Defnung o. u. übrig geblieben.

Von t. w. wird der Ofen bis x. x. fortgebauet, darzwischen bey c. die Röhre f. angebracht, welche bey x. x. abermal mit Ziegelsteinen zugedeckt wird. Von x. x. wird bis x. x. wieder fortgefahen und dieser Auffatz zwischen y. y. auch zugedeckt.

Nun wird mit dem Bau der drey abgefonderten Röhren des Ofens über die bey p. x. y. und y. x. entstandenen Defnungen bis z. z. fortgefahen. Diese Röhren gehen bis dahin jede für sich besonders in die Höhe und sind durch die beyden Durchsichten i. i. von einander abgefondert.

Bey s und q werden dann die beyden Durchsichten i. i. wieder zugedeckt, die obere Kacheln von z. z. bis lz. aufgesetzt und zugleich bey g. die Rauchröhre mit der Klappe h. um die offenen verschließen zu können, angebracht. Ueber diese Rauchröhre läßt man von s bis r. und von q bis r. abermals von Dachsteinen zwey schräge Wände, die bey r zusammenstoßen einsehen und dann bis zur obersten Decke den ganzen Bau des Ofens vollenden.

Macht man nun in einem solchen vollendeten Ofen Feuer auf den Rost oder in dem Feuerkasten e. an, so steigt die Flamme wegen des von dem Aschenherde durch den Rost streichenden Luftzuges desto heftiger in die Höhe, stößt sich dort an die Decke oder Boden der Röhre bey t. w., folgt alsdann dem Luftzuge durch w. n. wieder herunter durch die Unteröffnungen zwischen o. u., von da gehet der Zug gerade nach z. und lz in

die Höhe über r. weg nach z. und x. wieder herunter durch die Oefnung zwischen y. y. und durch die Decke der Röhre x. x., dann wieder bis g. herauf und vermittelst der Rauchröhre in den Schornstein.

Die Buchstaben l. l. l. zeigen die Füße oder Kugeln, worauf der Ofen stehet, an.

Ein Zimmer mit einem solchen Ofen wird, wenn eingeheizt worden ist, in Zeit von einer viertel Stunde schon anfangen merklich warm zu werden, und 10 bis 12 Pfund Holz schon hinreichen eine große Stube besser zu erwärmen, als ein ordinaurer Ofen, worin 30 Pfund Holz verbrannt werden. Ich habe ein Zimmer was sich sehr schwer heizen läßt. In diesem ließ ich den alten Ofen niederreißen, in dem ich jederzeit 35 bis 40 Pfund Büchen-Holz zum Einheizen gebrauchte, wenn ich eine bis zu einem festgesetzten Grade erwärmte Stube haben wollte, und ließ einen neuen Ofen nach vorbeschriebener Art aufbauen. Wenn ich in diesem Ofen 12 Pfund Holz verbrenne, so habe ich eine eben so hochsteigende Wärme, als 35 bis 40 Pfund in meinem alten Ofen hervorbrachten, und überschreite ich dieses geringe Quantum des Holzes nur mit einigen Pfunden mehr, so wird die Wärme schon unerträglich.

Nach einer genauen Berechnung habe ich in einem Winter über 3654 Pfund Büchen-Holz in diesem neuen Ofen gegen den alten erspart. Diese betragen, wenn der Haufen 24 $\frac{1}{2}$ Mthlr mit allen Unkosten zu stehen kömmt und 11695 Pfund wiegt, 7 Mthlr. 13 Gr. 9 Pfennig. Wo konnte man sein Geld also wohl besser anwenden, als zu solchen Ersparungen die so vielen Nutzen bringen.

Ein

Ein anderer Vortheil bey diesem Ofen besteht darin, daß ich nicht allein meine Zimmer mit Holz, sondern auch mit Steinkohlen, Torf, kleinen Spähnen, ja so gar mit Sagespähnen, die mit etwas Holz oder andern Spähnen vermischt sind, erheizen kann, ohne daß von dem Geruch oder Dampf das allergeringste in der Stube zu bemerken ist, obgleich die Einheizung von innen geschieht. Letzteres ist jedoch nicht notwendig; denn die Oefnung zum Einheizen kann eben so gut nach aussen zu angebracht werden, als in dem Zimmer.

Die Röhre f. dieses Ofens wird genug erheizt und bleibt lange genug warm, um einige Pfunde Fleisch in einem verdeckten Topfe oder Siegel darin zu kochen.

Ich habe diesen Versuch einigemal gemacht, indem ich des Abends in einem verdeckten Geschirre Fleisch in die Röhre habe stellen lassen; den nächsten Vormittag wurde dieses Fleisch äußerst mürbe, und die Suppe ganz vortreflich, ohne allen räucherigen Geschmack, befunden.

Gleich anfangs ist gesagt worden, daß nach einer viertel Stunde nach dem Einheizen eine merkliche Wärme zu spüren sey; dieses kann leicht Anlaß geben zu glauben, daß der Ofen leicht warm, aber auch bald wieder kalt werde. In Ansehung der obern Theile des Ofens ist dieses wirklich der Fall, und dieses rührt daher, weil die Rachen am obern Theil nicht gefüttert werden, die Hitze dringt also leicht durch und vertheilet sich in der Stube.

Es kann daher dieses dem Ofen zu keinem Nachtheil gereichen; denn es ist doch besser, man bestimmet die Wärme in der Stube, als daß sie bey dem ordinären Ofen durch das Rauchloch zum Schornstein heraus fliege.

Dahingegen ist der untere Theil des Ofens bis an die Durchsichten stark ausgefuttert, damit die Röhren die Festigkeit der Hitze ausstehen können, und dieser Theil bleibt über 12 Stunden lang nach dem Einheizen noch eben so warm, als irgend ein anderer Ofen, und zwar um so eher, weil die Hitze, wenn sie auch hinauf steigt, doch nicht wieder ihre Eigenschaften in einer andern Röhre hinunter und einen Ausgang wie bey dem alten Ofen finden kann.

Da man allerley Holz, Steinkohlen &c. zu diesem Ofen zu Heizen gebrauchen kann: so wird man auch noch wissen wollen, wie man am wohlfeilsten zu diesem Zwecke kommen kann. Ich habe mit meinem Holzparofen fortgesetzte Versuche hierüber angestellt und will meine Bemerkungen hier mittheilen.

In unserer Feuerung bedienen wir uns am gewöhnlichsten sechserley Holzarten, als

Büchenholz, wovon der Haufen 11695 Pfund wieget.

Eichenholz, — — — 11000 — —

Birken, — — — 11868 — —

Elfen, — — — 11660 — —

Riehnen Kloben — — — 11280 — —

— Knippel — — — 7562 — —

Von diesen verschiedenen Holzarten habe ich von jeder 10 Pfund genommen, und meinen Ofen geheizet,

zet,

zet, zuvor aber den Grad der Wärme im Zimmer genau angemerkt.

Das Holz wurde jedesmal auf zweimal eingelegt, und ehe das Feuer in dem Ofen angezündet worden, stellte ich einen Thermometer in die kurze Durchsicht bey i. Nachdem alle Holzarten auf diese Weise versucht worden, so fand sich, daß von den 10 Pfunden Büchenholz das Thermometer 41 Grad gestiegen war, und das Holz 45 Minuten gebrannt hatte,

Eichenholz	39 Grad	50 Minut.
Birken	36 —	48 —
Elsen	42 —	45 —
Riehnen Kloben	45 —	50 —
— Knippel	40 —	55 —

Rechnet man nun aus, was 10 Pfund Holz von jeder Sorte kosten, und nimmt den Preis derselben nebst dem dadurch erhaltenen Grade der Hitze zusammen: so ergiebt es sich, daß das Riehnen-Klobenholz nicht allein das wohlfeilste, sondern auch das vortheilhafteste zum Brennen in dem Ofen sey. Nach diesem folget das Elzene, dann das Birkene, nach diesem das Büchene, darauf das Eichene und zuletzt das Riehnen-Knippelholz.

Gemeiniglich glaubt man, daß das Holz, welches die mehresten Kohlen gebe, auch am besten hitze. Dieses zu erfahren, nahm ich ebenfals von obigen sechs Holzarten, von jeder 10 Pfund, verbrannte diese in dem Ofen und bemerkte genau die Zeit, wenn das Holz verbrannt, und der Ofen fest zugemacht worden war.

Nach 12 Stunden setzte ich einen Thermometer in die Mitte des Feuerkastens in dem Ofen, und gab acht, wie viel Grade das Thermometer noch steigen würde, da fand sich denn, daß 12 Stunden nach dem Einheizen

mit Büchelh. d. Thermomet. noch 18 Grad gestieg. war

— Eichen	—	21	—
— Birken	—	20	—
— Eichen	—	22	—
— Kiefern	—	23	—
— — Knippelholz	—	29	—

Dieses zeigt deutlich, daß es beim Einheizen zur Erhaltung längerer Wärme nicht auf den Kohlen beruhe, sondern auf dem Grad der Hitze, die beim Verbrennen des Holzes zuwege gebracht wird, ankomme, und daß wider den allgemeinen Glauben, durch die leichtesten Holzarten, die am geschwindesten brennen, auch in einem Ofen die anhaltendste Wärme hervorgebracht wird.

Steinkohlen und Torf habe ich auch in dieser Absicht versucht, allein noch habe ich nicht recht gefunden, daß sie einen Vorzug vor dem Holze hätten. In einem eisernen Ofen aber glaube ich allerdings, daß die Feuerung von Torf und Steinkohlen wohlfeiler, als von Holze sey.

Von der Färberey und vom Bleichen.

Zum Schluß will ich nun noch eine kurze Anweisung geben, wie man auf eine leichte Art, und mit geringen Kosten sich seine Zeuge selbst färben könne.

Ich werde mich aber blos nur auf die Proben der Farben, des Färbens und Bleichens der Leinwand, Seiden, Baumwollen und wollenen Waaren, in einigen der gebräuchlichsten Farben einschränken, und das andere den gelernten Färbern überlassen.

I. Vom Bleichen und Färben der Leinwand und Baumwolle.

Hey dem Bleichen kommt vieles auf die Beschaffenheit des Wassers an, daher muß man bemühet sein, ehe man diese Arbeit vornimmt, zuerst den Ort zu finden, wo gutes klares und weiches Wasser zu haben ist; denn das harte und mit fremden Theilen vermischte Wasser taugt durchaus nicht dazu. Wir sehen es täglich, welchen Vorzug die Leinwand hat, die an Orten gebleicht ist, wo gutes Wasser zu haben ist, gegen diejenigen, welche mit hartem Wasser gebleicht worden. Nicht allein, daß die gut gebleichte Leinwand ein besseres und weißeres Ansehen hat, sondern sie ist auch weit geschickter zur Annehmung schöner Farben.

Das Bleichen bestehet eigentlich in der Befreyung der Leinwand von aller Farbe. Da es aber schwer hält diese davon abzusondern, so bedienet man sich öfters verschiedener Mittel diesen Endzweck desto eher zu erreichen. Es wird dabey folgender Gestalt verfahren.

104 Von der Färberey und vom Bleichen.

ren. Wenn die Leinwand recht schön werden soll, so wird Roggenmehl mit Wasser vermischet lauwarm gemacht und hierin die rothe Leinwand achtundvierzig Stunden lang eingeweicht, dann wird das Mehl und der damit verbundene Schmutz der Leinwand durch Auswinden und Klopfen mit reinem Wasser wieder fortgeschafft.

Die zweite damit vorzunehmende Arbeit ist das Bülken derselben, das heißt, man verfertigt von Potasche, Kalk und Wasser eine scharfe Lauge, worin die Leinwand drey bis vier Tage eingeweicht wird. Diese Beize bringt die schleimigte und färbende Theile aus der Leinwand größtentheils heraus.

Nach diesen vorhergegangenen Arbeiten wird endlich die Bleiche selbst angefangen. Hier nun kömmt, wie schon gesagt, besonders viel auf gutes weiches und klares Wasser an. Man wählet dazu einen grossen ebenen mit Gras bewachsenen ganz freien und nahe am Wasser gelegenen Platz. Auf diesen wird die Leinwand ausgebreitet und vermittelst hin und wieder angeneherten Schleifen an den Erdboden mit Pflocken befestiget.

Die Leinwand wird alsdann öfters vermittelst Schauffeln oder Gießkannen besprenget und nass gemacht. Bey dem Verdünsten des Wassers ziehet beides die Luft und Sonne die noch zurückgebliebenen Farben denn vollends aus. Es gehen wohl vier bis fünf Wochen darauf, ehe die Leinwand ihre völlige Weisse erhält, unterdessen aber befördert das nochmalige Bülken, welches man zuweilen auch während

rend dem Bleichen wiederholet, und daß man die Leinwand täglich einmal umkehret, und also immer eine andere Seite der Luft zuwendet, die Arbeit una gemein.

Wenn die Leinwand von der Bleiche genommen worden ist, so folget darauf eine Hauptarbeit, nämlich die Säuerung. Hierdurch wird die durch das Wasser und durch die Lauge in die Leinwand gerathene oder schon darin befindlich gewesene Erde heraus gebracht. Diese wegzuschaffen ist also die Säuerung nöthig. Denn wenn die Erde in der Leinwand zurück bleibt, so wird sie dadurch sehr mürbe und hält nicht lange.

Man bedient sich hierzu an den mehresten Orten der sauren Milch. Die gebleichte Leinwand wird nämlich in einen Bottich oder Zober, nachdem man viel oder wenig hat, gelegt, die saure Milch darauf gegossen, und so lange mit Füßen getreten, bis die Leinwand völlig naß und durchdrungen ist. Wenn sie auf diese Art nach einer kurzen Zeit durchgearbeitet ist, und die saure Milch oder andere gelinde Säure alle die kalkichte Erde an sich gezogen und aufgelöset hat, so wird die Leinwand zum Beschluß erstlich in Fluß, und hernach in Seifenwasser ausgewaschen, um die Säure, den Schmutz und alle andern fremden Theile völlig wieder heraus zu bringen.

Man pflegt sie nach diesem noch einmal auf die Bleiche zu bringen, hernach zu trocknen und zuletzt durch Stärke zu ziehen.

106 Von der Färberey und vom Bleichen.

So wird die Leinwand gebleicht. Gefärbt wird sie auf folgende Art:

Carmesinroth. Zu einem Pfunde Leinwand oder feinen Garn nimmt man 4 Loth Allaun, 4 Loth Weisstein und eine Handvoll Weizenkleye. Damit kocht man die Leinwand eine halbe Stunde, nimmt sie dann heraus, gießt reines Wasser in einen Kessel und wirft darin ein Loth Cochenille und ein Loth weiße Stärke, hiermit wird das Zeug eine Stunde lang gekocht, dann heraus genommen und ausgespüet.

Roß zu färben. Auf ein Pfund Leinwand oder Garn werden zwölf Loth Fernambuckholz genommen, in einen Beutel gebunden und eine Nacht in reinem Wasser eingeweicht.

Den nächsten Tag kochet man das Holz in dem Beutel eine Stunde lang, alsdenn wirft man vier Loth Allaun dazu. Wenn selbiges zerschmolzen ist, und die Farbe recht stark kochet, so nimmt man sie vom Feuer, legt das Leinenzeug hinein, ziehet es etlichemal auf, läßt es dann mit der Farbe erkalten, spület es rein und trocknet es.

Blau zu färben. Auf zwey Pfund Leinenzeug nimmt man acht Loth Brasilienspäne, läßt diese eine Stunde lang kochen, thut alsdann zwey Loth Grünspahn hinein und rührt es wohl untereinander. Wenn man die Farbe von dem Feuer abgenommen hat, legt man die Leinwand hinein und läßt die Farbe damit kalt werden; alsdann nimmt man sie heraus und läßt sie trocknen. Die Farbe wird hernach wieder siedendheiß gemacht und wie vorher gebrucht bis die Leinwand

wand oder das Garn die beliebige Farbe angenommen hat.

Zellbau färbt man auf folgende Art: Vier Pfund Leinwand werden mit 4 Loth Alaun und hinlänglichem Wasser erst gebeizet oder eine Stunde lang gekocht. Wenn es kalt ist, wird es ausgespült und getrocknet. Zur Farbe nimmt man ein Loth Indigo, stößt denselben ganz fein, schüttet ihn in ein Glas, gießt darauf zwey Loth weißes Vitriolöl dazu und rühret es wohl unter einander. Dieses läßt man 24 Stunden stehen. Hierauf setzt man einen Kessel mit Flußwasser auf; wenn es kocht, gießt man den aufgelösten Indigo hinein, und wenn es einige mal damit aufgekochet hat, legt man die Leinwand hinein, und läßt sie eine halbe Stunde damit kochen.

Das Vitriolöl muß nicht mit einemmale, sondern nach und nach vorsichtig auf den Indigo gegossen werden, sonst erhitzt es sich zu sehr, zersprenget das Glas, oder spritzt heraus, und kann Schaden thun, wenn es in's Gesicht oder auf die Kleider sprühet. Eben so pflegt man auch gern das Herumsprühen zu vermeiden, denn diese Mischung nur nach und nach in den Kessel gegossen wird.

Orangegelb. Man verfertigt von gut gesiebter Asche eine Lauge und gießt selbige klar durch ein Tuch.

In dieser Lauge weicht man auf ein Pfund Leinengarn oder Zeug, zwey Loth Orlean und zwey und ein halb Loth Alaun, beydes zusammen fein gestoßen, eine Nacht ein. Am folgenden Tage setzt man die Lauge mit der Farbe und Alaun in einem Kessel auf
und

108 Von der Färberey und vom Bleichen.

und läßt alles unter öftern Umrühren nur eine halbe Stunde lang kochen, alsdann thut man das graue vorher ausgekochte Garn oder Leinwand in die Farbe mit der Lauge, läßt es wieder eine halbe Stunde kochen, und ziehet unterdessen das Zeug öfters in die Höhe, damit es sich nicht ansehe. Dann hängt man es in einem Waschhaus über eine Leine oder einen Stock auf.

Auf jedes Pfund Zeug kochet man ein halb Pfund schwarze Seife, gießt diese kochend über das Garn, und läßt es damit kalt werden, darauf wird es recht rein gespület und getrocknet.

Gelblichtes Garn oder Leinen wird schöner gelb; soll es aber dunkler werden, so nimmt man auf ein Pfund Zeug 3 Loth Orlean. Verlangt man die Farbe recht dauerhaft, so setzt man noch 2 Loth Potasche dazu, das also gelbgefärbte Zeug wäscht man nur lauwarm mit Ochsen-galle, und unter die Stärke, womit es gestärkt wird, thut man etwas aufgeweichten Orlean.

Hat man aber Zeug, welches weiß und gelb ist, so wäscht man es nur mit lauwarmem Fließwasser und Ochsen-galle und spület es rein nach.

Grün. Zu dieser Farbe nimmt man zerstoßenen Curcumej, weicht ihn eine Nacht hindurch in reinem Fließwasser, den folgenden Tag schüttet man diesen dergestalt eingeweichten Curcumej in ein kochendes Wasser; unterdessen hat man von einem Theil Indigo, und zwey Theile von weißen Vitriolöl eine solche Auflösung des Indigo bereitet, als bey dem Blaufärben erwehnet worden. Von dieser blauen Mirtur gießet man viel
läßt

Von der Färberey und vom Bleichen. 109

oder weniger zu dem gekochten Curcumen, nachdem man die grüne Farbe heller oder dunkler haben will, läßt das Zeug eine Weile damit durchkochen und verfähret eben so, wie bey dem Blaufärben ist gesagt worden.

Seladon. Läßt sich auf eine leichte Art also färben. Man nimmt so viel Essig, als man glaubt das Zeug darin einzuweichen, diesen gießt man in einen kupfernen Kessel, lößt darin einige Loth Allau auf und stellet alles auf einige Tage an die Seite. Der Essig wird in dieser Zeit vieles von dem Kupfer auflösen und grün werden. Hierin nun steckt man das zu färbende Zeug, rühret es wohl um, damit es durch und durch genäset werde. Dann nimmt man es wieder heraus, wäscht es in kaltem Wasser und trocknet es.

Aschgrau. Zu einem Pfund Leinen nimmt man ein Loth Galläpfel und ein Loth Weinslein; hiermit läßt man das Zeug eine halbe Stunde lang kochen. Dann nimmt man es heraus und wirft noch 4 Loth gestoßenen grünen Vitriol dazu, läßt alles eine gute viertel Stunde hindurch kochen, wirft darauf das Zeug hinein und läßt es abermals so lange sieden. Soll es dunkler werden, so läßt man es länger sieden, als wenn es heller seyn soll. Zu bemerken ist, daß das Zeug öfters aufgezogen werden muß, damit es sich nicht ansetze, doch muß man auch nicht mehr Wasser nehmen, als nöthig ist, das Zeug gehörig naß zu machen, damit die Farbe nicht zu dünn werde. Zuletzt wird das Garn oder Leinen recht rein gespült, aufgehangen und getrocknet.

110 Von der Färberey und vom Bleichen:

Braun. Zu einem Pfund Leinwand oder Garn nimmt man ein Loth gestoßene Galläpfel und 4 Loth Krapp, setzt beydes zusammen mit Fließwasser in einem Kessel auf; so bald es kochet, legt man das Zeug hinein und läßt es eine Stunde mit kochen. Als dann nimmt man das Zeug heraus und wirft 8. Loth grünen Vitriol in die Farbe, läßt es abermals damit kochen und legt darauf das Zeug wieder hinein. Hiermit muß es nun eine halbe Stunde sieden; soll es aber dunkel werden, kann man es wohl eine ganze Stunde kochen lassen. Will man es recht hell haben, so nimmt man nur 4 Loth Vitriol zu 4 Pfund Zeug, und verlangt man es noch heller, so thut man etliche Messerspitzen voll Cremor Tartari hinzu. Uebrigens verfährt man mit dem Waschen und Trocknen, wie bey den andern Farben. Ueberhaupt ist noch bey allen Farben zu bemerken, daß, wenn die Zeuge gebeizet werden, man sie oft umrühre oder mit den Händen zerfnäte, welches auch ebenfals zu beobachten ist, wenn sie in der Farbenbrühe liegen. Alle Zeuge, wenn sie aus der Farbe kommen, müssen gewaschen werden, jedoch nicht eher, als bis sie zuvor wohl ausgelüftet und erkaltet sind.

II. Von der Seidenfärberey.

Die Seide, wenn sie von den Cocons kömmt, hat eine Steifigkeit, welche man ihr, bevor sie zur Arbeit gebraucht werden kann, benehmen muß. Ueberdies hat sie auch eine schmutzige dunkelgelbe Farbe, welche die andern Farben, die sie annehmen soll, verder-

Von der Färberey und vom Bleichen. III

derben würden. Von beyden Fehlern kann man sie auf folgende Art befreyen.

Man bindet ein Pfund rohe Seide in einen Sack zusammen, damit sie sich in der Folge nicht verwikle. Zu dieser Quantität Seide nimmt man 8 Loth in kleinen Stücken geschüttene oder geschabte trockene Seife, schüttet diese mit genugsamen Regen- oder reinem Fließwasser in einen Kessel und bringt es zum Kochen; alsdann gießt man kaltes Wasser dazu und legt den Beutel mit der Seide hinein. Man macht dann alle Thüren des Ofens zu, und läßt nur einige Kohlen darunter, damit das Bad ohne Kochen heiß bleibet. Denn durch das Kochen theilet sich die Seide, wenn sie also in diesem heißen Seifenwasser genug gezogen hat, das ist, wenn sie die Klebrigkeit, welche die Steife und Krauhigkeit verursachte, verloren hat, von einander; dann nimmt man sie heraus, spült sie in klarem Fließwasser so lange aus, bis das Wasser nicht mehr trübe wird, dann wird sie getrocknet. Soll die Seide weiß bleiben, so muß dieses nochmals wiederholt werden. Wenn sie aber gefärbt wird, muß sie noch einmal gekocht werden, welches aber einige Stunden lang dauern muß. Zu den Farben, die einen weißen Grund erfordern, als gelb, blau und grau, muß man zu einem Pfund Seide, 10 Loth Seife nehmen, womit man sie drey bis vier Stunden kochen läßt.

Wenn die Seide kirschfarbe,ponceau, oder eine andere rothe Farbe haben soll, so kommt zu einem Pfund, ein halbes Pfund Seife. Dieses ist die Vorarbeit, die man mit der rohen Seide, welche gefärbt

112 Von der Färberey und vom Bleichen.

werden soll, vornimmt. Die Seide verliert dabey gewöhnlich ein Viertel von ihrem Gewicht.

Die also zubereitete Seide ist noch nicht geschickt die Farben anzunehmen, sie muß auch noch vorher gebeißet werden. Dieses geschieht vermittelst der Allau, wodurch der Glanz der mehresten Farben erhöhet und die gefärbte Seide dauerhaft und fest wird.

Alle seidene, leinene, wollene und baumwollene Zeuge bereitet man mit Allau vor, allein das Verfahren ist verschieden.

Bev der Seide bedienet man sich der Allau auf folgende Art. Wenn die Seide aus dem Seifenbade gekommen ist, nimmt man zu jedem Pfunde Seide 8 Loth römische Allau, läßt sie in einem reinen Kessel in Flußwasser zergehen, gießt hernach so viel Flußwasser hinzu, daß die Seide, die man zuletzt hinein legt, völlig davon bedeckt wird. Man läßt sie darin eine Nacht liegen, nimmt sie alsdenn heraus, windet sie über dem Kessel aus und spület sie in Fluß oder Regenwasser. Die auf solche Weise behandelte Seide ist nunmehr geschickt, die Farben anzunehmen. Wir wollen einige davon anführen. Um die Seide

Blau zu färben, macht man von einer halben Meße recht rein gestebter Fuchenasche und drey Eymer Regen oder Flußwasser eine Lauge, gießt sie in ein Faß, wirft darin 4 Loth Krapp, 4 Loth gestoßenen Weinstein, ein Pfund Potasche und ein halb Pfund Indigo. Dieses stellet man hin und rühret es täglich ein paar mal mit einem reinen glatten Stabe um;

Von der Färberey und vom Bleichen. 113

am; nach ungefähr 14 Tagen wird es anfangen grünlich zu werden, wenn man etwas davon zwischen die Finger oder in die Hände streichet. Dieses ist das Zeichen, daß die Farbe gut zum Färben ist. Auch bemerkt man, daß durch das Eintauchen von ein wenig weißer Seide, wenn sie davon grün wird, oder sich oben drauf ein braunes Kupfernes Häutchen setzet. Demungeachtet aber fährt man mit dem Umrühren, wie bisher, immer fort. Wenn man nun zum Färben selber schreiten will, so macht man sich ein anderes Gefäß voll guter und klarer warm gemachter Lauge. In diese Lauge tauchet man die zum Färben bestimmte Seide, welche zuvor, damit sie sich gleich färben lasse, in viel kleine Stücke abgetheilt werden muß.

Wenn sie von der Lauge durchnäßt ist, wird sie wieder ausgewunden. Hierauf steckt man sie in die Farbe oder hängt sie über eine hölzerne Rolle und wendet sie einigemal um, damit sie überall die verlangte Schattirung gleich bekommen. Man windet sie alsdann mit den Händen über diese Blausäpe aus, um nichts von der Farbe zu verlieren. Nun läßt man sie in den Händen abkühlen, um ihr das Graue zu benehmen, und wäscht sie sogleich in zwey verschiedenen Gefäßen mit Wasser, worauf sie mit aller Stärke ausgewunden wird, damit sie an keinem Orte feuchter bleibe und unegal werde. Dann wird sie auf Stangen ausgebreitet und getrocknet. Man kann auch die erste Lauge weglassen und die Seide bloß mit Wasser annäßen.

114 Von der Färberer und vom Bleichen:

Auf diese Weise kann man Dunkelblau und Lichtblau färben, nachdem man die Seide lange oder kurze Zeit in der Farbe liegen läßt. Daher man die Stücke, die am dunkelsten seyn sollen, zuerst einlegt und sie etwas länger darin liegen läßt, nach dem Maasse, so wie die Farbe schwächer wird, bis sie schwach genug ist, daß die Schattirung, welche man der Seide geben will, nachdem sie drey Minuten darin gewesen, weniger stark wird. Solche bis so weit geschwächte Farbe dienet zu mittleren Schattirung und endlich zuletzt zu den hellsten und lichtesten Farben.

Hat man aber eine sehr große Menge von Seide nach und nach gefärbt, so erhält man keine schöne Farbe mehr. Dann muß man ihr einen neuen Zusatz geben. Dieser bestehet aus 8 Loth gestoßenen Indigo, 16 Loth Potasche, 1 Loth Krapp, eine gute Handvoll Weizenkleye und ein halb Loth gestoßenen Weinstein. Dieses muß nicht weniger lange stehen, und eben so von Zeit zu Zeit umgerühret werden, dann kann man damit, wie zuvor, färben.

Gelb. Auf ein Pfund Seide rechnet man 12 Loth Galläpfel und 6 bis 8 Loth Gelbholz. Zuerst kochet man das Gelbholz eine Stunde lang, dann schüttet man die Galläpfel hinein und läßt es noch eine halbe Stunde sieden. Wann nun die Seide vorher mit Allsaur, wie oben gesagt, gebeizet und gespület worden ist, wird sie in dem Kessel gekochet und ausgespület. Die Seide wird dann nochmals mit ein wenig Potasche durchwunden, solches noch einmal wiederholt, dann aber wieder hinein gelegt und eine Nacht darin gelassen, worauf sie gespület und getrocknet wird.

Man

Man färbet auch die Seide mit Wau. Wenn sie hiemit soll gefärbt werden, so wird bey der ersten Vorarbeit, da die Seide mit Seife behandelt wird, auf fünf Pfund Seide ein Pfund Seife gerechnet. Wenn die Seide von der Seife recht rein gewaschen ist, so machet man zu einem Pfund Seide, ein Bad von zwey Pfund Wau.

Nemlich man legt den Wau in Bündel gebunden ins Wasser und läßt es damit kochen; dann nimmt man es heraus und gießt die Brühe durch ein Sieb, läßt sie so kalt werden, daß man die Hand darin leiden kann, taucht dann die Seide ein und wendet sie so lange um, bis sie die gehörige Farbe hat. Unter dessen läßt man den Wau in frischem Wasser kochen, nimmt von dem gebrauchten Bade etwas ab, und ersetzt dieses durch das frische und taucht die Seide von neuem ein, so wie das erste mal. Unter dessen nimmt man auf ein Pfund Seide anderthalb Loth Weinsteinasche, gießt etwas von der zweiten Brühe kochend darüber, rühret es um und läßt es sich setzen. Nun hebt man die Seide aus dem Bade und gießt die klare Aschenlauge dazu, hängt die Seide von neuem hinein und wendet sie um.

Hiervon wird die Farbe goldgelb. Kommt mehr Weinsteinasche dazu, so wird die Farbe erhöht; noch mehr fällt sie in das goldgelbe, wenn man etwas Rocou zusetzt. Zu der hellgelben muß die Seide weißgekocht und nicht allanuet werden. Hierauf beist man sie in einem mit Wasser verdünnten Waubade und setzt etwas weniges Rüpenblau hinzu, wenn die Farbe ins grünliche fallen soll. Oder, die weiße Seide wird zuvor in Allannwasser gebeist.

116 Von der Färberer und vom Bleichen.

Dann nimmt man 4 Loth Orlean, zerreibt und weicht ihn eine Nacht hindurch im Wasser ein. Hernach schüttet man anderthalb Loth Weinstein Salz oder zwei Loth Potasche dazu und kochet es auf. Fällt die Farbe noch zu sehr ins Ziegelfarbene, so wird noch etwas mehr Potasche oder Weinstein Salz zugeworfen. Diese Brähe gießt man durch ein Tuch, damit sie klar werde; dann füllt man einen Kessel mit Fließwasser halb voll und läßt es heiß werden. In dieses Wasser gießt man nun von der Orleanfarbe und läßt es bis zum Kochen heiß werden. Dann ziehet man die Stücke alle hindurch, bis sie gefärbt sind. Hierauf ziehet man eins heraus, wäscht und klopft es zweymal und wendet es, um zu sehen, ob die Farbe egal und genug ist, um; wo nicht, so thut man aufs neue Orlean Farbe hinzu, rühret es um und ziehet die Seide von innen durch, bis sie gut ist; darauf wird sie herausgenommen, gewaschen und zweymal in Fließwasser geklopft.

Soll die Farbe dunkel werden, so wird die Seide noch durch Allaun geröthet, ist sie nicht roth genug, durch ein Bad von Brasilienholz erhöhet, soll sie aber recht Orange sein, so röthet man sie durch Weinstein oder Citronensaft.

Grün. Zu einem Pfund Seide nimmt man 8 Loth römische Allaun, vier Loth gestoßenen Weinstein und läßt beydes in heißem Wasser zergehen. Hierin wird die Seide gelegt und eine Nacht über darin gelassen, dann wird sie herausgenommen und getrocknet. Hierauf kocht man in anderthalb Eymer Fließwasser ein Pfund Schartenkraut eine Stunde lang, nimmt das Kraut

Kraut heraus und wirft es weg. In die zurück gebliebene Brühe wirft man ein Loth fein geriebenen Grünspahn, rühret es wohl durcheinander, und, wenn der Grünspahn zergangen ist, legt man die Seide eine viertel Stunde lang hinein, nimmt sie dann wieder heraus und läßt sie wieder kalt werden. Unterdessen wirft man zwey Loth Potasche in die Brühe, rühret es um und steckt die Seide so lange hinein, bis man glaubt, daß sie gelb genug sey; dann spült man sie rein aus, läßt sie abtriefen und steckt sie in die schon oben beschriebene Biauflüpe, bis sie grün genug ist. Soll sie dunkler werden, so läßt man sie länger darin, zuletzt spült man die Seide aus.

Schwarz. Auf ein Pfund seiden Zeug rechnet man 4 Loth Galläpfel, vier Loth Schmak und zwey Hände voll Ellernsamen. Damit kocht man das Zeug eine Stunde lang. Man nimmt es dann heraus, wirft 4 Loth Brasiliensholz, 16 Loth Eisenvitriol, 4 Loth Fornumgrätum, in den Kessel und läßt es damit noch 2 Stunden langsam kochen. Es muß alle viertel Stunde abgenommen und abgekühlt werden, sonst verbrennt es; hierauf wird es rein gespület und getrocknet.

Diesem Zeuge einen Glanz zu geben nimmt man auf ein Pfund 2 Loth Hausenblase, läßt sie in Wasser zergehen und ziehet die Seide, wenn sie das letzte mal aus der Farbe kommt, durch, so wird sie einen guten Glanz bekommen.

Recht Carmesin. Die Seide hierzu muß mit dem fünften Theil ihres Gewichts Seife zuerst, wie oben gesagt, zubereitet und hernach, wie ebenfalls vorhin angezeigt, in einem starcken Allaunbade gebrühet sein.

118 Von der Färberey und vom Bleichen:

In dem Alaunbade läßt man sie 7 bis 8 Stunden liegen, dann wäscht man die Seide, klopft sie zweymal im Fluße aus und bereitet inmittelst das folgende Bad. Man füllet einen Kessel bis zur Hälfte mit Fließwasser an, und wirft, wenn es im Kochen ist, auf ein Pfund Seide, ein bis 4 Loth gestosene weiße Galläpfel hinein. Die Galläpfel sind eben so nöthig nicht bey Carmesinfarben, daher das Gewicht nicht so genau angegeben wird.

Wenn die Seide, wie gesagt, gewaschen ist, theilet man sie in kleinern Stücken. Unterdessen nimmt man 5 bis 6 Loth Cochenille, stößt sie zu feinem Pulver, siebt solche und wirft sie in das Bad. Hat die Cochenille darin einmal aufgekocht, so thut man den sechszehnten Theil ihres Gewichtes gebrannten Weinstein dazu ins Bad. Wenn auch der Weinstein mit gekocht ist, so gießt man auch eben so viel Zinn, als man Weinstein genommen hat, hinzu. Das Zinn wird zuvor in Königswasser aufgelöst, oder die ganze Zusammensetzung folgendergestalt bereitet. Zu 6 Loth Cochenille wird ein und ein halb Quentchen Zinn genommen. Dieses seilet man zu Spänen, oder nimmt schon Zinnspäne, reibt diese mit einem halben Quentchen Salmiak zusammen, schüttet es in ein steinern Krüßchen, und thut dazu 3 Quentchen reines Wasser und 4 Quentchen starkes Scheidewasser, läßt alles zusammen stehen, bis sich das Zinn aufgelöst hat. Alles dieses muß man nach der Auflösung in und mit dem Bade wohl durch einander mischen und zuletzt den Kessel mit Wasser vollfüllen, und zwar so, daß auf jedes Pfund Seide ohngefähr neun Quart Wasser kommen.

Wenn

Von der Färberey und vom Bleichen. 119

Wenn das Bad auf diese Weise fertig ist, so wirft man die Seide hinein, drehet sie fünf bis sechsmal um, bis sie die Farbe durchgängig angenommen hat. Man ziehet dann das Feuer unter dem Kessel hervor und bringt sie in eine Alauns oder Potaschen Lauge. Darin läßt man sie etwa sechs Stunden liegen. Hernach wäscht man sie im Fluße, klopft sie, windet sie aus und bereitet sie über Stangen zum Trocknen.

Unächttes Carmesin. Man nimmt auf jedes Pfund Seide ein Pfund Fernambukholz, läßt es mit Wasser aufkochen und gießt es durch ein Sieb in ein anderes Gefäß. Das Holz setzt man noch einmal mit kaltem Wasser aufs Feuer, gießt es durch ein Sieb zu dem vorigen, alsdenn kehret man die Seide darin um, drückt sie aus, läßt sie trocknen, kehret sie wieder um in der Farbe, bis sie solchergestalt genug gefärbt ist. Auch thut man ein wenig Potasche in kaltes Wasser, kehret sie auch darin um, bis sie roth genug geworden; dann spült man die Seide gut und trocknet sie vollends. Diese Farbe aber hat keinen sonderlichen Werth, weil sie nicht bleibend ist.

Violet. Diese Farbe, wenn sie ächt sein soll, muß aus dem Indig und dem Roth der Scharlachwürmer zusammen gesetzt sein. Wenn die Seide dazu vorbereitet wird, so muß allemal auf fünf Pfund Seide ein Pfund Seife genommen werden. Dann wird sie alläunet, wie die Seide zum Carmesin.

Auf ein Pfund Seide nimmt man 4 Loth Cochenille; doch kann man auch mehr oder weniger nehmen, nachdem die Schattirung des Violets sein soll, und macht davon folgendes Bad.

Man

Man füllet einen Kessel halb voll Wasser und läßt die Cochenille eine gute viertel Stunde lang darin kochen; unterdessen theilet man die Seide in kleinern Stücken und macht hernach den Kessel mit kaltem Wasser voll. Nun legt man die Seide hinein, drehet sie mit aller Vorsicht um, damit sich die Farbe gleich einziehe. Hat sich die Farbe nun egal eingezogen, so verstärkt man das Feuer, um das Bad zum Kochen zu bringen. Es muß zwey Stunden kochen, indes daß die Seide während dem Sieden fleißig umgewendet wird. Bemerket man, daß das Bad nicht ganz ausgezogen ist, so pflegt man die Seide noch fünf bis sechs Stunden in ein Cadebad zu thun. Hierauf wird sie gewaschen, in Fließwasser geklopft und zugerichtet. Dann wird sie durch die Rölpe die wir bey dem Blaufärben beschrieben haben, gezogen, die nach dem Grade der Höhe, die man dem Violet geben will, stärker oder schwächer sein muß. Zuletzt verfähret man mit der Seide, wie ebenfalls bey dem Blaufärben gelehret worden.

Man füllet einen Kessel mit klarem Wasser an, nimmet auf funfzehn Eymen Wasser ein Pfund Seife und läßt dieses zusammen stark kochen. Dann taucht man alle Stücke, wenn sie auf Stöcke gebracht worden, dergestalt hinein, daß ihre zwey Enden über den zwey Seiten des Gefäßes zu liegen kommen, und alle Strehnen senkrecht ins Bad hängen, doch nicht ihr oberer Theil, welcher durch die Stöcke zurückgehalten wird. Auch darf das Gefäß nicht bis oben heran voll sein.

Man wendet alsdann eins nach dem andern um, damit auch der geringe Theil der Seide, welcher oben war, eingetaucht werde. Diese Arbeit muß so oft wieder-

derholet werden, bis die Seide ganz gleichfarbig ist. Man muß aber mit der Arbeit nicht inne halten, sondern ununterbrochen fortfahren, bis die Seide durchaus egal ist. Will man derselben einen blausichten Schimmer geben, so wird etwas Blau nach dem Maasse, wie sie schattirt sein soll, hinzugesetzt. Auch muß man bedacht sein, das Bad während der ganzen Verrichtung heiß genug zu erhalten, doch ohne es völlig kochen zu lassen. So bald die Seide fertig ist und eine durchaus gleiche Schattirung bekommen hat, so windet man solche trocken aus und bereitet sie auf den Stangen, um sie völlig zu trocknen.

III. Wolle oder Wollenzeug zu färben.

Schwarz. Zu einem Pfunde wollen Zeug nimmt man ein Loth Galläpfel und eine Handvoll Eiern Samen oder Früchte. Hiermit kochet man es eine Stunde, dann wird es herausgenommen und ein Pfund Brasilienholz mit 4 Loth grünen Vitriol hinein geworfen, damit kochet man das Zeug abermal eine Stunde lang, nimmt es heraus und spület es.

Scharlach. Man nimmt zu einem Pfund Zeug 2 Loth Cochenille, 1 Quentchen Weinstein, 1 Quentchen Kraftmehl und 2 Quentchen Scheidewasser. Das Kraftmehl läßt man zuerst in warmem Wasser aufkochen, dann schüttet man alles zusammen hinein und läßt es nochmals kochen; sobald dieses geschehen ist, wirft man auch das Zeug hinein. Es muß stets ungerührt und aufgezoogen werden, bis die Farbe hoch genug fällt, dann nimmt man es heraus und wäscht es zwey bis dreymal in Wasser, nachdem man es jedesmal gut ausge-
wuz:

122 Von der Färberey und vom Bleichen.

wunden; alsdann hängt man es auf und läßt es im Schatten trofnen.

Noch ein anderes Roth. Man nimmt 2 Pfund weißen Weinstein, 3 Pfund Alaun, 7 Loth englisches Bleyweiß und eine halbe Meße Waizenkleie, läßt alles zusammen mit dem Tuche in einem Kessel anderthalb Stunden lang kochen und eine Nacht hindurch stehen. Dann nimmt man auf jedes Stück Tuch, wenn es gespült ist, 4 Loth Krapp, 4 Loth Orlean, 3 Loth Curcumei und 4 Loth Scheidewasser, kocht es damit, läßt es drey viertel Stunden über den Haspel laufen, und man bekommt ein gut gefärbtes Tuch, welches man nur noch spülen, trofnen und pressen darf.

Gelb. Man giebt einem Pfunde Wolle einen ordentlichen Sud von 2 Loth Weinstein und 8 Loth Alaun. Wenn die Wolle in dem Sude gewesen ist, thut man in eine frische Brühe fünf bis sechs Pfund Weide, bindet sie in einen leinen Sack, damit sie nicht in das Zeug gerathe; den Sack beschweret man mit einem hölzernen Kreuze, damit er nicht oben schwimmt. Hiermit läßt man das Zeug kochen. Wenn es Farbe genug angenommen hat, nimmt man es heraus, spült und trocknet es.

Blau. Man nimmt dazu 8 Loth fein gestoßenen Indigo, drey achtel Quart recht guten Essig, vermischet beydes und läßt es 24 Stunden in warmer Asche stehen. Wenn nach Verlauf dieser Zeit noch nicht alles vollkommen aufgelöset zu sein scheint, wird der Indigo aufs neue in einem steinernen oder gläsernen Mörfel gerieben und nach und nach Urin dazu gegossen; alsdann thut man ein Loth Färberröthe hinein; die man damit vermittelst eines Stockes recht durch einander rüh-

Von der Färberey und vom Bleichen. 123

rühret. Nach dieser Vorbereitung wird alles zusammen in ein Gefäß gethan, worin man 25 Quart Urin gegossen hat. Man rühret alles wieder wohl unter einander, und wiederholet dieses Unrühren Morgens und Abends acht Tage hinter einander, oder so lange, bis die Käpe, wenn man sie unrühret, auf ihrer Oberfläche grün wird und oben die Kennzeichen ihrer Vollkommenheit anzeiget, die wir schon bey dem Blaufärben der Seide gemeldet habe. Alsdann fängt man an gesponnene Wolle, gewebtes Tuch, oder wohlgereinigte ungesponnene Wolle darin zu färben.

Die gezwirnte Wolle fehret man darin um und läßt sie eine längere und kürzere Zeit darin, nachdem sie mehr, oder weniger dunkel sein soll. Von Zeit zu Zeit ziehet man sie in die Höhe, drückt sie über die Käpe aus, damit nichts verlohren gehe, setzt sie ein paar Minuten der Luft aus, da sich dann die in der Käpe erhaltene grüne Farbe verlieret und sich in eine blaue verwandelt.

Ungesponnene Wolle wirft man einige Pfunde in die Käpe, breitet sie darin mit den Händen aus, damit sie sich egal darin färbe. Nachdem sie dunkler oder heller werden soll, läßt man sie ein oder zwey Stunden darin liegen. Unterdessen hält man die Käpe in gehöriger Wärme. Wenn die Wolle ihre verlangte Farbe oder Schattirung erhalten hat, wird sie in Klumpen heraus genommen, über die Käpe ausgedrückt und geschwinde auseinander gezogen, damit sie sich sogleich lüfte, die grüne Farbe verliere und blau werde; dann wird sie gespület und zum Troknen auseinander gepreitet. Eben auf die Art, wie man die Wolle und
das

124 Von der Färberey und vom Bleichen.

das Garn behandelt, verfährt man auch bey dem Blaufärben des Luches.

Will man recht dunkel färben, so taucht man die Stücken verschiedenemale in die Küpe; soll die Farbe aber hell sein, so muß man schon behutsam verfahren, und, nachdem die Schattirung sein soll, dasselbe kürzere Zeit eintauchen. Weil es hierin aber schwer zu treffen ist, so ist, um hellblaue Farben zu machen, das sicherste, die Stücken erst zu färben, wenn schon ein großer Theil der Farbe ausgezogen ist und die Küpe zu erkalten anfängt.

Grün. Hierzu wird das Tuch erst gelb gefärbt auf die Art, wie vorhin beschrieben worden, oder es kann auch mit Scharte, Psriementkraut oder mit einer andern Sache gelb gefärbt werden, welches in so weit gleich viel ist, nur daß, so wie von den verschiedenen Materialien die gelbe Farbe verschieden ausfallen muß, sich hernach auch die erhaltene grüne Farbe von einander unterscheidet. Nachdem man die Lucher oder Wolle gelb gefärbet hat, werden sie in die Blauküpe gebracht und darin eben so behandelt, wie wir bey dem Grünsfärben der Seide gesagt haben. In mancher Absicht ist es besser das Zeug erst blau zu färben und hernach die gehörige gelbe Farbe, um es grün zu machen, darauf zu setzen; denn die Farbe hält nicht allein fester, sondern die Lucher schmutzen auch nicht so sehr, als wenn sie erst gelb und hernach blau gefärbt werden.

Zum Beschluß wollen wir noch einige Proben, wie man verschiedene Farben untersuchen kann, anführen. Das ächte Blau wird von sauren Sachen,
als

als Essig, Citronensaft, nicht verändert, das unächte aber wird röthlich.

Nehtes Schwarz wird von Säuren blau, unächt es aber röthlich.

Carmesin, Scharlach, Griesdelein, Violet und Blau, kann man mit Allaune probiren. Man läßt nemlich in einem Pfunde kalten Wassers ein Loth römische Allaun zergehen, läßt es beyrn Feuer aufwallen und legt fünf Minuten lang ein Quentchen Zeug, welches mit einer der obigen Farben gefärbt ist, hinein, ziehet es heraus und spület es in kaltem Wasser aus. Nehtes Carmesin und Scharlach wird hiervon bläulich, unächt es aber fleischfarben oder weiß, unächt es Violet auf ächtes blau gefärbt, verlieret die Röthe, und auf unächt es Blau gefärbt, alle Farben. Nehtes Griesdelein verlieret weniger als unächter Purpur; Schiefergrau und Blau verlieren wenn sie ächt sind, nichts, wenn sie unächt sind, fast alle Farben.

Das Rosenroth, wenn es mit Saffor gefärbt ist, wird von starker Potaschenlauge gelb und schwächer bläulich. Unächt es von Fernambukroth wird von solcher Lauge blau, von der Citronensäure aber verlieret dieses Roth seine Farbe.

Gelb, Grün, Krapproth, Zimmt, und Tabaksbraun, unächt es Circumen, gelb Brasiliensholz, Safran und Orlean vergehen ganz, wenn ein Quentchen Zeug in einem Pfund Wasser, worin ein halb Loth Seife aufgelöst, fünf Minuten lang gekocht wird; dagegen ächtes von Scharte, Waid, Fennungref und Gelbholze

I

bleibt.

126 Von der Färberey und vom Bleichen.

bleibt. Unächtes Grün verlieret alles oder wird blau. Aechtes Krapproth wird hiervon schöner. Aechtes Zimmt und Tabaksbraun wird gar nicht, aber unächtes stark verändert.

Falbe Farben untersucht man mit Weinstein, wenn ein Loth davon in einem Pfund Wasser aufgelöst und hiermit ein Quentchen Zeug fünf Minuten lang gekocht wird.

Das unächte Falbe von Sandelholze und Nuß verbleicht, ächtes aus Nußschaalen, Nußbaum Wurzel, Schmak ic. aber bleibet.

Auch probiret man die Farben, wenn man zwey Loth römische Allaun und eben so viel rothen Weinstein in einem Pfund Wasser kochet, in solchem ein Quentchen Zeug funfzehn Minuten lang mit kochen läßt, und hernach siehet, ob sich die Farben darin verändern. Aechtes Schwarz wird darin blau, unächtes aber grau.

Die beste Probe unter allen ist, wenn man die gefärbte Zeuge einige Wochen lang der freien Luft, dem Regen und dem Sonnenschein aussetzet, und hernach untersucht, ob sich die Farbe verändert hat oder nicht.

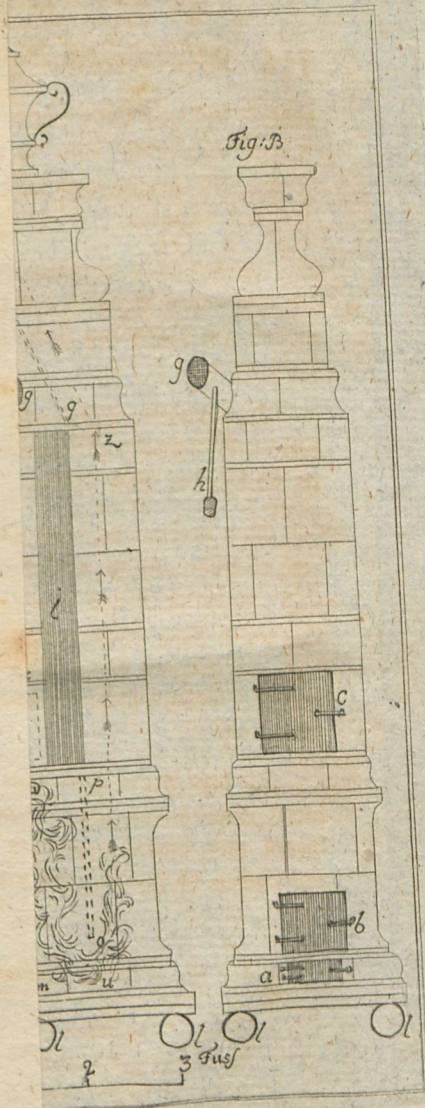
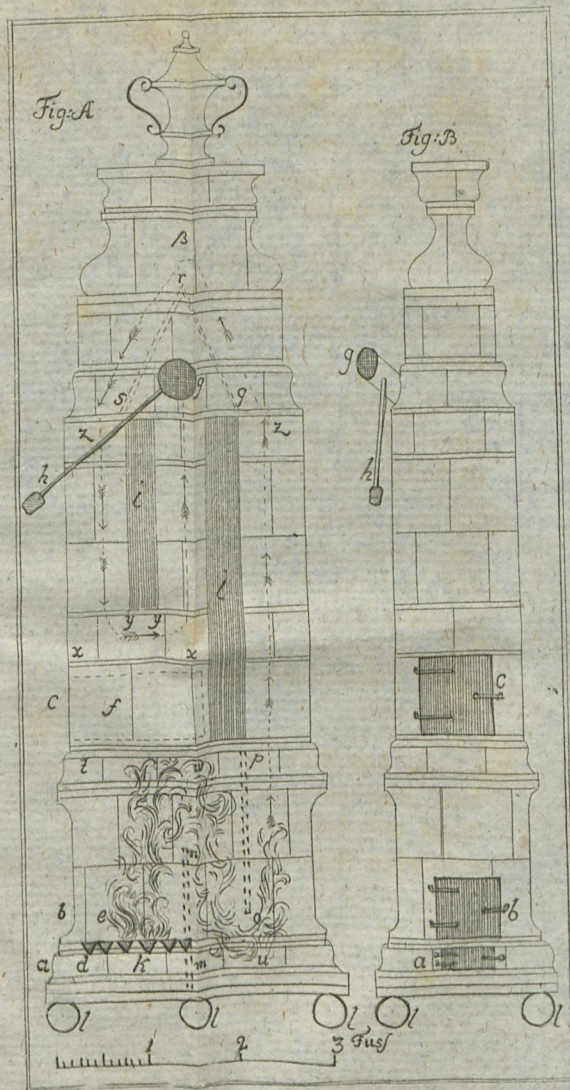
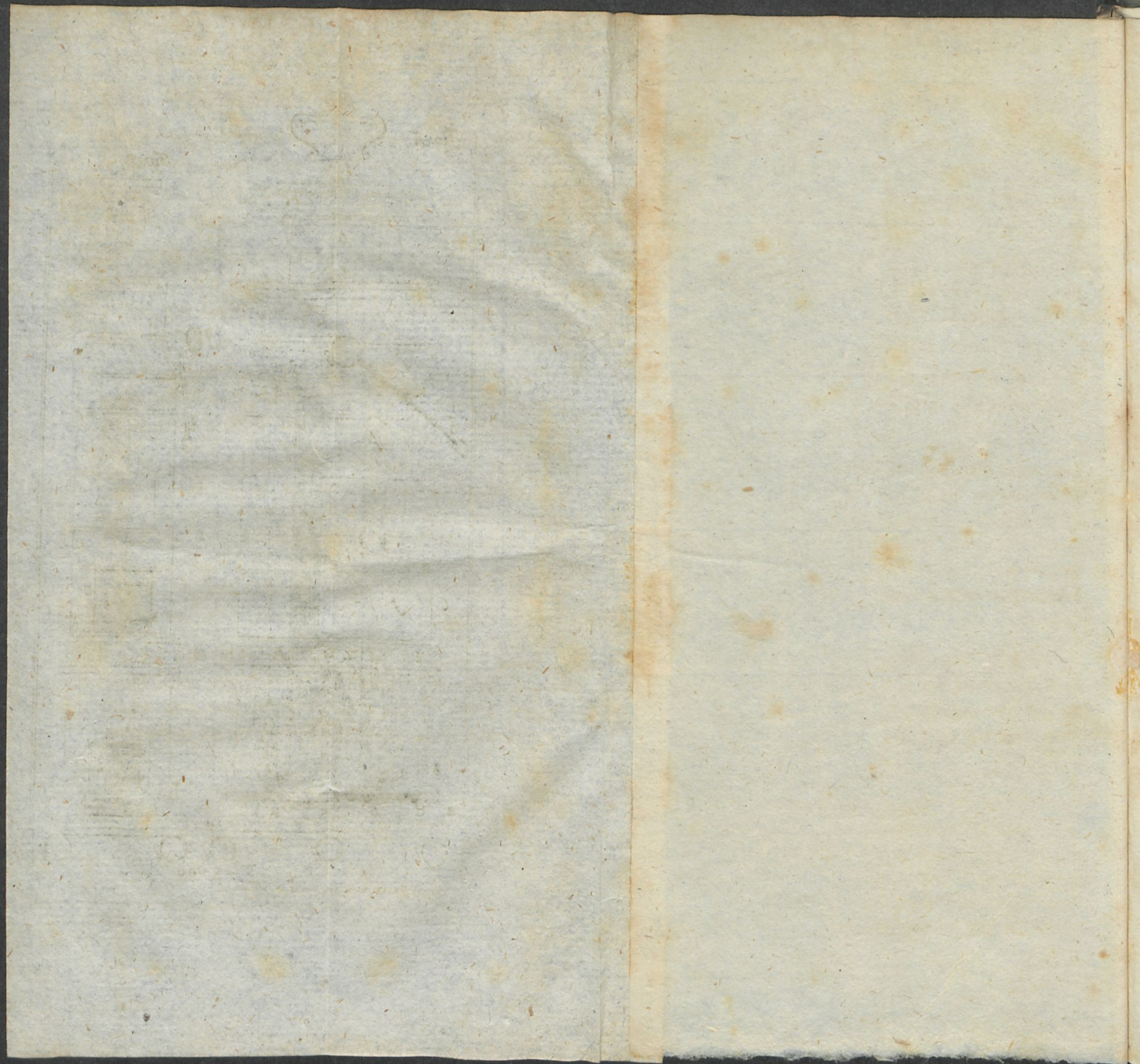
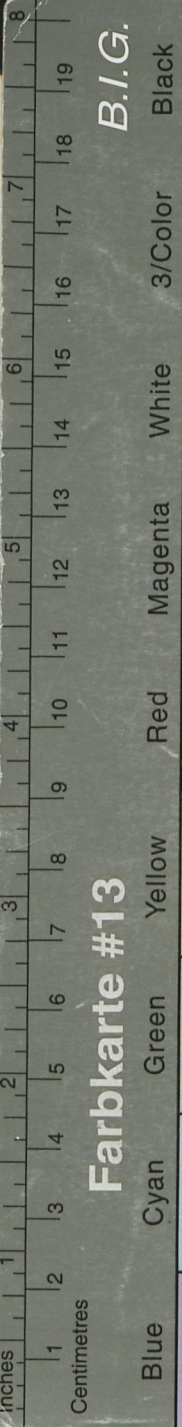


Fig. B.









Farbkarte #13

B.I.G.

Invent. Sp. Journ. S. 36. No. 26606

Anweisung

zum

Seifensieden, Lichtziehen, Eßigbrauen, Einmachen von Früchten, Einpökeln, Räuchern des Fleisches, Brodbacken, Bierbrauen, Stärkemachen, Holz ersparen, Färben und Bleichen.

Für

Frauenzimmer

die ihrer

Wirtschaft selbst vorstehen wollen

von

J. G. C.

Mit einem in Kupfer gestochenen Holzsparsen.

Berlin,

bei Arnold Weber, 1789.

