

Siebente Abtheilung.

S p e i s e g e w ö l b.

I.

Wozu kann man die Eyer außer ihrem gewöhnlichen Gebrauch noch verwenden, und was haben sie für besondere im Hauswesen nützliche Eigenschaften?

Der größte Verbrauch der Eyer ist freylich das Verspeisen, theils für sich allein, theils in der Verbindung mit andern Speisen. Ihr Nutzen ist aber noch auch in anderer Hinsicht sehr manigfaltig. Das Eyweiß gibt einen sehr weißen glänzenden Firniß, den man auf verschiedene Werke, besonders auf Tafeln bringt. Man gebraucht das Eyweiß zum Kitten zerbrochenen Porzellans (mit Hinzufügung vom gepulverten ungelöschten Kalk) und zu einem feuerfesten Kitt für durchlöcherete kupferne Kochgefäße. Man zerreibt nämlich Alaun in Eyweiß, vermischt damit Hammer Schlag und knetet es mit Hanfwerg genau zusammen, macht davon einen Pfropf, den man durch das Loch zieht, und auf beyden Seiten glatt streicht. Setzt man nun das Gefäß über das Feuer, so wird der Kitt anziehen, und nie wieder losgehen.

Die Buchbinder bedienen sich des Eyweißes, um damit Umschläge der Bücher zu poliren. Sie gebrauchen es auch bey dem Vergolden der Schnitte, indem es den Grund abgiebt, worauf das Gold gelegt, und haltend gemacht wird. Sie vermischen es in dieser Absicht mit zweymal so viel Wasser, werfen etwas Salz hinein, und schlagen es mit einem kleinen Quirl gut unter einander, bis alles zerrieben ist. Bis zum Verschwinden des Gäschts lassen sie es stehn.

Sehr feiner Zucker wird in Zuckerraffinerien mit Eyweiß geklärt. Auch zum Klären der Weine wendet man das Eyweiß mit Nutzen an.

Das Ey gelb (Dotter) befördert bey dem Backen die Gährung. Sind öhliche oder fette Sachen mit einer wässerigen zu vereinigen, so geschieht es am besten mittelst der Eyerdotter. Vermöge desselben wird das öhliche erst unter einander gerieben, und hernach mit dem Wasser vermischt. Eine seltsame Erscheinung ist es, daß eben von der Kuh kommende Milch, wenn sie zu Bier gegossen und aufs Feuer gebracht wird, ein zähes sich wie Leim ziehendes Wesen giebt, das mit dem Biere sich nicht vereinigen will. Sobald aber ein Ey darunter gequirlet wird, so vereinigen sich beyde, Bier und Milch zu einem ganz flüssigen Wesen. — Zum Tilgen der Fettflecke wird der Eyerdotter gleichfalls angewendet.

Das Weiße von Eyschaalen liefert zum Fresco- und Pastellmahlen eine angenehme weiße Farbe. In der Absicht zerstampft man die Schaalen, reibt und siedet sie in Wasser, und wiederholt das Waschen und Reiben, bis das Wasser klar abläuft. Man macht aus ihnen auf dem Farbenstein einen Pastellteig; den man an der Sonne trocknet. Noch besser aber ist es, dieses Weiß im Ofen backen zu lassen, weil es an feuchten Orten einen unerträglichen Geruch erhält. Man gebraucht es dann zur Darstellung des Fleisches und der

weißen Gewänder. Eine weiße Dinte geben sie gleichfalls ab.

Die Everschalen werden auch zu den nachgemachten meerschäumen Pfeiffenköpfen angewendet. Ferner geben sie das Feine in den Sanduhren. Zum Ausschauern der Rühengeschirre, z. B. der Töpfe sind sie besser als Sand. In der Arzneykunst thun sie dieselbe Wirkung, wie die Krebsaugen.

II.

Wie verfertigt man statt des gewöhnlichen Suppengrieses den weit wohlschmeckeren Rosengries?

Der Rosengries biethet ein eben so wohlschmeckendes als erquickendes Nahrungsmittel dar, das, weil solches sich ohne Verderbniß anfertigen läßt, als Handelsartikel gelten kann; und aus dem Grunde vorzüglich beachtet zu werden verdient.

Um den Rosengries zu verfertigen, pflückt man die Rosen, wenn sie eben im Begriff stehn, sich zu entfalten, des Morgens ganz früh ab; befreyet sie von den Blumenkelchen, wäscht die abgepflückten Blumenblätter einige Mal mit kaltem Wasser rein ab, läßt das daran hängende Wasser durch einen Durchschlag rein ablaufen, und zerreibt nun die Rosenblätter in einem hölzernen, oder steinernen, oder gläsernen Mörser so zart wie möglich.

Die zerriebenen Rosenblätter werden nun mit soviel frischen Weizenmehl überschüttet, als hinreichend ist, um dieselben in einen Teig zusammen zu kneten. Ist dieses geschehen, so wird der Teig mit einem Mandelholze so dünn wie möglich ausgerollet; und dann auf einem Kuchenbrette, an einem mäßig warmen Orte ausgetrocknet.

Die ausgetrocknete Masse wird hierauf, während sie noch warm ist, in einem Mörser fein zerstampft, das Gestampfte durch ein Florsieb gesiebet, und dann in wohlverschlossenen Gläsern aufbewahret.

Noch weit angenehmer als im ersten Falle wird dieser Rosengries, wenn an die Stelle des Weizenmehls, ein gut bereitetes Weizenmalzmehl angewendet wird.

Um das Weizenmalzmehl zu verfertigen, wird der dazu bestimmte Weizen sorgfältig mit reinem Wasser gewaschen, dann soweit mit Wasser übergossen, das solches eine Hand hoch darüber steht, welches Wasser Morgens und Abends abgelassen und durch frisches ersetzt werden muß.

Nach dem Zeitraume von 24 bis 30 Stunden, je nachdem die Witterung kälter oder wärmer war, untersucht man den gequellten Weizen, ob er sich ohne große Anstrengung zwischen den Fingern zerdrücken, und mit dem Nagel des Daumens spalten läßt, worauf man dann das Wasser wieder abläßt, und den so gequellten Weizen auf einem reinen trocknem Brette 8 bis 10 Zoll hoch aufschüttet, bis er anfängt sich zu erwärmen und den Keim zu entwickeln.

Kömmt der Keim hervor, so werden die Körner mehr ausgebreitet, damit sie sich nicht zu sehr erhitzen. Da das Keimen und Auswachsen der Körner in kurzer Zeit erfolgt, so muß oftmahls nachgesehen werden, daß solches nicht zu stark geschehe, weil es nicht rathsam ist, daß der Keim über $2\frac{1}{2}$ Linie lang hervor schieße.

Ist das Malz des Weizens so weit gediehen, so breitet man den gekeimten Weizen an einem lustigen schattigen Orte so dünn als möglich aus, damit er abwelke, und trocknet ihn hierauf vollends bey gelinder Wärme in einem Backofen aus, ohne daß er jedoch geröstet werde, worauf er nun zu Mehl gemahlen werden kann.

Jenes Weizenmalzmehl zeichnet sich durch einen angenehmen süßen Geschmack aus, so süß, als wenn es mit Zucker versetzt worden wäre.

Außer seiner Anwendung zu oben gedachten Rosengries, kann solches auch zu jedem andern Backwerke mit Nutzen gebraucht und dadurch viel Zucker erspart werden.

III.

Wie läßt sich das Sauerwerden der Milch im Sommer verhüten?

Daß die Milch im Sommer, besondern wenn die Luft mit Electricität überladen ist, leicht säuert und bey dem Erwärmen gerinnet, ist eine allgemeine bekannte Erfahrung. Man kann aber jenem Uebel vorbeugen, und die Milch sehr gut vor dem Sauerwerden schützen, nur muß man dann Verzicht darauf leisten, sie zum Buttermachen anwenden zu wollen.

Um die Milch vor dem Sauerwerden zu schützen, ist es hinreichend, derselben für jede Maß, so wie sie von der Kuh kömmt, 10 Gran krystallisirtes Natron beizusetzen, das man vorher in etwas warmer Milch aufgelöset hat, und sie mit der Natron = Auflösung recht wohl untereinander zu schütteln.

Diese so zubereitete Milch läßt sich wenigstens 24 Stunden aufbewahren ohne zu säuern, welches außerdem im Sommer nie der Fall ist.

Das Natron kauft man am besten in Apotheken, woselbst solches zu wohlfeilen Preisen zu haben ist.

IV.

Wie kann man das Sauerwerden der Milch und des Bieres mittelst Kohlenpulvers verhindern?

Die Kohle kann auch dazu dienen, Bier und Milch vor dem Sauerwerden zu schützen, wenn diese Flüssigkeiten entweder in verkohlte Gefäße gethan, oder wenn ihnen Kohlentheile beygemengt werden. Sind sie schon etwas sauer geworden, so entzieht ihnen die Kohle gleichfalls ihre Säure. Um zu hindern, daß das Bier und andere Getränke nicht sauer werden, könnte man auch ein Säckchen mit grob zerstoßenen Kohlen in die Fässer thun, damit die Flüssigkeit nicht verunreiniget wird. Es ließen sich wohl auch ganze Stücke Kohlen, denen man durch Waschen allen anhängenden Staub entzogen hat, dazu anwenden. — Ubrigens läßt sich die Kohle von jedem Holze dazu anwenden, wenn sie nur nicht zu alt ist.

Die Kohle zum Aufbewahren selbst der feinsten Stahl- und Eisenwaare und anderer Metallsachen anzuwenden, sogar zum Aufbewahren anderer saubern Geräthe und Kunstsachen ꝛc. so wie ihren Gebrauch zur Reinigung der Dehle, des Brantweins, Essigs, der verpesteten Luft ꝛc. lehren die folgenden Abtheilungen.

V.

Wie kann man das Ranzigwerden der Butter, des Talges, Unschlittes ꝛc. verhüten.

Zu versendende Butter, Talg, Unschlitt ꝛc. schützt man gegen des Ranzigwerden am besten da-

durch, daß man sie in leinene Tücher einschlägt, die man zuvor mit Buchenholzaschenlauge oder in Wasser gelöster Potasche stark befeuchtet hatte.

VI.

Wie kann man sich Champignons zu jeder Jahrszeit selbst erzeugen.

Die Champignons sind eine Art von Pilz oder Erdschwamm, welcher oben weiß und glatt, unten hingegen braunröthlich, blättrich und gestreift ist. Sie wachsen gleich andern Pilzen auf Wiesen und feuchten Plätzen und sitzen auf einem schwachen Stiele. Ihres überaus angenehmen Geschmacks wegen, wird ihnen vor allen eßbaren Schwämmen der Vorzug eingeräumt.

Um die Champignons nach Willkühr zu erzeugen, richtet man im Monathe Julius bis zum August, entweder ein gewöhnliches Mistbeet mit Pferdeäpfeln dicht übereinander zu, oder man bringt feiner geriebenen Pferdemist auf denjenigen Platz, auf welchem die Beete zu Champignons angelegt werden sollen.

Um den Mist dazu vorzubereiten, muß solcher 5 bis 6 Tage lang, je nachdem die Witterung heiß oder trocken ist, öfters mit Wasser angefeuchtet und mit einer Mistgabel umgewendet werden, damit das Wasser sich an allen Punkten gleichförmig hindurch ziehen kann.

Hierauf werden nun 3 Lagen, immer von 3 Wochen zu 3 Wochen eines, jedes 3 bis 4 Fuß breit gemacht, und, um die Dichtigkeit der Beete zu vermehren, etwas frische, eben aus dem Stalle kommende Pferdeäpfel unter den zuerst zubereiteten Mist gemengt.

Das daraus gebildete Lager muß nun einen Tag um den andern, besonders bey trockener Witterung begossen werden.

Drey Wochen nach dem ersten wird nun das zweite Lager gemacht; abermahls nach drey Wochen das dritte, welches nun einen Fuß höher als das zweite wird, gleich einem Dache nach dem Pferdemist zu, in die Höhe laufend gebildet wird.

Ist solches geschehen, so bringt man, immer in der Entfernung von 3 bis 4 Fuß, Mist darauf, der vom Februar an über einander gelegen hat, und verfault ist, und gräbt selbigen zwischen den andern Misten ein; worauf endlich das ganze Beet, mit der besten, ein Jahr gelegenen Mysterde, jedoch nicht über einen Zoll dick, bedeckt wird. Nunmehr wird Mist von frischen Streuen darauf geworfen, und dieses so oft wiederholt, als das Beet sich abkühlen will.

Mit dem Anfange des August nehmen nun die Pferdeäpfel eine weiße Farbe an, und es bilden sich kleine weiße Fäserchen darin, welche sich um das Stroh herum winden, und wahrscheinlich die Keime der Champignons sind.

Nach und nach werden diese Fäserchen rund und dick, wie Knöpfe, aus denen nun die Champignons hervorstechen.

Mit jenem Weißwerden des Mistes, verliert sich auch sein widriger Geruch, und es tritt nun der den Champignons ähnliche an seine Stelle.

Genes ist die Methode, wie man in Frankreich verfährt, um Champignons zu erzeugen; in Deutschland bedient man sich hingegen der folgenden Verfahrensart:

An die Stelle, wo man sonst die Mistbeete anzulegen pflegt, wird im Monathe May, an einem warmen sonnenreichem Orte eine 4 Fuß breite Vertiefung gemacht, deren Länge aber willkürlich seyn kann.

Von der obern aus der gemachten Grube genommenen Erde werden 2 Zoll hoch in die Vertiefung hineingelegt, dann mit Pferdeurin begossen, und das Ganze ungefähr 6 Zoll hoch mit gesaulten Pferdemiste bedeckt.

Nach dieser Vorrichtung kömmt wieder 1 Fuß hoch gute Erde darauf, und auf diese abermals $1\frac{1}{2}$ Fuß hohes Lager versaulten Pferdemist. Dieser wird abermals mit Erde bedeckt, und dann der übrige Raum so weit mit frischen Pferdemiste ausgefüllt, daß das Ganze der übrigen Erdofläche gleich wird.

Auf dieses Beet wird nun gleichfalls ein Lager von der besten Mysterde gebracht, und, um das Auseinanderfallen zu verhüthen, wird das ganze Beet mit Brettern $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch eingefast.

Endlich wird eine 2 Zoll hohe Lage Mist und auf diese wider 6 Zoll hoch Erde getragen, und das Ganze täglich mit Pferdeurin begossen.

Sollen die Champignons im Winter erzeugt werden, so wird das dazu bestimmte Bett im September in einem luftigen gegen Mittag liegendem Gewölbe oder auch in einem Glaskasten zubereitet.

VII.

Vortheilhafte Benuzung von einheimischen Blüthenknospen als Stellvertreter der Kapern.

Die wirklichen Kapern sind nichts anders, als die noch nicht entwickelten Blumenknospen des im südlichen Europa wachsenden Kapernstrauchs, der ursprünglich in Asien einheimisch ist, in Essig und Salz eingemacht. Man kann sie daher in bürger-

lichen und ländlichen Haushaltungen durch die Blüthenknospen oder Fruchtkapseln vieler einheimischer Gewächse ersetzt, so wie einige von diesen auch bereits zu dem Behufe angewendet zu werden pflegen. Dahin gehören:

1) Die noch grünen abgeblühten Samenkapseln der Indischen oder Spanischen Kresse, die bey uns häufig in Gärten gezogen wird.

2) Die Blüthenknospen vom gemeinen Flieder (Hollunder) der so häufig wächst.

3) Die unaufgebrochenen Blumenknospen der Dotter- oder Butterblume.

4) Die unentwickelten Blumenknospen des Ginster, der in Wäldern häufig wächst. Alle diese Blüthen blos in warmen Essig mit etwas Salz eingelegt, können zu dem Behufe angewendet werden.

VIII.

Großer Nutzen der Kürbisse, und zwar: der Kürbisterne als Stellvertreter der Mandeln, Pinien, und Pistazien; der Kürbissamen-Milch statt der Mandelmilch; des Kürbiskern-Dehles, statt des Provenceröhles, u. s. w.

Bisher hat man in vielen Gegenden die Kürbisse bey weitem mehr zur Zierde als zum nützlichen ökonomischem Gebrauche gebauet, und doch verdienen solche aus mehr als aus einem Grunde, näher berücksichtigt zu werden. Ein einziger Kürbiskern liefert nicht selten eine Pflanze, die 4 bis 5 große Kürbisfrüchte hervorbringt, welche mehrmals 15 bis 20 auch wohl 30 und 40 Pfund wiegen.

Ein solcher Kürbiß enthält 6 bis 8 Loth reife trockene Fruchtkerne, also können für fünf Kürbisse 30 bis 40 Loth Kerne gerechnet werden.

Der Nutzen, den jene Kürbiskerne darbiethen, besteht im Folgenden:

1) Werden sie von der äußern Hülse befreit, so dienen sie als Stellvertreter der Mandeln, der Pinien und der Pistazien in der Küche, um mancherley Speisen damit zu zubereiten.

2) Werden sie mit Wasser angestossen, und die milchigte Flüssigkeit ausgepreßt, so gewinnt man eine Kürbissamenmilch, die ganz die Stelle der Mandelmilch ersetzen kann.

3) Werden sie zerstampft, das Zerstampfte gehörig erwärmt, und dann ausgepreßet, so gewinnt man ein süßschmeckendes fettes Oehl, das als das feinste Olivenöhl oder Provenceröhl zum Salate, zum Schmalzen der Speisen, u. s. w. benützt werden kann.

4) Das Fleisch der Kürbisfrucht, besonders dann, wenn sie vollkommen reif geworden ist, wird im gekochten Zustande als Brey von vielen Menschen sehr gern genossen, und biethet eine nahrhafte Speise dar.

5) Für milchende Kühe biethet die Kürbisfrucht ein brauchbares Futter dar, das sie sehr gern genießen, auch gute Milch darnach liefern:

6) Mit Wasser angebrühet, und mit Germ versetzt, stellt das Kürbisfleisch eine gährende Flüssigkeit dar, die nach überstandener Gährung, wenn solche destillirt wird, einen sehr angenehmen und reinen Branntwein darbiethet.

7) Getrocknet und zum achten Theile unter gedörtes Obst gekocht, und zum Braten genossen, ist der Kürbis eines der wohlschmeckendsten Gerichte.

Eine einzige Pflanze, welche aus einem Kürbissamen hervorgeht, erfordert freylich allein einen Raum

von 100 Quatratsfuß, wenn sich solche gehörig ausdehnen soll. Doch können zur Anpflanzung auch solche Orte gebraucht werden, die selten zu etwas bessern benützt werden, z. B. Gartenzäune; und um Platz zu gewinnen, leitet man sie in die Höhe.

Hat man also einen Garten von 200 Fuß Länge, und 100 Fuß Breite, so betragen diese beyden Längenseiten sammt einer breiten Seite der Umzäunung des Gartens zusammen 500 Fuß Längenmaß.

Werden jene Umzäunungen mit Kürbissen bepflanzt, und jeder Pflanze ein Raum von 10 Fuß gegeben, so können beyläufig 50 Kürbispflanzen angelegt werden. Diese geben wenigstens 150 Stück Früchte, woraus man durch den Verkauf, oder will man selbst ein wenig Mühe nicht achten, eine bedeutende Summe gewinnen kann.

Diese Kürbisse geben wenigstens 26 Pfund Kerne, die zu Dehl verbraucht, wenigstens $6\frac{1}{2}$ Pfund Dehl liefern, welches zum Salat als das feinste Provençer-Dehl benutzt werden kann. Das Pfund zu 8 Groschen gerechnet, hat es einen Werth von 2 Gulden 12 Groschen Silbermünze.

Aus dem Fleische jener Kürbisse kann man hingegen, wenn auch das Stück nur zu 15 Pfund angenommen wird, gegen 110 Maß eines ganz vorzüglichen Branntweines ziehen, der, die Maß zu $\frac{1}{2}$ Gulden gerechnet einen Werth von 55 Gulden Silberm. hat; wobey noch der Rückstand als Viehfutter benutzt werden kann. Könnte man dergleichen Plätze, die sonst gewöhnlich unbenuzt bleiben, besser verwenden, und ist nicht die wenige dabey angewandte Mühe reichlich belohnt? —

IX.

Bewährte Methode, den geräucherten Schweineschinken mürber und schwächer zu machen.

In sehr vielen Gegenden wird der Schinken roh gegessen, und er ist gewiß ein sehr gesundes und angenehmes Essen für Leute mit guten Zähnen und Magen. Sind die Schweine jung gewesen, so ist der Schlegel in der Folge mürbe und saftig, ist er aber von alten Schweinen genommen, so pflegt er hart, sehnig und so zäh zu seyn, daß ihn die besten Zähne nicht zerkauen können.

Gegen diesen letztern Uebelstand sichert man sich dadurch, daß man den Schinken von alten Schweinen im Backofen backen läßt.

Man umklebe den ganzen geräucherten Schinken einen Zoll dick mit gemischtem Roggen- und Gerstenmehlteig, wie man zum Grobbrot zu verbacken pflegt, setzt ihn, wenn das Brot in den Ofen geschoben ist, auf einem Bleche vorne in den Ofen, und läßt ihn drey Stunden in der verschlossenen Hitze. Die Brotrinde, welche als Viehfutter benützt wird, nimmt man von dem gebackenen Schinken nicht eher ab, bis er gänzlich erkaltet ist. Der Schinken ist nun ein sehr mürbes, vollsaftiges, sehr nahrhaftes und überaus wohlgeschmeckendes Gericht, das sich, ohne zu verderben, sehr lange hält.

Man kann auf gleiche Weise mit allem geräucherten Fleische verfahren. Auch der geräucherte Kal wird so gedämpft, wohlgeschmeckender, als wenn er gebraten wird.

Will man hingegen frisches Fleisch besonders saftig und mürbe durch das Kochen erhalten, z. B. Rindfleisch in größern Stücken, oder Hammelfleisch, vorzüglich Hammelkeulen, so erreicht man seinen Zweck

am besten, wenn man dieses Fleisch in eine Serviette nähet, und hierauf im Wasser gahr kocht. Die Brühe von diesem Fleische wird nun zwar so stark nicht, als wenn es frey im Wasser kocht, allein das Fleisch wird mürber und saftiger, und ungemein dadurch veredelt. Das Einmachen geschieht in der Art, daß die Serviette, stark angezogen, allenthalben anliegt.

X.

Frische Eyer von den schlechten zu unterscheiden.

Frische Eyer sinken im Wasser unter, aber alte und faule schwimmen oben auf. — Sie verhalten sich also, wie alle Körper, die in Fäulniß übergegangen sind, und von dem Wasser aus und oben auf gestossen werden.

XI.

Wie kann eine verständige Köchinn die Verwechslung des Schierlings mit der Petersilie vermeiden?

Leider sind die Köchinnen in Unterscheidung des Schierlings von der Petersilie nicht so ganz gewiß, als zu wünschen stände. Man braucht nicht gerade zu fürchten, daß man von dem sogenannten Schierling, der unter der Petersilie, und ihr so ähnlich wächst, vergiftet werde; aber es ist auch gut, wenn man kleine Ueblichkeiten, die daraus entstehen können, zu vermeiden weiß.

Der kleine Schierling (eigentlich Hundspetersilie) unterscheidet sich, so lange er noch jung ist, durch die Silberfarbe der Rückseite seiner Blätter, und durch den widrigen, mäuseähnlichen Geruch derselben, zumal, wenn sie gerieben werden. — Ist er erst erwachsen, hat es bekanntlich mit dem Unterschied keine Noth mehr.

XII.

Einfaches, überall anwendbares Mittel,
angegangene Schinken zu erkennen.

Nicht selten sind geräucherte Schinken, welche man kaufen will, inwendig angegangen, wo sie der Verkäufer, um sie nur bald los zu werden, natürlich um einen sehr geringen Preis läßt.

Man nehme ein scharfes spitziges Messer und steche damit in den Schinken bis auf den Knochen hinein. Hat nach dem Herausziehen das Messer keinen ranzigen, fauligen Geruch, so ist der Schinken inwendig gut und nicht angegangen.
