

Regnet's auf Johannisitag, Ist's der Haselnüsse Mag.
Wenn der Kukul noch lange nach Johanni schrelet, wird's
unfruchtbar und theuer.

Juli.

Wenn die Ameisen ihre Haufen höher, so folgt ein
harter Winter.

Wie das Wetter am Sieben-Brüderitag ist, so soll
es sieben Wochen bleiben.

Freitag hell und klar, Zeigen an ein gutes Jahr.

Jakobitag ohne Regen deutet auf strengen Winter.

Fällt kein Thau, so steht Regen bevor.

Wenn auf Annatag die Ameisen aufwerfen, soll ein
harter Winter kommen.

St. Nikan, Baue Widen und Rüben an.

August.

Was der August nicht kocht, läßt der September
ungebraten.

Ist's in der ersten Woche heiß, So bleibt der Win-
ter lange weiß.

Sind Lorenz und Bartel schön, Ist ein guter Herbst
vorausgesehen.

Wer im Heu nicht gabelt, Im Schnitt nicht zappelt,
Im Fesen nicht früh aufsteht, Der sieh zu wie es im
Winter geht.

Gewitter nach Bartholomä, Dringen Hagel und Schnee.

Hat uns're Frau gut Winter, wenn sie zum Himmel
fährt, Gewiß sie guten Wein bescheert.

September.

Wie der September so der März

Viel Disteln von der großköpfigen Sorte verheißen
einen schönen Herbst.

Ziehen die Bögel nicht vor Michael weg, so kommt
vor Weihnachten kein Winter.

Wie St. Egidii, so ist es vier Wochen lang.

Gewitter im September deuten auf reichlichen Schnee
im Februar oder März und auf ein gut Kornjahr.

Regen an Michaeli ohne Gewitter, deutet auf einen
milden Winter. Regnet's an diesem und am St. Gallus-
tage nicht, so deutet's auf ein gutes und trockenes Frühjahr.

Oktober.

Wenn das Laub noch fest an den Bäumen sitzt, so ist
auf einen strengen Winter zu rechnen.

Warmer Oktober bringt kalten Februar.

Frost und Schnee im Oktober deuten auf milde
Witterung im Januar.

Oktoberwetter zeigen einen unbeständigen Winter an,
und für nicht beliebt.

St. Gallen, läßt den Schnee fallen.

Ist im Herbst das Wetter hell, So bringt es Wind
im Winter schnell.

Viel Regen im Oktober und November Macht viel
Wind im Dezember.

Wenn Felix nicht glücklich, Der Michel keinen Tisch-
wein schafft; Wenn dieses nicht kann sein, So gibt Far-
tus sauren Wein.

November.

Nach Martini schert der Winter nicht.

St. Martin, Will Feuer im Kamin.

Katharinenwinter, ein Pfadwinter.

Martinstag trüb, Macht den Winter lind und lieb.

Ist er hell, Macht er's Wasser zu Schell.

Wenn im November die Wässer steigen, so wieder-
holt sich dies alle Wintermonate und ein nasser Sommer
ist zu fürchten.

Andreaschnee, Thut dem Kerne weh.

St. Martin nunmehr macht kalt, Ist gut wenn
trocken Schnee einfällt. Man sieht ihn lieber dürr als
naß, So ist's bewandt mit dem Andreas.

Dezember.

Luzen macht den Tag stugen.

Auf windige Weihnachten folgt ein glückliches Objahr.

Grüne Weihnachten, weiße Dornen.

Nach trockenem und kaltem Dezember kann der Wein-
stod mehr Kälte ertragen, als ein Fichtbaum.

Dezember kalt mit Schnee, Gibt Korn auf jeder Hüb'.

Ist es windig an den Weihnachtsfeiertagen, So sollen
die Bäume viel Obst tragen, Hat die Sonn' des Mor-
gens ihren Schein, So gibt es dieses Jahr viel Wein.

Wenn die Nichtigallen bald nach Weihnachten in den
Stuben zu schlagen anfangen, so steht ein baldiges Früh-
jahr bevor.

Auf Barbara die Sonne weicht, Auf Lucia sie wie-
der herschleicht.

III. Abtheilung. Haus- und Wirthschaftskalender.

Erdäpfel-Stärke.

Da die Erdäpfel überall angebaut und immer
im Preise viel wohlfeiler als der Weizen zu kaufen
sind, auch Stärke aus feinem Mehl liefern, welches
in der Qualität der vom Weizen erzeugten gleich,
und sogar in der Ausgiebigkeit ersteres übertrifft,
so ist die Behandlung dessen zu wissen gewiß nicht
ohne Nutzen.

Man nehme hierzu von der weißen und mehlich-
ten Sorte und auch die größten Erdäpfel, wasche
und schäle sie rein, lege sie in frisches Wasser, dann
in eine Schüssel oder Schäffel kaltes Flußwasser,
reibe dann die Erdäpfel auf einem Reibeisen auf,
und lasse das Durchgeriebene gleich in das Wasser
fallen, den trocken wurden sie gleich eine röthlich-
bunne Farbe bekommen. Hat man nun eine be-
stimmte Quantität Erdäpfel gerieben, so nimmt

man ein starkes Sieb, und seihet die geriebenen Erdäpfel sammt den Wasser in ein reines Gefäß, so werden sich die dabei befindlichen Fasern gänzlich von der Stärke absondern, man kann auch machmal frisches Wasser daraufgießen und wieder durchseihen, bis sich die Stärke oder das Mehl gänzlich zu Boden gesetzt hat, dann wird das Wasser rein davon abgeseiht und frisches darauf gegossen und dieses wiederhole man so lange bis das Wasser beim Abseihen ganz hell und klar ausfließt. Ist dieses der Fall, so wird das letztere Wasser rein abgeseiht und auf einen reinen Brett oder Tisch in der Zugluft oder Sonne getrocknet. Die daraus abgeseihten und gut ausgebrückten Fasern kann man klein zerzupfen, ganz dürr auseinanderstreuen und in der Luft schnell abtrocknen lassen, so können sie zu ordinär gefotrenen Knäbelen oder in die Suppe statt Gries zur gemeinen Kost verwendet werden.

Vom Bleichen.

Das Bleichen wird nach verschiedner Art behandelt, und läßt sich auch nicht viel Bestimmtes davon angeben, weil hiebei die Witterung und das verschiedene Klima vielen Einfluß haben. Auch das Wasser hat hiezu seine verschiedene Dualität, Regen und Flußwasser ist das vorzüglichste, stehendes welches viele Eisentheile führt, ist das schlechteste. Das Bleichen mit Kalk geht zwar schneller von statten, ist aber auch der Leinwand sehr schädlich. Es bleicht in kurzer Zeit aber macht die Leinwand rauh und zerfrißt selbe schnell. Am schnell und gut zu bleichen ist ein mildes Klima das beste. Man nehme die Leinwand oder Zwilch zum Tafelzeuge oder Handtüchern, lege sie ein paar Tage in frisches Fluß- oder Regenwasser ein, worin es öfters durchgetreten und frisch abgewässert werden muß, bis die Weter-Schicht gänzlich herauskommt. Indessen bereitet man eine recht scharfe Lauge von Buchen oder anderer guten Asche und leget daan die vdm Wasser ausgedruckte Leinwand in die Lauge, mit welcher die Leinwand ein paar Tage bedeckt werden muß. Dana nehme man sie heraus und lege sie auf die Bleiche. Am besten wäre es aber, wenn sie auf mehreren Seiten mit Bändern verschen und auf eine Viertelelle hohe Plöcke angebunden werden, damit sie nicht auf den Boden zu liegen komme, weil die Luft eben so gut wie die Sonne bleicht. Aus dieser Lauge sollte die Leinwand sehr oft mit Wasser begossen werden und fast niemals ganz abtrocknen. Hat man eine Bleiche, wo

die Leinwand auch in der Nacht aufgespannt bleiben kann, so sollte sie des Abends, das legtemal mit Wasser, welches mit Lauge vermischt ist, begossen werden. Muß man aber die Leinwand jeden Abend aufheben, so lasse man sie Abends gut abtrocknen und lege sie über die Nacht in eine Lauge, 14 Tage nacheinander, wobei die Lauge immer schwächer sein kann, weil täglich Wasser zugegossen wird. Des Morgens wird die Leinwand immer wieder aufgelegt und fleißig begossen. Nach 14 Tagen wird sie über Nacht in frisches Fluß- oder Regenwasser gelegt. Ein paar Tage vor dem Aufheben lege man sie in ein Seifenwasser, zuletzt wird sie in frischem Wasser geschweift und getrocknet. Auf diese Art wird die Leinwand bei Sonnenschein und guter Witterung in vier Wochen ihre gehörige Weiße erhalten. Es gibt auch Gegenden, wo man statt der Lauge aus der Mistlache oder Mistpfütze mit Wasser verdünnt, bleicht und die Leinwand durch 14 Tage Nachts über in diese Mistpfütze legt. Diese Art zu bleichen geht zwar sehr schnell vor statten, aber es muß auch sehr genau beobachtet werden, daß die Leinwand niemals ganz trocken wird und sie muß sehr oft und mit viel Wasser begossen werden, besonders Zeuge von Baumwolle werden davon sehr schnell weiß. Nach böhmischer Art wird aber meistens mit schwacher Seifenansatz-Lauge gebleicht. Man siedet gewöhnlich vorerst Seife, nimmt dann die erste Lauge zu diesem Bedarf und mit der schwächeren Nachguß-Lauge wird dann die Leinwand gebleicht, oder man mischt sich auch wohl eigens Asche und Kalk untereinander und macht eine Lauge davon zum Einweichen der Leinwand, welches ich aber nicht für das Beste findet, weil der Kalk doch immer der Leinwand schädlich ist.

Oder: Die Leinwand wird 4—5 Tage in bloßem Fluß- oder Regenwasser geweißt, darauf gut ausrespült und geklopft, darauf aber 3—4 Tage unter häufigem Begießen auf die Bleiche gelegt, dann wird sie erst einen Tag lang gebähet, d. i. in einer starken Holzaschenlauge gut ausgekocht, geklopft und gewaschen, auf die Bleiche gelegt und fleißig begossen. Ist dieses Rechen dann 5—6 mal, jedesmal über den andern Tag geschehen, so legt man sie in Mollen, von welchen auf 4 Stück zu 20 Ellen ein Eimer Mollen gebraucht wird. Wenn man die Leinwand in die Mollen legt, so streue man zwischen jede Schichte etwas Salz mit Weizentleien vermischt, läßt die Leinwand 14 Tage in einem Faß mit Steinen beschwert in den Mollen liegen, bis sie anfängt

zu gähren, dann wird sie an einem fließenden Wasser rein ausgespült und 2—3 Stunden im Seifenwasser ausgekocht. Nach dieser Behandlung wird die Leinwand noch ein paar Tage auf die Bleiche gelegt, dann in frischem Wasser ausgespült, getrocknet, gemangelt, will man sie aber etwas stärker, so ziehe man sie zuletzt durch ein ganz dünnes Stärkwasser.

Baumwolle sehr weiß zu bleichen.

Baumwollen-Garn oder baumwollene Zeuge bleicht man vorzüglich schön weiß, wenn man das Garn oder Zeug eine Nacht vorher in Lauge eingeweicht hat, und es hernach etwa drei Stunden mit kringeschnittener Seife kocht, hierbei nimmt man zu 1 Pfund Garn oder Zeug 2 Loth Seife. Nachdem es gut ausgespült ist, bringt man es auf die Bleiche. Wenn es hier eine Zeitlang gelegen hat, kocht man es nochmals 3 Stunden mit Seife, thut aber auf das Pfund Garn oder Zeug noch 2 Loth Glasgalle dazu und bringt es, nachdem es wieder gespült worden, zum letztenmale auf dem Bleichplatz.

Das Färben leinener, baumwollener, wollener und seidener Zeuge und des Garns.

Einige allgemeine Regeln, welche bei dem Färben zu beobachten sind.

Alles, was gefärbt werden soll, muß rein sein, auch Schmutzfrei. — Kleidungsstücke werden vorher aufgetrennt und wieder weitläufig zusammengeheftet. — Die zu färbenden Sachen dürfen weder zu fest aufeinander liegen, noch in der Farbenbrühe zu viel schwimmen. Man nehme also weder zu viel noch zu wenig Wasser. — Regenwasser oder Flußwasser oder weiches Wasser, worin die Seife gut schäumt, ist zum Färben das Beste. Rein geschuerte kupferne Kessel sind die besten Gefäße, wenn man färben will. — Die zu färbenden Sachen dürfen nicht eher in die Beize gebracht werden, als bis die Salze, Alaun, Weinstein, Eisenvitriol, Kupfervitriol, Salmiak, Pottasche und die übrigen beiliegenden Sachen, z. B. Zinn, Kalk, Schwefelsäure, Salpetersäure, Salzsäure, Grünspan u. völlig darin aufgelöst sind. — Das sogenante Bad, es sei eine Beize oder Vorbereitungsbrühe, oder es sei die eigentliche Farbenbrühe, muß vorher wohl durch einander gerührt werden, ehe man das zu Färbende hineinbringt. — Während des Kochens muß der

zu färbende Zeug oder Garn nie ruhig bleiben, sondern muß sogleich auseinander gebreitet und abgekühlt werden. Beim Kochen muß dasselbe von der Beize oder Farbenbrühe überall bedeckt und zumal im Anfange oft umgewandt werden, sonst entstehen Flecken. In kalten Beizen wird es mit den Händen wohl angedrückt und bearbeitet, damit es davon recht durchdrungen werde. — Wird beim Kochen durch das Verdunsten des Wassers der Kessel zu tier, so kann das Fehlende, nachdem man das Garn oder den Zeug herausgenommen hat, durch kaltes oder warmes Wasser ersetzt werden, und das Bad, ehe man es wieder hinein legt, muß wohl durcheinander gerührt werden. — Beizt man Garn oder bleibt es in der Farbenbrühe liegen so werden die Bindfäden, wodurch es verbunden ist, oft hin und her geschoten, damit die Brühe überall durchdringen könne. — Die meisten Farbmaterialeien besonders Holz, Kräuter, Rindeu und Wurzeln werden im verkleinerten Zustande entweder frei oder in einem leinenen Beutel geschüttet, mit weichem Wasser wiederholt ausgekocht, bis das Wasser nicht mehr hinlänglich davon gefärbt wird. Farbstoffe von feiner Natur z. B. die Färberröthe, dürfen nicht mit Wasser ausgekocht werden, sondern man pulverisirt sie und fügt sie unmittelbar dem Bade bei, worin man die Zeuge färbt. Ist der Farbstoff an Harz gebunden z. B. im Orlean und Saffor, so müssen sie mit alkalischen Laugen behandelt werden, um diesen Farbstoff im aufgelösten Zustande herzustellen. — Der Indigo, dessen Farbstoff mit Kalkerde unreinigt ist, wird in Schwefelsäure aufgelöst oder gleichfalls mit Alkalien behandelt.

Also alle oben genannten Farbmaterialeien, alles Färbholz z. B. das Gelb- oder Blau-Holz u. muß klein gemacht oder geraspelt werden, ehe es angewendet wird. — Die Beutel, worin es zum Kochen gelegt wird, müssen weder von einer zu dichten Leinwand, noch mit den Farbmaterialeien überfüllt sein. Diese Färbbeutel werden, wenn das Färbholz ausgekocht ist, aus dem Kessel genommen, ehe man das zu Färbende hineinbringt. Man kann auch das Färbholz ohne Beutel im bloßen Wasser auskochen. Man bringt die Brühe vom Feuer, läßt das Holz sich setzen und schüttet das Klare vom Bodensatz in ein anderes Gefäß ab. — Beim Abkochen des Färbholzes muß der Schaum, welcher sich auf der Oberfläche des Bades bildet, mit einem Schaumlöffel oder einem feinen Besen sorgfältig abgenommen werden. Das zu Färbende kommt nicht

in die kochende Farbebrühe, sondern diese wird vorher mit kaltem Wasser abgekühlt, wenn der Beutel mit dem Färbeholze herausgenommen ist. — Das zu Färbende muß, wenn es nicht unmittelbar aus einer Beize kommt und also noch naß oder feucht ist, vorher in warmem Wasser überall wohl eingetaucht und durchnäßt werden, ehe es in die Farbebrühe kommt. — Kommt es aus dieser wieder heraus, so muß man es zuvor wohl auslüften und erkalten lassen, ehe es in fließendem Wasser ausgewaschen wird. Ist das Garn oder Zeug nach dem Färben im Regen- oder Flußwasser rein ausgewaschen so wird es an einem lüftigen aber schattigen Orte zum Trocknen auf eine jedesmal rein abgewaschene und mit einem leinernen Tuche abgerishte Stange, recht dünn und weit auseinander gebreitet aufgehängt und während des Trocknens oft auseinander geschüttelt. — Für jede einzelne Farbe, als gelb, roth, schwarz ic. muß beim Abkochen des Färbeholzes ein besonderer Beutel gehalten werden, damit die eine Farbe die andere nicht verunreinige; — fällt beim Färben die Farbe nicht hoch oder dunkel genug aus, so hilft man sich dadurch, daß man von demselben Holze oder von andern Farbmateriolen in einem reinen Kesselchen noch etwas besonders abkocht und diese Farbebrühe zusetzt, jedoch muß man vorher das zu Färbende herausnehmen und das Bad gut durchrühren. — Will man eine Farbebrühe oder eine Beize zum ferneren Gebrauche aufbewahren, so darf dieselbe nicht im Kessel stehen bleiben, sondern man schüttelt sie in ein reines hölzernes Gefäß, welches aber nicht von Eichenholz sein darf und deckt das Gefäß zu. — Wenn Beizen in Kattundruckereien verdickt werden müssen, so kann man sich statt des theuern Senegallischen Gummi oder des Tragantenschleimes auch mit Nutzen des Salep schleimes bedienen, wovon 6 Quentchen eben so viel leisten, als $\frac{1}{2}$ Pfund Gummi. — Auch die in einer eisernen Kasserolle über gelindes Kohlenfeuer blaßgelb geröstete weiße Stärke ist ein sehr guter Stellvertreter des Gummi, weil sie sich nach dem Rösten und Durchsieben sowohl in kaltem als warmem Wasser gut auflöst und 5 Theile geröstete Weizenstärke eben so viel Flüssigkeit verdicken, als 4 Theile des besten Gummi.

Die damit verdickten Beizen lassen sich sehr gut austragen, und von den Formen lösen. Die zu färbenden Sachen müssen von dem Färben von den ihnen anhängenden fremdartigen Theilen befreit werden. Die Wolle wird daher im Wasser, dem man etwas

Pottasche oder den zwölften Theil von faulendem Urin zusetzt, gekocht, wodurch sie $\frac{1}{2}$ ihres Gewichtes verliert. Alsdann wird sie im Wasser rein ausgespült und gefärbt. Man kann auch auf folgende Art die Wolle entfetten. Man übergieße die zu färbende Wolle bis zu ihrer Entfettung mit lauwarmem Wasser, welches mit dem vierten Theil faulenden Urins vermischt ist, lege sie hierauf in einen Korb und trete sie in fließendem Wasser einige Stunden lang, spült sie alsdann ab, so leistet dieß Wasserbad die nämlichen Dienste als das Kochen. — Baumwolle und Leinen müssen von ihren harzigen Fartheilen durchs Kochen in scharfer Aschenlauge und durch Bleichen erst befreit werden. — Rohes ungebliches Garn nimmt keine schöne und dauerhafte Farbe an, und kann nur zu den dunkelsten Farben gebraucht werden. Wer ein solches Garn färben will, weiche es zuvor 24 Stunden in reinem kaltem Wasser ein, welches, wenn das erste 12 Stunden darauf gestanden hat, durch frisches Wasser erneuert wird und kocht alsdann, wie das baumwollene Garn in scharfer Aschenlauge, die am besten auf folgende Art gemacht wird. Man werfe 12 Pfund buchene Krätze, 1 Pfund reinen weißen Kalk, 2 Pfund Krebde, 12 Loth gebrannten Weinstein, 3 Loth Salpeter, 2 Loth gelben Schwefel, 1 Loth Salz und zwei Handvoll Weizenkleie in ein Gefäß, worin Haserstroh befindlich ist, und gieße Wasser darauf, lasse alles eine Zeitlang von den Salzen durchziehen, woraus eine schöne klare Lauge entsteht. — Wolle ist am leichtesten zu färben, schwerer Leinen und Seide, am schwersten die Baumwolle. —

Das Garn und die Zeuge, welche nicht dauerhaft gefärbt werden sollen, müssen mit verschiedenen Salzen z. B. mit Alaun, Vitriol ic. oder durch eine Abkochung von Galläpfeln oder durch eine Zinnauflösung, oder durch Eisen auf Vitriol und Eisensteine mit Essig vermischt, vorher gebeizt und nachher geklopft werden, theils um die färbenden Theile, welche im Wasser auflöselich sind, unauflöselich zu machen, damit sie der Wirkung der Seife und der Säuren und der Einwirkung der Luft widerstehen können, und die Farbe desto schöner und reiner werde. — Manche Farbestoffe bedürfen der Beize nicht, um auf die Zeuge befestigt zu werden. Mit der Wolle macht man in dieser Hinsicht wenig Umstände. — Seide und seidene Stoffe dürfen in der Beize nicht kochen, sonst Präuseln sie sich und verlieren den Glanz. Man läßt daher die Beize entweder kalt oder bei einer Temperatur

von 30 — 36 Grad *re.* auf sie wirken. Während des Weizens werden sie häufig umgewandt, bis die Vereinerung mit der Weiße erfolgt ist, Baumwolle wird bei einer Temperatur von 60 — 75 Grad *re.* in die Weizflüßigkeit gehalten und fleißig umgewandt oder sie wird darin gekocht. — Alle wollene und andere Zeuge, die durchs Kochen gebeizt sind, werden, so wie sie aus der Weiße kommen, an der Luft ausgebreitet, bis sie sich abgekühlt haben, sodann im Flußwasser so lange gespült, bis das Wasser rein davon abläuft. Seidene Sachen werden nach dem Weizen bloß stark ausgebrückt, sonst wird die Hauptfarbe matt und unansehnlich, wenn man die Weiße abspülen wollte. — Keinen nimmt zwar gern die blaue, aber nicht gern die rothe, gelbe oder grüne Farbe an. Will man es blau färben, so zieht man es durch heißes Wasser, um seine Zwischenräume zu öffnen, damit die Farbe desto besser eindringe, zur rothen Farbe hingegen, taucht man es vorher in eine heiße Brühe von Galläpfeln. — Zu manchen Farben muß man der zu färbenden Waare erst vorher einen schicklichen Grund geben, wenn die Hauptfarbe dauerhaft sein soll. So erhalten die grünen und schwarzen Farben mehrentheils vorher einen Blauen, die braunen einen rothen Grund. — Eine Farbe, welche echt auf Wolle ist, hält nach auf Seide, Keinen oder Baumwolle. — In der Färbekunst rechnet man nur blau, roth, gelb oder schwarz zu den Hauptfarben. — Die übrigen Farben bestehen aus einer Mischung mit diesen Farben z. B., violet aus blau und roth, grün aus blau und gelb, feuerroth aus roth und gelb, braun und grau aus roth und schwarz; oder auch aus roth, schwarz und gelb. — Will man baumwollene und leinernerne Kleider umfärben, so werden sie vor dem Färben durch eine Seifenbrühe von 2 Loth Seife auf 1 Pfund Zeug, in heißem Wasser aufgelöst, eine Stunde lang gekocht und darn ausgepült. Wenn man sie hierauf eine Zeit lang durch kaltes Wasser, worin man so viel Schwefelsäure eingetröpfelt hat, daß dasselbe ein wenig sauren Geschmack erhält, durchgezogen und wieder ausgepült hat, so nehmen diese Zeuge und Tücher beim zweitenmaligen Färben die zweite Farbe gut an und werden schön umgefärbt. — Wenn leinernes und baumwollenes Garn und Zeug echt und dauerhaft gefärbt werden sollen, so verlangen diese oder jene Farben vorher eine Weiße von Galläpfeln oder Alaun, oder von Eisenvitriol oder von einer Zinnauflösung. Das Weizen der Zeuge mit Galläpfeln

wird Galliren genannt. Man kocht 8 Loth groblich zerstoßene Galläpfel mit 12 Pfund Wasser so lange, bis sie sich zwischen den Fingern leicht zerdrücken lassen, seicht die Abkochung durch und zieht das in Bündchen von $\frac{1}{2}$ Pfund getheilte Garn oder jedes einzelne Stück Garn von dieser Schwere, sobald man die Finger in der warmen Abkochung leiden kann, mit den Händen durch, und bearbeitet es so lange darin, bis daß es überall von der Brühe durchdrungen ist. Man läßt es 24 Stunden in der Brühe liegen, werdet es oft darin um und trocknet es, ohne es ausgespült zu haben. — Man alauirt das Garn oder Zeug, wenn man 8 Loth Alaun in 10 Pfund Wasser über Feuer auflöst, ohne die Auflösung kochen zu lassen, und dann 1 Loth Pottasche hinzusetzt. Wenn die Auflösung noch warm ist, so wird das Garn hineingelegt und wie beim Galliren behandelt. Es bleibt gleichfalls 24 Stunden darin, wird oft drin umgewandt und nach Verlauf dieser Zeit, schwach mit den Händen ausgebrückt, langsam etwas getrocknet, alsdann im Wasser ausgespült und völlig getrocknet. —

Man kann auch anstatt 1 Loth Pottasche der Alaunauflösung 4 Loth Weizucker zusetzen, die Mischung wohl umrühren, einige Tage ruhig stehen lassen, alsdann $\frac{1}{2}$ Loth Pottasche und $\frac{1}{2}$ Loth Kreidepulver wieder zusetzen, alles wieder wohl umrühren, das Klare vom Bodensatz abschütten um das Garn darin auf obige Art zu weizen. — Die Eisenvitriolbrühe erhält man, wenn man $\frac{1}{2}$ Pfund Eisenvitriol in heißes Wasser so lange hinzuschüttet, bis nichts mehr niederfällt. Die entstehende braune Flüssigkeit wird vom Bodensatz abgegossen und zum Gebrauch als Weiße aufbewahrt. Eiset man im warmen Sandbade 4 Loth englisches Zinn in 1 Pfund Salzsäure auf, so erhält man die Zinnauflösung, die als Weiße für manche Farben nothwendig ist.

Probe der Echtheit aller Farben auf Wolle.

Karmosin und scharlachroth, violet, purpur, blau, hellblau, schiefergrau u. s. w. werden in Alaunwasser geprobt.

Man löset $\frac{1}{2}$ Unze Alaun in 1 Pfund Wasser auf, läßt es kochen, wirft alsdann ein Duentchen gefärbte Probewolle oder wollenes Zeug hinein, läßt es 5 Minuten mitkochen, und wäscht es im kalten Wasser aus. Sind die Farben echt, so werden die

carmoisin- und die hellblaue Farbe sich nur wenig, die übrigen aber dürfen sich gar nicht verändern.

Alle gelben Farben und ihre einzelnen Schattirungen, die grünen und rothen Krappfarben, so wie die Zimmt- und Tabakfarben werden mit Seifenwasser geprobt. Man läßt nämlich zwei Duentchen geschabte weiße Seife in 1 Pfund Wasser unter beständigen Umrühren ganz zergehen. Wenn das Seifenwasser stark kocht, so läßt man ein Duentchen gefärbte Probewolle, oder wollenes Zeug darin 5 Minuten kochen. Ist die Farbe echt, so darf sie dadurch keine Veränderung erleiden.

Will man probiren, ob schwarzes, feines Tuch echt gefärbt sei, und ob es beim Färben einen echten türkischen blauen Grund erhalten habe, so muß man die Weinssteinprobe damit vornehmen. Man läßt nämlich zwei Loth römischen Alaun und 2 Loth rothen Weinsstein in 1 Pfund Wasser zergehen, und wenn die Brühe kocht, so wirft man 1 Duentchen gefärbte Wolle oder Zeug hinein, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und wäscht sie im frischen Wasser aus. Wird das Gefärbte grau, so war die schwarze Farbe unecht, verändert es aber die Farbe gar nicht, oder doch nur wenig, so war sie echt. Man kann auch die Echtheit der Farben erfahren, wenn man ein Stückchen Tuch oder Zeug 12 Tage nach einander der Luft, dem Regen und der Sonne aussetzt. Verändert sich während dieser Zeit die Farbe nicht merklich, so ist sie echt. Wer aber die Farbenprobe schnell machen will, muß sich nach Verschiedenheit der Farben entweder, des Alauns, oder der Seife, oder des Weinssteins bedienen.

Strohüte schwarz zu färben.

Um Strohüte schwarz zu färben, werden sie erst rein gewaschen; dann wird von Blauholz eine Brühe gekocht und klar abgegossen. Zu dieser Brühe setzt man dann noch etwas Kupferwasser, gestoffene Galläpfel und Gummi-Arabikum. Nachdem alles zusammen tüchtig durchgekocht ist, legt man den Hut darein, und läßt das Ganze einige Stunden über gelinden Feuer stehen. Wird der Hut davon nicht gleich schwarz, so bleibt er in der Brühe, welche aber immer lauwarm sein muß, so lange liegen, bis er schwarz genug ist. Ist der Hut schwarz, so erhält er durch ein warmes Glätteisen den Glanz.

Oder: Wenn der Hut rein gewaschen ist, weicht man ihn ein oder 2 Tage in mit Wasser aufgelöstem Vitriole ein. Hierauf kocht man Blau-

holz, setzt etwas Gummi-Arabikum dazu und verfährt wie beim erktern.

Vom Putzen und Reinigen der Federn.

Daß die Federn vor dem Einfassen in die Betten rein geschließen, von den Rielen befreit, und gereinigt werden müssen, versteht sich von selbst. Doch in Betten, welche man selbst benützt, werden sich die Federn in einigen Jahren ziemlich abstoßen, und die Betten werden nicht mehr so elastisch sein; daher ist es sehr nützlich, wenn man die Federn in ein leeres Faß oder Kiste, und dann in ein Federsieb, oder in Ermanglung dessen in ein Weidenesieb gibt, und dann die ausgeleerten Federn handvollweise durch das Sieb siebt, damit sie vom Staube und den kleinen Rielen gereinigt werden. Den Abfall ersetzt man wieder mit frischen Federn. Auf diese Art wird man immer gute Betten erhalten.

Reinigung übelriechender Betten und Kleidungsstücke.

Bei ganz übelriechenden Betten, deren Geruch weder durch freie Luft und Sonne noch durch das Ausklopfen der Betten, oder durch das Trocknen der Federn an der Sonne, in der Stube oder im Backofen, oder durch das Durchräuchern mit Wachholdergestrauch, oder Wachholderbeeren, oder Weihrauch zu verbessern ist, so wie auch nach dem Gebrauch der Betten in ansteckenden Krankheiten, müssen die Bettfedern gewaschen werden. Das Waschen geschieht entweder in kalten oder lauwarmen Wasser, oder man legt sie, wenn auch das Waschen nicht hinreichend sein sollte, zwölf Stunden in eine etwas erwärmte Aschenlauge, gießt die Lauge alsdann ab, und frisches, reines Wasser wieder auf. Nöthigenfalls kann man auch etwas Seifenlauge dazu nehmen. Nach einiger Zeit gießt man auch dieses Wasser ab, und gießt alsdann so lange frisches kaltes Wasser zu, bis dieses hell abläuft, drückt das Wasser aus den Federn mit den Händen aus, und trocknet die Federn in Sieben oder Garnen in freier Luft. Nach dem Trocknen bringt man sie wieder mit einem Zusatz von Wermuth oder Thymian, oder gestoffenen Pfeffer in die Betten, welches letzteres zu einer längeren Erhaltung der Federn viel beiträgt. Will der üble Geruch auch durch das Waschen der Bettzüge und der Federn mit Wasser, Lauge oder Seife nicht weichen, so muß man grob pulverisirte, gut an-

geglühte frische Holzkohlen bei Tage zwischen die Betten legen, welche nach und nach den üblen Geruch an sich ziehen, und aus den Betten entfernt werden.

Uebelriechende Kleidungsstücke werden gleichfalls durch Kohlenpulver auf die nämliche Art von dem üblen Geruche befreit.

Kälber zu mästen.

Zum Zwecke der Mastung ist es gut, die Kälber bald der Mutter wegzunehmen und in einem besonderen Stalle gehörig zu versorgen. Hier nährt man das Kalb vier Wochen lang mit seiner Muttermilch, welche mit einem Drittheile warmen Wasser, etwas Mehl und ein klein wenig Salz gemischt werden. Die fernere Mastung geschieht nun mit Milch und Semmeln, womit sie förmlich gefüttert, oder wie die Gänse gestopft werden. Mit dieser Pflege kann man ungefähr zehn Wochen fortfahren, und man wird ein Mastkalb erhalten, dergleichen selten vorkommt. Das Fleisch eines auf diese Art gemästeten Kalbes ist sehr delikat. Das, was an Fütterungskosten darauf geht, ersetzt sich reichlich wieder durch den Werth des Kalbes. In Frankreich, Italien, der Schweiz und Holland darf kein Kalb eher geschlachtet werden, als bis es ein halbes Jahr alt ist. Das Fleisch von ganz jungen Kälbern von drei bis 4 Wochen, wie solche in Deutschland geschlachtet werden, ist gar zu edelhaft, rozig, unreif und sehr ungesund, erzeugt faule Säfte, Faulfieber, Durchfall und andere Uebel. Der Verkauf solchen völlig unreifen, ungesunden Fleisches findet in Deutschland bekümmert noch kein Hinderniß, weil man davon keine Kenntniß hat. Kälber, die ohne Beihülfe der Mutter aufgezogen werden, sind viel stärker, gesunder und weit seltener einer Krankheit ausgesetzt, als andere.

Leinsamen in Wasser bis zu einer Gallerte gekocht, und diese mit einem Absud von Heu vermischt, gibt ein vortreffliches Mastfutter für Kälber. Gersten-, Hafer- oder Bohnenmehl mit einer Abkochung von Heu angebrüht, mästet auffallend schnell und stark, und es werden auch die Kälber damit ohne Mutter aufgezogen.

Schweine zu mästen.

Manches bisher Gesagte gilt auch hier, besonders aber Reinlichkeit und Ordnung. Die beste

Zeit zum Mästen der Schweine ist der Herbst. Es ist gut, wenn die im Herbst zu mästenen Schweine schon den Sommer über gut gefüttert werden, mit gekochten Wurzelwerk, Krautblättern, Kürbissen, gelben oder Burgunder-Rüben, Obst, saurer Milch, Spüßlicht und sonstigen Abfällen im Hauswesen; dadurch erspart man Zeit und Futter. In der Mastzeit füttert man mit geschroteten, türkischen Weizen oder Wälskorn, guten reifen Eicheln, Erbsen und Bohnen; grobem Mehl und Delfkuchen, aber keinen Leinkuchen, weil diese dem Fleische und Fette einen unausstechlichen Geschmack geben, der nicht mehr zu vertreiben ist. Anfänglich gebe man schlechteres, dann immer besseres Futter. Das allerwirksamste Mittel, die Mastung zu beschleunigen und auf den höchsten Grad zu bringen, ist dieses, daß man täglich eine Messerspitze voll fein pulverisirtes Spießglas auf das Futter gibt. Gegen das Ende gebe man nur kleine Portionen Futter, aber desto öfter und besser, um die Freßlust zu erhalten. Zu viel auf einmal darf man nicht versetzen. Hauptsächlich vergesse man nicht, hinlänglich viel warmes Wasser, mit Mehl angerührt und etwas gesalzen, zum Saufen zu geben. Man halte den Stall, Freßtrog und die Thiere selbst reinlich. Reinlichkeit macht die Schweine fett, und schlägt ihnen gut an. Wenn die Schweine am Ende der Mastung nicht mehr fressen wollen, so gebe man ihnen gewässerten oder im Backofen gedörrten Hafer.

Hühner zu mästen.

Wenn Hühner fett werden sollen, läßt man sie nicht mehr herumlaufen, und stellt solche in Hühnerkörbe oder sogenannte Hühnerställe, durch deren Sprossen sie nach dem Futter langem können. Inwendig wird der Boden mit Stroh belegt, und solches alle Tage frisch erneuert. Zum Futter gibt man ihnen gesottene Weizen und Gerste. Brot in Milch eingeweicht, einen Nudelteig von Gersten und Hafermehl, und wechselt damit ab, damit sie lieber fressen. Will man die Hühner in ganz kurzer Zeit fett haben, so muß man solche mit ganz kleinen Nudeln stopfen, wounter ein ganz klein wenig pulverisirten Spießglas gemischt wird. Die jungen Hühner erhalten noch in Milch gesottene Hirsen und einen Teig von Gersten- und Hafermehl mit Sirup vermischt, wovon sie bald sehr fett und groß werden.

Kapauner zu mästen.

Die werden wie die Gänse und Hühner behandelt, und mit Nudeln gestopft, welche bestehen sollen aus 3 Loth Gerstenmehl, 3 Loth gemahlenem Hirsen, 3 Loth gekochtem oder gesottenem Wälschkorn, 1 Loth Butter und so viel Milch, um einen dicken Brei daraus zu machen, aus welchem man Nudeln formt, etwas Speißglatz dazu knetet, und diese Portion den andern Tag verfüttert, und Abends wieder neuerdings frisch anmacht. Man gebe fleißig zu trinken, so werden die Kapaunen in 14 Tagen sehr fett.

Tauben zu mästen.

Dieses geschieht am besten mit Wicken, Erbsen, Gerste, Buchweizen und Hirsen, die man vorher in Wasser eingeweicht hat. Man stopft sie mit diesen gequellten Früchten, wie das andere Geflügel mit Nudeln. Man muß sie fleißig tränken. Hafermehl und Gerstenmehl mit Bier vermischt, gibt ein fettmachendes Futter für Hühner und Tauben.

Mittel, die Rauh- und Schafställe während der Sommermonate von Fliegen rein zu halten, selbst bei stets offenen Fenstern und Thüren.

$\frac{1}{2}$ Pfund spanische Fliegen, 2 Loth Mutterkraut, 1 Loth aarum piementum, 2 Loth Johanniskwurzeln, 2 Loth Saffraß, 2 Loth Ameisen-Spiritus, 3 Loth Kürbiskerne, eine gute Handvoll Seidenbaum. Die spanischen Fliegen läßt man ganz, alles Uebrige aber wird zerstoßen und in einen neuen Topf geschüttet, eine und eine halbe Maß guten Weinessig dazu gegossen, und sodann auf Kohlenfeuer eine Viertelstunde lang gekocht. Dieser Topf muß aber wohl bedeckt und mit Sauerleim oder Lehm gut verkleistert werden, damit die Masse nicht verbraucht; so wie der Topf vom Feuer kommt, setzt man ihn 24 Stunden zum Erkalten in einen Keller; nachher öffnet man ihn, und bestreicht mittelst einer Feder oder eines Pinsels alle Fenster-Rahmen, Thüren und Oeffnungen mit dieser Essenz, so wird keine Fliege eindringen. Ein frischer Ueberstrich ist nur dann erst vorzunehmen, wenn die Essenz etwa vom Regen abgospült wäre.

Vorfertigung feiner Käse nach Holländer-Art.

In sechs Maß frisch gemolkener, oder wenn sie ihre gehörige Wärme nicht mehr hat, wird

heiße Milch dazu gegossen, bis sie die gehörige Milchwärme wieder erhält, dann gibt man einen guten halben Eßlöffel Salzgeist dazu, gibt dieses zusammen in ein reines hölzernes Fäßchen, und rührt es beständig mit einer Holzstange um, bis sich die Molken von dem Käse anfangen zu scheiden, nach diesem wird die ganze Masse in einem reinen Sack gegeben und unter die Presse gelegt, und zwar so lang, bis sich die Molken vom Käse gut ausgebrückt haben, dann nimmt man den Käse in eine Mulde, salzet und besprengt ihn nochmals ein wenig mit Salzgeist, und zerdrückt ihn recht fein unter der Hand, dann wird der Käse in die Formen gut hineingebrückt. Die Formen müssen von allen Seiten mit kleinen Löchern versehen sein, damit die Molken rein davon ablaufen können. Sind diese Käse nun nach vier und zwanzig Stunden schon etwas abgetrocknet, so werden sie aus der Form auf Bretter ausgestürzt, und auf allen Seiten gut mit Salz bestreut und in die Luft gestellt, nach ein Paar Tagen werden sie umgewendet und wieder mit Salz eingerieben, und so werden sie bis zum gänzlichen Abtrocknen an einem luftigen Orte aufbewahrt. Will man Kümmel oder Pfeffer mit dem Salze vermengen, so werden sie noch besser. Auch kann man statt des Salzgeistes Lab zur Scheidung nehmen.

Vereitung eines dem Lüneburger gleich kommenden Käses.

Die Güte dieses Käses hängt bloß von der Güte der Milch oder des Rahmes ab, welcher dazu genommen wird. Auf ein Pfund Käse rechnet man drei Maß gute Milch, so wie sie von der Kuh kömmt. Man setze die Milch in einen Kessel auf ein ganz mäßiges Feuer und lasse sie ganz lau werden; indessen gibt man auf 12 Maß Milch einen Eßlöffel voll Lab dazu, und rührt die Milch gut unter einander, man nehme den Kessel mit der Milch vom Feuer und lasse sie eine gute Stunde stehen. Dann sieht man nach, ob die Milch zum Gerinnen kommt, und das Lab gut ist, wo nicht, so muß man noch mehr Lab nachgeben, und ist nun die Milch geronnen, so macht man mit einem Messer einen Kreuzschnitt darein, und läßt sie dann noch zwei Stunden stehen, um die Molken gut ausziehen zu lassen. Indessen muß man schon die Käse-Formen vorbereitet haben, nämlich es müssen vier Brettchen an vier Ecken zusammengefügt, und ohne Boden auf ein Brett gestellt werden; nun wird die gevon-

neue Masse mit einem Durchschlag herausgenommen, und die Formen damit eingefüllt. Die Seitenbretchen der Formen müssen jedoch mit kleinen geböhrten Löchern versehen sein, aus denen dann die Mollen von dem Käse rein ablaufen können. Sieht man dann, daß keine Mollen mehr ablaufen, so werden die Käse nach ein paar Tagen auf ein anderes Brett aus der Form herausgestürzt, auf einen Boden oder eine Kammer gestellt, wo die Luft durchstreicht; alsdann werden sie alle zwei Tage von allen Seiten gut mit Salz eingerieben. Sind die Käse dann gänzlich trocken, so werden sie öfters mit Bier abgewaschen, oder auch nur mit reinem Wasser, nochmals gut abgetrocknet, und zwei bis drei Stücke auf einander gelegt, in Papier eingepackt, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Von der Aufbewahrung der Gartengewächse oder Gemüse.

Hat man Gartengewächse oder Gemüse aufzubewahren, wo man keinen besondern Einsatz dazu hat, so gebe man in einen trockenen Keller feinen trockenen Sand oder verlei Gartenerde, schlage dann die Gartengewächse ganz dicht zusammen ein, so daß von jedem Stück der obere Theil oben zu stehen kommt, und mit dem Kraut etwas heraussteht. Bei einem solchen Verfahren kann man im Winter immer grüne Petersilie und Selleriekräuter bekommen, besonders wenn der Keller wenig Luft hat und man den Sand oder die Erde manchmal mit Wasser besprengt. Schlägt man Zichorienwurzel ein, so bekommt man von ihren Blättern im Winter einen guten gesunden Salat.

Anweisung, den Ertrag der Kartoffeln um das Sechsfache zu vermehren.

Da die Kartoffeln ein wichtiges, allgemein eingeführtes, nach dem Brote erstes Lebensmittel ist, so wird eine Anleitung, deren Ertrag zu vermehren, von sehr großer Wichtigkeit sein. Folgendes verdient allgemein bekannt zu werden.

Das zum Anbau bestimmte Stück Feld wird so tief als möglich geackert, selbst $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß tief, je tiefer, desto besser.

Den aufgeackerten Erdstreifen, gewöhnlich Zeilen genannt, suche man so viel als möglich einzuspitzige, oder vielmehr scharfe Kante oben zu geben, und die abgedachten Seitenwände sollen ziemlich

gerade sein. Mitten in den Furchen, welche durch das Ackern entstanden, werden nun die Kartoffeln nach gewöhnlicher Weise eingelegt, worauf man sie mit etwas Erde bedeckt.

Wenn das Legen der Kartoffeln beendet ist, so kann nun auf der Abdachung der aufgeworfenen Ackerzeilen Ruchengemüse angesät werden, die viel eher reif werden als die Kartoffeln. Durch die Zeit, den Regen und das Einwirken der gepflanzten Ruchengemüse geschieht es, daß von den Abdachungen der erhabenen Zeilen Erde in die Furchen hinabfällt, und die empor schießenden Stängel der Kartoffeln immer mehr bedeckt werden, dergestalt, daß gegen Ende des Sommers alles in einem ebenen Zustande erscheint.

Bei dieser Bearbeitung werden also die Kartoffeln $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß mit Erde bedeckt, ihre Stängel müssen daher eben so hoch empor treiben, und sie werden ihrer Höhe nach mit Knollen bedeckt, die eben so groß sind, als die am tiefsten gelegenen, und hierin liegt der Grund, warum auf solche Weise ein so bedeutender Mehrertrag an Kartoffeln gewonnen wird.

Beim Ackern hat man darauf zu sehen, daß die Furchen von Mittag gegen Mitternacht gezogen werden, so daß die Mittagssonne ihre Einwirkung der ganzen Länge der Furchen nach benutzt wird.

Eine andere Methode, die Kartoffeln zu vermehren, ist folgende:

Die Erfahrung hat gelehrt, daß der Ertrag der Kartoffeln zunimmt, je lockerer das Erdreich ist, worin sie gebaut werden, und daher in einem lockeren Boden die reichste Ernte gewonnen wird. Man hat die Entdeckung gemacht, daß die ausgegerbte Gerberlohe und auch die Sägespäne zwei vortrefliche Mittel darbieten, ein festes Erdreich aufzulockern und den Ertrag der darin gebauten Kartoffeln zu vermehren. Wenn man das Erdreich mit ausgebraucher Gerberlohe oder Sägespänen vermischt, so erhält man einen außerordentlichen reichen Ertrag an ausgezeichnet großen und vielen Kartoffeln. Man kauft zu diesem Behufe die gebrauchte Lohe und Sägespäne, die sonst gar keinen Werth haben, zu sehr geringem Preise.

Anweisung zu der besten Methode, die Kartoffeln ohne Verderbniß lange aufzubewahren.

Man muß hauptsächlich die Vorsicht gebrauchen, solche nicht eher zu ernten, als bis sie voll-