

in verderbliche Gährung übergehen. Gute und hinreichende Zuglöcher, die einander gegenüberstehen, sind zu diesem Zwecke nützlich und notwendig.

7. Bey flüssigen Materien muß man, um sie aufzubewahren, nicht nur die Gefäße, worin sie sind, immer voll erhalten, sondern sie auch in den kältesten, jedoch trockenen Ort stellen oder legen. Die Kälte widersteht immer der Gährung und allem daraus entstehenden Umschlagen der flüssigen Massen, so wie im Gegentheil die Wärme Gährung befördert und beschleunigt. Sind überdies die Gefäße immer voll gehalten, so werden die Theile der Flüssigkeit nicht von der über ihnen stehenden Luft erschüttert und bewegt, und also auch dadurch der Anfang der Gährung abgehalten.

8. Feste und flüssige Materien, die so geartet sind, daß sie Luft und Feuchtigkeit stark

anziehen und dadurch in ihrer Kraft und Wirksamkeit geschwächt oder gar geändert werden, müssen, wosfern es ihre Menge zuläßt in guten, gläsernen Gefäßen, die aufs genaueste verschlossen oder verwahrt sind, oder bey großer Menge oder nicht allzu wirksamer Materie in guten und genau zugedeckten oder zugeschlagenen Fässern, oder bey allzu großen Massen in Behältern, die auf allen Seiten mit Brettern verschlossen sind, und eine wider die Luft gesicherte, jedoch nicht verdunstende, sondern trockene Lage haben, verwahrt werden. Diese Regel ist besonders in Ansehung des Vitriolöhl's, des Weinssteinsalzes, der Pottasche, des Salpeters und des Küchensalzes zu beobachten. Alle diese Materien ziehen die Luft und ihre Feuchtigkeiten sehr stark an sich, und werden dadurch zu den Absichten, wozu sie bestimmt sind, entweder ganz, oder doch zum Theil unbrauchbar, wenn man die angegebene Regel nicht pünctlich beobachtet.

## Land- und hauswirthschaftliche Miscellen.

1) Milch auf längere Zeit frisch und gut zu erhalten.

Nach einem Berichte der Pariser Gesellschaft zur Aufmunterung der National-Industrie läßt Milch, die in einem verschlossenen Gefäße aufgefotten wurde, sich lange Zeit aufbewahren, ohne zu verderben. Eine Flasche Milch, die auf solche Art in Frankreich zubereitet worden, wurde 10 Jahre später zu London in der Gesellschaft der Wissenschaften eröffnet und noch in dem besten Zustande befunden.

2) Mittel, das Rindern der Kühe zu befördern.

Bey gut genährtem Vieh ist es selten, daß die Kühe keinen Trieb zur Begattung zeigen sollten; doch geschieht es zuweilen, besonders bey Kühen, welche erst einmahl gekalbt hatten. Auflösende Reizmittel befördern das Rindern; man hat das Spießglas, mit Salz zur Hälfte vermengt, stets mit gutem Erfolge angewendet. Man nimmt auf eine Kub + Eßlöffel voll Salz, und eben so viel Spießglas, mengt es unter einander, und thut es in eine spitzgedrehte Lüte von weichem Papier. Ein Mann hebt den Kopf des Viehes bey den Hörnern in die Höhe, ein

anderer zieht die Zunge, so weit als möglich, aus dem Rachen, und ein dritter steckt das Lütchen hinter das Knöpfchen auf der Zunge; dann wird die Zunge losgelassen, und der Kopf so lang in der Höhe erhalten, bis die Tüte verschluckt ist. Dieß geschieht nüchtern, und erst 2 Stunden nachher wird Futter gegeben. Nach 3 oder 6 Tagen aufs neue angewendet, ist die Wirkung gewiß. Ueberhaupt ist das rohe Spiesglas ein vortreffliches Mittel zum Gesunderhalten und Gedeihen alles Viehes; man behauptet sogar, daß sich mit Nutzen und Vortheil keine Viehsorte mästen läßt, wenn man dieß Mittel nicht anwendet. (Bey hartnäckigen Drüsen der Pferde und ähnlichen Krankheiten ist es als Vorbeugungs- und Heilmittel, so wie auch bey Schweinen gegen die Finnen, und als Hülfsmittel beym Mästen sehr empfohlen.) — Noch ein anderes treffliches Reichmittel, das Mästen zu befördern, sind die spanischen Fliegen; sie versehen nie den Zweck. Einer Kuh, welche noch nicht gekalbt hatte, gibt man zu  $\frac{1}{2}$  Drachme gestoßener spanischer Fliegen, mit 1 Loth gestoßenem Bolus vermengt, auf fett gestrichenes Butterbrot gedrückt, und einer, die schon öfters gekalbt hat, zu 2 Scrupeln sp. Fl. mit eben der Quantität Bolus ein. Daß der Bolus hier bloß als Volumen dienen soll, versteht sich von selbst.

### 3) Den Flachß in zwey Stunden zu rösten.

Zu den vielen neuern, sehr nützlichen Erfindungen gehört auch die von Bralle in Amiens bekannt gemachte Verfahrungsart, den Flachß in 2 Stunden zu rösten. Schon die Natur der Sache muß uns überzeugen, daß eine 2 bis 3 Wochen dauernde Abstung, noch außer der verpesteten Luft, welche die Wasserwürste verursacht, und außer dem Schaden, den sie den Fischen zufügt, eine Art Faulniß und Zersetzung der feinen Fäden veranlassen, und eine nachtheilige Folge

in Ansehung der Haltbarkeit der Leinwand hervorbringen müsse.

Bralle gab folgende Vorschrift: 220 Pfund Wasser werden in einem Kessel mit 24 Pf. schwarzer Seife gekocht, das kochende Wasser auf 22 Pf. Flachß, welcher in einer Wanne ausgebreitet worden, gegossen, und der Flachß mit Steinen beschwert. Auf eine gleiche Menge Flachß gießt man das aus der Wanne in den Kessel zurückgegoßene, mit 3 Eimern frischen Wassers und 18 Loth Seife wieder gekochte Wasser, und läßt es ebenfalls 2 Stunden in einer wohlverdeckten Wanne stehen. Nach dieser sehr leichten und einfachen Operation lösen sich die Holzfasern leicht von den Fäden ab, und diese fühlen sich viel leichter und seidenartiger an, als der gewöhnliche Flachß.

### 4) Neue Bereitungsart der Gesundheits- oder Lichen-Chocolade.

Ein Pfund von allen fremdartigen Beymischungen genau und sorgfältig gesäuberte isländische Flechte (Kramperlthee, Lichen) wird zu wiederholten Malen in hinreichender Menge reinen Wassers so lang gekocht, als sie noch schleimige Theile enthält. Der enthaltene Pflanzenschleim (Gallerte) wird abgepreßt; dann werden in demselben durch anhaltendes Sieden 2 Loth echte Salepwurzel aufgelöst; das Ganze wird durch ein reines leinenes Tuch geseiht, und unter fleißigem Umrühren bey niederem Wärmegrade zur Honigdicke abgedampft; es wird noch 1 Pf. feinen Zuckers beygemischt, und das Gemenge einer Temperatur von 43 Grad Reaumur zur völligen Trocknung angesetzt. Der getrockneten feingepulverten Masse wird nun, nach den Regeln der Kunst, 1 Pf. gerösteter und geschälter Kakaobohnen beygemengt, und das Ganze entweder in Tafeln geschlagen, oder besser in gelöhrter Pulverform aufbewahrt.

5) Neue Vorrichtung für die Verbesserung der inländischen Weine.

Bekanntlich gewinnt die Güte der Weine sehr, wenn die Trauben vor dem Pressen von den Kämmen und Stielen getrennt werden. In mehreren Ländern, deren Weine gesucht und be-  
rühmt sind, geschieht diese Absonderung mit der größten Sorgfalt. In vielen Gegenden der österr-  
reichischen Staaten scheint man aber die lang-  
weilige und beschwerliche Mühe dieser Arbeit zu scheuen. Um diesem Hinderniß abzuhelfen, erfand der Instrumentenmacher Wilhelm Schwab zu Pesth eine Vorrichtung, mit welcher bey der Weinlese die Traubenbeeren sehr leicht, schnell und rein von ihren Kämmen abgetrennt werden. Eine solche Vorrichtung kostet nur 35 fl. W. W. bey dem Verfertiger (zu Pesth Raikengasse No. 222), und das Verfahren geht mit solchem Erfolge von Statten, daß damit eine Person mehr anrichten kann, als sonst 5 Personen in gleicher Zeit.

6) Zuverlässiges und einfaches Mittel gegen die Ameisen.

Das einfachste und sicherste Mittel, Ameisen aus Zimmern, Gewölben, Speisekammern, Blumentöpfen und Blumengeräthen schnell zu vertreiben, ist flüchtendes Weinsteinöhl (*Oleum tart. foetidum*). Man stellt einige kleine, mit solchem Oehl zum Theil angefüllte Arzeneyaläser zwischen die Blumentöpfe, und an solche Orte, wo sich Ameisen einzufinden pflegen. Der Geruch dieses Oehls ist ihnen so zuwider, daß sie sich sogleich entfernen.

Ein anderes Mittel besteht darin, daß man Bäume und Pflanzen mit Fischbrühe (d. i. Wasser, worin Fische gekocht wurden) begießt, oder mit Strohfellen, welche mit Fischbrühe, besonders mit Häringssalze getränkt sind, umbindet; denn über solche Strohbände wird sich keine Ameise hinauswagen. Hat man Ameisen in den Speisegewölben und Zimmern, so lege man nur einen toden Fisch hin, und sie werden bald verschwinden, da sie den Geruch davon nicht vertragen können. Wirft man einen toden Fisch in

einen Ameisenhaufen, so wird man sich von der Wirkung dieses Mittels bald überzeugen können.

7) Krametsvogel mit künstlichen Beeren zu fangen.

Man nimmt schwarzes Kornmehl, knetet es mit Wasser zu einem festen Teige, macht davon Kügelchen, etwas größer, als die natürlichen Vogelbeeren, sticht sie mit einer Nadel durch und läßt sie trocknen. Man reihet man sie auf starke gewichste Fäden, und färbt sie mit Zinnober und Firniß, bindet sie dann in Büschel und hebt sie zum Gebrauche auf. Der Vogel merkt den Betrug nicht; kein Wader und kein kleiner Vogel vergreift sich daran; sie erfrieren und faulen nicht, und können von einem Jahre zum andern leicht aufbewahrt werden. In Jahren, wo die Vogelbeeren schlecht gerathen sind, oder verfaulen und erfrieren, ist die künstliche Beere ein sicheres Erfahrmittel.

8) Erprobtes Mittel, den Speck ohne Gefahr auszulassen.

Viele Brandschäden und Feuersbrünste, besonders auf Dörfern, entstehen durch das Auslassen des Specks. Um nun die Gefahr bey dieser Vorrichtung zu verhüten, nimmt man so viel Kochsalz, als man etwa zum Genießen des auszulassenden Specks bedürftig ist, und streut dieses in den über dem Feuer stehenden, mit Speckwürfeln gefüllten Tiegel. Dieses Salz verhindert, daß der Speck, wenn er auch durch Unvorsichtigkeit angezündet würde und brennt, nicht in die Höhe fliegt.

9) Pflanzung des Dehlbaumes.

Lange Zeit konnte man die Olivenbäume durch die Ausfaat nicht vermehren, da das in den Kernen befindliche häufige Oehl das Eindringen des Wassers in dieselben und ihre Erweichung verhindert; man mußte sich also bis jetzt mit Streckeisen oder Wildlingen, die in den Wäldern gesammelt wurden, behelfen. Einem Franzosen gelang es, diesem Geheimnisse auf die Spur zu gerathen. Es besteht darin, daß man den Kernen den überflüssigen Theil ihres Oehls entzieht, und dies geschieht, indem man sie von Hähnern fressen läßt, in deren Magen jene Operation vor sich geht, oder indem man sie in alkalischer Lauge, z. B. Pottasche oder Soda,

einweicht. Im ersten Falle werden sie sammt dem Rothe der Hühner, der zugleich als Dünger dient, im zweyten Falle noch feucht in die Erde gebracht. In beyden Fällen erhält man recht schöne Olivenstämmchen. Da die Olivenpflanzungen in den südlichen Provinzen des kerr. Staates sehr zahlreich sind: so könnte diese Entdeckung noch mehr zur Ausbreitung dieses höchst wichtigen Oekonomiezweiges beitragen.

#### 10) Mittel gegen die Kleidermotten.

Unter vielen Mitteln, welche gegen die Motten vorgeschlagen sind, will man folgendes vorzüglich wirksam gefunden haben: Man macht 1, 2 oder 3 Ziegelsteine glühend, gießt scharfen Essig darauf, und hält das Zeug, worin Motten sind, über den aufsteigenden Dampf. Sie sterben augenblicklich davon.

#### 11) Verbesserung des Tischlerleims.

Die Pariser Tischler verbessern durch Beymischung von Alaun ihren Leim, so daß dieser an feuchten Orten keine Feuchtigkeiten an sich zieht (die geleimten Geräthe nicht aus dem Leim gehen), und überhaupt bindender und weißer wird. Der Leim muß schon völliig gut gekocht und ganz aufgelbst seyn, ehe der Alaun zugesetzt werden darf; diese Beymischung aber darf nicht an einmahl, sondern muß in kleinen Portionen geschehen, weil sonst der Leim aus dem Topfe läuft. Das beste Verhältniß dabey ist 4½ Loth pulverisirten Alauns auf 1 Pfund Leim.

#### 12) Das Kblner-Wasser auf leichte Art selbst zu bereiten.

In 2 Pfund sehr starken, durch Kohle gereinigten Alkohol, der am Richterschen Alkoholometer 50 Procent angibt, tröpfelt man nach und nach 15 Tropfen Rosmarindhl, 15 Tropfen Ederdhl, 15 Tropfen Nerolidhl, 30 Tropfen Bergamotdhl und 5 Tropfen Kardamomdhl, schüttelt alles durch einander und vertheilt es in kleine Fläschchen zum Verkaufe oder zur Aufbewahrung. Dieses künstlich bereitete Kblnerwasser steht dem echten an Kraft und Wirksamkeit kaum nach.

#### 13) Bereitung des Waschblaus und anderer Waschfarben.

Die Waschfarben bestehen sämmtlich nur aus Stärke, welche mit irgend einer Farbe verbunden ist. Man hat sie von allen Nuancen. Die allgemeinste ist das Waschblau. Um dieses zu bereiten, macht man sich eine Indigoauflösung aus 8 Loth Indigo in 1 Pfund rauchendem Vitrieldhl, setzt 3mahl so viel Wasser (dem Gewichte nach) hinzu, und erhit die Flüssigkeit in einem kupfernen Kessel bis nahe zum Sieden. Daren werden 4 Pfund altes, aber rein gewaschenes Wollzeug gegeben, und wenn dieses schwarzblau gefärbt ist, so knetet man es in kaltem Flußwasser wieder aus, um allen Schmutz zu trennen. Dann wird die blaue Bolle in 50 Pfund Regenwasser, worin 8 Loth Pottasche aufgelöst worden geseteten, und die blau gewordene Flüssigkeit bis auf 8 Pfund abgedunstet. Von dieser blauen Tinctur nimmt man 1 Pfund, löset darin 2 Loth Alaun auf, rührt damit 1 Pfund weiße Stärke ab, und läßt den Drey auf gespannter Leinwand trocknen, der dann eine sehr dunkelblaue Waschfarbe ist. Je mehr man Stärke nimmt, desto lichter wird die Farbe. Mit etwas Cochenille erhält man ein Weilchenblau.

Citronengelb erhält man, wenn der Absud von 8 Loth Curcumerwurzeln, worin 1½ Loth Alaun aufgelöst worden, mit 1 Pfund Stärke abgerührt, und das Ganze auf obige Art getrocknet wird. Setzt man dieser Farbe etwas Indigo-tinctur zu, so entsteht ein schönes Zeisiggrün; mehr Indigo-tinctur gibt in verschiedenen Abstufungen vortreffliche grüne Waschfarben. Drangengelb erhält man aus Orleans, Alaun und Stärke, Roth aus Cochenille, Fernambuk und Brasilienholz mit mehr oder weniger Stärke, Braun aus Campecheholz und etwas Eisenvitriol, zuweilen auch mit einem Zusatze von etwas Gelb.

Will man diese Farben gebrauchen, um Leinen- oder Baumwollenzuge zu färben, so rührt man eine Portion der Farbe mit kaltem Wasser an, löset dann mit siedendem Wasser auf, und arbeitet darin das Zeug wohl durch. Die Zeuge werden dadurch nicht allein hübsch gefärbt, sondern sie erhalten auch einen ziemlichen Grad von Steife.