

Der kluge Haußvater beym wirthschaftlichen Geschäfte der Aufbehaltung verschiedener wirthschaftlicher Producte und einiger anderer Dinge

Leipzig: bey Christ. Gottlob Hilscher, 1767

<http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn883211491>

Druck Freier  Zugang



U

3295



Universitäts
Bibliothek
Rostock

http://purl.uni-rostock.de/rostdok/ppn883211491/phys_0001

DFG

Am Anfang:
finis Tafel.

U 3295.

Ex Libris
H. F. Becker.
ex auctore Brandt,
conf. 7/2
1785



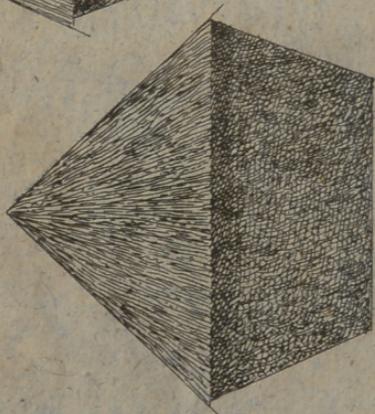


Länge



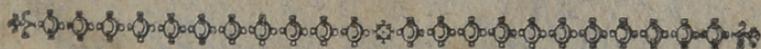
B

Breite



Der
kluge Hausvater

beym
wirthschaftlichen
Geschäfte
der
Aufbehaltung
verschiedener wirthschaftlicher Producte
und
einiger anderer Dinge.



Leipzig,
bey Christ. Gottlob Hilscher
1767.

Handwritten text in a circular stamp, likely a library or collection mark, possibly containing the name of the library and the year.



Verzeichniß

derjenigen Dinge, zu deren Aufbe-
wahrung und Erhaltung gegenwärtige
Blätter Anleitung geben.

A ale und Altrau:	Bäume.
pen.	Bauholz.
Abgefottene Säf:	Baumsrüchte.
te.	Baumöl.
Abgezogene Wasser.	Betten.
Anieß.	Bewegliche Güter.
Afche.	Bier.
Aepfel.	Blumen und Kräuter.
Auffern.	Blumentohl.

Verzeichniß derjenigen Dinge,

Böfel.	Flachz.
Bohnen.	Fleisch.
Bouillon en pöche.	Forellen.
Brandewein.	Gänse.
Bretdächer.	Garten-Gewächse.
Bretstämme.	Gebäude vor Feuer-Ge- fahr.
Breter.	Gebäude vor Würmer, Schwamm und Fäul- niß.
Brod.	Gebäude vor Salpeter.
Bücher.	Gebrannte Wasser.
Butter.	Geld.
Cappus.	Geräuchert Fleisch.
Cervelat: Würste.	Gesämig.
Citronen.	Getrayde.
Dächer.	Gewehr.
Eicheln zur Schweine- Maß.	Gewürze.
Eisen.	Gurken.
Erbsen.	Hanf.
Eyer.	Haselnüsse.
Federn.	Harze und Gummata.
Feder: Vieh.	Hausgeräthe.
Felle von abgeschlachte- ten Ziegen.	Hefen.
Feuerfangende Sachen.	Heu.
Fische.	
	Hirsen.

zu deren Aufbewahrung und Erhaltung: c.

Hirsen.	Möhren.
Holz.	Moss.
Holzwerk.	Nüsse.
Honig.	Obst.
Hopfen.	Pappen.
Käse.	Velzwerk.
Kalk.	Vötelfleisch.
Keller.	Propfreiser.
Kirschen.	Quitten.
Kleider.	Rahmen über den Feuer-
Kohl.	heerden.
Kohlen.	Rindfleisch.
Korn.	Rüben.
Kraut.	Rübensaamen.
Küchengewächse.	Rüben, Zeltauer.
Küchengesämig.	Rosen.
Kürbis.	Safran.
Leinsaamen.	Salz.
Lerchen.	Schmer.
Malz.	Schweinefleisch.
Mehl.	Strohdächer.
Mehl von Kohlrüben.	Süßholz.
Milch.	Stroh.
Mobilien.	Tartoffelmehl.

Verzeichniß derjenigen Dinge, zu deren

Cartoffelbrod.	Weinstöcke.
Trebern.	Wildpret.
Vögel.	Wurste, geräucherte.
Wasser wider das Gefrieren.	Zähne.
Wein.	Ziegenfleisch.
	Zwiebelgewächse.



U. Hal



U.

Ual und Ualraupen.



Dieser Fisch hat ein hartes und zähes Leben, daß er auch auffer seinem ordentlichen Wasser auf etliche Tage und Wochen sich erhält. Man muß ihm aber doch dabey zu Hülfe kommen, und in das Gefäß, darinnen er befindlich, etwas Erde thun, auch über das Wasser breitblättrich Gras oder Schilf streuen. Man kann auf solche Art die Uale weit und breit lebendig herum führen, und lange Zeit erhalten. Das Salz
U 4 kann

kann er aber, wie alle Fische, nicht wohl vertragen, und stirbt am allerersten davon.

Wer viele Aale in seinen Wassern fängt, und sie alle weder selbst verbrauchen, noch lebendig verkaufen kann, hat zu ihrer Aufbehaltung zwey Wege. Das Mariniren und Räuchern. Erstes geschieht auf folgende Art: wenn der Aal gerissen, und nicht in Stücken, sondern nur einige Kerben darein geschnitten worden, pflegt man ihn auf den Rost, jedoch mit Baumöl und nicht mit Salbey zu braten. So er gar gebraten, wird er, nachdem er kalt geworden, eingelegt. Man legt in ein reines wohlverwahrtes Fäßgen unten auf den Boden Lorberblätter, etwas Rosmarin, Citronenschalen, und ganz Gewürz, darnach eine Lage Aale, ferner nur erwehnte Species, und damit wird wechselseitig fortgefahren, bis das Fäßgen voll, so, daß die obere letzte Schicht abermahl die Species ausmachen. Dieses wird, wenn vorhero guter Essig und Baumöl über das eingelegte gegossen worden, mit dem obersten Boden vermachtet, feste verpichet, und täglich umgestürzt, daß es nicht verderbe. Wenn aber das Fäßgen einmahl aufgemacht, muß der Aal nach einander verbraucht werden, sonst verdirbt er. Soll der Aal geräuchert werden; so streifet man ihm erst die Haut ab, schneidet ihn auf und nimmt das Eingeweide heraus, legt ihn, nachdem er wohl eingesalzen, in ein Geschirr, darinnen er alle Tage kann umgekehrt werden. Nachdem
wird

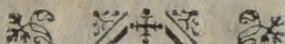
wird er herausgenommen, ganz treuge abgetrocknet, und da ihm ein Spieß durch den Kopf gestossen worden, an einen Ort, wo nicht gar so viel Rauch ist, aufgehangen. Der Rauch wird meist von Sägespänen mit Wacholderbeeren vermengert, Tag und Nacht also erhalten. Wenn nun der Al bey nahe seine rechte geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht ganz geräuchert ist, so bindet man um denselben Papier, daß er bey der schönen Farbe erhalten werde, läßt ihn also hängen, bis er gut und recht geräuchert ist. Hiernächst hat man acht zu geben, daß ein solcher Al in kein dumpfigt Gewölbe gethan werde. Denn die Ale sind insgemein fett und ziehen gerne solch übles Wesen an sich, davon sie hernach einen üblen Geruch und Geschmack bekommen.

Abgesottene Säfte.

Hierdurch verstehet man alle mit oder ohne Zucker angemachte Obst und andere Säfte. Diese werden lediglich durch das Einsieden zum Aufbehalten tüchtig gemacht. Je mehr sie eingesotten werden, desto länger lassen sie sich nach diesem zum Gebrauch aufbehalten. Man stellet sie an trockene Orte.

Abgezogene Wasser

müssen Winter und Sommer an einem temperirten Orte aufbehalten werden, der weder zu



hitzig, noch zu kalt oder feucht sey: doch lassen sie sich nicht viel Jahre halten, welches durch ihren Geruch abzunehmen, daher, wenn sie nicht mehr kräftig, mögen sie von neuen auf ihr Kraut oder Blume gegossen und darüber abgezogen werden.

Anies.

Der ausgetroschene Anies muß auf den Boden öfters umgesetzt werden, sonst legt er sich wegen seiner Schwere zusammen, wird schwarz und verdirbt wohl gar. Vorher aber, ehe er auf den Boden kömmt, muß man ihn von aller Spreu reinigen, welches vermittelst des Wurfs mit der Wurfschaufel geschieht. Einige sieben ihn auch, und schütten ihn alsdenn auf den Boden, doch so, daß er nur einen halben Schuh hoch über einander zu liegen komme, denn auf diese Art erhält er sich lange Jahre.

Asche.

Jeder accurater Wirth thut wohl, wenn er sich ein besonderes Aschenbehältniß anleget. Es muß solches von den Wohn- und Wirtschaftsgebäuden etwas entfernt seyn: und kann in der Form eines grossen Mehl- oder Getrandekastens von Mauersteinen gebauet, auch Thürhaken und Haspen zur obern Bedeckung desselben daran mit eingemauert werden. Zu Ersparung des Daches wird es abhängig und also angerichtet, daß ein
den

dem ganzen Behältniß gleichmäßig grosser hölzerner Deckel, welcher mit eisernen Bändern und einer Kettel versehen, auf der inwendigen Seite aber mit Eisenblech beschlagen ist, solches verwahre, und das Regenwasser der Dachförmigen Lage halber davon abschieseln könne. Dieses ganze Bauwesen kann in aller Urrichtung durch einen Aufwand von 10 Rthlr. bestritten werden. Hierbei muß man die Gewohnheit einführen, daß wöchentlich an einem gewissen Tage frühe vor dem Einheizen der Stuben das Ausräumen aller Wirthschafts- und Wohnstuben, auch Brauerey- und Brandweinöfen geschehe, und die aus sämmtlichen Öfen ausgebrachte und gesammelte Asche, (zu welcher ein besonder eichenes Gefäß, welches mit einem Deckel versehen und auffer diesem Gebrauch allstets mit Wasser angefüllt aufbehalten wird, anzuschaffen ist) zu dem angebaueten Behältniß gebracht, auch darnach die Verschließung desselben hinwiederum beobachtet werde. Hiervon hat man folgende Vortheile:

- 1) Ist man gänzlich der Sorge frey, daß durch unvorsichtige und nachlässige Verwahrung heisser Asche einige Verwahrlosung sich hervorthun könne.
- 2) Behält diese Asche, da sie sich durch vieles und langes Feuern nicht verzehren kann, die besten Salia in sich, und man wird finden, daß ein halber Scheffel solcher aus dem Ofen zeitig ausgebrachter Asche den
Gras:



Graswuchs mehr befördere, als ein Schef-
fel solcher Asche, welche, so zu sagen, tod
gebrant ist.

3) Gewint man ungleich mehr Asche als
vorhin, und es ist fast unglaublich, welche
Vorräthe durch dergleichen ordentliche Auf-
sammlung und Verwahrung derselben in
einem Jahre aufgebracht werden können.
Doch ist auch solches daher sehr wohl zu be-
greifen, weiln man ausserdem der Aschen,
als einer geringschätzigen Sache, bey wich-
tigern Wirthschaftsorgen nicht so genau
wahrnimmt. Fragt man auch darnach, so
heist es: es sey selbige ausgestreuet, zum
Lauenenmachen verthan, zum Aufscheuern in
den Küchen verbraucht u. s. f. Gemeini-
glick aber wird sie von dem Gesinde heim-
lich verkauft, oder ihren Eltern zugetragen,
oder in alle Winkel verschleppet, und mit
dem Kehricht ausgeworfen, auch wohl gar
vorsätzlich, um der etwas belästigenden Aus-
streuung derselben zu ersparen, auf den
Mist getragen, oder sonst verborgen gehal-
ten. Geschiehet es aber auch, daß selbige
auf die Gärten verwendet wird, und gute
Aufsicht dabey ermangelt, so wird das
meiste Gesinde wenig darauf Achtung
geben, wie und auf welche Dertter dieselbe
am nußbarsten gestreuet werden könne, son-
dern solche auf den nechstgelegenen Plätzen
los zu werden, lediglich bemühet seyn.

Man

Man hat an manchen Orten so genannte Aschengruben; es ist aber wohl gewiß, daß derselben Feuchtigkeit die meisten Kräfte der Aschen consumire.

Apffel.

(s. auch Obst, ingleichen Baumfrüchte.)

Die Apffel, welche zu Winter: oder Lagerobst dienen und lange liegen sollen, (denn was man pressen oder dörren will, braucht solcher Vorsichtigkeit nicht) müssen nicht geschüttelt, noch zerstoßen oder verworfen, oder sonst viel mit Händen betastet, sondern bey trockenem hellen Wetter, und ehe ein Reif darauf fällt, ganz sanft mit dem Stiel abgebrochen werden. Denn ein Apffel, so seinen Stiel nicht behält, pfeget leicht zu faulen. Alsdenn bringt man sie in eine finstere Kammer, die nicht zu warm, auch nicht zu kalt, legt dieselben auf bloße Bretter, oder Hurten von Rohr einzeln neben einander, oder wenn man sie auf Stroh legen will, soll solches keine Aehren haben, damit nicht die Mäuse darnach gehen, und zugleich den Apffeln Schaden thun. Man pflegt sie auch in Fäsklein oder Tonnen einzuschlagen, und bis sie völlig verschwigt, alle acht oder zehen Tage solche umzulegen, und die fleckigten und angestossenen herauszulesen; wenn sie aber völlig verschwigt, darf man etwa nur alle vierzehnen Tage einmahl darzusehen, und das Schadhafte auf die Seite schaffen. Es sind aber
die



die in Sonnen eingeschlagene Aepfel nicht so schmackhaft, als was auf obige Art in Kammern oder Kellern beybehalten wird, sondern haben nur ein besser Ansehen, und sehen so frisch, als ob sie nur vom Baume kämen. Wenn die Borstorferäpfel in Fäßgen gelegt, und eine jede Schicht von der andern mit wohl abgetrockneter weißer Hollunderblüte unterschieden wird, so sollen sie einen lieblichen Muscatellergeschmack davon bekommen. Aepfel in einem Fäßgen mit Sägespänen (jedoch daß sie von keinem übelriechenden Holze sind) verwahret, sollen sehr lange dauern. Endlich ist noch zu merken, daß keine Quitten zu den Aepfeln geleyet werden sollen, weil sie solchen mit ihrem starken Geruch sehr schädlich sind, und eine Fäulniß unter ihnen erregen.

Auftern

in ihren Schalen eine zeitlang frisch zu behalten, daß sie sich nicht öfnen, und ihr Wasser, als ihre beste Brühe, so mit genossen, den Leib öfnet, verlieren, müssen in einem Fasse zugedeckt, und etwas schweres darauf geleyet werden. Die man einsalzen will, muß man aus ihren Schalen nehmen, und in groffe irdene Töpfe dergestalt einlegen, daß man erstlich den Boden mit etwas Salz und Pfeffer überstreuet, und solchen mit erlichen Lorberblättern, ganzen Zimmet und grünen in Saamen geschossenen Fenchel besetzet,

leget, hernach eine Lage Aустern macht, und darauf eine Schicht von erstbenannten Specien, ferner wieder eine Lage Aустern, und so fort, bis das Geschirr voll wird. Man kan sie alsdenn entweder roh essen, oder gewässert zu allerhand Gerichten mit brauchen. Es lassen sich auch die Aустern aus den Schalen ausgemacht, sehr frisch in einer Rindsblase halten und verführen, wenn man ein wenig Salz, Pfeffer und Limoniensafft darzu thut.

B.

Bäume,

die von Frost leicht beschädiget werden, vor das Erfrieren zu bewahren; soll man ihrer Blätter im Herbst zeitig berauben, weil sie, wenn sie die Blätter behalten, ungleich mehr wässerigten Saft in sich haben, der sonst im Winter, wenn die Blätter zeitig abfallen, nicht zu wässerich, sondern vielmehr fettig und leimig ist, und nicht gerinnet. In Engeland hat man daher angemerckt, daß ein sehr kalter Winter denen meisten Maulbeerbäumen nichts schade, ohnerachtet andere Bäume häufig erfrieren, weil denen ersten ihre Blätter zum Seidenwürmer Futter zeitig genommen würden, dahingegen diejenigen, die solche lange behielten, leicht erfrieren.

B

Hierz



Hierbey ist zu erinnern, daß die Blätter nicht auf einmahl, sondern je wenige nach und nach abzulesen, also daß der Baum bey dem Eintritt des Winters meistens laublos ist. Ingleichen, daß die Knospen nicht zugleich mit abgerissen werden. Die rechte Zeit von einem jeden Baume muß durch Versuche erlernt werden, weil die mehr wäsrige eher, als die weniger wäsrige solche Abblatung erfordern. Vielleicht auch die ausländische und neugepflanzte eher, als, welche bereits geraume Zeit im Lande gewesen.

Bäume,

wenn davon durch einen Zufall Aeste und Zweige abgerissen oder abgebrochen worden, pfleget man diesen Schaden, damit nicht etwa der ganze Baum verderbe, folgendergestalt wieder zu ersetzen: Erst schneidet oder säget man den schadhafsten Ort ganz glatt, überstreichet ihn hernach mit Baumwachs, oder verbindet ihn mit Lehm und vermischten Kühmist, so die gewöhnlichste Baumsalbe, darüber schlägt man einen Lappen und machet solches fest. Dieses verhindert, daß die Sonnenhitze das von der Schale entblößte Holz nicht so von dem Saft entkräften und der Regen, wenn auch die Schale bey dem Herunterbrechen weit eingerissen worden, keine Fäulniß und neuen Schaden verursachen möge.

Bau-

Bauholz.

Kein Bauholz wird leichtlich, ehe es zuvor ein Jahr gelegen, gebraucht, muß auch an einem wohlverdeckten Ort aufbehalten werden, damit es von der Sonnenhize nicht spalte, noch von feuchten Winden oder Regen verderbe, sondern die durchstreichende Luft solches gemächlich austrockne.

Baumfrüchte.

(f. Aepfel, Obst.)

Die Früchte lange Jahre, ohne daß sie ihre Eigenschaften verlieren, zu erhalten, hat man folgendes von Herrn Professor Krüger zu Halle bekannt gemachtes Mittel. Man nehme ein recht trockenes Faß, dessen Fugen sonst an einander schliessen, daß kein Wasser hinein dringen kann, lege hierauf frische Blätter von dem Baume, dessen Früchte man aufbehalten will, z. E. von Pflaumen oder Kirschen des Morgens, ehe der Thau fällt, in einer Schicht auf den Boden, breche die schönsten, jedoch nicht übermäßig reifen Stücke von diesen Früchten an dem Stiele ab, wische aber davon den Staub nicht ab, lege hiernächst solche Stück vor Stück auf die Blätter, wechsle mit einer Schicht Blätter ab, und fahre so fort, bis das Faß voll werde, bringe jedoch oben noch eine Schicht Blätter darauf. Nachdem nun dieses Faß feste verschlossen, soll man solches an eine Kette hängen, Steine unten dar:

B 2

an

an binden, und in einen tiefen Brunn dergestalt versenken, daß das Wasser völlig drüber gehe. Die Gründe dieser Verwahr: und Erhaltung hat der Herr D. aus der Naturlehre angeführt. Kann aber wohl ein Hauswirth sich mit diesem Verwahrungsmittel abgeben?

Baumöl

in Fässern, wird in frischen und kalten Kellern, sonderlich die gegen Mitternacht zu liegen, verwahret, auch wohl des Winters, wenn etwa das Del über den Drüsen gestanden, etwas geröstet Salz darunter gethan. Denn solches schmelzet das gestandene Del und scheidet es von allem Unflat. Will man es hernach ferner bewahren, daß es nicht ranzig oder garstig werde, so nimmt man Wachs und Del in gleicher Schwere, zerläßt es auf dem Feuer, thut geröstet Salz und Anis darunter, und wirft es zusammen in die Deltonne. Trüb oder unsauber Baumöl wird an der Sonnen, oder am Feuer lauter gemacht, man schüttet auch wohl siedendheiß Wasser in die Deltonnen. Zu stinkenden Del nimmt man die Brosamen von Gerstenbrod, mischet Salz darunter und wirft es in das Delfaß. Wenn das Del verderben und faul werden will, nimmt man eine Hand voll Corianderkraut, und hänget es in die Sonne, oder man kann auch das Del auf ein frisches Faß abstechen. Das Del, welches in der Sonne oben auf ist, wird vor besser gehalten,

ten, als das, so in der Mitte, oder auf dem Boden ist. Kleine Partien von Baumöl werden am besten in zinnernen oder blechernen, jedoch stark verzinneten Gefäßen aufbewahret.

Betten.

Zur Conservation der Federbetten dienet viel, daß dieselben täglich und zwar gleich des Morgens wohl geschüttelt und aufgelockert, auch wo sie etwa löchericht worden, der Schaden bey Zeiten ergänzt und vernehet, nicht weniger, so sie einen Abgang der Federn gehabt, neue hinnach gestopfet, überdieses aber, inmaßen bey der besten Pflege und Obsicht, darinnen zusammengeballte Klumpen von Federn entstehen, zuweilen bey schönen Sommertagen an die Sonne gelet, ausgebreitet, und mit schwanken glatten Stäblein, auf allen Seiten wohl ausgeklopset werden, wodurch sich eines Theils die zusammengehangene Federn von einander geben und wiederum auflaufen, andern Theils aber sich die Betten erlusten und von dem an sich gezogenen Schweiß befrehet und von allen Staub gereiniget werden.

Bewegliche Güter.

(s. Mobilien.)

Bier.

Zu Erhaltung des Bieres ist die vornehmste Ursache der Hopfen. Das ist, wenn das Bier

B 3

ge

gebührend gehopft wird, so kann es desto länger liegen.

Die andere Ursache ist, wenn das Bier wohl gesotten wird, so bleibt's auch länger, wie die Erfahrung bezeuget. Denn die Feuchtigkeiten, sobald eine Veränderung machen und vielerley Nachtheil verursachen, werden durch ein langes Sieden und durch die Hitze des Feuers verzehret. Es gehöret aber ein tüchtiger Braumeister darzu, der das Werk verstehe.

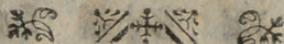
Zum dritten hilft auch viel, daß man zum Brauen Gerste nehme, die wohl reif ist, feine volle dicke Körner habe, auf guten Land gewachsen sey, auch recht dürr gemacht worden.

Zum vierten dienet nicht wenig die fleißige Wartung in den Fässern. Auf diese muß man mit Füllen und Wischen in und um die Spunte genau sehen, damit es nicht kanig werde. Denn wenn man ein Faß nicht fleißig füllet, so setzt sich der Unrath am ersten um den Spunt an, und will das Getränke gerne ausschäumen. Wenn das Faß nicht voll genug ist, legt es sich am Getränke an, wie auch an den Tauben und allenthalben um den Spunt. Daher ist rathsam, weil das Del keinen Kaan ansetzen oder wachsen läßt, daß, nachdem man die Fässer zum Anfüllen zugerichtet hat, man, so weit man zu den Spuntlöchern hinein greifen kann, die obern und Seitentauben inwendig mit Del bestreiche, damit sich des Bieres Unsauberkeit, die von dieser Reinigung über sich und herausgeschoben wird, desto:

destoweniger anlegen noch schimmeln, und also kein Kaan daraus wachsen möge.

Es ist nicht gut, wenn man das Bier anfüllet, daß es überlaufe, wo die Fasse in den Kellern zu nahe an der Wand liegen, indem das Bier alsdenn gemeiniglich erdenzig schmeckt. Daher muß man die Fässer also auf die Lager legen, daß sie etwas von der Mauer entfernet bleiben. Darnach muß man die Fasse, ehe man sie füllet, fein um den Spunt, und allenthalben herum, so weit man mit den Fingern reichen kann, absaubern, allen Schaum, Unlust und Göscht, der von Natur aufwärts getrieben wird, davon und heraussihun, und so oft sich das Bier seket, mit gleichen frischen Bier, oder von selbigen gemachten Kosend, woserne er nicht sauer, oder in dessen allen Ermanglung mit frischen Brunnenwasser auffüllen.

Wenn sich aber das Bier gar gesekt, und nicht mehr über sich schiebt, soll man die Spuntlöcher fleißig abtrocknen, und wischen, auch wieder mit Del bestreichen, und ungesehr einer stehenden Hand hoch einen Spunt, der oben ein Löchlein hat, und inwendig zum Theil hohl ist, fürsetzen, damit das Bier Luft haben mag. Solte auch ein solcher Spunt, wenn er das Bier nicht erreicht, anfangen zu schimmeln, so schadet solches doch nichts, wenn man ihn nur sofort wieder abwischet, mit Del bestreicht, und darauf das Faß fein bald zuspüntet.



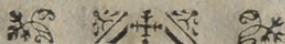
Nun kömmt es darauf an, das Bier frisch und ohne Säure zu erhalten. Daß ein Bier frisch bleibet, hangen manche ein Büschlein Oettermennig in das Faß; währet es lang, muß man alle 14 Tage andern Oettermennig darein hangen. Andere legen schöne weisse Kieselsteine aus einem klarfließenden Wasser hinein, und setzen alle Tage frisches klares Wasser in einem Gefäß unter den Zapfen. Noch andere lassen in jedes Faß ehe es zugespündet wird, ein frischgelegtes Ey fallen, wodurch das Bier lauterer und dauerhafter bleibet. Herr Professor Kalm hat in Engeland gesehen, daß man durch einen Keller unter den Fässern einen fließenden Bach geleitet, den man auch ableiten konnte, wodurch denn das Bier den ganzen Sommer gut und frisch geblieben.

Der Säure halben aber, wird in dem Leipziger Intelligenzblatt von 1764. auf der 158. Seite folgendes präservativisches Mittel beim braun Bier vorgeschrieben: Wenn man zu der Zeit, da der Hopfen in der Pfanne anfänget zu sieden, und die widerwärtige Bitterkeit verlieret, dagegen aber eine angenehme Bitterkeit erhält, kurz vorm Zu: oder Vollfüllen der Pfanne, (welches letztere ein jeder Brauverständiger schon verstehen wird) eine Kugel weisses, reines Fichtenharz, und zwar so groß man die Kugel zwischen beyden Händen fassen und halten kann, nimmet, solche Harzkugel sodann zerstückelt und Stückweise rein in die Pfanne herumwirft, und wohl umrühret; so wird das Bier, welches von solchem Harze im
Ge:

Geschmacke nicht das geringste harzigte annimt, dadurch dergestalt präserviret, daß solches niemahl etwas von einem säuerlichen Geschmack bekömmt, geschweige denn, daß, wie leider an vielen Orten geschlehet, selbiges ganz und gar sauer wird. Die Probe, heißt es dabey, ist gemacht, und bereits sehr oft practiciret, auch vollkommen probat befunden worden; wie denn ein Deconomus einige Kannen solchen Bieres bereits über 14 Tage auf den besten Eßigstock, und auf dem warmen Ofen stehen hat, bis dato aber noch keinen Eßig davon erhalten können, auch noch nicht das mindeste von einer Säure wahrnimmt und verspüret.

In Augspurg läßt man ein Kraut vom Felde pflücken, welches bey den Botanickern Geum, in den Apotheken aber Cariophyllata lutea heißt. Es trägt gelbe Blumen, und wenn die Blüthe abgefallen ist, so bleibt ein runderzackiger Knopf, wie ein kleiner Gallapfel, übrig; die Wurzel riechet fast, wie Nelken. Diese Wurzel nehmen sie kurz vor Johannis auf, spalten und trocknen sie, und legen sie hernach, in Beuteln genähet, in Bieettonnen.

Folgende Art aber, das Bier zu erhalten, soll ganz zuverlässig seyn. Man läßt sich im Keller, oder in Kammern, wo die Sonne nicht hinein scheinet, eine Lade oder Kiste von Brettern machen, so groß, daß einige Tonnen darinn liegen können. Unter jede Tonne leget man zweene Steine, einen vorne, den andern hinten, und



zwischen den Tonnen auch einen Stein, daß sie einander nicht berühren können; an allen Seiten aber müssen sie auch eine gute Querhand von der Kiste abliegen. Wenn die Tonnen auf die Art eingelegt, mit Bier gefüllet, zugespündet und abgetrocknet sind, so hält man feinen und wohl getrockneten Flugsand zur Hand und füllet die Kiste damit an, so daß der Sand die Tonnen an allen Seiten einschlieset, und eine Querhand hoch über dieselben stehet. Nach unten zu an der Kiste kann man eine oder zwei Thüren machen, durch welche der Sand ausläuft, oder schnell herausgenommen werden kann, wenn die Tonnen leer sind. Wenn andere wieder eingelegt werden, so kann man eben den Sand wieder zu deren Aufbewahrung gebrauchen. Bey Einlegung der Tonnen setzet man Hähne oder Zapfen in dieselben von der Länge, daß sie aus der Kiste herausreichen, damit man das Bier ungerührt abzapfen könne; und oben auf der Tonne wird gleichfalls ein Zapfen mit einer Zwicke darein gesetzt, wodurch man jedesmahl, wenn man Bier zapfet, einige Luft mäßig und fürsichtig hinein läset.

Diese Erfahrung ist versucht, und so befunden, daß sie die Probe hält, nur daß der Sand ganz fein und wohl getrocknet sey. Man überläset sie daher zu eines jeden Dienst und Nutzen, der ein gutes und reinschmeckendes Bier den Sommer über verlanget.

Die

Die Tonnen müssen vorher auf folgende Art gereinigt werden. Man füllet die Tonnen halb mit Wasser, nimmt heisse und im Feuer geglühetete Feldsteine und wirft einige davon durch den Spund in die Tonne, bis das Wasser ins Kochen kommt, und wenn es aufhöret setzet man dies so lange fort, bis aller Geschmack herausgekehrt ist. Wenn man denn die Tonnen wohl spület, so bekömmt das Bier einen guten und sehr reinen Geschmack.

Will man Bier in Bouteillen halten, so kann man es auf diese Art in Sande ebenfals bewerkstelligen; die Handgriffe dabey lassen sich gar bald darnach einrichten.

Blumen und Kräuter.

Es haben die Blumenliebhaber schon vielfältig versucht, besondere, rare und schöne Blumen, welche in ihren Gärten gewachsen, mit Beybehaltung ihrer Farben und natürlichen Stellung zu tractiren, und zu solchem Ende allerhand Mittel erfunden.

Das Einlegen der Blumen und Kräuter zwischen Papier, ist bekannt, und wird von denen Kräuterverständigen alle Tage practiciret; aber die Kräuter und Blumen verlieren nicht allein die Farben, sondern auch ihre natürliche Gestalt, man mag selbige auch so vorsichtig, als immer möglich, in der Presse und mit Auswechselung des Papiers, besorgen.

Die

Die Kräuter mit lebendigen oder auch schwarzer Druckerfarbe, abzudrucken, ist zwar ein schöner Vortheil und nützliche Kunst; doch wo man nicht allen Fleiß anwendet, so erhält man auf diese Art, von vielen Kräutern, gar schlechte Abdrücke, und viele sind auch also beschaffen, daß bey allem Fleiß dennoch der Abdruck mit dem Original nicht überein kommen kann; es wäre denn, daß man mit Mahlerey oder Farben zu Hülfe kommt.

Als vor einigen Jahren gar schöne Blumensträuße aus Moscau gebracht, und einer hohen Standesperson präsentiret worden, war jederman begierig zu wissen, ob dieses natürliche oder durch Kunst gemachte Blumen wären?

Die mehresten wollten sie vor künstlich gemacht, ansehen; weil aber diese Blumen in Wasser gesetzt, wiederum aufzuleben schienen, so wolten hingegen andere glauben, es wären solche wahrhaftig lebendige Blumen gewesen, und durch Kunst, oder besondern Vortheil also zugerichtet und getrocknet worden.

Es ist aber zu bewundern, daß diese Kunst nicht mehr bekant, ob sie schon vor hundert Jahren in Büchern beschrieben worden. Man findet den ganzen Proceß mit allen Umständen in des berühmten Jesuiten, Joh. Baptista Ferrarii schönen Buch, de florum cultura, auf dem 433. Blat der holländischen Ausgabe von 1646.

Der Proceß bestehet in folgenden. Man muß zuvörderst bedacht seyn, schönen reinen Fließsand

zu bekommen, und selbigen durch Waschen von aller etwann anhängenden Erde, und andern unreinen Theilen reinigen.

Solchen gewaschenen Sand läffet man in der Sonne oder bey dem Ofen wohl trocknen, und damit man nur den feinsten erhalte, wird er durch ein Sieb geschlagen.

Ferner läffet man von Holz oder Erde, welche nachgehends muß gebrannt werden, am allerbesten aber, von verzinnnten Blech, einen Kasten, von beliebter Grösse machen.

In diesen Kasten thut man 3 oder 4 Quersfinger hoch des obgedachten gewaschenen Sandes, und in solchen werden die Blumen mit dem untersten Theil des Stengels oder Stiels gesetzt, doch also, daß sie sich nicht berühren.

Hierauf läffet man durch einen Trichter den trockenen Sand herum laufen, und wenn die Stiele bis an die Blumen bedeckt worden, so muß man auch neben denen Blumen, den Sand anhäufen, und sie inwendig damit ausfüllen, bis daß sie zwey oder drey Quersfinger hoch damit bedeckt sind.

Dieses also mit Blumen und Sand angefüllte Gefäße wird, ohne selbiges zu rütteln, an einen sonnenreichen Ort, oder noch besser, in ein warmes Zimmer nahe gegen den Ofen gesetzt, und also 4 bis 5 Wochen lang in Ruhe gelassen.

Es sind aber folgende Stücke bey dieser Blumenverwahrung in Obacht zu nehmen,

1) Daß



1) Daß der Sand recht rein gewaschen und wohl trocken sey.

2) Daß man die Blumen a) abbrechen solle, wenn sie vom Thau oder Regen vollkommen trocken worden. b) Ehe selbige völlig aufgegangen, oder wenigstens gleich anfangs, da selbige aufgeblühet. Denn wenn sie schon einen oder zwey Tage offen gewesen, stehet zu besorgen, die Blätter möchten abfallen, und also Mühe und Kosten vergeblich seyn.

3) Wenn man Tulpen nach vorgeschriebener Art behalten oder einlegen will, so muß zuvor der inwendig aufrecht stehende Distill oder Saamenbehältniß vorsichtig herausgeschnitten, und die Blume auch inwendig mit dem gewaschenen Sand ausgefüllet werden.

4) Solle man nicht zu viel Blumen in einen Kasten einsetzen, wenigstens soll solcher Kasten nicht breit seyn, auf daß die Wärme von beyden Seiten durchdringen könne. Die Länge mag aber so groß seyn, als es gefällig ist.

5) Wollte man nur kleine Bouquets, oder eine einige Blume einsetzen, so kan ein Glas mit weitem Hals eben sowohl dienen, und man erhält in kürzerer Zeit seinen Endzweck.

6) Besonders ist zu verhüten, daß die Blumen und der Stengel, weder bey dem Abbrechen, noch bey dem Einsetzen stark gedrückt, und dadurch die Blätter gequetschet oder verletzet werden.

7) Sol:

7) Solte sich in dem trocknen Sand an die Blumen hängen, so kann man selbigen bey dem Herausnehmen abschütteln eder abkehren, ja allensfalls gar abwaschen, ohne daß zu besorgen, die Blumen möchten davon Schaden nehmen.

Blumenkohl.

Carfol, oder Käsekohl; wenn die größten Blumen davon im Herbst zur Speise verbraucht, so müssen vor Winters die kleinsten im Keller gepflanzt werden, damit sie auch zur Vollkommenheit gelangen und zur Speise gebraucht werden können. Es ist aber bey diesem Einsetzen zu merken, daß man ihnen, wenn man sie aushebt, genug Erde an der Wurzel lassen, und wenn der Grund im Keller zu trocken, demselben mit guten verwesenen Mist helfen, und ein wenig begießen solle, damit die Wurzel etwas Feuchtigkeit bekomme.

Boekel s. Pökel.

Bohnen.

Muß man nicht überreif werden lassen, sonst laufen sie aus, auch darf man sie, wenn sie geschnitten, nicht so gleich einführen, sondern müssen noch 8 bis 14 Tage auf dem Felde liegen bleiben, damit sie recht austrocknen, indem sie sonst in der Scheuer auf einander verschimmeln, daß weder Frucht, noch Stroh, auser zum Mist zu
ge

gebrauchen ist. Wenn die Bohnen ausgedroschen, so legt man die Körner gerne an einen Ort, wo der Rauch darzu kommen kann, weil sie dadurch recht ausgetrocknet, und vor denen ihnen sehr schädlichen Würmern behütet werden.

Bouillon en pöche.

Diese vortrefliche Masse, um aller Orten, zu allen Zeiten und binnen wenig Minuten gute Kraftbrühen zu bekommen, hält sich einige Jahre im Trocknen.

Man nimmt eine Keule vom Kalbe und ein junges Huhn oder ander junges Fleisch, denn von alten kann man keine gute Gelée machen, und zerfocht es ganz. Hernach wenn man die Bouillon durch ein Tuch laufen lassen, thut man es in ein zinnernes oder silbernes flaches Becken, setzt es auf ein klein egales Holz: Kohlenfeuer und läßt es mitoniren. Man muß es oft umrühren, daß es nicht anbrenne, und zertheilet die sich oben sehende Haut, damit die Evaporation nicht gehindert werde, und continuire damit, bis es zur Gelée wird. Hernach, wenn man es zum Feuer thut, muß es auf ein Gefäß, so voll siedend Wasser ist, gesetzt werden, denn diese Hitze ist nicht heftig, sondern egal: dann muß man das Becken mit einem blechernen Deckel, so oben eine Röhre hat, zudecken, dadurch wird die Wärme zusammen gehalten, und die Feuchtigkeit dunstet aus. Man muß aber auch dann und wann

wann den Deckel abnehmen, um die Gelée umzurühren, welche man auf die Art durch gelinde Wärme des Wassers mitoniret, so lange, bis die Gelée wie ein starker Leim wird, welches, nachdem es einige Stunden gekocht, also werden kann.

Man nimmt es alsdenn vom Feuer und läßt es kalt werden: auf diese Art wird die ganze Substanz von dem gedachten Fleische zu einer kleinen Portion. Man schneidet diese in drey Fingerlang und breite Stücken, und verwahret sie, jedes in ein besonders Papier gewickelt, an einem trocknen Orte, daß sie nicht schimmeln; so conserviren sie sich Jahr und Tag.

Will man nun in Eil eine Suppe machen, so läßt man Wasser mit Körbel, Spinat und Sauesrampf, damit diese Kräuter gar werden, kochen, setzt alsdenn so viel daran, als zwey gute Suppenteller voll ausmachen, in ein ander Geschirr über Kohlfener, thut von den Täfelchen 1 Loth hinein, füget etwas von fein gestosener Muscatenblumen nebst dem gehörigen Salze hinzu, und rühret es so lange um, bis das Stück vom Täfelchen geschmolzen, und läßet alsdenn alles, ohne weiteres Umrühren nur einmahl aufkochen und anrichten. Es schmeckt diese Suppe überauswohl und angenehm, und die Farbe ist röthlich, wie die, so man von Ius zu machen pfleget. Man kann auch die Täfelchen bey einem Trunk Wein, Bier oder Wasser genießen, sie sind wahrhaft.

Brandewein.

Zur Behalt- und Verwahrung des Brandeweins nehmen die Brenner nicht ganz neue Fäßgen, Krüge oder dergleichen Gefäß; denn wenn man den Brandewein darein geußt, so ziehen solche Gefäß den Spiritum des Brandeweins an sich, und der Brandewein wird schwächer davon, sondern sie brauchen solche Gefäß oder Geschirr darzu, darinnen entweder schon zuvor Wein gewesen, oder dieselben sonst mit laulich warmen Wasser angefüllet, etliche Tage gelegen sind, in solche zeucht der Spiritus nicht so sehr, als in die andern. Die Flaschen, darinnen man guten Brandewein aufbehält, sollen mit doppelter Schweinsblase zugemacht werden. Die Schrauben halten nicht so dichte, in zinnernen Flaschen aber wird er unschmackhaftig.

Bretdächer

(s. Dächer.)

Bretstämme.

Das sind die zu Brettern diensam erwachsene Schäfte eines Baumes, woraus etliche Brettklöcher, aus diesen aber auf einer Schneide: oder Sägemühle Breter von verschiedener Länge, Breite und Dicke geschnitten werden. Diese Bretstämme oder auch die abgeschnittene Brettklöcher sollen nicht allzulang in ihrer Rinde auf bloßer Erde und in der Feuchtigkeit liegen bleiben, weil sie sonst

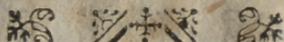
sonst leicht unter der Rinde im Splint blau anlaufen, oder gar verstocken, und also ganz und gar untüchtig zum Bretschneiden werden. Woferne sie aber ja liegen sollen, muß man solche auf Träger legen, und die Rinde davon abschälen: am allerbesten aber ist es, daß man sie ganz frisch schneide, weil die Breter alsdenn weit dauerhafter sind, als die, so von alten und langgelegenen Klößern geschnitten worden. Und dieses alles ist auch bey den Klößern, woraus Pfosten oder Bohlen geschnitten werden sollen, in Acht zu nehmen.

Breter.

Beym Aufschrenken der Breter taucht es nichts, selbige in Dryangel zu setzen, und mit denen Enden übereinander zu legen. Sie trocknen nicht gut aus, wo sie zu dichte auf einander kommen. Besonders werden die Kiefern ganz blau. Besser ist es, daß Fingersdicke Hölzer zwischen jedes Bret gelegt, und diese so gerade über einander gesetzt werden.

Brod.

Wenn das Brod aus dem Ofen kommt, muß es nicht so fort eingeschlossen, sondern erst an einem freyen Ort gelegt werden, und zwar am besten in die Backschüsseln, das unterste zu oberst gekehret, bis es völlig abgekühlet ist. Ist es zum Theil bey dem Becken nicht wohl gerathen, so isset man



man die übelgerathenen zum ersten auf, weil die wohlgebackenen mit der Zeit kräftiger werden, da die andern hergegen verderben würden. Die Mittel vor den Schimmel des Brodes, so insgemein angeführet werden; sind alle unzulänglich. Das beste ist, wenn der Teig aus untadelhaften Mehl gnugsam ausgewürket, und das Brod gehörig ausgebacken ist. Denn der Schimmel entstehet lediglich aus der Feuchtigkeit, so ein nicht recht ausgebackenes Brod noch bey sich hat. Sonst soll das Brod viel kräftiger, als gewöhnlich werden, wenn man den Teig mit Wasser an macht, darinnen Kleyen abgefotten worden. Man soll auch den vierdten Theil an Brod mehr bekommen und dasselbe soll sich länger halten. Das zurückgebliebene von der Kleyen kan man gleichwohl dem Vieh verfüttern.

Bücher.

Daß die Bücher von einigen Insecten angegangen und zerfressen werden, daran ist eigentlich die Pappe oder der Kleister Schuld, dessen sich die Buchbinder bedienen, um Leder, Papier und Pergament anzukleben, und den sie von Stärke oder schwarzen Mehle kochen, welchen diese Made gerne frisst und an denen Büchern liebet. Bittere Sachen helfen dafür nicht. Das einzige Mittel bestehet in mineralischen Salzen, die allen Insecten widerstehen. Nur muß man solche darzu nehmen, die sich nicht leicht in und
an

an der Luft resolviren. Sal arcanum duplicatum, Alaun, Vitriol schicken sich darzu. Dahingegen die vegetabilischen Salze, als z. E. Potasche, Sal Tartari, sich nicht darzu schicken. Denn sie resolviren sich leicht in feuchter Luft, und machen alsdenn Flecken. Wenn man aber von erst gemeldeten Salzen etwas unter den Kleister mischet, so bleiben die Bücher unangefressen und dem Verderben wird gewehret. Predigers Buchbinder und Futteralmacher giebt auf der 198sten Seite den Rath: man soll, die Bücher vor den Würmern zu conserviren, klein zerstoßene Alaune mit etwas gestosenen Pfeffer vermischet, nehmen, und solchen zwischen Buch und Decke, ja auch wohl gar etwas davon aufs Repositorium streuen. Oder man soll, um eine Bibliothek vor den Würmern zu verwahren, im Monat März, Jul. und September die Bücher mit einem wollenen Lappgen, darein öfters klein gestoßner Alaun gestreuet, verb abreiben.

Butter.

Da die Butter aus verschiedenen ungleichen Theilgen bestehet, so ersiehet man leichtlich, daß dieselbe an sich zur Fäulung geneigt sey. Diese Natur der Butter hat die Menschen dahin gebracht, daß sie sich nach Hülfsmitteln umgesehen, damit sie selbige gut erhalten und vor Fäulniß bewahren möchten. Hier giebt es nun sonderlich zwey solche Hülfsmittel: das eine ist das **Lin-**

E 3

sal

salzen, wodurch wegen der scharfen und spizigen Theile, woraus das Salz bestehet, eine lange Zeit die Butter vor Fäulniß frey erhält. Das andere Mittel ist das Kochen oder Aussieden. Das Salzen ist nicht hinlänglich der Butter in die Länge einen guten Geschmack zu erhalten, wo nicht der Molken recht rein von der Butter gekommen. Denn dieser ist eben die Ursache, daß sich die zum Vorrath eingeschlagene Butter, unzerachtet alles Salzes, nicht lange hält, sehr leicht abschmeckend wird, und endlich auch sehr ungesund ist. Es solte dahero solche Butter, ehe sie gesalzen wird, so lange mit frischen, klaren und weichen Wasser zu wiederholten mahlen, nachdem es eine Zeitlang darauf gestanden hat, gewaschen, die Butter mit Löffeln gebrochen, und wiederum recht wohl ausgedrückt und durchgearbeitet, solchergestalt aber vollkommen gereinigt werden, bis das darauf gestandene Wasser ganz helle darauf bleibt und klar abgegossen werden kann. Bey dem Aussieden oder Kochen, wodurch das sogenannte Schmalz, Schmelz- oder Flößbutter entstehet, ist folgendes zu merken: 1) muß das Feuer nicht allzustark seyn. 2) Muß vorher ein achtel oder viertel Maas Wasser in die Pfanne gegossen, und die Butter mit einen Rührlöffel z. E. von Wachholderholz, wohl umgerühret werden; dadurch wird verhindert, daß a) nichts von der Butter abgehet, b) das Schmalz so helle wird, als ein Spiegel, und c) daß es beständig einen guten Geschmack behält.

3) Daß

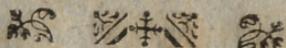
3) Daß man das Schmalz, wenn es vom Feuer weggenommen worden, etwas abkühlen lasse, und wohl umrühre, ehe man es in die Töpfe oder Gefäße gieset und zum Gebrauch aufhebet: das durch wird das Schmalz recht zähe, behält beständig seine gelbe Farbe und läßt sich sehr lange aufheben. Hingegen wenn diese Stücke nicht beobachtet werden, so lauft

- 1) das Schmalz guten Theils über,
- 2) es kocht vieles davon ein;
- 3) wenn es gleich vom Feuer heiß in die Gefäße gegossen wird, so wird das Schmalz ganz mürb, läßt sich zerreiben, wie Mehl, und nimmt einen widrigen Geruch und Geschmack, z. E. wie Unschlitt, auch eine grünliche Farbe an, und läßt sich endlich nicht lange aufheben.

Allein es wird in der Verfertiug der zum Verkauf gelösten Butter sehr selten recht nach vorherbeschriebener Art verfahren, weil die Verkäufer theils es nicht recht verstehen, theils aber von einer recht gereinigten ausgeschmolzenen Butter wenig Profit zu haben befürchten. Man nehme derowegen einen steinernen Buttertopf, dar ein die Kaufbutter schon lange eingeschlagen worden, und steche oben ein wenig heraus, damit er nicht zu voll bleibe. Man setze ihn in ein irrenden Gefäß, worinne schon siedendes Wasser befindlich ist, mit selbigem aber über ein gutes Kohlf Feuer ohne Flamme, und lasse die Butter in dem Steintopfe nach und nach darinne ganz zers

C 4

schmelz



schmelzen, und etwa ein paar Querfinger einsteden. Es muß aber die Butter eine Weile sieden, und man muß, wenn sie schäumet, diesen Schaum fleißig abnehmen, solcher in ein absonderlich Gefässe thun, damit man diese Materie hernach zusammt dem Urath, welcher sich endlich auch zum Theil in dem Steintopf zu Grunde setzet, noch absonderlich von neuen schmelzt, oder sonst fürs Gesunde, oder zum Schmieren, brauchen könne. Diese so gereinigte Butter fängt darauf in diesem Steintopfe endlich bey geschwächten Kohlfener oben etwas zu liefern an, und alsdenn muß man selbige so gleich in einen andern reinen Steintopf oder in ein hölzern Fäßgen, so man Hösgen nennet, giesen. Man läßt sie abkühlen, und kann sie darnach entweder nur feste zudecken, oder ein Papier darüber breiten, und solches mit einer Scheibe Wachs übergiesen. Man hebet sie endlich in einer kühlen und lustigen Kammer auf, bis man sie brauchet, jedoch muß man jedesmahl den Topf sein wiederum wohl geschlossen zudecken, wenn etwas ausgestochen wird. Solchergestalt hält sich diese Schmelzbutterm Jahr und Tag, und bleibt allezeit frisch, balsamisch und wohlschmeckend, wird aber nicht leicht thranigt, oder talkigt, oder wie ein Fleischschmalz, vielweniger aber riechend. Will man nun aus dieser also zubereiteten Schmelzbutterm so gleich frische Butter auf den Tisch machen, so darf man nur nach proportion der Maasse, die man eben aufsetzen will ein wenig frischen und süßen Rahm

neh:

nehmen, solchen darzuthun und die Masse damit ein wenig durchkneten oder zerschlagen, folglich aber daraus ein Weckgen formiren, das man eben auffsetzen will. Wenn sie aber auf den Tisch kommt, so kann ein jeder so viel Salz darzu thun, als er solche stark oder schwach gesalzen beliebet. Sie wird so süsse, so frisch und gesund, als frischgemachte Butter schmecken.

C.

Cappus s. Kraut.

Cervelatwürste.

(s. geräucherte Würste.)

Citronen.

Man wickelt jede Citrone, die keinen Fehler hat, auch nicht angefaulet ist, in Papier, packet sie alsdenn in ein Kästgen, in trockenes Salz, so, daß jede Citrone mit Salz bedeckt wird; verwahret sie demnächst an einem nicht feuchten noch allzuwarmen Ort, allwo sie sich besser, als in einem Keller halten. Auf diese Weise conserviren sie sich eine geraume Zeit, und ob zwar die Schale endlich trocken wird, verlieren sie doch nichts an dem Saft.

Eine andere Erfahrung, die Citronen 3. 4. bis 5 Monate zu conserviren, ist folgende: Man leget dieselben, wie man viel oder wenig hat, in einen noch ungebrauchten steinern Topf, deckt sol-

C 5

chen



chen mit einer zinnern Schüssel oder dergleichen Zeller zu, und gieset frisches Wasser darauf, aber um den dritten Tag wird das erste ab, und frisches wieder oben auf die Schüssel gegeben, der Topf wird alsdenn an einen kühlen Ort gesetzt.

D.

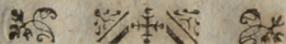
Dächer.

1) Vor den Abfall der Ziegel zu bewahren, welches öfters durch grosse Winde und Stürme geschicht, ist das beste Mittel, wenn die Latzen, daran die Ziegel hängen müssen, so nahe zusammen genagelt werden, daß die über der untern Reihe liegende Ziegel, diese nur gedachten untern ihrer Länge nach über die Helfte decken.

2) Für allen Regen und Schnee zu bewahren, auch daß die Dachsteine nicht zerpringen. Man samlet zu der Zeit, wenn der Flachs gebrochen wird, von denen abfallenden Schäben einen Vorrath, läffet selbigen auf einen Scheunboden noch tüchtig treschen, damit alles fein klein und um so besser werde; alsdenn nimmt man ein halb Kadensieb, und läffet diese Schäben fein aussieben, wovon lediglich dasjenige, was durchfällt, gut und brauchbar ist. Ferner nimmt man guten Leim und Töpferthon, läffet solchen, nachdem er getrocknet, und klein geschlagen worden, durch ein fein Dratsieb sichten,

ten,

ten, damit keine Steine oder kleine Wurzeln dar-
 unter gefunden werden. Zu zwey Scheffeln der-
 gleichen trocknen und fein durchgeseibten Leim
 werden drey Scheffel von den durchgeseibten fei-
 nen Schäben genommen, beides mit Wasser in
 einem Behältnißkasten oder Zuber durcheinander
 gerühret, und geknätet, wie ein Töpfer mit dem
 Leim, woraus er Töpfe machet, verfähret. Mit
 diesem zugerichteten Leim werden auf den Böden
 an Orten, wo die Dachsteine auf der Latte übere-
 einander liegen, alle Ritzen fleißig zugeschmieret,
 und der präparirte Leim hinein gedrückt, jedoch
 ist es nicht dicker nöthig, als die Defnung zwis-
 schen jeden Stein ist. Eben so verfähret man
 auch an der Seite herum, zwischen den Dachsteinen
 und Splissen, von unten auf dem Boden bis
 oben in die Förste; kurz man verstreichet alle klei-
 ne Löcher und Ritzen auf dem ganzen Boden, wel-
 che nemlich die Dachsteine und Splisse geben,
 wogegen, was die Hohlsteine auf den Försten
 und an andern Orten betrifft, es dabey sein Be-
 wenden hat, daß selbige in Kalk eingelegt wer-
 den, wie wohl es sehr gut ist, wenn man solchen
 mit Kälberhaaren meliret, und ja keinen Spar-
 kalk, d. i. Kalk mit Leim gemenet, nimmt, ma-
 sen, wenn der unter dem Kalk gemengte Leim
 sich durch Regenwetter erweicht, solcher seine
 Feuchtigkeit verlieret, grieslich wird, und nicht
 feste hält. Von diesem durch die Erfahrung be-
 währten Mittel hat ein Bau- und Eigenthums-
 herr den Vortheil, daß er mit wenigen Kosten
 sein



sein Dach für allen Regen und Schnee bewahren kann, auch daß die Dachsteine nicht so, wie vom Kalk, zerspringen. Denn die Schåben vereinigen sich dermaßen mit dem Leim, daß sie diesen zusammen halten. Ist trocken Wetter, kriecht der Leim dicht ineinander, und die Schåben halten ihn, daß er nicht auseinander fallen kann: wird es feucht Wetter, so dehnet er sich aus, indem er sich erweicht, und aufquillet, dergestalt, daß die Ritze und Fuge, worinnen er derb eingeschmiert, gedrückt und gestrichen worden; alsdenn wieder vollgemacht, und mit denen Dachsteinen allezeit nach der Witterung naß und trocken wird, solglich kann durch ihn kein Dachstein springen, oder in Stücken bersten, wie durch den Kalk geschiehet. Dieses Mittel ist 1765. auf Befehl der Königl. Preussischen Domainen-Cammer zu Breslau bekannt gemacht worden.

3) Daß Bret- oder Schindeldächer nicht anbrennen, wird dadurch verhütet, wenn man die Schindeln oder Breter, ehe sie aufgenagelt werden, in Wasser, darinne Vitriol oder Alaune aufgelöset, genugsam eingeweicht worden. Denn wenn es ja endlich damit zum Brennen kömmt, so giebt es doch keine Flamme, sondern verglühet nur.

4) Bey den Strohdächern kann man die Feuersgefahr verringern, wenn man die Schoben, ehe sie aufgelegt werden, in dickliches Leimwasser tunket, und im Aufbinden mit den Händen fein derb und glatt streichet. Denn
als:

alsdenn thun sie dem Feuer ziemlichen Widerstand.

5) Sind an Dächern eiserne oder blecherne Rinnen oder andre dergleichen Beschläge, so wird der Rost durch den bisher gewöhnlichen rothen oder grünen Anstrich derselben nicht vermieden, sondern vielmehr von denen in dem Bleyweiß, Grünspan, Berggrün, Ocker u. enthaltenen Säuren und Salzen vermehret. Man thut dahero besser, daß man statt dessen Kühruß mit einem starken Leinölfirniß gebraucht, und das Eisen oder Blech damit anstreicht. An statt des Firnisses kann man auch Theer nehmen, den man mit den Kühruß in einem hölzernen Gefäße nach und nach durch einen hölzernen Stösel wohl zusammen rühret, im Frühjahre aber, wenn es noch nicht zu warm ist, und mit einem Pinsel, der kurze Borsten hat, aufträgt.

6) Die Ausfütterung der Ziegeldächer mit Strohwischen ist zu verabscheuen, oder solche, ingleichen die Dachspäne der Ziegeldächer in Salz, Vitriol- oder Alaunlacke einzutauchen und wieder trocknen zu lassen.

U.

Eicheln zur Schweinemast.

Man nimmt so viel Eicheln, als man nöthig zu haben glaubt, häuffet solche an einem trocknen Ort auf, läffet sie also, ohne umzuwenden, im Hausen verschwizen; hat man nun davon etwas

was

was nöthig, so muß man, so oft man etwas davon nimmt, allzeit es auf einer und der nehmlichen Seite wegnehmen, damit das übrige keine Lust an sich ziehe, denn auf diesen Fall würden die Eicheln verderben. Wenn man mit diesem Vortheil recht übereinzukommen weiß, thut man wohl, wenn die Eicheln gut gerathen, daß man sich auf zwey Jahre damit versehe, indem die Eichen mehrentheils nur ein Jahr um andere tragen.

Eisen

und Gewehr vor dem Rost frey zu erhalten, nimmt man einen fetten Mal, schneidet Kopf, Gräten, Eingeweide und die Haut weg, und hängt ihn einen halben Tag in der Sonne, oder gegen ein Feuer, damit die in demselben befindliche Feuchtigkeit ausdünsten möge. Sodann schneidet man ihn in fingerdicke Stücken, und leget dieselben in einen neu glasureten irdernen Topf, worin man sie so lange braten läßt, bis sie braun werden. Das herausgebratene Del gießet man in einem andern Topf, und leget ein Stück Brod hinein, womit er aufs neue braten muß, da denn das Brod alle übrige wäfrichte Feuchtigkeiten an sich ziehet. Dieses Del wird dann zu oberwähnten Gebrauch aufbewahret. Alles Eisenwerk muß man übrigens, des Rosts halber an trocknen Orten verwahren.

Das

Das Eisenwerk wird durch den gemeinen Gebrauch mit Baumöl zu schmieren; an statt dasselbe vor dem Roste zu bewahren, vielmehr dadurch beschmizet, und wo man das Baumöl nicht sorgfältig wieder abreibt, zum rosten disponiret. Die- sem Uebel abzuhelfen, muß man das Baumöl, wenn man solches ja brauchen will, erst darzu präpariren, welches auf folgende Art geschicht: man läßt in das Baumöl 3, 4 bis 5 mahl fließend Bley giesen, und es darinn ablöschen, so wird ihm dadurch gleichsam seine Schärfe benommen, und es bequem gemacht, das Eisen vor dem Rost sehr wohl zu bewahren: dieses ist ein Kunststück derjenigen, welche viel mit denen von Eisen und Stahl gemachten feinen Galanteriewaaren handeln, als dadurch sie solche conserviren, die ihnen anders leicht verderben.

Erbsen

ziehen gerne die Feuchtigkeiten an sich und verderben sodann davon; daher man sie sowohl in Scheuern als in Häusern in die Höhe an trockene Orte bringt.

Eyer.

Auf einem Dänischen Schiff sind Eyer nach China geführt worden und wieder heraus die in einen Puderzucker eingelegt waren und vergessen worden. Sie waren noch ganz gut.

Als

Als ein gutes Mittel ist diesfals besunden worden, daß man die Eyer in Salz gesezt, und weil der Dotter oder das Gelbe sich senket, und an die Schale anklebt, das Weiße aber theils ausdünstet, und folglich das Ey nicht voll bleibet, welches beydes zu dessen Corruption oder Verderbung beförderlich ist, als hat man sich die Mühe gegeben, solche in Salz gesezte Eyer alle 8 Tage umzustürzen, da man nemlich anfänglich sie alle auf die Spitze gestellet, und hernach in gemeldter Zeit selbige umgekehret, und auf das breite Theil gesezt, wodurch, wenn anders die Eyer an einem kühlen Ort verwahret, und fleißig umgewendet worden, erfolget, daß selbige 3. 4 und mehr Monate gut geblieben.

Ein gleiches gehet auch an mit gesiebter Asche, und sind nur diese beyde Stücke, nemlich Asche und Salz bekannt, welche die Eyer erhalten. Denn obschon ein reiner Sand ebenfals gut thut, so nimmt selbiger doch eher einen Geruch an, besonders in feuchten Orten; mit Salz und Asche aber geschiehet es nicht, und diese haben zugleich eine conservirende Kraft, dahingegen Spreu, geschnitten Stroh, Heu und dergleichen gar bald ersticken, einen übeln Geruch annehmen und solchen denen Eyern mittheilen.

Mr. Reaumur hat noch eine Manier, die Eyer lange Zeit zu conserviren gelehret, und will versichern, daß selbige dadurch Jahr und Tag so gut, als ob sie erst wären von der Henne gelegt worden, erhalten werden könnten. Die ganze Kunst bestehet

stehet darinnen, daß man die frischgelegte Eyer in reines und nicht übel riechendes Unschlit, wozu das von Schafen und Hameln das beste ist, eintauche, und also überziehe; wodurch verhindert wird, daß das Ey nicht ausdämpfet, sondern beständig voll bleibet, folglich keine Luft eindringen und solches alteriren kann.

Wolte man unter das Unschlit etwas Wachs zerfließen lassen, würde es um so viel besser seyn; aber weil das Wachs theuer, so würde auch dadurch der Preis der Eyer erhöhet werden; zu geschweigen, daß das Unschlit mit warmen Wasser gar bald von den Ethern herabgebracht und zu andern Gebrauch angewendet werden kann.

Es wird ein jeder die nöthige Vortheile bald selbst lernen, daß das Ey vollkommen mit dem Unschlit überzogen werde; soll das Experiment gerathen, so wird erfordert, daß die Eyer bald frisch, ja wo es seyn kann, noch selbigen Tag, als sie von den Hünern gelegt worden, mit Unschlit überzogen werden. Hiernächst ist es nöthig, daß man die also mit Unschlit überzogene Eyer auf die Asche stelle, und von Zeit zu Zeit umstürze.

Ohne alle diese Umstände erhalten viele Wirthe ihre Eyer Jahr aus Jahr ein in einem Gewölbe oder andern Behältniß das nicht feuchte, und im Sommer kühle, im Winter aber warm ist.

S.

Federn.

Weil die neuen Federn sehr übel riechen und nicht allzugesund zu gebrauchen, indem sie noch nicht recht ertrocknet, als werden sie in einen Sack oder in ein altes Eingefieder gethan, und zwey bis drey Jahr lang unter andere Betten zu un-terst geleyet, und täglich fleißig aufgeschüttelt. Der Staub wird gleichfals in einen Sack gefasset, in die Sonne geleyet, mit einem leichten Ste-cken des Tages zu vier bis sechs unterschiedenen mahlen geschlagen und fleißig umgewendet, wo-von er schon aufzulaufen und pflaumicht zu wer-den pflaget.

Federvieh oder Federwildpret

abgeschlachtetere lange Zeit frisch und gut zu erhalten: muß man solches bis an den Kropf ausnehmen, jedoch es in seinen Federn lassen. Sodann füllet man es mit Weizen aus, nähert die Defnung wieder zu und vergräbt es in einen Hau-sen Rocken. Man kann es auf diese Art einige Monate dergestalt erhalten, daß es scheint, als ob es nur erst geschlachtet worden wäre.

Felle von abgeschlachteten Ziegen

müssen, sobald sie abgezogen an einen trocken und lüftigen, jedoch vor die Sonne bedeckten und vor Hunden, Katzen und Mäussen verwahr-
ten



ten Ort gebracht, daselbst ausgebreitet und, damit sie nicht zusammen laufen, mit kleinen Hölzern ausgedehnet und also befestiget werden. Auf diese Art werden sie zu einer gut zu verkaufenden Waare.

Feuerfangende Sachen.

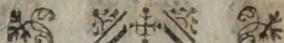
Dieserhalb ist einem jeden Hauswirth anzurathen, sich das nur wenig Groschen kostende aber überaus viel Gutes in sich haltende Tractatgen:

Vortheilhafte und in der Erfahrung gegründete Vorschläge, bey heftigen und geschwinden Feuersbrünsten, Häuser und Mobilien sicher zu retten, nebst einer gründlichen Anweisung, grosse und gefährliche Feuersbrünste zu verhüten, von Johann Friedrich Glasern, M. D. zu Subla 4. Dresden 1756.

anzuschaffen und die darinnen vorgeschriebenen Regeln möglichster massen in Ausübung zu bringen.

Fische

unterm Eisse bey grosser Kälte zu erhalten; pfleget man nicht nur Löcher in die zugefrorenen Teiche zu hauen und solche immer offen zu halten, sondern auch in diese Löcher dicke, aus langen und ganzen, nicht so sehr zerquetschten Stroh, wovon die Mehren abgehauen und gestorzelt sind,



verfertigte und 2 bis 3 mahl gebundene Bündel, mit dem dünnen Theil der Strohhälmer in diese Löcher hineinsetzet, solche allenfals mit einem Pfahl, welcher der Länge lang durch das Bündel gestossen wird, befestiget, und so aufrecht stellet, daß die weitem Storzeln eben über das Eis heraus gehen. Denn wenn auch gleich das aufgehauene Loch um das Bündel herum und das Wasser zwischen denen Strohhälmern wieder zufrieret, so hat doch die Luft unter das Eis ihren freyen Zugang durch die Strohhälmer und Röhrgen, die Fische versammeln sich darunter und schöpfen Luft, und solchergestalt ersticken sie nicht.

In Behältern aber Fische aufzubehalten: muß man bey Anlegung derselben zuvörderst auf ihren Boden und auf die Beschaffenheit des Wassers sehen: denn die Behälter vor die Karpfen sollen einen leimichten Grund haben, ist er von Natur schon so beschaffen, so ist es desto besser vor diese Fische; wo nicht, so muß man die Erde bis auf den harten Grund ausgraben, und hingegen wohl Ellen hoch mit Leimen anfüllen und einrammeln lassen. Kann man warmes leimichtes Bachwasser hineinleiten, ist es um so viel besser, und wird der Nutzen davon grösser seyn, als der, den man von andern Quellen zu gewarten hat. Allein bey den Hechten ist es just umgewant. Diesen muß man ein frisches und springendes Quellwasser in die Behälter schaffen. Denen in Behältern stehenden Karpfen muß

muß ihr behrlicher Unterhalt verschafft, und Brod, Malz, Treber, oder aus Leimen, Kleien und Schamist geknete und gebackene Kugeln zu Zeiten fürgeworfen werden.

Flachs

wird am besten in trockenen, hölzernen Truhen, Laden oder Fässern, in trockenen Gewölbern oder Gemächern, wo er nicht anlaufen kann, verwahret. Denn je länger man ihn also aufbehält, je schöner und besser pfeget er zu werden, zumahl wenn selbiger, so er lang gelegen, noch einmahl überhehelt wird, da denn die Scherf oder Angen um so viel eher davon sich absondern und abfallen.

Fleisch

1) im Winter ohne Salz zu conserviren ist möglich, wenn man es, wie in Quebeck, durchfrieren läßt. Alda kommt das Rindfleisch gar nicht ins Salz, sondern wird nur gleich, nachdem der Hausgenossen viel sind, in größere oder kleinere Stücke zerleget. Wenn diese rechtschaffen durchgefroren sind, thut man sie in Kisten, wo sie sich bis in den Maymonat auf diese Weise, ohne aufzuthauen, erhalten, und so lange kann man das Rindfleisch allezeit frisch genießen.

2) Die bewährteste Art zur heißesten Zeit das Fleisch 8 bis 14 Tage ohne Fäulniß und Geschmeiß aufzubalten, ist wohl diese: das

D 3

man

man das Fleisch in abgenommene saure Milch lege, und dieselbe den ersten Tag zweymahl, hernach täglich einmahl abgießt und erneuert. Es ziehet diese Art das Blut aus, und macht das Fleisch mürbe, läßt ihm aber seinen natürlichen Geschmack, auch so gar in der Brühe, wenn es vor dem Kochen wohl in frischem Wasser abgewaschen worden. Ja, wenn das Fleisch schon einiger maßen angesteckt ist, so benimmt ihm die Milch solches wieder, auch nur über Nacht.

3) Mit Eßig läßt sich das Fleisch gleicher-
gestalt ziemlicher maßen erhalten, nehmen-
lich: nachdem man das Fleisch recht reine gewas-
chen, daß es, und sonderlich das Wildpret nicht
blutig, ingleichen, was derbe Stücken, wohl
halb gar kochen lassen, und nach Gefallen ein
wenig mit nicht allzuklaren Pfeffer abgepfeffert,
wird es in ein thöneren mit einer fein darauf pas-
senden Stürze versehenes Geschir geleset, schae-
fer Weineßig darüber gegossen (denn nach dem
Viereßig bekommt das Fleisch einen bitteren Ge-
schmack) und mit einem leinen Tuch, so eben-
falls in dergleichen Eßig guugsam angefeucht,
überal umschlagen, mit dem Deckel recht zuge-
deckt, und sammt dem Gefäß in einen kühlen
Keller gesetzt; hierauf muß fleißig darnach gese-
hen, das Fleisch zum öftern umgewendet, das
Eßigtuch zuweilen abgenommen, ausgewaschen
und mit neuem Eßig angefeuchtet, wieder darun-
geschlagen, ja wenn der alte Eßig seine Schärfe
verlohren, dieser ab, und etwas neuer über das
Fleisch

Fleisch gegossen werden. Doch ist darben zu merken, wie man meistens diejenigen Stücken Fleisch darzu erwehlet, welche die wenigsten Knochen haben.

Forellen

Können ohne klares Wasser nicht lange dauern, deswegen muß man ihnen ein frisches und springendes Quellwasser in die Behälter verschaffen, und sie besonders von Hechten absondern, als deren Nachbarschaft ihnen gefährlich ist. Die Forellen kann man mit Lebern speisen, doch müssen die Wilden niemahls alleine gethan, sondern jederzeit unter die Zahmen und der Behälter schon gewohnten Forellen gelassen werden, damit sie zur Speise sich desto besser bequemen und zahm werden mögen. Insgemein unterhält man sie sonst mit andern kleinen schlechten Fischen oder derselben Brut. Eine gute Forellenspeise giebt auch, wenn man ein Maas geschrotener Gerste in einen grossen Topf oder Kessel mit Wasser so lange kocht, bis sie schier zu einem Teig oder Mus worden, nach diesem aber das Wasser von der Gerste abseihet, und wenn diese kalt genug, so dann ein halbes Maas Rindsblut darauf gieset, und beydes zusammen, aber nicht zu sehr, sondern nur ein wenig sieden läffet, und solches letztlich auf eine glatte mit Leisten versehene Tafel gieset, daß gleichsam ein Kuchen daraus wird, welchen man nach Belieben in kleine oder grosse Stücke



En schneiden, und den Forellen in den Behältern geben kann, als welches sie gerne essen und feist dabey werden. Man kann auch in ihre Behälter hohle Ziegel oder Steine legen, darunter sie stehen und sich bergen mögen.

Wo man eine grosse Menge Forellen hat, und sie frisch nicht alle vertreiben oder verspeisen kann, da können sie folgendergestalt geräuchert werden: Man nimmt von weichen Holze ein weites Faß, wie die Zuckerfässer gemacht, unten ist es offen und stehet eine halbe Elle hoch auf 3 oder 4 Steinen; der obere Boden ist voller Löcher gebohrt, und dergleichen Löcher sind auch rings um das Faß unter dem Boden oder unter der Horge, inwendig aber hängen die Forellen an vielen Stängelgen, und unten innerhalb des Fasses wird der Dampf oder Rauch von Eichenlaub und Wachholdern, theils Reißig theils Beeren gemacht.

Auf dieses Schmauchen muß wohl Acht gegeben werden, und so werden sie in 2 bis 3 Tagen treuge und geräuchert genug.

G.

Gänse.

In Frankreich macht man viel aus eingesalznen Gänsen. Man nimmt dazu nur die gemästeten, indem das Fett eigentlich das angenehme davon ausmacht. Wenn sie recht rein gerupft und ausgenommen sind, läßt man sie einige Tage liegen, sodann schneidet man sie in vier

vier Theile, leget sie in ein glassurtes töpfernes Gefäß, und salzet sie ein wie Schweinefleisch; nehmlich allezeit eine Schicht Gänsefleisch und so; dann einmahl Salz darzwischen gestreuet. Doch darf man nicht so viel Salz als zu dem Schweinefleisch nehmen, weil sie nicht so dicke, und ihr Fleisch zärter ist. Der Topf oder das Gefäß muß wohl verwahrt werden, damit sie keinen fremden Geruch an sich ziehen; und so kann man sie fast ein ganzes Jahr aufheben.

Gartengewächse

als allerhand Wurzelwerk, Kraut, Kohlrüben, Kohlrabi u. d. gl. werden den Winter über am besten in darzu besonders ausgegrabenen Gruben aufbehalten. Diese Gruben sind obenher etwas enger, unten aber etwas weiter mit gehöriger Tiefe, nachdem man viel oder wenig aufzuheben hat, ausgegraben und zugerichtet, sodann mit Stroh; oder Rohrdecken sauber ausgefüllt; dar- ein bringt man die Gewächse, wenn sie sauber und wohl abgeputzt, bis ohngefähr eine halbe Elle hoch von der Erde die Grube voll ist. Dann leget man Hölzer und Breter drüber und auf selbige Erde. Auf diese Art bleibt auch bey der größten Kälte alles unverfehrt. Einige machen zu jeder Art der Gewächse eine besondere Grube; welches auf die Quantität ankömmt, die sie davon haben. Bey den erfurter Gärtnern sind diese Gruben am stärksten in Gebrauch, und kann

man daselbst die rechten Vortheile dabey erleben.

Wer aber weder zum Verkauf, noch zu einer grossen Consumtion dergleichen Dinge in Menge aufzubewahren, sondern nur damit eine mäßige Wirthschaft zu versorgen hat, grabe das Wurzelwerk und was sonst von Gewächsen Frosts halber in den Gärten nicht bleiben kann, aus, und setze oder lege es in einen Keller oder Gewölbe in Sand, sehe aber dabey wohl zu, daß die Mäuse nicht daran kommen; und wenn etwas anfaulet, muß es von den übrigen weggethan und gereinigt werden. Wenn zuweilen gelindes Wetter ist, soll man die Lustlöcher in diesen Kellern öffnen, daß frische Luft hinein gehe.

Gebäude

vor Feuergefahr. Hierzu dienen 1) daß man bey dem Dachstuhl so viel möglich, das Holz zu vermeiden suche, welches geschieht, wenn man keine Dächer à la Mansarde, sondern nur platte Giebel machet, und über dieses das darzu gebrauchte Holzwerk mit Alaun, und Vitriolwasser bestreiche, hiernächst ein gutes Doppeltach von Ziegeln auflege. 2) Daß man den Boden nicht mit Brettern belegt, sondern ihn mit Backsteinen mauert die einen Zoll dick, und wohl mit Kalkspeisse, die mit Ziegelmehl vermischt ist, überzogen sind. Wenn man nicht zu befürchten hat, daß der Boden allzufehr beschwert werden möchte, so könnte man

man

man ihn doppelt belegen, es würde dieses so viel besser seyn, da kein Junke auf diese Art fangen könnte. 3) Ist es eine nützliche Vorsicht, die Thüren von innen und von aussen mit Blech zu überziehen, auch 4) auf dem Boden eine oder zwei grosse Rufen mit Wasser zu haben, die Spritzen und Feurereimer dabey nicht zu vergessen. 5) In dem Gebäude selbst hat man das Zimmerwerk so viel möglich zu sparen, mithin nur Eckpfosten und Creuzstöcke, durch welche Querbalken laufen, anzuwenden, die darzwischen befindlichen grossen Vierecke aber mit Mauerwerk von Ziegeln auszufüllen. 6) In einem Hause, wo das Holzwerk die Oberhand hat, baue man eine Kammer von 10 bis 12 Fus ins Geviertde, die wohl gemauert und gewölbet ist, wozu kein Span von Holz kommt; statt eines Fensters muß nichts, als eine Oefnung, die mit einem Flugladen von Eisenblech geschlossen wird, gemacht, und die Thüre gleichfalls mit Blech wohl verwahret und überzogen werden. Dieses Gewölbe ist von sehr grossen Nutzen, weil man im Fall einer Feuersbrunst, den kostbarsten Hausrath ganz sicher dahin stellen kann; und man hat nicht zu fürchten, daß das Feuer durch die Thür oder die Fenster dahinein dringen werde.

Man kann auch 7) gute Vorsicht wider das Feuer brauchen, in der Erbauung der Scheuern, Schäfereyen und Bauerhäuser. Man macht sie ordentlicher Weise von Wälgerarbeit oder mit geschlierten Mauren, das ist nichts anders, als eine Art Mörtel von fetter, wohlgearbeiteter Erde, die mit geschnittenen Stroh vermenget wird.

Ge,

Gebäude

von Holz, vor Würmer, Schwamm und Säulniß zu verwahren, ist nichts bessers, als alter Urin. Man sammet desselben, so viel hier zu erforderlich, in ein grosses Faß, lästet ihn ein halbes, oder, welches noch besser, ein ganzes Jahr, stehen, damit bestreicht man das abgebundene Holz mit einem grossen Pinsel etliche mahl, je öfter, je besser: lästet aber jedesmahl wieder von der Luft trocken, damit es wohl ins Holz ziehen könne. Wären auch schon an einem bereits aufgebauten Gebäude Schwämme gewachsen, so lasse man die Schwämme nur abstosen und das Holz wohl reinigen, hernach dasselbe mit diesem Urin-anstrich versehen, so wird es wieder so feste und gut werden, daß man nach der Zeit nichts mehr daran spüren wird. Das bereits wurmstichiche Holz, kann man mit diesem Anstrich, da er in die Wurmlöcher recht eindringen kann, in so weit aufs künftige conserviren, daß der Wurmstich nicht weiter um sich greife.

Schindeln dergestalt mit Urin bestreichen, ehe sie auf die Dächer geleyet werden, dauern viel länger, als diejenigen, so mit diesem Anstriche nicht versehen worden.

Gebäude

so durch angeflogenen Salpeter angefressen worden: hierwieder ist anzurathen:

- 1) in steinernen Canälen fließendes Wasser ans Gebäude anzuleiten, weil das Wasser den Salpeter allemahl wegnimmt.
- 2) Daß die salpétrigte Erde ringsherum 3 o 4 Schuh tief und breit ausgegraben, und mit Thon, oder Letten, 2 Schuh hoch versehen werde, welche an die Mauer anschließende Thonschichte die Salpeterdünste auffangen werden. Eine neue Bekleidung mit Steinen aber unten herum ist
- 3) nichts nütze, weil sie den Grund nicht hebt, und der neue Kalk den Salpeter nur neue Nahrung giebt.

Gebrannte Wasser

müssen Winter und Sommer an einem temperirten Orte aufbehalten werden, der weder zu heißig, noch zu kalt oder feucht sey; doch lassen sie sich nicht viele Jahre halten, welches durch ihren Geruch abzunehmen, daher, wenn sie nicht mehr kräftig, mögen sie von neuen auf ihr Kraut oder Blume gegossen und darüber abgezogen werden.

Geld.

Vorrath, und was zum täglichen Gebrauch oder auf eine Zeit nöthigen Verbrauch erfordert wird, ist sonderlich abzusondern. Beydes muß seinen Ort im Hause und in demselben seine bequeme Stelle haben, behalten und immer wieder einnehmen. Einige wollen jedoch dem Gelde nicht einen gewissen,

wissen, sondern vielerley und veränderliche Orter anweisen.

Geräuchert Fleisch.

Speck, Schinken, und überhaupt alles geräucherte Schweinegut läffet sich 6. 8. und mehr Jahre ohne die geringste Verderbung oder Fäulung erhalten, und ist in den letztern Jahren eben so gut, als im erstern. Man suchet eine trockene Kammer, streuet auf dem Boden reine büchene Asche, legt die geräucherte Sachen darauf, streuet über dieselbe ohngefähr einen halben Zoll wieder Asche, leget wieder anderes darauf, und continuiert damit, so hoch man will; zulezt wird das Oberste wieder mit Asche überstreuet. Wenn es demnächst gebrauchet werden soll, kann die Asche mit einer scharfen Bürste leicht weggebracht werden. Man brauchet niemahls darnach zu sehen; es hindert diesen so präparirten Sachen keine Hitze oder Kälte, wenn man es nur, so viel möglich vor der Luft in Acht nimmt.

Gesämig

oder Sämeren. Bey Aufbehaltung desselben hat man sehr wohl Achtung zu geben, daß dergleichen weder in allzufeuchter Luft, noch auch in überflüssiger Wärme liegen gelassen werde. Alles runde und großkörnige Gesäme bleibt ein Jahr länger gut, als das platte und feinkörnige, weil dieses letztere eher austrocknet. Einige davon, als
Zwie

Zwiebeln, Knoblauch und Magsaamen zc. halten sich in ihren eigenen Hülsen oder Knöpflein: den Gurken und Melonen, Kürbes und dergleichen Saamen, die fettförmig, gehen die Mäuse gerne nach. Der Saame, welcher seiner Natur nach hitzig, als Zwiebelnsaamen u. d. gl. erhitzen sich, wenn sie in dicke Haufen geschüttet werden, da denn die frische wachsend machende Eigenschaft bald verschwindet, obschon der Saame zu gleicher Zeit glänzend und gut aussiehet. Allen Rüchengewächs Saamen soll man bey schönen Wetter ablesen oder einsammeln lassen, so soll auch insgemein der Saame eingebracht werden, wenn sich das Kraut davon bereits geleeget, und schon ganz dürre worden ist. Ingleichen muß auch das Gesäme in reinen und saubern Gefäßen verwahret werden, weil demselben nichts mehrers, als die Feuchte und übrige Wärme zuwider.

Getreide

in den Scheuern in Sicherheit zu setzen. Das erste sind die Ratten und Mäuse, welche ein gewisser französischer Pächter folgendergestalt aus seinen Scheuern vertrieben hat.

Ich habe, sagt er, von der Tenne, und von allen Zwischenräumen wenigstens einen Schuh Erde wegnehmen lassen, welche man auf die Brachländer geworfen hat. Man würde kaum glauben, wie viel wir Rassen, Mäuse und Kornwürmer durch diese Berrichtung hingerichtet und zerstöhret

stöhret haben. Eben diese Schuttarren, welche diese Erde auf die Aecker führeten, brachten von denselben Steine und Kiesel zurücke; um die Höhlungen, welche man in der Scheune gemacht hatte, auszufüllen. Nachdem man sie ganz eben auf den Boden geschmissen, und gleich geleet hatte, hat man Kalk mit Sande vermischer darauf geworfen. Diese Art von Rütte hat die Steine und Kiesel ganz genau mit einander verbunden. Man hat sodann mit dieser Materie sehr sorgfältig alle Löcher der Mauren verstrichen.

Seit dieser Zeit häufe ich in einer solchen Scheune meine Garben wohl aufeinander, ohne den geringsten Verlust zu haben, da vorhero derselbe vor meine Vorfahrer sehr beträchtlich gewesen ist. Denn es waren in den unterirdischen Löchern, welche das Gewürme formiret hatte, mehr als von 40 Nickets Korn, welche es gefressen hatte, Ueberbleibsal vorhanden; und wenigstens ein Karren voll Kornwürmer, welche ich habe verbrennen lassen. Alles Futterstroh der Scheune war durch den Gestank dieses Geschmeißes angestecket.

Um die Kornwürmer in der Scheune zu zerstöhren, habe ich die Mauren, die Zwischenräume der Balken, und die Tenne mit lebendigen Kalk überziehen lassen, und ich habe meinen Endzweck erreicht. Wenn ihrer nicht eine gar zu große Menge vorhanden ist, so ist blos die Frage, die Scheunen wohl zu reinigen; sodann einige frische Korngarben vor der bald vorzunehmenden Ernde abzuschneiden, und sie an die Mauern der Länge
nach

nach zu legen. Gleich den andern Tag werden sich alle Kornwürmer darauf versammeln. Man nimmt alsdenn ein Tuch, auf welches man jede Garbe abschüttelt. Alle Kornwürmer fallen darauf. Man trägt das Tuch in den Hof, wo die Hühner dieses Gewürme begierig fressen. Man legt alsdenn diese Garben wieder in die Scheune, wie das erste mahl. Ihr werdet diese Verrichtung kaum 4 bis 5 mahl gethan haben, so werden alle Kornwürmer zerstöhret seyn.

Um den Hafer in den Scheuern wohl aufzuhäufen, muß man die Büschel auflösen und die Halme auf eine gleiche Weiße auf den Häufen legen. Man setzt den Hafer durch diese Art, ihn zu legen, vor dem Gewürme, welches auf diese Art nicht durchdringen kann, in Sicherheit. Der Kern erlanget hierdurch eine Beschaffenheit, welche er nicht haben kann, wenn man ihn in Garben läßt, und es geht in einen einigen Raum so viel Haber, als zween anfüllen werde. Denn da die Habergarben nicht lang genug sind, um an die Wand, wie die Korngarben, so genau hinzureichen; so finden sich in allen Reihen leere Plätze, in welche sich die Ratten und die Mäuse, welche eine beträchtliche Verheerung daselbst anrichten, schleichen.

Wenn das Getrayde naß in die Scheuern kömmt, soll man in den Pausen nicht alles genau an die Wand legen, auf daß die Nässe und der Dampf über sich verrauchen mögen: am besten thut man, wenn man überdieses auch noch

E

ein

ein altes Bierfaß, woraus beyde Böden geschlagen sind, mitten in die Panse setzet, und um dasselbe herum panset, im Fortpansen aber das Faß immer nach und nach höher bis mit zu oberst hinausziehet, da man es denn stecken läffet, das mit alle Feuchtigkeit und Broden dadurch hinaussteigen, und das Getrayde nicht stocken oder auswachsen möge.

* *

Auf dem Boden muß man gleich nach dem Ausdrusch bis im April, so lange keine Wärme vorhanden, das Saamengetrayde wenden lassen, damit Luft und Kälte recht durchdringen, wenn es aber warm wird, alles fein auf Haufen liegen lassen. Dieses ist ein Handgrif, den man überhaupt bey Getraydeschüttungen wohl brauchen und sich für dem Angehen und Würmern davor verwahren kann.

* *

Kornwürmer sind von vielen Forwergen und Getraydeboden durch nichts anders, als durch fleißige Umstechung der Getraydevorräthe und Verbrennung lebendiger Krebse auf Kohlfeuern von diesen Schuttböden vertrieben unter währef den Dampfe aber das Korn umgeschüppet und so hoch geworfen worden, daß dieser Dampf sich recht mit eingezogen. Man hat solches, wo es nöthig gewesen, wiederholt, und von diesem Geruch und Dampf ist der Kornwurm so gewis chen, daß man alle Boden, Decken und Wände
de

de im ganzen Haufen davon abkehren und säubern müssen. Wegen des abscheulichen Gestanks aber haben die Arbeitsleute von starker dichter Leinwand die Nase und den Mund verhängen, auch in der Arbeit abwechseln müssen. Kein zuverlässigeres Mittel wird niemand antreffen. Der Reinlichkeit wegen aber, und zur Vorsicht müssen doch allezeit die Schuttböden vor Aufbringung des Getrandes, recht reine ausgefegt, und mit frischen Birkenbesen recht derb abgekehret werden. Das Umschaukeln des Getrandes geschieht aber öfters, wenn sie gleich der Hauswirth befehlet, sehr schlecht oder nachlässig. Da man nun bey solchen Geschäften nicht immer selbst gegenwärtig seyn kann; so ist dasjenige Mittel anzurathen, welches die Regierung zu Hannover vor ein zwölf Jahren bekannt machte. Der Hauswirth steckt nämlich vorher 5 bis 6 weis hölzerne oder knöchernerne Kugeln hin und wieder in den Kornhausen, ohne daß die Stellen bemerkt werden können; und befehlet denen zum Umschaukeln bestellten Leuten, daß sie auf diese Kugeln Achtung geben und ihn solche wiederbringen müssen. Hierdurch kann er gewiß werden, ob sie auch den ganzen Haufen durch und durch umgestochen.

* * *

Hierbey dienet auch zur Nachricht, daß der jetzige Herr Beamte zu Eilenburg im Chursächsischen, unter allen an denen Orten, wo er sich vorher mit der Wirthschaft beschäftiget, und



zulezt in Eilenburg selbst gemachten vielfältigen Versuchen kein sicherers, besseres und zuverlässigeres Mittel gefunden hat, wodurch er diese schädliche Würmer gänzlich zu vertreiben vermocht, als auf folgende Weise, nemlich:

Es sind von ihm die sämtlichen Fenster auf denen Amtsgetrayde: und Schuttböden herausgenommen, und an deren Statt so viel Dratgitter eingesezt, folglich denen Böden die höchst nöthige Zugluft gegeben worden; dahero er gleich im ersten Herbst seiner gemachten Probe eine dergestaltige Verminderung dieser Würmer wahrgenommen, daß in dem nächstfolgenden Jahre und bis auf gegenwärtige Zeit nicht ein einziger mehr zu sehen oder zu spüren, ob selbige schon vorher so häufig anzutreffen gewesen, daß sie bis in die Wohnstuben, auch gar in die Betten gekommen, und häufig in die Theeschälgen, Gläser und andere Gefäße gefallen, und darinnen von Zeit zu Zeit immer frische anzutreffen gewesen, welches Uebel aber, seit vorbeschriebener Einrichtung, gänzlich aufgehört hat, und keiner andern Ursache zugeschrieben werden kann, als daß die unzulüftete Luft solches Geschmeiße von denen Orten vertrieben haben muß, wo es sich sonst über Winters aufzuhalten pfleget. Wir sehen denn sogar noch jeko alle Kornwürmer, die mit dem Zinsgetrande dahin gebracht werden augenblicklich wiederum verlieren. Es ist kein Zweifel, daß eine dergleichen Anwendung anderswärts ebenfalls seinen guten Nutzen zeigen werde,

de,

be, wenn auf vorhergemeldte Weise procuriret,
 und denen Schuttböden, oder Getrandebehälte-
 nissen satzame Zugluft durch Anbringung mehrerer
 Dratgitter, wo es nöthig verschaffet wird.

* * *

Kornbehälter kann man vortreflich leichte
 und mit gutem Vortheil im thonichten oder lei-
 migen Boden, worein man, ohne bald Wasser
 zu finden, 6 bis 8 Ellen tief graben kann, mit
 großen Nutzen anlegen. Es wird in solchen Bo-
 den eine 6, 8, 10 Ellen tiefe auch im Durch-
 schnitte 10 bis 12 Ellen weite Grube gegraben
 und das Erdreich davon entfernt und auf die
 Seite gebracht, welches man sodann mit der
 Zeit durch Umstechen und Anschwängerung mit
 Düngerarten zu fruchtbarer Erde machen kann.
 Diese Gruben werden sodann mit Holze, Reisig,
 Stroh, Schilf, oder was man sonst zur Feue-
 rung haben kann, recht ausgebrannt, so dann
 verschlisset man die Hize darein und lässet die
 Asche darinnen recht ausglimmen, wenn solche
 aber ausgeräumt ist, und nur um vorerwehnte
 auf die Seite geschafte Erde zum Unterstechen
 gebracht ist, wird sowohl der Boden, auf wel-
 chen man erst trockne Breter legt, sowohl, als
 alle Seiten, jedoch durch geschlagene Pfähle, wel-
 che 1 Viertel von der Seitenwand abstehen, mit
 trocken gedrehten Strohe derb geschlagen, aus-
 gefüttert, damit die Frucht vor aller Feuchtigkeit
 bewahrt werde. Man macht sodann eine sehr
wohl



wohl zusammengefügte hölzerne Decke über die Grube, und sodann wird eine ein paar Ellen über die hölzerne Decke herübergehende runde stroherne tüchtige Schobenverdachung, welche auf einem 1 Ellen hohen steinernen Kranze ruhet, geführt. Um diesen Kranz wird eine Rinne gezogen, und dieser eine Ableitung gegeben. Sodann kann man das Getrande bis in die spätesten Zeiten darinne aufbehalten.

Die allerarmseligsten und ungeschlachtesten Leute haben in Ländern, wo sie mit der Frucht nicht hingewußt und nur drauf warten müssen, bis in andern Ländern auf die Hungersnoth recht arg gewesen, diese Fruchtbehalter so klug und vorsichtig erfunden. Wir aber beschweren davor unsere Güter mit überflüssigen Gebäuden, und setzen solche und unsere Frucht dem Feuerschaden mehr aus.

*

*

Der Verfasser des Werkgens, so im vorigen Jahre zu Augspurg unter dem Titel: Der Ackerbau nach den neuesten Erfahrungen, zum Gebrauche der Liebhaber des Feldbaues, der Pächter und der Ackerleute, aus dem Französischen übersetzt herausgekommen, schlägt auf der 85. f. Seite folgendes Mittel, das Korn ohne Schaden und Kosten viele Jahre hindurch gesund und gut zu erhalten, vor:

Wenn das Korn gedroschen ist, läßt man es in seinem kurzen Stroh, das ist, in dem Windstroh, wie es französisch genennet wird. So bald

Bald

Bald man einiges gedroschen, legt man es zur Seite, entweder in einen Winkel der Scheuer, oder an einen jeden andern etwas trocknen Ort. Wenn man nun in die Scheune Korngarben von der Ernde gebracht, so viel man ihrer nöthig hat, um drey Betten zu formiren, und sie wohl auf einander gelegt hat; läßt man das Korn, welches man in seinem kurzen Stroh aufbehalten, darüber werfen, und zwar ungesehr zween oder drey Zolle hoch. Wenn dieses Geschäfte vorbey ist, machet man von neuen zwey Garbenbetten, auf welche man eben die Quantität Korn in seinem kurzen Stroh verbreitet; und man fährt auf diese Art nach Maasgab der Quantität fort, welche man davon aufbewahren will.

Dieses mit der neuen Erndte also vermengte Korn formiret sich dabey, schwitzet aufs neue, wird in den Fruchthausen, daß ich so rede, gleichsam wieder geböhren, und erlanget dadurch eine Beschaffenheit, welche es nicht hatte. Es wird sich auch niemahls an einer solchen Stelle verschlimmern, wenn nur die neue Erndte gesund und ziemlich trocken ist. Dieses ob schon fünf oder sechs Jahre aufbewahrte Korn kann zum Samen dienen, wie ich im Jahre 1746. die Erfahrung davon gemacht habe. Es ist überdies viel sicherer an diesem Orte, als an einem andern verwahrt. Denn es ist nicht möglich, daß die Ragen, die Mäuse und anderes Gewürme in dieses Korn dringen, so sehr ist es in dem Hausen, entweder durch seine natürliche Schwere,

oder durch das Gewicht der Garben, womit man es bedeckt, zusammen, gepresset, die Luft selbst kann hier nicht durchbringen. Man gewinnt also nothwendig bey dieser Art, das Korn aufzubehalten, weil sie dasselbe gut machet; und ich kann das also verwahrte Gettrayde mit nichts besser, als mit einem alten Weine vergleichen, welcher desto vortreflicher ist, je mehr Jahre er liegt. Es wird auch gewiß dieses sechsjährige Korn besser seyn, als das Korn der neuen Erndte, oder selbst dasjenige, welches zwey oder drey Jahre alt ist.

Wenn man das Korn vornehmlich durch eine gewisse Handmühle schwingen läßt, deren man sich in der Piccardie bedienet, kann man dasselbe ferner in der Scheuer gesund und gut zwey oder drey Jahr aufbehalten, wenn nur die Einerndrung davon ziemlich gesund und trocken gewesen ist. Man kann den Gebrauch dieses Werkzeuges nie genug anrühmen. Es thut auf einmahl vier Arbeiten bloß durch die Hülfe eines zwölf, oder fünfzehnen jährigen jungen Menschen. Es wirft ohngefähr 18 Zolle das kleine Stroh hinter sich; der Staub und die schlimmen Körner fallen durch ein eisernes Gitter, auf welchem das Korn sich rein darstelllet, und formiret; im untern Theile der Mühle ist die Kornspreu (Bales oder Ottons); und das wohlgereinigte Korn fällt in den Vordertheil. Dieses ist nach meiner Meinung die nützlichste und nothwendigste Maschine, welche man jemahls zum Vortheil des Landbaues erfunden hat. Sie ist lange nicht so ermüdend, als
das

das Sieb oder die Schwinde. Sie machet, daß man Arbeiten ersparet, und sehet das Korn durch eine einzige Arbeit in denjenigen Zustand, worin es seyn soll, man mag es zu einem Gebrauche widmen, zu welchem man will. Werden diese zwey Mittel, welche ich eben vorschlug, um ohne einige Kosten das Getrande viele Jahre lang aufzubewahren, nicht hinreichen, ohne andere, fast allezeit kostbare, zuweilen selbst wenig sichere, zugebrauchen?

Man findet diese Schwingmühle zu Paris bey einem Tischler in der Strafe des Prouvaires. Der mäßige Preiß, welchen sie kostet, verschaffet allen Pächtern die Leichtigkeit, dieselbe zu kaufen. Derjenige, welcher sie verkauft, hat auch einige gemacht, welche sehr nützlich sind, den Haber zuschwingen. Wenn man davon Gebrauch machet, so bleiben weder Staub, noch böse Körner zurücke, welche den Pferden so schädlich sind.

*

*

Wer einen kleinen Vorrath von Getrande nur zur Consumtion aufbehalten will, thut nicht besser, als daß er darzu einen hölzernen Kasten machet und solchen inwendig mit Blech beschlagen lasse. Auf diese Art wird er dasselbe, wenn er diesen Kasten an einen trocknen Ort stellet, auf alle Fälle gesichert finden. Oder man kann das Getrande in grossen Fässern erhalten, daß es etliche Jahre bleibt: Es muß erstlich ein Jahr gelegen und abgetrocknet seyn; zum andern in grosse

E 5

Fässer,

fol. Wenn man Haarangen oder dürres Wacholderreißig darzwischen mengt, wird es nicht allein alle schädliche Feuchtigkeiten, sondern auch Mäuse und Ratten vertreiben, daß sie darunter keinen Aufenthalt oder Nester machen können. In der Höhe thut ein Estrich noch eher gut. Von der nöthigen Zugluft ist schon oben gedacht worden.

Vor allen hat ein Hausvater zu sehen, daß das Getrayde wohl trocken auf den Boden gebracht werde. Dieses zu erkennen nehme man davon eine Handvoll, geht es räsch von den Händen, wenn man es reibt, so ist's genung: klebt es aber in der Faust so ist es noch feuchte. Oder, wenn man ein Körngen zerbeisset, daß es räsch abbricht, so ist's dürr; zerknirschet aber vorher, ehe es durchgebissen wird, so ist's noch etwas feuchte, und daher noch etwas abzutrocknen.

Wegen der Grösse der Schüttboden hat sich jeder Hausvater nach seinem Einkommen zu reguliren; doch ist besser groß, damit man Platz habe, das Getrayde hin und her zu schlagen, auch daß man sonst allerhand andere Früchte und Sachen im Fall der Noth hinauf bringen könne. Wenn mehrere Böden übereinander, so wird das schwere Getrayde auf die untersten, das leichtere aber auf die obern geschüttet.

Besonders müssen auch die Fenster mit engen eisernen Gittern und gestrickten Netzen wohl verwahrt seyn, damit die Tauben, Sperlinge und andere Bögel nicht einkommen und Schaden thun mögen. Die Thüren müssen auch wohl verwahrt seyn,



seyn, gut anschliessen und passen, und die untersten Breter sowohl an der Thür, als an der Pfosten mit heissen Wasser, darinnen Bermuth, Enzian und Flöhrkraut gesotten ist; einigemahl angestrichen seyn, denen Mäusen, die sich durchzubissen unterstehen, die Luft zu benehmen. Gute, starke Schlösser sollen die Böden verwahren, und niemand, als der Hausvater, oder derjenige, so dafür Rechenenschaft geben muß, die Schlüssel dazu haben.

Daß man nichts auf die Böden schütte, als was sauber und rein ausgepust, und von allen Staub und Unrath befrehet sey, ist wohl in Acht zu nehmen. So sollen auch dieselben weit von den Ställen und stinkenden Orten entfernt seyn, damit die Frucht keinen Broden und Qualm an sich ziehe. Ein jedes Getrayde und eine jede Hülsenfrucht und Gesäme soll auch seine besondere Stelle haben, und daher der Getraydeboden in gewisse Unterschiede proportionirlich eingetheilet seyn.

* * *

Das beste Mittel scheint zu seyn, das Korn durch das Feuer zu trocknen, wie in Liefland, Polen und andern Orten geschieht. Diejenige Bauerhäuser, so ohne Schornsteine sind, als in Niederachsen und Westphalen, haben in diesem Stücke einen grossen Vorzug: der Rauch durchdringet das Korn, trocknet es aus und vertreibet die Feuchtigkeiten. Das Korn aus diesen Bauerhäusern wird sich daher besser erhalten, als anderes, welches

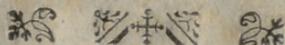
ches in grossen dumpfigten öfters feuchten Scheuern gebanset worden. Man will angemerket haben, daß durch das Dörren nicht nur das Korn haltbarer und das Brod davon vortreflicher werde, sondern auch das Gewicht um $1\frac{1}{2}$; und das Maas um sieben im hundert zunehme.

Gewehr.

(s. auch Eisenwerk.)

Man nimmt gutes altes Leinöl, ein Pfund, und Wachs drey Viertelpfund; diese beyde zerlässet man durch einander und streichet sodann das Eisenwerk damit an, wenn es vorher sauber abgepuhet worden, so wird es nicht rosten.

Wenn man aber die Rostflecken aus dem Gewehre bringen will, so nehme man Leinöl, Weinsteinöl, Bleyöl, Mandelöl, Spicköl, Rosmarinenöl, Terpentinöl, Baumöl, jedes ein Loth; Capaunenschmalz, Wildkagenschmalz, Dackenschmalz, Klauenfet, Hirschmark, jedes ein Loth, gestosenen Schmirgel, Binsenstein; jedes zwey Loth, Rosenöl vier Loth. Das wilde Kagenschmalz oder Schmalz zerlässet man in einen saubern glassurten Ziegel, thut hernach die Dele mit gestobten Hammerschlag dazu, rühret es wohl unter einander zu einem Nus, verwahret es hernach wohl verbunden aufs beste. So man nun die Rostflecken an Gewehren und Büchsen vertreiben will, so beschnieret man mit dieser Salbe die Rostflecken, und reibet sie hernach mit einem saubern leinen oder wolles



wollenen Lappen wohl ab, so gehen die Rostflecken alle hinweg, als wenn sie niemahln da gewesen wären. Endlich polirt man das Gewehr mit Zinnasche, so wird es wieder hell und blank. Wolte diese Rostsalbe etwan zu dicke werden, so muß selbige mit Weinsteinöhl wieder erweicht werden.

Wenn an einem Schießgewehr das Zündloch sehr verrostet ist, so verstopfe man selbiges mit Wachs, und fülle den Lauf mit Menschenharn an, lasse denselben ein paar Tag und Nacht darinnen stehen, und puzze oder ziehe alsdenn das Rohr nebst dem Zündloch mit besagter Materie aus.

Wenn man das Gewehr inwendig mit ordinären Baumöl einschmieret, so wird es schlürig: man lasse dahero einen Becher von Lindenholz drehen, giese solchen voll Baumöl, so wird das feinste dieses Oels durch das Holz dringen, welches man zum Einschmieren des Gewehres aufbehalten kann.

Gewürze

pflaget man in gewissen mit guten Deckeln versehenen Schachteln von Holz oder Blech an trockenen Orten aufzubewahren.

Gurken

auf englische Art so einzumachen, daß sie sich zart, grün und schmackhaft erhalten. Man nimmt zu diesem Zwecke keine andere Gurken, als die recht frisch und von lebhafter Farbe sind;

sind; so werden auch die kleinern den übrigen vor-
gezogen. Hierauf wird eine Salzlacke gemacht,
welche so stark seyn muß, daß ein Hünerey darauf
schwimmen kann. In dieser läset man die Gur-
ken auf acht und vierzig Stunden liegen. Dann
werden sie herausgenommen und gut ausgedrückt.
Nach dieser beobachteten Vorsicht vermischet man
in einem guten Weinessig, Muscatenblumen, Nel-
ken, Ingwer, Pfeffer, und andere Gewürze, und
läset sie mit selbigen erst kochen. Diese Brühe
wird darauf siedend heiß über die Gurken, wel-
che hierzu schon in einem Gefässe bereit liegen, ge-
gossen, und etwas Dill daran gethan. So blei-
bet alles acht Tage stehen. Nach deren Verlaufe
siehet man zu, ob auch die eingemachte Frucht
ihre grüne Farbe und gehörige Härte habe. Ist
dies nicht: so wird sie in ihrer Brühe über ein
gelindes Feuer gesetzt. Nachdem selbige etwas
warm geworden, wirft man ein Stückgen Alaun
in der Größe einer Haselnuß hinein, welches da-
zu dienet, die Gurken sowohl hart als grün zu er-
halten. Endlich verwahret man sie mit dem
durchwürzten Esig in einem gläsernen oder irde-
nen Gefäse. In selbigen können sie über zwey
Jahre dauern. Solte man aber finden, daß sie
nach Verlaufe von acht Tagen, die erforderlichen
Eigenschaften haben, so ist es nicht nöthig, daß
Alaun hinzugethan werde.

S. Hanf

S.

Hanf

muß an einem trockenen vor Mäusen sichern Orte wohl verwahret werden.

Haselnüsse.

Will man Haselnüsse das ganze Jahr durch frisch erhalten, so thut man solche in eine Bouteille oder Zuckerglas, und stellet sie in den Keller; oder man setzet das Glas mit den Nüssen in den Sand, so hat man sie allezeit frisch und wohlschmeckend.

Harze und Gummata

trockne schlieset man an einem trockenen Ort in hölzerne Gefäße die flüssige aber in irdene Büchsen oder Krüge ein.

Hausgeräthe.

Alles Hausgeräthe soll nicht nur nach seinen besondern Abtheilungen in ein richtiges Inventarium jedesmahl gebracht seyn, sondern auch in einer Haushaltung vornehmlich in guter Ordnung gehalten, und nachdem etwa ein und anderes gebraucher, verliehen oder sonst von seiner ordentlichen Stelle verrückt worden, wiederum an seinen gehörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lange mit Verlust der Zeit und mit Ungeduld darnach suchen dürfe, s. auch Mobilien.

Hefen



Hefen

lange aufzubewahren: Nachdem man gebraus
et hat, werden die Hefen in eine Serviette, oder
in ein anderes Tuch gethan, zusammen gebun-
den, und in ein Gefäß in Asche gelegt, die man
auch etwas dicke über das ganze Tuch streuet und
wohl zusammen drucket. Nachgehends läßt man
sie einen Tag, oder etwas länger liegen; so zie-
het die Asche alle Feuchtigkeit in sich, daß die
Hefen wie ein dicker und starker Teig werden, den
man nachgehends wie kleine Glocken oben mit
einer Defnung bildet. Diese setzet man nachge-
hends auf ein Bret, daß sie bey gelinder Wä-
rme im Ofen, oder sonst trocknen; alsdenn zere-
drucket man sie, und verwahret sie in einem
Beutel.

Wenn es nöthig ist, nimmt man eine Hand
voll, mehr oder weniger, und löset sie in war-
men Biere, oder Wasser zum Gebrauche auf.
Will man solchergestalt die Hefen nach jedem Ge-
bräude verwahren; so wird man beständig einen
Ueberfluß davon zu allen Bedürfnissen haben;
besonders da sie sich solchergestalt, wo und wie
lange man will, frisch und gut verwahren lassen.
Dieses Mittel kömmt aus Schweden. Aus
Engeland rühret folgendes her: Wenn ihr
Bierhefen in Ueberfluß habt, so nehmet etwas
davon, rühret es um, und machet es wohl un-
tereinander mit einer Ruthe von Weiden, bis
sie ganz flüßig und dünne wird; dann nehmet ei-

ne grosse hölzerne Schüssel, Kühlfaß oder Zonne, rein und trocken, und schmieret mit einem weichen Rütchlein eine dünne Lage der Hefen in der Zonne herum; kehret alsdenn dieselbe um, zu unterst oberst, daß kein Staub hinein fallen und doch die Luft unten hineindringen kann, die Hefen aufzutrocknen. Wenn dieser Ueberzug ganz trocken ist, so leget ihm ein neues Ueberkleid an, und lasset es trocken werden, und so fahret fort, die Zonne einmahl über das andere von innen zu überschmieren, bis ihr Vorrath genug habt, gerad auf 2 oder 3 Zoll dick, daß ihr auf etliche Monat lang daran habt, und traget allezeit Sorge, daß die Hefen in der Zonne völlig trocken sey, ehe ihr sie neu überschmieret.

Wenn ihr nöthig habt, von dieser Hefen etwas zu gebrauchen, so könnet ihr entweder ein Stück aus der Zonne heraus schneiden, als genug ist zu eurem Vorhaben, welches ihr in warmen Wasser zerlassen müßet; oder ihr könnet eine Ruthe in warmes Wasser tunken, und sodann mit dieser in der Zonne herumfahren, so wird sie so viel Hefen wegnehmen, als ihr haben müßet; wenn ihr hernach mit der Ruthe wieder im warmen Wasser herumfahret, so könnet ihr solche zu eurem Gebrauch zusammen sammeln. Etliche tunken einen birkenen Besen in die Hefen, und bedecken zugleich die Ruthen damit, und hängen sie auf zum trocken, und wenn das trocken ist, tunken sie solchen wieder ein, und lassen ihn abermahls trocken werden; wenn sie nun keine

ne

ne Bierhesen haben, schaben sie etwas davon ab, oder schneiden einige Zweige ab. Diese schlagen sie stark in dem warmen Wasser herum, bis es einen Schaum giebt; dann gebrauchen sie solchen. Andere pressen die Bierhesen zusammen und sammeln sie in ein starkes Tuch, und wenn der Kuchen trocken ist, gebrauchen sie einen Theil davon, wie bisher gesagt worden.

Dieses sind in der That Weitläufigkeiten vor einen Wirthschafter, der nicht allemahl so viel Zeit darauf wenden kann; kürzer kömmt er davon durch dieses deutsche Mittel: man darf nur seine Hesen in eine steinerne Flasche thun, einen Kork fest darauf machen, und verpichen, und diese Flasche in einen tiefen Brunnen senken, oder an einen schattichten Ort einige Ellen tief in die Erde eingraben; so hat man nicht die geringste Verderbung zu befürchten.

Heu.

Man findet in England öfters Heu, welches noch ganz grün ausseheth, als wenn es nur abgemähet wäre, ob es gleich schon etliche Jahre alt seyn kann: und manches hat zwar eine bräunliche Farbe, riechet aber unaemein angenehm. Das Gras nun in seiner Grüne zu erhalten, dienet folgendes: Sobald es abgemähet worden und etwas gelegen hat, wird es gewandt, und dies geschiehet, wenn die Sonne stark scheint, im Tage mehrmahls und fast alle Stunden.

Denn es kann das Heu diese starke Hitze nicht vertragen und wird durch selbige ganz ausgezogen und bleich. Daher fährt man mit dem Wenden so lange fort, bis es trocken ist. Dann wird es so gleich weggebracht, und in den Scheuern, oder noch lieber in den offenen Stapeln, Fimmen oder Feimen verwahret. Durch diese offene Stapel erhält das Heu einen angenehmen Geruch, der doch aber noch nicht demjenigen beynkommt, den das bräunliche Heu verursacht. Selbiges wird nach dieser Vorschrift bereitet. Wenn das Gras abgeschnitten wird, kehret man es, wie gewöhnlich, dann und wann um, bis es meist getrocknet ist. Dabey aber wird dahin gesehen, daß eine gewisse Feuchtigkeit zurück bleibe, die zu bestimmten Erfahrung und Geschicklichkeit gehören. Hierauf läset man seinen Vorrath in einer Scheuer oder in Stapeln aufsetzen. Dann treiben die eingeschlossenen Säfte des Heues einen Schweiß hervor, der demselben so wenig schädlich ist, daß er ihm vielmehr den lieblichsten Geruch verschaffet, den man sich wünschen kann. Doch ist zu zweifeln, daß jemand nach der bloßen Erzählung im Stande seyn werde, denjenigen Grad der Feuchtigkeit zu treffen, der hierzu erforderlich ist, indem darzu eine genaue Erkenntniß gehöret. Es wird also darauf ankommen, daß man bey einer solchen Zubereitung des Heues selbst gegenwärtig sey, und auf alles sorgfältig Acht habe, damit man sich durch eine Uebersetzung hierinnen nicht verseehe.

Die

Die Bereitung des Haufens, oder Stapels geschieht nicht viel anders als man mit der Ladung eines Fuders auf den Wagen thut, und wird nur soviel möglich derb zusammen getreten und gestampfet, auch von aussen wohl gekämmt und geschlagen, um es in die verlangte Figur zu bringen. Es kömmt also

1) vornehmlich auf die Figur an, welche, da die Leute dazu geübet sind, sehr artig und accurat gemacht wird, auch also zu machen nöthig ist. Der Vortheil bestehet hauptsächlich darinne, den Haufen unten schmal, gegen die Mitte am breitesten, von dar aber bis zur Höhe wieder abhändig und scharf zu formiren, just, wie das Dach eines Hauses. *)

2) Daß der Haufen nicht auf der bloßen Erden stehen muß. Weil nun in England fast niemals der Schnee $\frac{1}{4}$ Elle hoch liegt, so macht man das Gerüste, so von etlichen Balken mit Bretern weitläufig belegt, bestehet, kaum $\frac{1}{2}$ Elle hoch; dieses muß also in Deutschland, wegen des Schnees zc. wenigstens 1 Elle hoch seyn.

3) Daß derselbe just so mit langen Stroh belegt oder gedecket wird, als man das Dach eines Hauses bedecken wolte, und reichet nicht weiter, als just bis über die Mitte wo der Haufen gegen dem Fuß anfängt schmal zu werden, maßen

F 3

das

*) Die Zeichnung davon ist vor dem Titelblatt dieses Werks, gens befindlich, und ersparet viele Worte einer sonst undeutlichen Beschreibung.

das ganze sothane untere Theil frey und unbedeckt bleiben muß, um das Durchstreichen der Luft zu genießen. Doch bindet man das Stroh in solchen Schoben nicht, wie man zu Deckung der Häuser brauchet, sondern es ist nur oben am Fürsten mit Einschlagung hölzerner Hacken zusammen gehangen, welches aber mit Zusammen naglung zweyer Breter, so statt des Fürsten dienen, besser geschehen könnte. Man fängt mit der Belegung des Strohes, wie natürlich von unten an, schläget solches wohl an und hänget es nur sehr wenig mit einigen hölzernen Haken an, alsdenn leget man eine andere Schicht und fährt damit fort bis an den Gipfel, wobey die feste Schlägung und Ebenmachung der beste Handgrif ist. Das Stroh lieget nicht über 4 bis 5 Zoll dicke.

Die sehr grossen Haufen die wenigstens 24 Ellen lang und 10 und mehr breit sind, werden als Lemahl in der obgedachten Figur gemacht, und heißen Reaks (Rücken) die kleinern aber, vors Grunt vornehmlich, machet man oftmahls rund und heißen alsdenn Cocks, (Hähne oder Kämme) das Heu hält sich so vortreflich darinne, daß man sich an dem Geruch vergnüget, wenn der Haufen aufgerissen oder angeschnitten wird.

Die Art aber, das Heu davon zu nehmen ist so merkwürdig, als bequem. Es geschiehet also: Man hat ein langes Messer, just wie die englischen Sägen sind; wie man denn auch nichts anders, als solche Sägen dazu gebrauchet, nach dem

dem

dem die Zähne ab: und solche scharf geschliffen sind, *) hiermit schneidet und sticht man von oben herab in den Haufen, und so gleichfals von den Seiten ic. um allemahl ein recht winklicht vier: eckigtes Stück herunter zu schneiden. Diese Stü: cken sind gemeiniglich etwas über eine Elle lang, fast eben so breit, und eine gute halbe Elle dicke. Sie lassen sich also ganz heraus nehmen ohne zu zerreißen, sind ziemlich derb, und werden alsdenn kreuzweis mit einem Strohseile gebunden, um sie fortzuschaffen. Sie laden sich also über: aus bequem und sind eine der artigsten Gebräu: che in der englischen Landwirtschaft. Man ver: kauft sie wie gewöhnlich alle nach dem Gewichte.

Wenn nun eine Seite oder Schicht also vier: eckigt bis auf den Boden heraus geschnitten ist, so fährt man also fort ferner von oben bis auf den Boden ein Stück nach dem andern herunter zu schneiden und schadet dem Haufen nichts, wenn er also angeschnitten ist, weil es so gerade und hart wie eine Wand da stehet, und allemahl zwey oder mehr rechtwinklichte Seiten darstellt. Man fährt fort in der Maase das Heu herab zu schnei: den bis der Haufen verbraucht ist, welches bis: weilen kaum in einem Jahre geschiehet, ohne diese Wände zu bedecken. Es wird eine geübte Hand dazu erfordert, daß man gerade steche und schneide, theils um die Stücken fein ganz und eben heraus zu schneiden, theils eine gerade per: pendiculare Wand zu lassen. In Engeland thut

F 4

es

*) Deren Figur ist zu bessern Begriff sub B. vorgestellt.

es aber ein jeder Arbeiter mit guter Accurateffe, weil man jederzeit darzu gewohnt gewesen.

Es hat nicht die geringste Schwierigkeit, solches in Deutschland eben so zu thun, maßen das Clima ohnfehlbar nichts darinn verhindern kann. Vielmehr erhält das Heu eben dadurch seine wahre Güte, die es am allermeisten von der freyen Luft überkommt. Hingegen können sodann manche Gebäude damit ersparet, oder wenn sie schon vorhanden, zu andern und nützlichern Gebrauche angewendet werden.

Dieses ist dasjenige Heu, welches von Kindern, mit einer solchen Begierde verzehret wird, daß sie fast alles andere Futter stehen lassen, wenn sie dieses haben können. Es halten auch alle erfahrene Hausleute solches den Kühen gar zuträglich; indem sie einen starken Durst darnach empfinden, und eine Menge Wassers einschlurfen, welches die Milch bey ihnen vermehret.

In Ungarn macht man, wenn das Heu abgehauen und getrocknet, davon kleine Haufen, die man Petrenzen nennet, und ist eine Petrenze so viel, als 2 Personen auf 2 Stangen tragen können. Solche tragen sie auf Stangen zu 30, 40, auch 50 zusammen und formiren einen kegelförmigen Haufen daraus, diese nennen sie einen Schober oder Regel: solche Schober läßt man nach Gelegenheit auf der Wiese stehen; wenn sich das Heu gut gesezet, so legen sie an dem untern Theil des Kegels ungefehr 2 Schuh hoch von der Erde eine gedoppelte Kette, spannen 6 auch 8 Ochsen an die

die Kette, und führen diesen Schober, der seine 25, 30, auch mehr Centner wiegt, ohne allen Wagen, bisweilen aber auch mit Wagen, wiederum auf einen andern Platz, allwo sie diesen Schober zu 2, 3, 4, auch mehr 100 zusammen wiederum auf einen Haufen führen; diesen Haufen aber geben sie die Form eines länglicht gedeckten Hauses, davon die Breite 4 bis 5 Klafter, die Länge aber 10, 20, 30, 40, und mehr Klafter, die Höhe aber der Breite gleich ist. Einen solchen Haufen nennen sie eine Triste, in diesen Tristen bleibet das Heu Sommer und Winter unter freyen Himmel stehen in ofnen Felde, bis man dessen benöthiget, da man denn solches durch eine Heuscheer oder eine Hacke absticht oder abhacket, und dem Vieh unter freyem Himmel füttert.

Hirsen

muß alsbald getroschen werden, sobald er in die Scheuern gebracht wird, sonst erhitzt er sich und wird nicht so gut erhalten. Der gestampfte, oder wie man es an einigen Orten nennet, der genau bere oder geschelte, Hirsen bleibt nicht so lange gut, als wenn man ihn in seinen Hülsen läset; darum soll ein Hausvater auf einmahl nicht mehr stampfen lassen, als er ohngesehr auf ein halbes Jahr für sein Haus, oder zum Verkauf genug hat. Denn wo er länger aufbehalten wird, verliert er seine Güte. Was man aber auch davon

F 5

auf



auf den Boden schüttet, muß gar dünne ausgebreitet, auch nachgehends oft umgewendet werden, damit er nicht unkomme oder erwarme.

Holz

vor dem Feuer zu bewahren. Man lege Schindeln, Breter, Latten, Balken und Gesparre, wenn sie zu recht gezimmert sind, in grosse eichene lange Kumpen 8 bis 14 Tage lang in eine Lauge von Salz, Vitriol und Alaun, lasse sie das Wasser einsaugen und wieder trocken werden. Man darf nur diese Salze auf den Boden einer solchen Holzsalzkumpe thun, und das Wasser darüber giesen, bis das einzusalzende Holz bedeckt ist. Dergleichen Holz fasset das Feuer so wenig, als Eisen. Es wird zwar endlich glüend, kommt aber nicht eher in Flamme und Brand, als durchs Gebläse, wie das glüende Eisen. Ja auch das inwendige Getäfel der Gebäude von Holz darf man nur mit Vitriolwasser und Kalk in weißer Farbe an statt der gefährlichen Oelfarbe anstreichen. Wenn aber diese Ingredientien zu theuer, der nehme nur allein Alaun und gemeines Küchensalz statt derselben. Mit bloßen Kalk überzuge aber verschone man die Balken und Ständer, indem selbiger die Kraft des Alaunwassers in dem Holze vermindert. Ganz arme Hausväter können auch nur nach und nach ihre Balken, Sparren etc. mit bloßen Leim, wenigstens nicht ohne einigen guten Erfolg überstreichen; jedoch

jedoch aber auch leichtlich denselben mit Küchen-
salzacke anmachen. Um der Zierde willen kann
man unter alle diese Anstriche rothen, gelben,
grauen oder weissen Thon, rothen Bolus gelbe
Schererde vermengen.

Holzwerk,

conservirender Anstrich und Farbe. Zu an-
derthalb Liespfund *) Vitriol nimmt man 20
Kannen Wasser, gieset dieses in einen grossen
kupfernen Kessel, und kochet wohl zusammen.
Dann wird eine halbe Kanne gereinigten Fich-
ten Harzes hinzugethan, und wenn dieses mit
dem vorigen wohl gekochet, hernach 3 Kannen
Kockenmehl zugeschüttet, und als ein ordentlicher
Brey gesotten. Will man nun ein Haus
oder Dach anstreichen, so thut man in einen Zi-
mer etwas wohlgesichtete Rothfarbe, und gieset
diesen kochenden Vitriol, so heiß, als möglich ist,
dazu, und rühret es wohl um, bis die Farbe
eben wird. Und hiemit geschiehet der Anstrich,
da es noch heiß ist: denn je heisser die Farbe auf-
getragen wird, desto besser ist es.

Holzwerk

in denen Zimmern des untersten Stocks
derer Häuser vor dem Auswachsen der
Schwämme zu verwahren. Es ist ein grosses
Uebel,

*) 14. 15 + 20 Pfund.



Uebel, wenn in denen Gebäuden in dem untersten Stock, wo die Luft nicht genugsamen Zugang hat, die Schwellen und Pfosten mit Schwämmen ausschlagen, und also nicht allein einen übeln Geruch verursachen, sondern auch das Holz oder Gebälke in Fäulung bringen, wodurch in kurzen die Wände, ja der ganze Bau sich senket, und man genöthiget wird, das alte Holz auszuschneiden, und neue Wände einzuziehen, welche doch mehrentheils eben diesem Schicksal unterworfen sind und in kurzer Zeit wiederum zu Grunde gehen.

Man schreibet die Ursache dieses Uebels, welches gleich einem fressenden Schaden um sich greifet, und das ganze Gebäude, so viel nehmlich das angesteckte Holz einander berühret, verderbet, entweder dem Holz selbst zu, wenn es nicht zu rechter Zeit, das ist in vollem Saft gefüllet worden, oder wenn es Windfälle, welche nachgehends, gestöhet worden und also viel Wasser eingezogen haben. Insgemein aber ist das Holz, so in sumpfigten Gegenden gewachsen, am meisten darzu geneigt. Andere wollen zur Ursache dieses Schadens die Steine, womit die Kiegelwände und der Grund, worauf die Schwellen liegen, gemauert worden, angeben; denn man hat eine Art Mauersteine, welche beständig schwitzen, und also mit dieser angezogenen Feuchtigkeit das Gebälke zur Fäulung disponiren.

Gegen diese Krankheit hat man ein kräftiges Mittel gefunden. Man läffet gemeinen Vitriol, welcher

welcher bey den Materialisten und Apothekern unter dem Namen Kupferwasser vorkommet, in heissen oder kochenden Wasser zergehen. Und weil diese Solution stark seyn muß, so kann man auf 50 Unzen Wasser drey Viertelpfund Vitriol nehmen. Dieses Vitriolwasser streichet man, so warm als möglich, in die Spalten und Risse des Holzes, so wird kein Schwamm mehr heraus wachsen. Findet man aber keine Spalten oder Risse, so kann man mit einem Bohrer bey dem angesteckten Ort hin und her Löcher bohren, und obgedachtes Vitriolwasser hineinstreichen. Dieses ist auch ein Mittel, wenn das Holz wurmfichig wird. Siehe oben Gebäude.

Honig

muß in kühles aber auch lustiges Gemach gesetzt und aufgehoben werden: worbey man wohl in Acht zu nehmen, daß man dasselbe ja nicht an die Sonne setze, dann es ersauert davon.

Hopfen.

Hopfen wird aller Orten in Deutschland von einfältigen Brauleuten nur auf dem Boden verwahret, von denen aber, so da klug seyn wollen, in eigenen Hopfenkammern aufbehalten. Nachdem aber unter allen Vegetabilibus die beywohnenden Kräfte von der Luft nicht so leichte, als bey dem Hopfen ausgezogen werden können, weil selbiger meistens aus einem harzigten flüchtigem

gen Salz bestehet; so ist bekannt, daß der Hopfen, so frey auf einem Boden gelegen, das dritte Jahr von Kräften so leer, als Spreu ist; und denen Brauleuten oft das Concept verrückt. Ohnerachtet nun die Engländer und Schweden bereits hundert und mehr Jahre her in Braunschweig, Garleben und Lenzen ohnweit Perleburg jährlich bey wohlfeilen Preise viele tausend Scheffel Hopfen in Ballen pressen lassen und erhandeln, und wenn Mißjahre und theure Preise folgen, Vorrath zu haben: so bleiben doch die Deutschen staarblind, und bezahlen öfters, wie Anno 1743. geschehen, den Scheffel vor fünf bis sechs Groschen, Anno 1745. aber vor einen Thaler zwanzig Groschen, ja an vielen Orten jeden Scheffel vor zwey Thaler. Ob auch gleich die Engländer damalen, um Profit zu machen, noch aus Erbarmniß viele tausend Centner eingepreßten Hopfen über Hamburg wieder herausgesendet, so bleibt es doch bey der deutschen Leier. Da nun sich in Engeland und Schweden Kaufleute finden, so vor funfzig tausend Thaler Hopfen von 10 bis 20 Jahren alt liegen, und keine Sorge haben, er mag alt oder neue seyn, weil die Quantität nicht vergehen kann, so soll man ihre Art und Weise zur Grundregel annehmen. Wer also Hopfen aufbewahren will, der nehme bey den wohlfeilsten Preise eine gute Parthey fein reifen, in langen und starken Häuptern, gelbbraunen und harzigen Hopfen. Die Köpfe müssen fast Fingers lang, gelbbraun und so fett seyn,

seyn, daß, wenn man eine Hand voll zusammen drücket, alles wie pechigt zusammen bleibet. Es darf auch nicht ein Blat von den grünen Rankenblättern darunter seyn. Hiernechst wird von vier Zoll dicken eichenen Bohlen oder Dielen ein viereckigter Zargen ohne Boden zwey Ellen ins Gevierdre breit und hoch mit Niegeln gemacht, worin von grober Packleinwand accurat viereckigte Säcke mit Bindfaden genehet, gefertigt, und allezeit angeklammert, und denn mit diesen Schraggen unter eine grosse Presse gestellet werden. Dieser Sack wird voll Hopfen geschüttet, eine so grosse viereckigte Bohlenplatte darauf gelegt, zugepresset, so bleibet auf dem Boden nur Fingersdicke Hopfen, damit wird fortgefahen, bis der Sack voll ist. Dann wird der Sack zugenehet, der Schraggen abgenommen, und so fortgefahen. Diese Ballen Hopfen werden nur auf dem Boden aufeinander gelegt, und bis zum Verbrauch aufgehoben, und können also funfzig Scheffel Hopfen in solchen kleinen Ballen gepresset werden. Auf solche Art bleibet der Hopfen bey seiner Güte, und wenn selbiger funfzig Jahr alt würde. Wenn nun von solchen Hopfen gebrauet werden soll, so ist bekant, daß ein Scheffel sechs Pfund wieget. Als nun z. E. zu einem Brauen zwölf Scheffel nöthig wären, so wird ein solcher Ballen an einer Ecke aufgemachet und mit einem scharfen Beile (indem kein Hopfenblat mehr zu sehen, sondern sich diese Masse wie braunes Pech hauen läset,) zwey und sieben:

siebenzig Pfund abhauen und in der Braupfanne, wie anderer Hopfen tractirt. Wer davon etwas in den Mund nimmt, wird sich über die Kraft und Delicatesse wundern, das Bier wird besser, und der Eigenthümer hat allezeit wohlfeilen Hopfen.

K.

K ä s e.

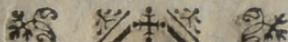
Die trocknen und durren Käse muß man in lustige und feuchte Derter, die feuchten Käse aber in trockene und warme Zimmer legen: denn an feuchten Dertern werden die durren Käse besser, und an warmen und trockenen, werden die feuchten Käse mager. In die Käseförbe, Käsehäuser, oder andere Zimmer und Gerüste, da die Käse liegen, soll man nicht viel Licht fallen lassen, sondern je dunkler und finsterner sie sind, desto leichter werden sie vor den Mücken und Fliegen erhalten. So muß man sie auch vor denen Mäusen, Raken und andern naschhaften Thieren wohl bewahren, weil selbige sonst merklichen Schaden daran thun. Alle Wochen soll man die Käse ein paar mahl umkehren und fein gemach und säuberlich von einer Seite auf die andere wenden, damit sie allmählich abtrocknen und desto länger dauern mögen. Johanniskraut neben oder auf die Käse geleyet, soll dieselben vor allen Würmern bewahren, sogar, daß auch die Wür-

Wür:

Würmer, die allbereit schon gewachsen sind, das
 von herausfallen und sterben müssen. Birken
 Saft in die Milch gethan, soll verhindern, daß
 hernach keine Maden in den Käsen, so daraus
 gemacht werden, wachsen können. So sollet
 auch die Aronblätter auf die auswerfende Käse
 geleet, die Maden vertreiben.

Daß keine Maden in die Käse kommen verfähret
 man also: man haschet einen jungen Hasen,
 der noch sauget, und nimmet dessen Magen und
 präpariret ihn, wie einen jungen Kälbermagen
 zu Lab oder Löbbe, *) (wie mans nennet), das
 man

*) Diese Präparation ist nicht allenthalben bekannt, weil
 man nicht überall die Käse mit Lab zubereitet. Es
 wird aber der Lab folgendergestalt gemacht. Man
 wäschet einen jungen Kälbermagen sauber aus, und lie-
 set die darinnen befindliche Milchdrüser oder Klobsgen
 heraus, klaubet die Haare davon und wäschet sie auch
 fein rein, salzet hernach den Magen ein, und lässet
 ihn drey Tage im Salze liegen; siedet ferner fünf oder
 sechs Eyer bis sie hart sind, hacket sie klein und men-
 get sie mit den Milchklösgen untereinander, füllet es
 wieder zusammen in den eingesalzenen Magen und hän-
 get solchen ungefehr drey Wochen in den Rauch, und
 nach diesem, wie sonst ein geräuchert Stück Fleisch in
 die Luft, daß er nicht stinkend oder madicht werde.
 Will man nun die Milch stellen oder Laben, d. i. ge-
 rinnen machen, so schneidet man ein wenig davon in
 in einen Löffel voll Milch und gielet es unter die an-
 dere Milch, von welcher der Rahm oder die Sahne ab-
 genommen worden, so gerinnet sie in kurzer Zeit:
 Denn rühret man es um, daß es keine Matten werden,
 und leget es sodann in die Käseknöpfe.



man in die Milch thut, wenn sie gerinnen und zu Quarge werden soll, und mischt solches Lab mit unter das, so man täglich braucht; es beißt niemahls eine Made diesen Käse an; sind aber schon Maden in den Käsen, so belege man sie mit birkenen Laube und Reifig, sie werden bald weg seyn und sterben; es bekommen aber die Käse, wenns zu viel geschicht, einen bittern Geschmack.

So lange die Käse auf den Bretern zum trocknen liegen, muß man diese letztere öfters mit einem Messer abschaben, damit keine Maden darauf wachsen und sich in die Käse infressen. Man kann auch diese Breter mit Leinöl bestreichen, oder auch nur mit zerquetschten Leinörnen überfahren.

Holländischen Käse aufzubewahren macht man oben ein Loch darein und gieset etwas weniges Brandewein hinein; schlägt den Käse in ein angefeuchtetes Tuch und legt ihn in ein Gewölbe.

Kalk

gelöschter wird in Gruben mit Bretern oder mit Sande, oder aber mit Bretern, darauf ein paar Zoll hoch Sand geschlagen, wohl überdeckt, und also bis zu seinem baldigen Verbrauch verwahret. Durch allzulanges liegen verlieret er seine Kräfte. Wird er aber auf folgende Art gelöschet, so kann er acht bis neun Jahr dauerhaft erhalten werden. Wenn der Kalk eben jetzt auf den Ofen kommen, so schichtet man ihn auf einem saubern,
ebe:

ebenen, von starker schwerer Leim: oder Lettens erde natürlich dichten, oder erst mit Fleiß also auf Fennen Art zugerichteten und wohl geschlagenen Platz drey Schuh hoch, jedoch in selbst beliebiger Länge und Breite fein gleich in und auf einander; beschlägt und beschüttet ihn oben und an den Seiten herum mit guten Feld: oder Wasser sand zwey bis drey Schuh dick, gieset folglich so viel Wasser, und so lange darüber, bis der Sand und der darunter liegende Kalk genug durchnehet. Wo der Sand in währendem Begiesen, wie öfters geschiehet, Risse gewinnet, und sich spaltet, da muß man ihn mit andern schon im Vorrath liegenden Sand wieder zuwerfen, und damit dem von der Hitze aufwallenden Dampf den Ausgang und der dringenden Luft verwehren; und solchergestalt kann er weder von unten wegen des Bodens Festigkeit abwärts, noch wegen des darauf liegenden Sandes von oben hinaus dunsten, und behält also sein ganzes Vermögen und Kraft wohl beschloffen in sich selbst, und kann über kurz oder über lang angeschnitten werden.

Keller

vor der Kälte zu bewahren. Im kalten Winter 1740. geschah auch in den tiefen Kellern kein geringer Schade. Es haben aber einige Leute ihre Keller wider die Kälte folgendergestalt verwahrt: sie haben nemlich ein Stück Eiß vor die

Kellerfenster gerichtet, solches umher mit Schnee zugestopfet und mit Wasser begossen. Da denn selbiges nicht allein wärmer, sondern auch heller geblieben, als sonst, wenn sie mit Mist zugelegt worden. Man hat bereits aus andern Erfahrungen, daß der Schnee und das Eis die Luft eines gewissen Raumes in allerhand Körpern, und ihren Säften gleichsam als ein Harnisch und Schild vor der Beraubung der wärmenden und ausdähnenden Materie verwahre und dieselbe gleichsam concentrire, mithin das Erfrieren derer darinne befindlichen Säfte und anderer Körper verwahre, wenn ihre Säfte und Zwischenräumigen nicht unmittelbar von Schnee und Eis berührt worden seyn.

Kirschen

vor den Eistern zu verwahren, dienet ein weißes Dreschknoten: oder ander Tuch, welches mit zween Zipfeln ausgespannet, an einen Stecken gebunden, und denn dieser an einer am Baum zu befestigenden Stange gehanget wird, solcher gestalt, daß die beyden andern Zipfel hintwärts hangen, und vom Winde hin und her bewegt werden, so bleiben die Vögel, weil sie sehr scheu sind, davon.

Kleider.

Die saubern Kleider sollen in den Kleiderkästen oder Schränken, und damit sie keine Runzeln kriechen

kriegen, oder sich abliegen lieber aufgehengt, als über einander geleyet, nicht weniger, wenn dieselben um der Motten, Schaben und Feuchtigkeit willen, bey warmen Sommertagen ausgelüf- tet worden, und hiernächst wieder ordentlich zu- sammen geleyet und an ihren behörigen Ort ver- wahren werden. Die Kleider vor den Schaben zu verwahren, soll man Campher in ein Lüchlein einbinden, und in den Kasten oder Schrank un- ter dieselben an etlichen Orten hinlegen, daß der Geruch davon durchaus gespüret werde. Ein- ige nehmen welsches Nußlaub dorren es sauber, und legen es unter die Kleider, oder gedörreten Wermuth, oder im ersten Frühling gegrabene Baldrianwurzel, oder auch Weinraute, Farren- kraut, oder Stabwurz ꝛc.

Kohl,

(f. Kraut und Gartengewächse.)

Kohlen

gehören in ein Behältniß im Hause, das zwar nahe bey der Küche, jedoch dergestalt verwahret seyn muß, daß nicht leicht durch unversehens dar- hin gebrachtes Feuer ein grosser Schade daselbst entstehen könne.

Korn

von den weissen Kornwurm oder die Made zu rei- nigen: dieser dringet nicht so tief in die Frucht-
haus

hausen. Dahero darf man von demselben nur die oberste Haut, welche als mit Spinnengewebe überzogen, etwan eine Queerhand hoch, abnehmen, das an einanderhängende Getrande auf einen besondern Ort ausbreiten, mit stumpf abgehauenen Besen von Birkenreisern stark zerreiben, und alsdenn über die Rolle oder Fruchtmühle laufen lassen. Wird die Frucht dadurch nicht zum erstenmahl rein, so repetirt man den Proceß, wie erst gemeldet, so fället alles Unreine ab, und das Korn wird wieder Kaufmannsgut. Wäre aber der ganze Haufen also angestecket, so, daß alles zusammen hänget, so muß man daß Getrande, wie erst gemeldet, tractiren, zuvor wohl mit dem abgehackten stumpfen Besen zerreiben, und die Rolle passiren lassen. Wo dieses in Zeiten geschiehet, ist der Abgang nicht gar sonderlich groß, und man glaubt, auf diese Art, und durch Anlegung lüftiger Getrandeböden, die Früchte in guten Stand zu erhalten, und die angesteckte zu reinigen.

Im Brescianischen bedienet man sich folgenden Mittels wider den Kornwurm. Wenn das Getrand auf den Kornboden gebracht wird, so mischen sie unter zehen Säcke Korn vier Säcke Hirsen, und man hat die Erfahrung, daß das durch das Korn viele Jahre, daß kein Wurm in dasselbige kommt, erhalten wird. Sollte das Korn verkauft oder gemahlen werden, so kann, vermittelst eines Siebes, mit geringer Mühe der Hirsen davon abgesondert werden.

Ein

Ein Mittel, die Mäuse von den Fruchtböden zu vertreiben giebt ein venetianischer Medicus an. Es bestehet darinnen, daß man die Fruchtböden mit Klauen von Mauleseln auf Kohlen geleet, wohl durchräuchert, so sollen die Mäuse herauslaufen, daß man sie leichtlich todschlagen und sich also dieser unangenehmen Kostgänger entledigen kann. Die Klauen der Thiere haben viel flüchtiges Salz und ein stinkendes Del in sich, welches vielleicht einigen Ungeziefer entgegen ist. Ob aber hier justement Maulthierklauen nöthig seyn oder nicht, auch Pferdhuße und andere Klauen den Effect thun würden, stünde zu probiren.

Kraut und Kappus.

Das Kraut vor die Raupen zu bewahren, ist kein untrüglicher Mittel, als daß man Hans zwischen die Krautbeete säet. Dieses Mittel kann man um so mehr gebrauchen, weil wir doppelten Nutzen davon haben. Wo man Truthüner ziehet, so kann man diese Raupen auch dadurch loß werden, daß man die Alten mit den Jungen durch die Felder treibt.

Zur Präservation wider die Raupen und Erdflöhe, weicht man den Kohl- oder Kappsaamen in eine Mirtur von Sfenrus, starken Brandeswein und Urin von Menschen, von jedem gleichviel; man läßt den Saamen eine halbe Stunde drinne liegen, trocknet solchen wieder an der Sonne, und säet ihn.

Küchengewächse

welche nur so blos in die Gewächskeller hingeleget werden, verderben viel eher, als die andern, die man mit der Wurzel aufgezoget und in frischen Sand oder Erde gepflanzet hat. Alle diejenigen Wurzeln und Kräuter, welche entweder den ganzen Winter durch oder auch bis über die Helfte desselbigen erhalten und nach und nach verzehret werden können, als: Cappelkraut, Kohl, Rüben, Möhren, Rettiche, rothe Rüben, Steckrüben, Spinat, Blumenkohl, Artischocken (wie wohl diese besser im Felde zugedeckt verbleiben). Endivien, Cichorien, Cardonen u. sind zu Ende des Octobers oder Anfang des Novembers, später oder früher, nachdem die Jahreswitterung ist, bey schönem Sonnenschein, trockener Zeit, und wenns Windstill ist, aus den Gärten auszunehmen und in den Keller oder dem Einsatzgewölbe gehörig zu verwahren, von denen zum Verzehren gehörenden Gewächsen, dasjenige, was am wenigsten bleibt, und nur die geringste Anzeige einer Fäulung giebt, am ersten herauszunehmen, und das Dauerhaftigste auf die letzte zu sparen. Was aber in künftigen Frühling zum Saamen geordnet, ist, zur Zeit, wenn die Nachfröste aufhören, in ein wohl zugerichtetes Land, wo die Gewächse vor den rauhen Nordwinden, gnugsam gesichert seyn können, hinauszusetzen, auch endlich den Saamen, nachdem er früher oder später reif wird, zu unterschiedenen Zeiten

Zeis

Zeiten abzunehmen und zu verwahren. Die
Verwahrung des

Küchengeſamēß

muß mit ſonderbahrem Fleiße in reinen und ſaubern Gefäßen und an trockenen und temperirten Orten geſchehen, angeſehen demſelben nichts mehrers, als die Feuchte und übrige Wärme zuwider: inſonderheit aber müſſen Gurken, Melonen, Kürbis und dergleichen Saamen noch überdies wohl verſchloſſen werden, weil ihnen die Mäuse mehr, als andern nachſtellen. Weil auch einige von denen Küchenkräutern ſich trocknen und aufheben laſſen, dergleichen Körbelkraut, Peterſilie, Roſmarie, Majoran, Salbey, u. ſ. ſ. Mangolt: Lorbeer: und Pommeranzenblätter u. d. m. ſo müſſen dieſe Sachen zuſörderſt an ihren Stielen oder ſonſt wohl gereiniget, in Sieben auf den Ofen bey gelinder Wärme, oder aber in freyer Luft recht abgetrocknet werden; alsdenn aber kann man ſie in wohlverwahrten Schachteln rein und von den Würmern unverſehet zum künftigen Gebrauch aufbehalten.

Kürbiß.

Wenn die Kürbiße recht reif, müſſen ſie mit dem Stiel abgeſchnitten, und nicht alſo bald in die warme Stube gebracht (ſonderlich die groſſen) ſondern ſo lange biß es anfänget zu gefrieren, in
G 5
einer

einer lustigen Kammer oder andern temperirten Ort, auf trockene Bretter, jeder besonders hingelegt, oder, wenn sie nicht reif geworden, bey Tag an die Sonne gestellet werden, bis man sie nach und nach verspeiset, da denn der Saame heraus genommen und vor den Mäusen wohl verwahret wird, welcher sich drey Jahr lang hält, ehe er verdirbt.

L.

Leinsaamen.

Davon muß sowohl der gute, als geringe, jeder absonderlich, auf einem reinen Boden dünn ausgebreitet werden, damit er wohl austreugen und dürrer werden könne. Ja weil er gerne anlaufft, und dumnicht wird, soll man ihn wohl rühren und Luft geben, aber ja nicht in Fässern, Töpfen oder andern Gefäße, darinnen er derb auf einander liegen muß, aufbehalten.

Verhen

werden folgendergestalt gut erhalten: wenn sie gerupfet, die Köpfe abgeschnitten, halb abgebraten, doch erstlich ausgenommen und kalt seyn, so thut man sie in einen Topf, begießet sie mit Butter. Wenn man davon brauchen will, muß man sie vollends gut braten. Man kann sie auch frisch gerupfet, die Köpfe abgeschnitten, in Korn legen, und an einen kühlen Ort setzen, sie halten sich wohl vierzehnen Tage.

117.

M.

Malz

wird auf einem Boden, der in der Höhe angebracht ist, aufbewahret. Er muß dergestalt mit Oefnungen versehen seyn, damit die Luft frey und ungehindert durchstreichen könne. Das Einfallen der Tauben und Sperlinge zu verhindern, müssen die Fenster und Oefnungen mit besonders darzu aptirten Netzen, oder wer die Kosten darauf wenden will, mit Drathgattern verwahret werden.

Mehl.

Das beste Mehl ist das, was fein und zart gemahlen ist. Darzu sind daher die Wassermühlen die besten, die Windmühlen nicht so gut, und die Handmühlen die schlechtesten; ausgenommen die kleinen Stahl- und Steinmühlen, die man zum Weizen braucht. Denn je geschwinder der Mühlstein umgeheth, desto mehr Mehl und weniger Kleyen bekommt man. Neues wohlgeborgnes und gut getrocknetes Korn giebt das meiste und beste Mehl, ganz frisches aber das feinste. Deswegen haben einige die Gewohnheit, sehr trocknes Korn, ehe es zur Mühle gefahren wird, ein wenig mit Wasser anzufeuchten, damit das Mehl desto weiser und besser werden soll. Aber dies alles muß so fort aufgebakcken werden und kann nicht lange dauern, weil es so gleich

gleich miethig und wegen der darin befindlichen Feuchtigkeiten von den Motten gefressen wird. Will man daher Mehl frisch und gut erhalten, so muß man dazu trockenes, nicht zu frisches, sondern altes ausgelegenes Korn nehmen, vornehmlich was im abnehmenden Mond gesäet, und auf Leimgrund im ungemisteten Acker gewachsen ist. Von diesen erhält sich das Mehl am allerbesten. Auch muß das Korn wohl gereinigt, geworfen und gesiebet werden, daß aller Staub davon kommt, ehe es gemahlen wird; sonst gehet es leicht in eine Fäulniß. Das Mahlen muß im abnehmenden Mond geschehen, da die wenigste Feuchtigkeit im Getrayde ist, ingleichen bey trockenem Wetter, damit die Feuchtigkeiten der Luft sich nicht darunter vermengen, und am liebsten im Winter, damit sich das Mehl von der Hitze, die es im Mahlen bekömmt, desto besser abkühle. Wenn das Mehl, so gleich, wie es aus der Mühle kömmt, aus den Säcken in Kasten oder Tonnen gethan wird, so verderbt es bald. Dies kann auch nicht anders seyn; denn weil dasselbe warm ist, und Hitze mit sich nimmt, so wird es dumpfig, und wenn es lange lieget, geräth es in Fäulniß und wird von den Motten verzehret. Daher muß alles Mehl, was nicht so fort verbacken wird, erst dünne ausgeleget werden, und sich abkühlen, ehe man es in Tonnen schüttet; und was lange liegen soll, muß wenigstens 14 Tage auf trockenen Boden ausgebreitet, gerühret, umgeschäufelt und abgekühlet werden, so daß

Daß keine Wärme, aber auch nicht zu viel Feuchtigkeit darinnen bleibe. Darauf thut man es in grosse Fässer oder Kisten, stampfet und stößt es mit breiten Keulen darin so feste zusammen, als man kann, und bedecket es mit Deckeln oder Boden, daß keine Luft hineindringen kann. Auf diese Art kann es viele Jahre ziemlich gut aufbehalten werden. Es ist daher nöthig, daß man die Mehlkisten ganz dichte machen lasse, nicht allein deswegen, damit das Mehl nicht verspillet werde und verstäube, sondern fast mehr, damit keine schädliche Luft daran komme und es anfeuchte, weil es dumpfigt wird und verdirbet. Man muß keine Tonnen und Gefäße dazu nehmen, die leicht verfallen, spaltig und undicht werden, sondern die wohl gefüget, mit starken Boden und Deckeln versehen, von trockenem festen Holze gearbeitet und mit starken Bänden verwahret sind, daß sie nicht leicht reissen. Solche Fässer und Tonnen muß man auf Zimmern, die hoch liegen und trocken sind, stellen, wohin keine unreine Feuchtigkeit kommen kann, und auf Kornböden muß man das Mehl immer im höchsten Stockwerk haben, denn zu trocken kann es nicht so leicht stehen; vom feuchten aber nimmt es eher Schaden, als das Korn. Im Sommer muß man jedoch solche Boden wohl verschlossen halten, daß nicht zu starke Hitze hinein dringe und dem Mehl schade. In gekühlte Zimmer muß man daher kein Mehl setzen, sondern lieber in kalte, und im Sommer an kühlen Orten und in Gewölben.

Herr

Herr de Serres will, daß man Salz unter das Mehl mengen solle, denn so halte es sich besser. Er will auch, wenn man zureichende Fässer und Kisten hat, daß man monatlich das Mehl aus einem in die andere umschütte, und allezeit wohl wieder zapacke, weil es sich dann nicht allein besser halte, sondern sich auch im Maas zum zwanzigsten bis fünf und zwanzigsten Theil vermehre; denn wenn die Luft daran kommt, so gehet es auf, und erfordert einen grössern Raum, giebt aber nicht so gutes Brod.

Merket man, daß das Mehl möchzend wird, so muß man es ausschütten, sieben, und den ganzen Tag, vom Morgen bis Abend, in die Sonne auslegen; so ziehet die Sonnenhitze die Feuchtigkeit heraus, von welcher die Motten kommen. Menget man Salz und römischen Kümmel unter das Mehl, so werden die Würmer vertrieben, und setzet man Haselstöcke darsin, so wird denselben vorgebeuget; das aller sicherste aber ist, gutes und wohlgewartetes Getrayde gut mahlen zu lassen, und das Mehl auf die beschriebene Art zu packen, wenn man keinen Schaden zu besorgen haben will.

Man sagt, daß das Mehl sich wohl halten soll, wenn es mit Kalk bedecket wird. Und weil es dränge und trocken liegen muß, so gehet es in Privathaushaltungen wohl an, Tonnen, Fässer und kleine Kisten mit Deckeln und Boden zu verwahren; aber da in grossen Kornhäusern sich solches nicht thun lässet, wo viele hundert Tonnen

nen

nen in einem grossen Kasten zusammen gethan werden, die nicht so bedecket werden können, sondern der Luft, feuchten Dünsten und darin schwebenden Ungeziefer bloß gestellet sind, so würde diese Kunst, die Mehlkisten mit Kalk zu bedecken, ungemein gut und nützlich seyn. Der Kalk hat zwar viel Feuer und Schwefel in sich, und scheint, das Mehl erhitend und dumpfig machen zu können. Aber, wenn er im Feuer geläutert ist, und dünne geleget wird, daß er allmählich in nassem und trübem Wetter die unreinen und feuchten Dünste an sich ziehet, so wird er dadurch temperirer, und thut nichts mehr, als daß er das Mehl trocken hält und die überflüssigen Feuchtigkeiten, die dazu kommen könnten, in sich ziehet. Aber nun fragt es sich, wie er gebraucht werden solle, entweder trocken, oder mit Leim vermenget, und wie man verhüten könne, daß er nicht unter das Mehl komme? Man mag ihn brauchen wie man will, so muß das Mehl mit grober Leinwand oder dergleichen, wohl bedecket werden. Trockene Birkenrinde wäre wohl am leichtesten zu haben, und über die Gefäße, so wie über Dächer, zu legen. Darauf kann man den Kalk bringen, entweder trocken, wie er ist, oder mit Leim und Sand durchgearbeitet. Man muß aber wohl in Acht nehmen, daß an den Seiten alles wohl zugestopfet werde, und wenn man die Mehlkiste öffnen will, der Kalk behutsam abgenommen werde, das mit nichts davon unters Mehl komme und Krankheiten verursache. Sabellinus berichtet, daß der

Con.

Constantinopolitanische Kayser Emanuel die ganze Armee Conrads III. mit Kalk und Gyps ruiniret, welches er unter Mehl gemenget, so durch eine Kriegslist seinem Feinde habe in die Hände fallen müssen. Was für Unheil im vorigen Dänischen Kriege durch ins Commisbrod gemengten Kalk in Stockholm entstanden, davon wissen viele zu erzählen.

Da übrigens der Kalk eine trefflich zusammen bindende Kraft hat, daß er mit Lehm und Sandsteine an einander hält, und selbst hart wie Stein wird, so wird er auch das Mehl sehr wohl bewahren, daß es unter seiner Bedeckung keine feuchten Dünste oder Luft in sich ziehen kann, oder in einem guten dichten Behältniß einige Veränderung von den Wirkungen der Luft befahren darf, sondern frisch erhalten wird, wenn man den Kalk auf bemeldete behutsame Art aufleget.

Mehl von Kohlrüben

läßt sich lange gut aufbehalten, wenn man es vorher recht trocknet, und hernach auch an einem trockenen Orte aufbehält, oder in trockenen Gefäßen von der feuchten Luft bewahret, sonst wird es gerne feucht, und wird sodann hernach nicht gut haltbar seyn. Es wird aber dieses Mehl selbst also gemacht. Man wäscht die Kohlrüben, schneidet die äußere da und dort noch etwas unrein gebliebene Schale ab; die reinen Rüben schneidet man in kleine würflichte Stückgen, trocknet sie in
Sieben,

Sieben, läßt sie recht dürr werden und mahlet
 sie hernach. Wenn man zu einem Pfund von die-
 sem Kohlrübenmehl etwa zwey und ein halb Loth
 Sauerteig nimmt, so bekömmet man ein schmack-
 haftes Brod davon. Die geschnittenen und ge-
 trockneten Kohlrüben, müssen, ehe man sie mah-
 len läßt, vorher etwa über dem Ofen oder an der
 Sonne recht dürr und hart werden, sonst lassen
 sie sich auf der Mühle nicht gut zu Mehl mahlen.

Milch.

Wenn der Kofm auf der Milch, welcher blaue
 Flecken kriegt, an einem feuchten, dumpfigten
 Ort stehet, so ist dieses allein die gewisse und durch
 öftere Erfahrung bestätigte Ursache. Die Milch
 erfordert eine temperirte reine Luft; giebt man ihr
 einen Stand, wo sie diese hat, so coësciret das
 Blauwerden. Steht sie kalt, so rahmt sie nicht;
 zu warm, rahmt sie nicht aus, es geht zu jähling,
 und so giebt es zwar gute Käse, aber schlechte
 Butter. Es bleibt demnach ein Handgrif, der
 bey der Melkery mehr Aufmerksamkeit verdienet,
 daß zu dem Milchstande allemahl ein Ort aptiret
 werde, wo Winters und Sommers die Luft tem-
 periret und rein ist. Es ist wohlgethan, wenn
 in die Milchammer ein offen Fenster gehe, das
 jedoch mit einem zarten Dratgitter verwahrt seyn
 muß. Einige bestreichen die Milchgefäße aussen-
 her mit Knoblauch, damit nichts von Ungeziefer
 sich daran mache; andere hingegen räuchern ihre
 Milch:

Milchkammern mit folgenden Speciebus fleißig aus: Myrrhen, Beyrauch, Wermuth, Johanniskraut oder Feldhopfen, Drant, die mittelste Schale von der Eichen eines jeden so viel als des andern fein klein geschnitten.

Mobilien

(s. oben bewegliche Dinge.)

Möhren,

gelbe Rüben, werden, wie die andern weissen Steckrüben in Kellern und Gewölbem im Sand, den Winter durch, erhalten, und ihnen vorher das Gefräutrich abgeschnitten.

M o s t

lange haltbar zu machen, verfährt man also: wenn der Most gegohren, so fült man ihn mit 6 bis 8 Mas guten auf die Helfste vorher eingesottenen Most auf, den man mit rectificirten Weingeist, einen halben oder ganzen Schoppen auf den Eimer zu 160 Maaß, vermischer, und noch ein klein wenig laulich ins Faß schüttert. Dieser Zusatz giebt dem Most Stärke und schönt ihn, daß er ganz hell wird, und der Weingeist setzt sich oben darüber und erhält ihn.

Um aber den Obstmost noch besser und haltbarer, auch dem Wein ähnlicher zu machen, läßt man ihn, wenn er von guten und reifen Obst ohne Wasser geklestert worden, und wo man 1 Schoppen

pen Weingeist auf den Eimer gethan, ordentlich im Fasse gähren; alsdenn wenn die Weinlese ist, zieht man ihn in ein anderes Faß ab und thut $\frac{1}{4}$ oder gar $\frac{1}{2}$ ganz süßen Weinmost darunter und läßt ihn mit diesem noch einmahl gähren. Hierdurch bekommt man einen völligen Wein, der im ersten und zweyten Jahre lieblicher zu trinken, als lauterer Wein, daß ihn auch die allerfeinsten Weinmäuler oft nicht unterscheiden können, besonders wenn man den Most aus den grossen Zucker, oder Pfundbirnen gemacht hat. Läßt man bey harter Kälte im Winter diesen Wein gefrieren, und schüttet das Eis, oder Wasser hinweg, und fülle ihn in Bouteillen, so bekommt man einen solchen starken und angenehmen Wein, den man dem besten Rheinwein an die Seite setzen darf, von welchem er auch wirklich den Geschmack annimt, wenn der Most von Borstorfäpfeln, rothen Calvil, Kernetten und dergleichen gemacht ist.

Jedermann weiß, daß der Obstmost, in Vergleichung mit dem Weinmost mehr Wasser und weniger Geist habe; dies zeigt sich gleich mit der Waage, da allemahl der Obstmost etliche Grad leichter ist, als der Weinmost. Wenn man jenem nun sein alzuvieles Wasser auf eine leichte Art benehmen könnte und also den Geist mehr concentriren, daher dem Weinmost an Schwere gleich wäre, so müste er demselben an Stärke auch gleich seyn, und da das Obst gemeiniglich in nicht gar guten Weinjahren zeitiger wird, als die Trauben, solches auch das rauhe tartarische Wesen, Schärfe

und Säure nicht so hat: so müste ein solch concentrirter Most auch lieblicher und gesünder zu trinken seyn, als ein mittelmäßiger, oder geringer Wein. Einmahl geschlehet solches durchs Gefrieren, und das anderemahl durch das Einsieden.

N.

N ü s s e

lassen sich lange Zeit frisch erhalten, wenn man sie sammt ihren grünen Schalen, wie sie vom Baum kommen, in Sand leget, und diesen Sand ziemlich mit Salzwasser anfeuchtet, darauf aber das Gefäße, darinnen man sie aufbehält, fest vermachet, daß keine Luft eindringen kann. Einige mischen welsche Nüsse unter ihre Castanien, damit diese desto frischer bleiben und nicht so leicht schimmlicht werden sollen. Siehe auch Haselnüsse.

O.

O b s t.

(s. auch Baumfrüchte.)

Hierbey ist der kürzeste Weg, daß man das haltbareste Winterobst reinlich und trocken abbricht, auf dem Boden oder in einer Kammer etwas verlusten läßt, hernach auf Hurden und Stroh in einen nicht allzufeuchten Keller bringt, wo man es zum Verkauf, wenn der Preis im Frühjahr höher

her ist, auffhält, oder selbst roh und gekocht ge-
 nieset. Nur muß man bey diesem Aufhalten das
 faulwerdende fleißig ablesen und nicht zu dicke
 aufschütten. Renetten und Borsdörferäpfel las-
 sen sich auf diese Weise besonders wenn man so viel
 Platz hat, daß sie sich nicht berühren, Jahr und
 Tag aufbehalten. Das künstliche Aufheben im
 Wasser, oder in Fässern ist allzumühsam. Der-
 gleichen Lagerobst muß nicht von den Bäumen ge-
 schüttele werden, weil es leuchte dadurch Schaden
 nimmt und zur Fäulniß Anlaß bekömmt; viel-
 mehr muß man es mit dem Stiel sanft abbrechen,
 und es entweder in ein um den Leib gehangenes
 Tuch hinein lesen, oder, falls solches zu beschwer-
 lich seyn solte, doch in einen an den Baum ge-
 hängten Korb einsammeln.

O b s t

vor die Wespen zu bewahren, als von wela-
 chen jedermann weiß, wie schädlich sie in den Gär-
 ten sind, indem sie, wo sie recht anfallen, die
 Früchte von ganzen Bäumen, so, wie sie reif wer-
 den, in einer fast unglaublichen Geschwindigkeit
 verzehren, und für die Menschen von denen ih-
 nen am besten schmeckenden Arten fast keine einzi-
 ge übrig lassen.

Vor dieses Ungeziefer nun wird in der Hollän-
 dischen Ausgabe vom Journal des Scavans vom
 Monat November 1758. S. 103. u. f. ein Mit-
 tel vorgeschlagen, das zwar nicht ganz unbekannt



ist, aber noch weiter bekannt gemacht zu werden verdient; hier ist es: Man läset zwey Löffel voll Honig in einem Quartier frischen klaren Brunnenswassers zergehen, gieset davon, mittelst eines Trichters in kleine Bouteillen, Flaschen oder andere Gläser mit einem engen Halse, und hänget dergleichen Gläser an die Bäume, welche Anfall von den Wespen leiden. So fräßig dieselben überhaupt sind, so begierig und dummdreiste werden sie, so bald sie den Honig riechen, in die Gläser kriechen, aus welchen sie sich nicht wieder heraus finden können, und man kann sie, wo sie häufig sind, in einem Tage bey tausenden fangen. Wenn die Gläser voll sind, schüttelt man sie tüchtig, damit die noch lebende und nicht bereits erstickten Wespen naß und mit dem Honigwasser beschmieret werden, daß sie nicht davon fliegen können: alsdenn leeret man die Gläser in ein weites Gefäß aus, fischet mit einem Schaumlöffel die Wespen heraus, und verbrennet sie, weil sie sonst wieder lebendig werden und davon fliegen könnten: so kann man das übrig bleibende Honigwasser wieder in die Gläser füllen und öfter gebrauchen. Will man aber statt des Honigs Syrup nehmen, wird man finden, daß keine Wespe darnach gehe.

Noch ist bey Aufbewahrung des

Obst

zu merken, daß eine Gattung ihre besondere Lage vor der andern erfordert. Die Feigen kann man
auf

auf die flache Seite legen, dahingegen man die Birnen dergestalt stellen muß, daß die Stiele in der Höhe stehen: Aepfel kann man auch auf Haufen zusammen legen, doch daß sie einander nicht stark drücken. Auch haben viele gefunden, daß das Obst, wenn es auf Stroh geleyet worden, und dieses etwa nicht recht trocken gewesen, oder auch von der Witterung einige Feuchtigkeit an sich gezogen, einen bösen Geschmack an sich genommen habe. Dahero besser und sicherer ist, das Obst auf bloßen Brettern zu behalten. Das Franzobst, so sehr zarte Schalen hat, wird, wenn man es oft mit bloßen Händen angreift, alsbald schwarz und anbrüchig: man muß demnach solches in Papier einwickeln, und zwar jedes Stück besonders, damit sie einander nicht berühren. Einige versiegeln die Stiele gar mit Siegellac, und glauben, daß sie hierdurch den Saft länger bey sich behalten.

Gedörretes Obst wird in Kästen und Fässer geschlagen und an einem kühlen, trocknen Ort verwahret.

Bei hereindringender Winterkälte setze man in die Obstkammer ein Gefäße mit Wasser und gebe alle Morgen Achtung, ob dasselbe gefroren, oder oben nur etwas geharscht sey; ingleichen kann man ein Wetterglas in die Obstkammer hängen, und so bald man siehet, daß der Frost länger, als einen Tag anhält, die Früchte mit guten Matragen, oder haarigten Decken, oder mit trocknen Moos dichte bedecken. Hat man einen guten Keller, so

lasse man die Früchte bey strenger Kälte hinein bringen, sie müssen aber, so bald der Frost vorüber, wieder herausgenommen, und an voriges Ort geschaffet werden. Wenn aber ja bey unvermüthet eingefallener Kälte das Obst gefroren, so nehme man eine Schüssel oder Becken, giese kalt Wasser hinein, lege die gefrorenen Früchte drein, und bringe solch Gefäß in eine warme Stube, so wird sich der Frost aus den Früchten ziehen, und wenn man um das Obst herum etwas Eis legt, so erlangen zwar die erfrorenen Früchte auch ihr voriges Ansehen, dennoch aber nicht ihre vorige gute Eigenschaften und Geschmack wieder.

P.

Wappen

darauf Kupferstiche oder dergleichen geleyt, vor den Motten zu verwahren, soll man nach des Herrn Professor Apius Rathe, Myrthen, Coloquinten, bitter Klee und tausend gülden Kraut unter den Kleister oder Leim kochen, oder auch die Kapseln und Decken mit Lavendel oder Spicköl bestreichen. Und wer wird nicht erkennen, daß, wenn man etwas von obigen bitteren Dingen unter das Planirwasser mischet, solches ein Praeservativ bey gebundenen Büchern wider die Würmer sey. Jedoch der fleißige Gebrauch und die Reinigkeit der Bücher vom Staube sind die besten Mittel bey diesen.

Wetz

Pelzwerk.

Man nimmet Lavendelöl, Weinsteinöl und Kampferspiricum, die drey Theile, jedes gleich viel untereinander, wie eine Salbe vermengeset, auf einen Bogen Papier gestrichen, und unter das Pelzwerk geleget, so müssen die Motten alle heraus, und das Rauchwerk kann etliche Jahre frey davon bleiben.

Pöckelfleisch.

Dieses zu erhalten, muß 1) das Gefäß, darinnen es ist, zugespündet, und auch wohl die Böden mit Bech an allen Seiten vergossen, daß keine Brühe davon laufen könne; 2) an einen kühlen Ort gesetzt, und 3) alle Tage umgewälzet, und jedesmahl abwechselnd das unterste zu oberst gestellet werden; welches letzte wohl in Acht zu nehmen, denn wo das eingelegte Fleisch nur an einem Orte trocken wird, so legt sich daselbst der Salpeter an, und verursacht einen solchen Gestank, daß das Fleisch, ob es gleich schön roth und hart ist, dennoch stinkend, und zum Essen unbrauchbar. Weil auch das Fleisch, wie schon erwühnet, beständig in der Brühe liegen muß, und an keinem Orte trocken werden darf, also wird der Deckel des Fasses, woraus man nunmehr ein Stück nach dem andern verspeiset, immerzu beschweret, daß die Lacke über dem Fleische stehe, wie denn in eben dieser Absicht besondere Fäßgen darzu ver-

H 5

fertig



fertiget werden, davon der Deckel überall passend, sich auf und niederschrauben läffet.

Propfreiser,

so in die Ferne verschicket werden müssen, können in denen grünen von ihrem Mark entledigten Holzlunderstämmelein, wegen der darinnen befindlichen Feuchtigkeit sehr gut und frisch erhalten werden.

oder:

Wenn man sie in Honig in einer blechernen Röhre oder einem andern Geschirre also einleget, daß sie von dem Honig ganz umgeben werden, so können sie ein paar Monat lang frisch erhalten, und an weit entfernte Derter also nützlich verschicket werden.

oder:

Man nimmet Ehon, weichet denselben mit Baumöl auf, macht Kugeln wie eine Theetasse groß, und steckt 8 bis 12 Reisergen an dem abgeschnittenen Ende ein. Auf diese Art sind mehrere mahle solche Reiser ohnbeschädiget aus Frankreich nach Sachsen geschickt worden.

Q.

Quitten.

Man muß die Quitten abbrechen, wenn sie recht reif sind. In einem Gemach, wo Weintrauben liegen, faulen sie gar balde davon: wenn man sie aber in Hirsen oder Spreu leget, kann man

man sie sonderlich lang erhalten, noch länger aber auf folgende Art, wenn sie im October um den Vollmond bey trockenem Wetter gebrochen, die daran klebende Wolle sauber davon abgewischt, und an einen trocknen Ort auf Sand geleyet werden. Wollte man sie sehr lange und frisch erhalten, als ob sie erst von ihren Zweigen abgebrochen; unwickelt man dieselben zuförderst mit einigen Laub, überziehet dieses mit reinen Thon, und lässet solchen an der Sonne trocken werden, so, daß er nicht aufreisse.

K.

Rahmen über den Feuerheerden.

Wo die Landleute keine Schorsteine haben, da bedienen sie sich über dem Feuerheerde der sogenannten Rahmen, welche mit Bretern zugedecket sind. Hierbey hat man angemercket, daß, weil die Leute auf solche Breter mehrentheils ihre Salzässer setzen, an denjenigen Orten, wo etwa aus diesen Salzässern nach und nach einiges Salzwasser dringet, sich kein Ruß ansetze: woraus man denn schließen kann, daß dergleichen Rahmen überhaupt der Gefahr des Entzündens entnommen werden könnten, wenn man sie mit Salzwasser bestreichen wolte.

Rindfleisch.

Man lege das Fleisch in eine Schüssel, und schütte so viel saure Milch darüber, daß die Milch
über

über das Fleisch gehet, hierdurch wird alles Blut davon ausgezogen, daß es sich in der größten Hitze 10 und mehr Tage hält. Doch muß man, wenn es lange soll aufbehalten werden, alle Tage, oder zwey Tage die alte Milch ab. und frische aufgießen. Je länger es in der Milch ist, je wohlgeschmackter wird es.

Rindfleisch

In Salze ist auch eine nöthige Provision auf dem Lande. Jedoch, da diese Gattung Fleisch mehr, als dienlich, von Salz an sich ziehet, so muß man wohl in Acht nehmen, daß man es nicht versalze. Zu dem Ende nimmt man einen Sack, der an beyden Enden offen ist, und nach dem die Stücke Fleisch nebst einer Quantität Salz hinein gethan worden, läßt man diesen Sack von 2 Personen jede an einem Ende angreifen und die Desnung zusammen halten, daß nichts herausfallen kann. So dann müssen die Personen diesen Sack immer hin und her bewegen, wodurch denn das Salz sich an einem Ort des Fleisches nicht dicker, als an dem andern anhängt. Darauf wird das Fleisch aus dem Sack genommen und wie gewöhnlich in ein ordentlich Salzfaß zum Pöckel geleyet.

Rüben.

Die man den Winter durch zur Speise frisch aufhalten will, werden abgehauptet in trockenen Kellern oder Gewölbern im Sand eingemacht, und also

also täglich zum Gebrauch davon genommen. Von
einigen werden die Rübenschaln, nebst den Kraut-
blättern in ein Faß mit Salz vermengert, einge-
treten; welches dem Vieh im Winter eine köstliche
Speise ist, und sie lustig zum Essen macht.

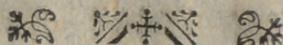
Rübensaamen

Kan man auf etliche Jahre zur Ausfaat aufbehal-
ten. Wenn er trocken, wird er in stroherne Kör-
be, als die Bienenkörbe sind, gethan, und an ei-
nen lustigen Ort gestellet. Doch ist nöthig, daß
solcher öfters mit der Hand umgerühret, und et-
wan des Jahres zweymahl durch Ausbreiten an
der Sonne gelüftet werde.

Rüben, Teltauer

oder Märkische: werden im Winter in einen lus-
tigen Keller, oder an einem andern Orte, darein
der Frost nicht dringen kann, auf einen Haufen ge-
schüttet. Auch behält man sie wohl in kleinen vor-
her wohlgetrockneten Tonnern auf, welche nicht ganz
gefüllet und zuweilen hin und her gerollet werden
müssen, damit die Rüben nicht immer auf einer
Stelle liegen bleiben. Einige Leute verwahren sie
in trockenem Sande, oder graben sie gar, wo es
trocken ist, in die Erde, und bringen sie so durch
den Winter. Aus Vorsichtigkeit ist es gut, sie
zuweilen zu durchsuchen, und wenn faulende dar-
unter seyn sollten, dieselben auszulesen, damit
nicht die Gesunden von den Faulen angesteckt wer-
den.

Rosen



Rosen

lange frisch zu behalten, soll man sie, wenn sie noch nicht recht aufgegangen, nach der Sonnen Untergang brechen, solche an der Luft über Nacht lassen, und den Morgen früh in einen Topf legen, der wohlglasiret sey, sodann den Topf mit Leimen verwahren, und hierauf in frischen Sand verscharren.

S.

Safran

läßt sich wohl 2 bis 3 Jahre erhalten, wenn man ihn in einen leinenen oder wollenen Sack hart auf einander gepackt in ein Kästgen legt und solchen an einen lustigen Ort stellet.

Salz.

Daß das gemeine Kochsalz die Feuchtigkeit aus der Luft an sich ziehet, und, mittelst derselben aufgelöset, irrdene und hölzerne Gefäße durchdringt, dadurch aber zum Gebrauch geschwächet werde und in seiner Masse einen wahren Abgang leidet, ist eine gnüßlich bekannte Sache.

Die Erfahrung lehret, daß ein Salz vor dem andern sich länger in der Luft, ohne feuchte zu werden, aufbehalten lässet, und die genauere Untersuchung der Ursache der differenten Grade der Flüssigkeit zeigt deutlich, daß die Vermischung eines jeden fremdartigen Körpers mit dem Salze, er sey nun Erdschick, slich, alcalinisch, Kalk- oder

oder Gipsartig, welcher eine harte körnigte und feste CrySTALLISATION verhindert, nicht weniger eine schlechte Ausarbeitung und vernachlässigte reine Austrocknung, das Salz zum leicht fliesen in der Luft disponirt; wie im Gegentheil die Reinigung der Sohle das gnüglihe Ausfieden und vollkommene Austrocknung des Salzes zu einem weissen, reinen, grobkörnigten, harten und trocknen Salze, welches denn auch ein Wirth hauptsächlich suchen soll, das meiste beyträgt. Da jedoch die reinesten und härtesten Salze endlich auch von der Feuchtigkeit der Luft angegriffen werden, welches zu verhüten, sowohl dem Käufer, als Verkäufer, dem reichsten Wirth sowohl, als dem geringsten Betler einen Nutzen bringet; so zeigt die Erfahrung, daß wer 1) das Salz in der Wärme so rein ausgetrocknet, daß es eine harte Rinde bekommt; 2) einen Ort zur Aufbehaltung des Salzes, so trocken erhöhet, und gegen den Mittag liegt, erwählet; dieser kann sich seines Salzes trocken versichert halten. Um solches deutlicher zu machen, will ich Exempel beybringen, wie man, um das Kochsalz in Ungarn sowohl, als in Polen, trocken auf mehr als 60, 80, und 100 Meilen zu verführen manevrirtet. Bey dem Kaiserl. Königl. Salzwerk, Zowar, welches unweit Eperies lieget, wird das gedachte Salz, so daselbst fabricirt wird, und 80000 Stück übersteiget, in Fässern feste gepackt, welche alsdenn in ein, mit der, von dem unter den Siedepfannen verbrannten Holze, niedergefallenen glimmenden Asche und glü;



glühenden Kohlen ausgewärmtes grosses Gewölbe gebracht, und so lange darinnen gelassen werden, bis alle Feuchtigkeiten aus dem Salze getrieben, und das Salz eine harte Rinde angenommen hat, da diese Fässer feste zugespundet werden, und in solchen das Salz ohne Abgang bald zu Wasser bald zu Lande von einer Niederlage zur andern, trocken zu 80 bis 100 Meilen gebracht wird. Zu Wollikow, in roth Reussen, wo die Fürstin Lubomirska treffliche Salinen hat, wird das Salz gleichfals in Fässern, so jedoch nur einen und zwar den untersten Boden hat, gehäufet, gepacket, alsdenn in eine Darre gebracht, woselbst das Salz so harte gedarret wird, daß es scheint ein Stück zu seyn, welches man bis hinten in der Ukraine und Wallachey so bloß, ohne zu besorgen, daß das Salz, womit das Faß ist gehäufet worden, und den Lauben des Fasses auf mehr, als 9 Zoll vorstehet, abfallen sollte, trocken verführet.

Bei andern Salinen, als in Drohobis, Sprinke, Nachujowis, wird das Salz so warm, als es aus der Siedepfaune genommen wird, in hölzernen Formen mittelst eines platten Holzes geschlagen, alsdenn aus der Form so rund und unten ein halb Zoll enger, als oben, in der Schwere zu 4 Loth bis 1 Pfund gebracht, und um ein kleines Feuer Reihenweise 3 Ellen hoch übereinander gesetzt, da solche abgeformte Salzstücken vollkommen und bis zur Härte austrocknen, und den Namen Solpkis erhalten, welche ohne weitere Umstände zu 4 bis 5000 Stück nach ihrer differenten Grösse

Größe und Schwere in einen Kasten von birkenen Rinden bis in das äußerste Ende von Podolien, Ukraine, Wallachey geführt, und trocken wie Steinsalz, nach der Zahl der Tzolpfs, verkauft werden. Mit diesen bey dem Feuer so ausgetrockneten Salze werden die in der Welt ihrer Weise und guten Geschmacks wegen so bekannte eingesalzene Lemberger Hechte, untermischet mit Schleyen, welche bis England versendet werden, lediglich eingesalzen, immasen, wenn das Salz die geringste Feuchtigkeit hätte, diese Fische anlaufen und tödtlich ausfallen würden. Gehet man nun diesen Erfahrungen nach, wie leicht kann denn nicht ein jeder Wirth sich mit seinem Salzvorrath helfen; hat er ein 10 bis 20 Stück Salz vorrätzig, so lasse selbiger sich nicht die kleinen Unkosten verbriesen, sich Fässer, und wenn es nur Heringstonnen wären, so 2 bis 3 Gr. das Stück kosten, anzuschaffen, welche viele Jahre zu gebrauchen. Er stampfe sein Salz darinnen feste, und trockne es alsdenn in einer Malzdarre, bey einem ganz gelinden Feuer, bis alle Feuchtigkeit heraus ist, und das Salz eine Rinde angenommen hat: ist das Salz einmahl von der Feuchtigkeit rein befreuet, so hält es sich besage obiger Erfahrung lange, und warum sollte es sich alsdenn nicht noch länger an einem trocknen Orte, als neben denen Küchen-schorsteinen auf dem Boden trocken conserviren. Ein kleinerer Wirth, so noch weniger hat, kann sein Salz in den Backofen, nachdem das Brod herausgenommen, in einem beliebigen Gefäße setzen,



ken. Ist das Salz daselbst ausgetrocknet, so wird es sich an einem trockenen Orte, als im Winter hinter oder über dem Ofen, ~~wo~~ und lange verwahren.

Verbahret der grosse Haushalter der Natur von einem uns unbekanntem Alter in dem Schoße der Erden unzählige Millionen Centner Steinsalz trocken von aller Feuchtigkeit, welche vom Luge nieder und aus den Tiefen der Erde durch so viele Klüften herbey dringen würden, nur dadurch, daß eine feste, thonigte Rinde diesen unermesslichen Salzcorper wie die Schate des Ehes den Dotter umgiebet, durch welche weder Luft noch Feuchtigkeit dringen kann; so laffet uns diesem groffen Meister folgen, und, wie gedacht, erstlich das Salz trocknen, alsdenn vor dem Zugange der Feuchtigkeit bewahren, welches bey groffen Quantitäten in Fässern, bey kleinen aber in getrockneten Blasen der Thiere ungekünstelt geschehen kann.

Schmeer

von Schweineflaisch sich, wenn es ausgelassen oder geschmolzen, in glazirten Gefäßen lange Zeit aufbehalten.

Schweinefleisch

wenn es sich im Salze halten soll, muß nicht eher darein geleyet werden, als es recht abgekühlet, und seine Feuchtigkeit ~~ersten~~ Theils verlohren hat.

Stroh

Strohächer,

bey solchen kann man die Feuergefahr verringern, wenn man die Schoben, ehe sie aufgelegt werden, in dickliches Linnwasser taucht, und im Aufbinden mit den Händen fein derb und glatt streicht. Denn alsdenn thun sie dem Feuer ziemlich Widerstand.

Süßholz

lang frisch zu erhalten, muß man in trocknem Kellern solches fleißig in den Sand vergraben, und so man von neuem Sand darzu bedarf, muß derselbe im Sommer vorher an der Sonnen fein getrocknet, und dürr gemacht werden, sonst wenn der Sand feucht ist, erstickt das süße Holz darunter, wird schimmlicht, und verdirbt, dadurch man leichtlich Schaden leiden kann.

Stroh.

Wenn das Getrande ausgebröckelt, soll man das ledige Stroh fein in eine Pansse oder sonst an einem trocknen Ort, eine jede Art besonders zusammen legen, und wohl Achtung geben, daß es von dem Gesinde nicht muthwilliger Weise verthan oder vertragen, sondern rathsam damit umgegangen werde. Wo man zum Stroh, absensberlich aber zum Futterstroh, keinen Raum in Geränden hat, wird es, wie man sonst mit dem Getrande und Heu zu thun pfleget, unter freyen Himmel

mel in grosse Tristen oder Feimen gesetzt, und solche mit einem guten Schobdach versehen, daß ihnen durch den Regen kein Schaden geschehe; viele sind der Meinung, daß das also in Feimen gesetzte oder aufgeschöbberte und unter freyen Himmel erhaltene Stroh milder, und dem Vieh zur Fütterung nützlicher und annehmlicher sey, als dasjenige, so in Scheunen und auf Böden erhalten wird, indem es die Luft mürber und schmackhafter mache, auch nicht so dumpfig, noch von den Mäusen so leicht angegriffen werde, vielweniger einen bösen Geschmack bekomme, als dasjenige, so in Scheunen und auf den Böden liegt, und dazu keine Luft kommen kann. Von aussen her werden die Stoppeln zwar vom Regen, Wind und Wetter etwas schwärzlich, innwendig aber ist das Stroh so schön und geschlacht, als ob es in bestens dazu aptirten Gebäuden gelegen,

T.

Cartoffelmehl.

Zu der Verwahrung des Erdäpfel: oder Cartoffelmehls ist eben keine sonderliche Vorsicht nöthig; es darf nur in zugedeckten Gefässen an trocknen Orten stehen. Man hat keine Erfahrung, daß es von Mehlwürmern, Mieten und dergleichen kleinen Ungeziefer wäre verderbt worden, ob es gleich sehr lange Zeit in den Speisegewölbern und Kammern gestanden hat. Es ist indessen doch dienlich, daß man es in den Gefässen dicht
zu

zumacher; aber so, daß es nicht etwa riechend und dumpfsicht wird.

Tartoffelbrod

darunter kein Getrandemehl genommen, muß man, weil es klößigt und reichigt ist, in Scheiben zerschneiden; damit es desto besser austrocknet, zur Nahrung bequemer wird, und sich länger erhält.

Trebern

in Fässer einzuschlagen und aufzubehalten erfordert viel Geschirr und Fässer. Mit Rußen kann man sich daher gewisser Trebergruben bedienen. Eine solche Grube ist eine unter einem Wagenschoppen oder andern Gebäude, ausgemauertes Loch, woben wegen Anlegung derselben, folgendes in Obacht zu nehmen: daß an Orten, wo man vor Wasser nicht in die Erde kommen kann, indem das Hauptwerk darinnen besteht, daß die Treber trocken bleiben, wie auch daß von aussen keine Nässe in dieselben dringe, man die Trebergrube höher anlege, und die Mauer, so über den Boden herausraget, mit Erde anfülle. Auf die Mauer wird ein Umschrot gelegt: mitten durch die Grube wird eine Mauer gezogen, wodurch sie in 2 Theile getheilet, und also zum Gebrauch fertig wird.

Im Sommer, da das Vieh gut Gras hat, wollen selbigem die Treber wenig schmecken; das her bekommt es zu dieser Zeit gar keine, sondern es werden die Treber, wenn sie aus dem Brauhause kommen, 24 Stunden auf einem Wagen gelassen, damit die allzuvielen Feuchtigkeit recht ablaufe; solche werden in die Grube nach und nach gebracht, woselbst man sie schichtweise eintritt und einstampfen läßt. Jede Schicht wird mit etlichen Händen voll Salz bestreut. Wenn dieses geschehen, werden die Treber mit Breter bedeckt und mit Steinen, wie das Sauerkraut beschweret. Bey wiederholten Brauen wird diese Arbeit so lange fortgesetzt, bis die Grube voll. Auf gleiche Weise verfährt man auch mit der zweyten Grube. Jedoch ist noch besser, wenn man über der Grube, statt der Steine, eine hölzerne Schraube anbringt, mit welcher die Treber recht zusammen gepreßt werden. Hierdurch wird die Arbeit vermindert, und die Deckbreter, wie auch die Gruben halten noch einmal so lange.

Die Ursache, warum man zwei Gruben haben muß, ist diese, damit das Vieh niemahls frische Treber zu fressen bekomme, auch so gar im Winter, und also verwähnet werde.

Wenn nun im Herbst das grüne Futter vorbey, so geht man an die volle Grube, giebt dem Vieh anfänglich nur wenig, bis es sich dazu gewöh-

wöh-

wöhnet; die ersten 8 Tage wollen sie nicht recht daran, nach Verlauf 10 oder 12 Tage aber nehmen sie solche ganz gerne an. Das Vieh stehet wohl dabei; auch bekommt die Butter keinen üblen Geschmack davon, wie einige behaupten wollen.

Wer mit diesen Trebern keine Tauben oder ander Federvieh, welche alle solche gerne fressen, füttern will, kann auch den Hopfen, der an sehr vielen Orten, wenn er ausgekocht ist, weggestworfen wird, mit großen Nutzen unter die Treber mengen; ja sogar auch die Ranken können, wenn der Hopfen abgepflückt, auf einer Heckerlingbank geschnitten, in die Trebergrube gebracht, und mit diesen Trebern vermengert werden.

Das Vieh wird dadurch wohl durch den Winter gebracht, die Zugochsen und Gölvieh besurden sich wohl dabei. Der Aufwand mit dem Salz und Grubenbau ist erträglich.

U. V.

B ö g e l

Tobte werden am besten erhalten, wenn sie ausgeweidet und vom Hirn auch befreuet, so dann inwendig mit Toback bestreuet, in einem Backofen, woraus das Brod genommen worden, nach und nach und zu wiederholten mahlen ge-



börret werden. Toback wehrt den Motten aussen und innen.

In dem 7ten Stücke der Select. oeconom. physic. wird auf der 65. und folgenden Seite von Aufbewahrung der todten Vögel nachstehens beschrieben: Man kann, heißt es, zwar unmöglich allezeit die schöne Vögel, sobald, als man sie gefangen oder geschossen hat, und, da selbige noch warm, haben; jedoch wird die Arbeit gar sehr erleichtert, wenn selbige, da sie noch warm sind, vorgenommen wird; denn die Haut gehet williger ab, und die Federn werden weniger an ihrer Schönheit verdorben. Da im Gegentheil, wann die Vögel einmahl kalt worden, oder einen Tag gelegen haben, die Arbeit viel schwerer ist und die Haut leichtlich zerreißet, oder viel Fett daran hängen bleibt, welches sodann zum Verderben derer Vögel sehr vieles be trägt.

Dahero muß man bey grössern, als Fasanen, Nachtulen zc. sorgfältig daran seyn, daß, wenn man die Flügel abziehet, die in der Haut steckende, ja bis auf die Beine gehende Kiele, welche vielfältig voll Blut oder Mark stecken, besonders mit Kalch, Aloe und Coloquinten einreibe, damit nicht die Insecten dahin gelockt werden, ihre Eyer und Brut darein setzen und also die ganze Arbeit verderben.

Jh

Ich habe bey denen allerkleinsten Vögeln, Zaunkönigen, Schwalben, Mäusen und dergleichen, nur allein die Haut ausgestopfet, und alles Fleisch herausgenommen, so, daß nur das äußerste von denen Flügeln, der Schwanz und der Schnabel, an der Haut geblieben.

Es gehet bey einem schwerer, als bey dem andern. Die Hauschwalbe habe am allermühsamsten abzuziehen und auszustopfen gefunden, daß mir unter 6, welche gemacht habe, kaum eine einige gerathen; denn sie haben nicht allein eine sehr dünne Haut, sondern auch einen sehr kleinen Körper.

Ich nehme den Vogel, wenn es möglich, da er noch warm ist, denn also läset sich die Haut mit halber Mühe abziehen. Den Anfang mache ich mit dem Abschneiden derer Füße, welche ich in lau Wasser, darinnen Coloquinten oder Wermuth gelegen, einsweilen einweiche.

Hierauf öfne ich unten am Bauch die Haut, löse sie, weil die Finger dazu allzugros sind, mit einem glatten Holz oder Bein ab: bis ich den einen Schenkel des Vogels durchschieben kann; also verfare ich auch mit dem andern, und damit die Federn in dem Schwanz ganz bleiben, so muß man von dem Steiß etwas darinnen lassen, jedoch je weniger, je lieber.

Die Oefnung in die Haut am Bauch muß nicht allzugroß gemacht werden, jedoch so groß seyn: daß man die Haut über den ganzen Körper des Vogels herab bringen kann. Ich procedire also mit ablösen derselben bis an die Flügel, da man eben also, wie bey den Füßen gemeldet worden, verfahren muß; nemlich, daß man das erste Gelenke herauschiebe, die Haut los mache, und wenn man an das äußerste Gelenke kommet, woran die Schwingsfedern stehen, so muß die Haut sammt den Federn von dem Bein abgelöst werden, so weit, und zur äußersten Extremität als möglich ist. Dann je weniger Fleisch und Fett an der Haut bleibet, je besser erhält sich der Vogel.

Wenn die Flügel nun ebenfalls abgezogen, so ist es gar leicht, die Haut über den Hals und Kopf und bis an den Schnabel zu bringen. Hier muß man aber sorgfältig bey den Augen verfahren, daß die Haut nicht zerrissen werde. Der Schnabel bleibet an der Haut, und muß hier der Körper mit einem scharfen Messer abgeschnitten werden.

Nur hat man den ganzen Vogelbalg, dieser muß also bald, da er noch feucht, bereitet werden, daß er die Federn behalte, und daß keine Motten hinein kommen.

Dieses geschiehet auf folgende Weise. Man muß allezeit zu dieser Arbeit lebendigen Kalk, welcher

cher als Staub zerfallen, in Bereitschaft haben, mit diesem Kalkmehl wird der Vogelbalg wohl gerieben, damit alles Fett herabkomme, und wo die starken Federn und Kiele am Steiß und an den Flügeln gestanden, muß man den Kalk stärker hinein streuen, und den feuchten wiederum heraus nehmen. Dieses soll man wiederholen so oft und viel, bis auch daselbst alles trocken worden, und kein Fett noch Blut mehr zu sehen.

Hierauf wendet man den Balg um, daß die Federn herauswärts kommen, und stopfet denselben entweder mit Baumwolle, Seidenwatt oder Werk, welche mit Toback eingestreuet worden, aus.

Zu denen gar kleinen bedienet man sich am besten der Baumwolle, zu denen größern kan man wohlgeklopft: und gezupftes Werk nehmen.

Die größte Kunst bey der ganzen Sache ist, daß man dem Vogel seine rechte Gestalt und eine gute natürliche Stellung giebt. Am schweresten ist der Hals, als welcher mehrentheils zu lang werden will, zu machen. Deswegen muß man den Kropf oder die Brust ein wenig stärker anfüllen, so gehet der Hals zurück.

Ist nun der Kopf, Hals, Brust und Leib ausgefüllt, so werden die Flügel mit starkem
Lein,



Leim, worunter etwas bitteres, als Aloe, Coloquinten oder Bermuth gekocht worden, an den Körper, in solcher Situation, als man will, ankleimet.

In die Augen setzet man kleine schwarze Corallen, und wenn man selbige nicht bey Händen hat, kann eine Wacholderbeer, oder ein Kügellein von schwarzen spanischen Wachs, deren Stelle vertreten. Sie müssen aber ebenfalls mit Leim bestrichen, und vest gemacht werden.

Die Füße nimmt man aus dem Wasser, und schiebet, nachdem der Vogel groß oder klein, stärkern oder schwächern eisernen Drat, zwischen der Haut und dem Bein. Oben, wo die Füße an den Körper oder Leib kommen sollen, muß der Drat, 1, 2, auch mehr Zoll, nachdem der Vogel groß oder klein ist, hervor gehen; unten aber ist es genug, daß er ein Zoll, und bey kleinen Vögeln noch weniger hervor steche.

Das lange Theil des Drats bringet man durch die Haut des Vogels, in den ausgestopften Körper, und bieget selbigen so hoch oder niedrig, als es die Stellung des Vogels erfordert; die beyde kurze Ende des Drats, werden in ein Bret oder kleines Postement gesteckt und also der Vogel befestiget.

Wer so künstlich ist, daß er denen Vögeln allerhand, jedoch natürliche Stellungen geben kann,
der

der hat das Vergnügen, daß seine Arbeit von jederman wird bewundert werden.

Die Augen werden mit starken Gummifarben nach dem Leben oder der Natur des Vogels gemahlet; die mehresten aber, besonders bey kleinen Vögeln, nur mit Gummiiwasser glänzend gemacht.

Solle alles gut werden, so muß man über die Arbeit bleiben, und alles so gleich ausmachen; also abziehen, mit Kalch präpariren, ausstopfen, anleimen und die rechte Stellung zu geben, muß alles in einer continuation geschehen. Denn wenn die Haut noch feucht, so kann man sie lenken, wie man will, und also bleibet sie, wenn sie einmahl trocken worden.

Es ist vorhin bekannt, daß man die Federn des Vogels wieder in Ordnung bringen muß. Dieses geschiehet entweder durch Streichen mit der Hand, oder vermittelst einer zarten Bürste, wenn man selbige mit starken Brandewein, darinnen Coloquinten eingeweicht worden, bestreicht, so hilft es zur Verwahrung gegen die Motten, und bringet zugleich den Glanz und Schönheit derer Federn wiederum.

Man kann zwar diese also ausgestopfte Vögel in denen Zimmern artig anbringen, auf die Kästen, Spiegel und anders wohin setzen, doch dann

dauren ~~in~~ länger, wenn man sie vor Staub und alzugrosser Wärme, dann auch vor dem Zugang der Fliegen und Motten verwahret; besonders muß dieses im Frühjahr und Sommer geschehen, dann in dem Winter hat man von denen Insecten nichts zu befürchten.

Daher hat der selige Rector Frisch in Berlin, sobald als das Frühjahr und mit demselben die Mücken und dergleichen Ungeziefer gekommen, seine Vögel wiederum eingepack't und mit bittern Kräutern verwahret.

Man kann aber dieser Mühe überhoben seyn, wenn man die Kästen, vor welche man gläserne Thüren machen läßt, inwendig mit einer Art Lacirniß überstreichet, darunter Spicköl, Brandewein, Campher, Myrrhen, Coloquinten, Aloe genommen worden; ja es hilft, wenn man nur stark riechende Sachen, als Campher und Myrrhen zu denen Vögeln leget. Wer aber recht sicher seyn will, der bestreichet die Füße und die Postamente, worauf die Vögel stehen mit oben gedachten bittern Birniß, so kann er diese Sammlung viele Jahre ohne allen Schaden aufbehalten und von Zeit zu Zeit vermehren.

Solten sich aber, aller Vorsicht ohnerachtet, bey ein- oder andern Vogel Milben oder Motten äußern, so muß selbiger alsbald von denen guten abgefondert, und mit starken Brandewein,
 wor:

worinnen Coloquinten geweiht worden, befeuch-
ten oder gebüestet werden. Und diese Vorsicht
schadet nicht, wenn selbige auch bey gesunden ak-
te Jahre einmahl vorgendommen wird, so wer-
den die Federn sowohl vom Staub gereinigt,
als denenselben ihre natürliche Schönheit und
Glanz wiedergegeben.

W.

Wasser wider das Gefrieren.

Wenn die Vorsorge des Policewesens wegen
der Feuersgefahr im Winter allezeit ungefrorenes
Wasser, um solches gleich im Anfang ehe die
Flamme an sich greift, zum Löschen in Bereit-
schaft zu haben, und um daran nicht verhindert
zu werden, die Kosten, viele Mühe und Aufschuß
nicht scheuet; so ist es ganz gegründet, daß das
gemeine Salz, wie auch das Alaunsalz dem Feuer
und Brande widerstehe, und sonst nicht unge-
gründet, daß es auch den Frost im Wasser ver-
hindere. Auf dieses nun gründet sich der Vors-
schlag, daß man zu Wintertime 3. E. auf 1 Pf.
Wasser 6 Loth Ruchen; und 2 Loth Alaunsalz
gerechnet, in die Sturmfässer, so man vor die
Feuerbrünste bereit hält, werfen, solches wö-
chentlich einmahl herumrühren, und endlich die
Fässer mit nachgegossenen frischen Wasser, wenn
das Wasser ausdünstet, jedoch ohne eben mehr
Salz dazu zu thun, wieder füllen, nur aber die
Spris

Sprizen, womit dieses gesalzene Wasser gesprizet wird, nach dem Gebrauch wieder mit reinen Wasser wohl ausspülen lasse. Auf diese Weise frieret nicht nur das Wasser in den Fässern nicht, sondern ein Eimer desselben thut im Löschen mehr Wirkung, als zwey Eimer von gemeinen Wasser, und das gelöschte entzündet sich auch nicht so leicht wieder. Deswegen brauchet man auch in Halle die Salzaale, vorzüglich die Sturmässer zu füllen, und damit zu löschen, als welche nicht leichtlich frieret.

Wein.

Eine allgemeine Regel vor alle Gattungen des Weins, er sey grau, gelb oder roth, ist, daß man ihm allen seinen Geist, und alles sein Feuer erhalte. Man muß es nicht dabey bewenden lassen, daß man seine Sonnen wohl verstopfet, um den Wein vor der Verderbniß der Luft zu verwahren, es ist auch nöthig, sie so oft vollzufüllen, als sie es nöthig haben, nemlich alle 8 Tage, von der Zeit an, da sie gemacht sind, bis zu Martini im November; von Martini bis zum Januarium alle 14 Tage, und das übrige Jahr sie zum wenigsten alle Monate mit einem Weine, der der Kufe gleich ist, oder der zum wenigsten nicht geringer sey, anfülle.

Ehemahls hatte man den Gebrauch, daß man die Weine nicht eher von ihren Hefen absonderte,
als

als bis nach Ostern, den Augenblick, da man sie in den Keller legte. Die Alten ließen ihre Weine ungefehr einen Monat, nachdem sie gefeltert waren, auf den Hefen liegen. Es giebt auch zu unserer Zeit noch Leute, die solcher Gewohnheit folgen, weil sie (wiewohl ohne einigen Grund) sich einbilden, daß sie, indem sie auf diese Weise wirken, die Geister des Weins erwecken, und dessen Farbe stärken. Man kann sie dieses Irrthums leicht überweisen, und sie auf vernünftigere Gedanken bringen. Wenn es nöthig wäre, den Wein, um seine Geister zu erwecken, auf den Hefen liegen zu lassen, so müste man versichert seyn, daß sich diese Geister, indem sie sich von dem Weine absondern, auf die Hefen begäben; und wenn dieses zur Stärkung seiner Farbe etwas bestrüge, so müste man sagen, daß die Hefen, indem sie sich sehen die Farbe des Weins mit sich nehmen müsten. Zwen Experimenta sollen das Gegentheil beweisen. Das erste ist dieses: Man ziehe, vermittelst einer Pumpe, ohngefehr 15 Zoll lang, daß sie das Centrum des Fasses erreiche, den Wein, der darinnen enthalten ist, heraus; und als denn ziehe man, vermittelst einer andern Pumpe, ohngefehr zween Werkschuhe lang, daß sie den Boden des Fasses bey ohngefehr 3 Zoll erreiche, den Wein heraus, der am nächsten bey den Hefen ist. Als denn sehe man, und halte diese Weine gegen einander, so wird man gestehen müssen, daß derjenige Wein, welcher mit

R

ten

ten aus dem Fasse kömmt, sowohl dem Ge-
schmack, als der Farbe nach, voller Feuer, und
so stark, als Aquavitä sey, und daß demnach der
Geist des Weins allen seinen Sitz in der Massa,
oder Mitte, hat. Hingegen wird man befinden,
daß der, so nahe bey den Hefen ist, schwach
und ohne gehörige Eigenschaft sey. Mit einem
Wort: der Wein, so mitten aus dem Fasse ge-
zogen worden, wird glänzend und von einer leb-
haften und guten Farbe, derjenige aber, so aus
dem Boden des Fasses gezogen ist, bleich und
mißfärbig seyn.

Weinstöcke

vor den Frost zu verwahren: hierzu dienen eine
Art Strohdecken, welche, da sie an den Pfählen
erspart werden, in Vergleichung des Aufwands
mit der alten Bauart nichts kosten. Man ma-
chet sie aus Roggen: oder Kornstroh so breit und
lang, daß sie allemahl 2 Reihen auf eine Ruthe
lang bedecken. Die Decke wird über der obern
Latte herzogen und an beyden Pfosten befestiget,
bis die Gefahr der Kälte vorbei. An der un-
tern Latte werden unterdessen die Stöcke ange-
bunden. Die Verfertigung der Strohdecken
kann ein Kind verrichten. Man nimmt 3 Zwirns-
faden und heftet die Trümmer an 3 Schrauben,
die in gleicher Weite von einander abstehen nach
der proportionirten Breite der Decke; alsdenn
knüpft man einen, oder besser 2 Halme an allen
3 Fas

3 Faden an, und fährt so damit fort, bis die Ruthe gar. Die Faden werden durch frischans geknüpste immer wieder verlängert.

Wildpret.

Wenn es abgezogen und in Stückchen getheilet, so kanst du es an einem Strick in einen kühlen Born hängen, aber nicht in das Wasser, und den Born oben feste zumachen. Sind es nicht grosse Stücken, als Hasen, Auer: und Birrhähne, so kanst du es mit dem Felle und Federn thun, jedoch ausgenommen, und inwendig mit Gewürze bestreuet.

Würste

geräucherte,

1) Man lasse die Würste nicht hart räuchern. Es ist ein Fehler, der in Obersachsen sehr gemein ist, daß man glaubt, man dürfe die Würste nicht eher aus dem Rauche nehmen bis sie hart wären. Dieses ist falsch. Eine Wurst, die im Rauche ganz ausgedorret ist, wird hart, wie Holz, und ist nachhero nicht zu verbessern. Eben diese Bewandniß hat es mit dem gereicherter Fleische. Man lasse also die Würste nur so lange in den Rauch hängen, bis die äußere Schale durch mäßigen Rauch trocken worden ist. Als denn wird sie, ob sie gleich noch weich ist, herausgenommen, und an einen Ort gehengt, wo

R 3

se

ſie die Zugluft treffen kann. Wenn ihr nun die Märzlust ihre gehörige Härte verſchaffet hat, ſo wird ſie in einem kühlen Ort bewahret, bis ſich die Fliegen und die Hitze bald einfinden wollen. Um ſie zu erhalten, machet man es alſo:

2) Man nimmt gute trockne Aſche von Büſchen: und Eichenholze, läſſet dieſelbe durch ein zartes Sieb ſchlagen, daß alle Kohlen davon kommen; hieraufnimmt man einen Kaſten, thut unten eine Schicht Aſche, und legt ſodann die dickſten Würſte, oder die ſich am längſten halten ſollen, hinein, darauf kommt wieder eine Schicht Aſche, dann wieder Würſte, bis ſie alle verwahret ſind.

3) Dieſen Kaſten läſſet man in ein luſtiges Gewölbe ſetzen, doch ſo, daß der Boden deſſelben nicht unmittelbar auf der Erde ſtehet; ſondern auf einem Lager, daß die Feuchtigkeit des Gewölbes ſich nicht in die Aſche ziehen, und einen Kellergeſchmack verurſachen kann. Auf dieſe Art kann man ſeine Würſte auf Jahr und Tag erhalten, daß ſie roth und ſaftig, auch von Milben und Maden frey bleiben.

Die Aſche hält 1) die Fliegen ab, daß ſie nicht ihre Eier in das Fleiſch legen können, und bewahret alſo vor den Würmern, 2) ſie verhindert, daß die Luſt nicht austrocknen kann. 3) Kühet ſie wegen des bey ſich habenden Salzes. Man muß

muß sich aber ja hüten, daß man keine feuchte Asche nimmt, oder den Kasten an einen muls tern Ort verwahret, denn sonst nehmen die Würste diesen Geschmack an, und werden also ver dorben. Das Beschrwehrllichste dabey bestehet darinnen, daß die Asche sich stark an die Schas len ansetzet: wenn man sie aber mit einem feuch ten Lappen abwischet, so gehet das gröbste her: unter; und die Schale selbst wird doch bey dem Essen weggeworfen.

3.

Zähne

zu erhalten, hierzu hat man folgendes vorzüg liches Mittel. Ein angesehener Mann befand sich vor einigen Jahren in Paris. Er besprach sich daselbst mit den geschicktesten Dentisten, wel che ihn vielerley zu gebrauchen vorschlugen. End lich wurde der erfahrenste unter diesen Zahnärz ten vertraut, und sagte, daß, wenn diejenigen, welche an Zähnen und dem Zahnfleisch litten, und andere, die beydes gut erhalten wolten, täglich im Frühjahre von der Cochlearia, auf deutsch Löffelkraut, in den Mund nähmen und kaueten, so würden die Dentisten wenig Verdienst behal ten. Es hat dieses Mittel der Reisende nebst seiner Familie seit dieser Zeit gebrauchet, und die besten Wirkungen, so wie sie in Paris versprochen worden, davon verspüret.

Zie.

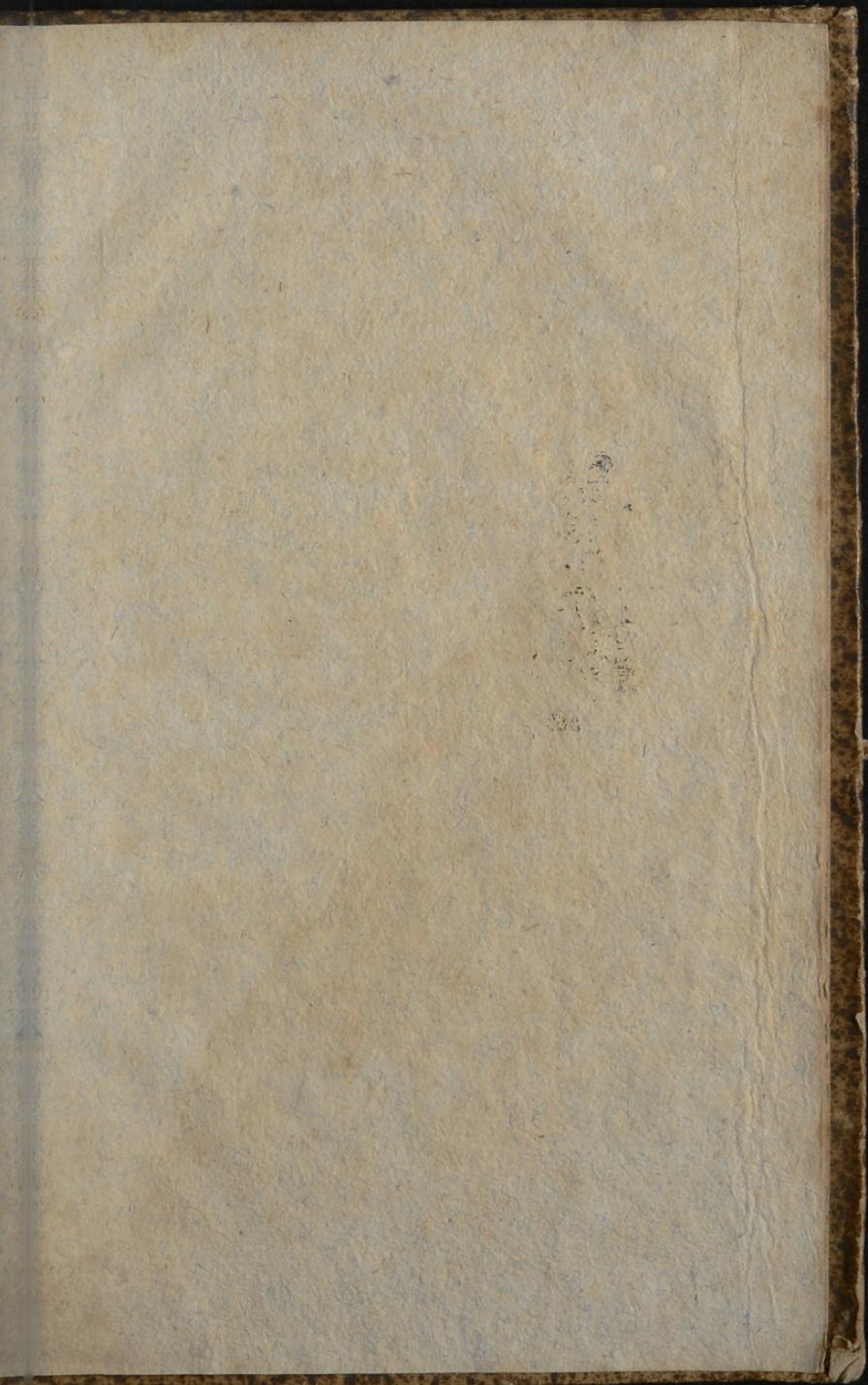
Ziegenfleisch.

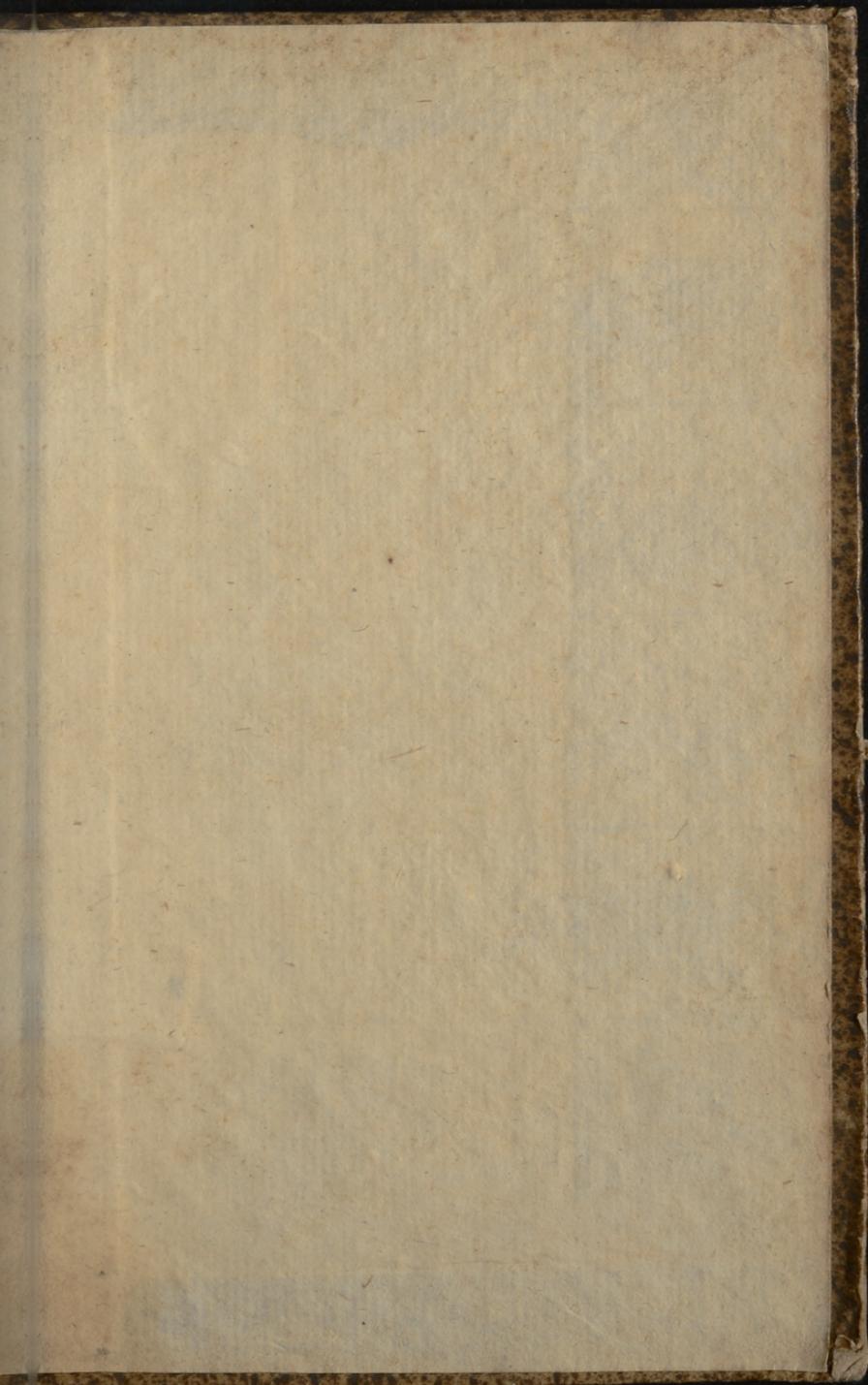
Wenn man solches einsalzen wil, muß es so warm, als möglich, d. i. so fort, als die Ziege geschlachtet worden, geschehen, dahingegen das Fleisch von Schweinen vorher kalt werden muß, ehe man es in Salz legen kann.

Zwiebelgewächse

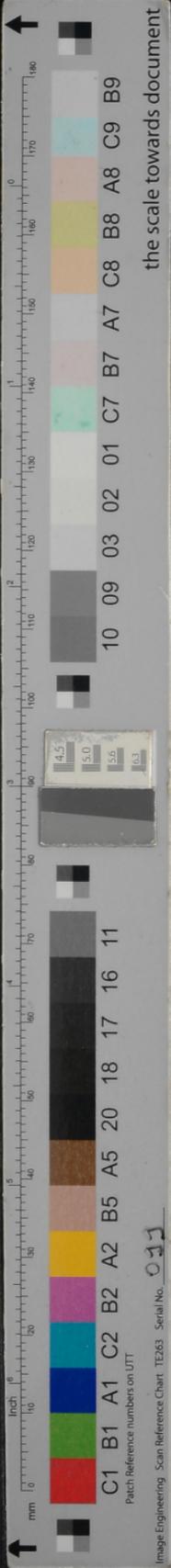
um solche in der Erde für der Fäulniß zu bewahren, wird fast von allen Gärtnern vorgeschlagen, daß sie in gewissen Bachsand gepflanzt werden sollen. Weil aber dieser nicht aller Orten zu haben, so könnte man auch wohl weissen gegrasbenen Sand mit gleichen Success nehmen.











the scale towards document

daß man keine feuchte
en Kasten an einen muls
enn sonst nehmen die Wür
n, und werden also vers
wehlichste dabey bestehet
he sich stark an die Schas
n sie aber mit einem feuch
so gehet das gröbste her
e selbst wird doch bey dem

3.

Zähne

hat man folgendes vorzüg
angesehener Mann befand
en in Paris. Er besprach
geschicktesten Dentisten, wel
brauchen vorschlugen. End
nste unter diesen Zahnärz
te, daß, wenn diejenigen,
dem Zahnfleisch litten, und
ut erhalten wolten, täglich
e Cochlearia, auf deutsch
Rund nähmen und kaueten,
ten wenig Verdienst behal
Mittel der Reisende nebst
ieser Zeit gebraucher, und
n, so wie sie in Paris vers
von verspüret.

Sie