

IV. Abtheilung. Haus- und Wirthschaftskalender.

Feld-, Garten- und Waldkalender.

Jänner.

Dieser Monat, eigentlich das Herz des Winters, ist für den Landwirth die Zeit der Ruhe und der Muße. Zwar wird bei trockenem gefrorenem Wetter das Dreschen mit Eifer betrieben, Mist, Holz u. dgl. gefahren, bei Regenwetter Wege ausgebessert und in den Wiesen gearbeitet, aber doch bieten die langen Winterabende auch Gelegenheit dar, sich mit Lesen guter Bücher u. dgl. abzugeben. Das Mästen des Rindviehs ist in vielen Wirthschaften im Gange, desgleichen die Branntweimbrennereien. Für den kleinen Landwirth ist es nun auch die bequemste Zeit die Rechnungen abzuschließen, Inventarium aufzunehmen und die neue Buchhaltung zu beginnen. — Im Garten gibt es für den Kunstgärtner Vieles, für den Landwirth oder die Haushälterin sehr wenig zu thun:

„Die Abendlampe sieht um sich,
Der Spinnerinnen Kreis,
Und schurrend trillen Räder hin,
Der Hausfrau Ohr und Preis.“

In den Waldungen wird Holz gefällt.

Februar.

Man liebt es im Allgemeinen den Februar mehr kalt und schneereich als mild und regnerisch zu sehen. In jenem Falle ist der Landwirth auf innere Arbeiten: Dreschen, Repariren der Ackergeräthe, Anfertigung von Strohbandern und dgl. angewiesen. Bei milden Wetter arbeite man in den Wiesen, ebene Maulwurfschäufen, puge Hecken und Gräben und richte letztere zur Frühjahrswässerung ein. Gegen Ende des Monats kann schon Hafer und Mohr gesät werden.

Im Garten gibt es bei mildem Wetter schon mancherlei zu thun; die Beete umzugraben und vorzubereiten, in warme Lagen Kappis, Kohl, Wirsing und dgl., zum Versetzen zu säen. Man sammle die Pfropfzweige, beschneide gegen Ende des Monats Zwergobstbäume und Traubenspaliiere.

Man beendige das Schlagen des Holzes in den Waldungen, bereite die Stellen durch Hacken vor, die besamt werden sollen.

März.

Mit dem Monat März beginnen in den meisten Jahrgängen die Frühlingsarbeiten. Die Sonne

steigt nach und nach höher, die winterliche Schneedecke schmilzt und ein trockener Luftzug macht die Wege fahrbar; der Landmann rafft sich aus seiner Winterruhe auf und greift zur Hacke, zum Pflug und zur Egge. Die Wiesen werden vollends gereinigt und gesät, bei trockenem Wetter die Winteresaaten und der junge Klee geeg, Hafer, Sommerweizen, Möhren, Pastinaken, Futterwicken und gegen Ende des Monats Erbsen gesät; der Reys kann gesät oder behackt werden. Der Compost für die Wiesen muß jetzt schnell gebreitet, wo überdüngt wurde, das zurückgebliebene Stroh weggebracht werden. Das Wässern stelle man bei trockener kalter Witterung ganz ein.

Die Hausfrau wird nunmehr im Garten vollauf zu thun haben. Alle Beete werden gegraben, die Wege gereinigt und überhaupt der Garten aufgezogen. Viele Gemüsepflanzen können jetzt gesät werden; namentlich Kerbel, Löffelkraut, Majoran, Schnitt- und Wurzpeterilie, Sauerampfer, Gartenmelde, Schnittkohl, Möhren, Schwarzwurzel, Gartentresse; und dgl. Frühherbsen werden gesät, Monatrettige, so wie die zum Verpflanzen bestimmten Gewächse in warme Beete gesät.

Die Traubenspaliiere werden ausgegülden, das Beschneiden und Ausputzen der Bäume beendigt, die Raupennester zerstört, Obst- und Waldbäume versetzt, bei gutem Wetter Steinobst gepflanzt und copulirt.

In den Waldungen werden die zur Ansaat bestimmten Flächen hergerichtet; Eichen und Bucheln bereits gesät.

Man vergesse es nicht nach den Bienenkörben zu sehen.

April.

Im April werden die meisten Sommerfrüchte gesät, namentlich soll die Haferesaat beendigt werden. Die beste Zeit zum Kartoffelpflanzen ist Ausgang dieses und zu Anfang des folgenden Monats, die Felder muß man daher im Laufe des Monats wohl vorbereiten. Man beginnt mit der Brache, wo sie üblich ist. Die Wiesen sollen nun bewässert werden, jedoch mit Unterbrechung und nicht mit trübem schlammigem Wasser, man kann sie

auch jetzt mit Gyps, Asche oder mit andern pulverförmigem Dünger überstreuen. Die sprichwörtlich gewordene Veränderlichkeit der Witterung im April macht eine große Vorsicht nöthig, daß man die Felder nicht im nassen Zustande bearbeite. In sehr guten Jahrgängen hat der Landwirth am Ende des Monats schon einiges Grünfütter.

Im Garten wird mit dem Säen der Küchengewächse fortgefahren, Monatradieschen auf's neue gesät, die am März gelegten Erbsen und Gartenbohnen behaft. Man legt Knoblauch, Romkohl, Charloten, Perllauch und Steckwiebeln; vergesse nicht die Frühkartoffeln zu legen, wenn man deren vor Johanni essen will.

Das Verebeln der Obstbäume wird fortgesetzt; im Anfange des Monats können noch Bäume verpflanzt werden; man richte besonderes Augenmerk auf die Raupen, an den Zwergobstbäumen pflücke man die überflüssigen Augen ab. — Im Walde wird das Holzfällen ganz eingestellt, es können bei feuchter Witterung Tannen und Kiefern, jedoch keine Lärchen, verlegt, gegen Ende des Monats auch Nadelholzsamen gesät werden.

Mai.

Die Ackerarbeiten vermehren sich bedeutend, die Kartoffeln werden gesetzt, Gerste, Hanf, Flachs, Wicken, Linsen und Sichorien gesät. Man kann den früh gesäeten Hafer noch eggen, wenn die Erde hart geworden ist. Die Brache muß fleißig bearbeitet auch Mist gefahren werden. Wenn die Schafe nicht im April in den Pferch getrieben werden konnten, so kann dies jedenfalls im Mai geschehen. In günstigen Jahrgängen ist bis halben Mai die Grünfütterung im Gange.

Der Küchengarten gewinnt nun ein freundliches Aussehen, die Blumen und Obstbäume, die Wiesen und Grasgärten sind mit sanftem Grün überdeckt. Es werden jetzt in die Gärten die Samen gesät, welche gerne an Frost zu leiden pflegen, wie Bohnen und Gurken; spätes Blumenkohl, Kohlraben und Wirsing, so wie spätes Roth- und Weißtraut saet man in der ersten Hälfte des Monats; von solchen Gewächsen, die man von Zeit zu Zeit frisch haben muß, veranstaltet man nun Aussaaten, Meerrettigbeete werden angelegt, die Samenträger von Wintersalat, Winter-Endivien und Blumenkohl bezeichnet. Den frühgesteckten Bohnen (*Vicia faba*) breche man die Spitze ab, um sie fruchtbarer zu machen. Begießen und Jäten wird mit Aufmerksamkeit betrieben. — Obstbäume kann man noch copuliren und in die Rinde

pfropfen; im Uebrigen hat der Baumzüchter neben dem sorgfältigen Abraupen der Bäume, die jungen überflüssigen Wasserschosse fleißig auszubrechen. — Im Walde werden, sobald die Paarung der Vögel beginnt, alle noch nicht gesäete Samen in die Erde gebracht; die eichenen Rindenschläge gehauen und geschält.

Juni.

Der Anfang des Juni ist in unserem Klima gewöhnlich die schönste und angenehmste Zeit des Jahres; die Fluren sind mit Blüthen bedeckt, die Sonne steigt höher, die Tage werden länger und die steigende Hitze beginnt die Blumen bereits zu Aehren und Früchten anzubilden. Der Ackermann hat jetzt das Eggen der Kartoffeln, das Behäufeln derselben und das Bearbeiten der Brachfelder zu besorgen; es wird noch späte Gerste, auch noch Lein und Hanf, dann in der letzten Hälfte des Monats der Sommerrüben gesät. Die Grünfütterung ist in vollem Gange, in der letzten Hälfte des Monats nimmt die Heuernte ihren Anfang. — Wenn die Schaffur nicht in den letzten Tagen des Mai vorgenommen wurde, findet sie in den ersten Tagen des Juni statt. — Im Küchengarten ist in diesem Monate das Verlegen in vollem Gange. Es können noch Gurkenkerne gesetzt, und alle späten Gemüse noch gesät werden. — Bis Johanni kann auf das treibende Auge oculirt werden, man wähle dazu Tage mit warmer, fruchtbarer Witterung. Der Sommerschnitt der Zwergobstbäume wird vorgenommen.

Juli.

Der Sommer mit seiner brennenden Hitze hat sich eingestellt, unter dem Strahle der Sonne, die nun in dem Krebs und Löwen steht, verwelken die Blumen und Blüthen, wo die Natur nicht besondere Vorkehrungen dagegen getroffen hat, die ganze Natur und insbesondere so weit sie die Landwirtschaft betrifft, nimmt einen andern Charakter an: die Ernte beginnt, die Saaten der Sommerfrüchte sind beendigt, und während die Getreide reifen und eingeerntet werden, bereitet der Landwirth seine Acker vor, um die Wintersaaten zu empfangen. — Im Anfange des Monats hat der Landwirth noch Heu einzuhun, der Winterreps wird geerntet und gegen Ende des Monats Winterreps gesät; dabei müssen die Brachfelder für Roggen und Wajzen noch einmal gerührt werden. In den meisten Jahrgängen findet in diesem Monate die Getreideernte statt. — Im Küchengarten ist gleich wie im Felde die Ernte

im Gange; dabei wird das Behacken, Säen und Begießen fortgesetzt. Mit Vortheil kann man im Anfange des Monats noch Pflanzungen von Braunkohl, Sellerie, Majoran, Thymian und Winter-Endivien machen. Junge Kürbisse können jetzt noch wie Gurken eingemacht werden; gegen Mitte des Monats säet man noch einmal Winterrettige; auch säet man Herbstmöhren, Rüben, Sommerendivien, Salat, Spinat, Radieschen und Winterkohl. Von alten Artischockenstöcken schneidet man, wenn sie Frucht treiben, die Köpfe und die Stöcke unmittelbar über der Erde ab. — Man oculirt im Juli auf das schlafende Auge, die Baumschulen müssen gesätet werden.

August.

Der August ist der eigentliche Erntemonat, nicht blos die Wintergetraide, sondern in günstigen Jahrgängen auch die Sommergetraide werden eingebracht. Dafür wird aber auch schon mit der Saat der Wintergetraide der Anfang gemacht; namentlich soll die Wintergerste und der Incarnatklees, wo solcher auf Kornstoppeln kommt, gesätet werden; in rauhen Gegenden säet man bereits Roggen und Weizen; Stoppelrüben müssen zu Anfang des Monats gesätet werden, wenn es nicht schon im vorigen Monate geschehen konnte. — Auch im Gemüsegarten nimmt die Ernte ihren Fortgang, man sammelt reife Samen um sie an einem schattigen Orte nachreifen zu lassen, Zwiebeln werden heraus genommen, sobald die Pflanzen welken; man säet noch Spinat, Kapuzel, Möhren, Wasserrüben, Korbels, Pfefferkraut, Kraut, Winterwirsing, Blumenkohl, Schnittkohl, Endivien und Winterkopsalat auf die die leeren Beete; Kopsalat, Winterendivien und Kohl werden verpflanzt. von früh gesäteten Gurken kann man die zu Samen bestimmten Früchte abnehmen. Das Hacken, Behäufeln und Begießen muß fortgesetzt werden. — Im Obstgarten wird das Oculiren auf das schlafende Auge fortgesetzt und mit der Ernte des Früh-Obstes begonnen.

September.

Das Grummet, der Hafer, Sommerrüben, Leinbutter, Flachs und Hanf können und werden in der Regel in diesem Monate geerntet, auch der Kleesamen zum Theil; die Saat der Wintergetraide ist im vollem Gange. Frühkartoffeln werden ausgemacht; wenn die Schafe im Februar lammen sollen, kommen die Mütter gegen Ende dieses Monats zu den Böden. Im Obstgarten fährt man fort das reife Obst abzunehmen. — Im Küchengarten nimmt man die Samen ab, die im August noch nicht reif waren, wie Zwiebeln, Porro, Mangold, Gurken,

Raute, Basilikum, Rothrüben u. s. w. — Zeltauer Rüben sind aufzunehmen; man macht die Herbstsaaten, namentlich: Winterkresse, Kapuzchen, Carotten, Kerbel, spanischen Kerbel, Spinat, Peterfille etc.; es werden Winterzwiebeln, Charlotten, Johannislauch, Knoblauch gelegt, die Beete des Winterspinats und Winterkohls werden gesätet und gelichtet; die Sellerie kann mit Sauche begossen und behäufelt werden. — Im Blumengarten sind nun die Georginen oder Dahlien im schönsten Flor. — In den Waldungen kann man Birkenamen sammeln.

Oktober.

Diesen Monat bezeichnet man mit dem Namen Weinmonat und dieser Name gebührt ihm, weil in der Regel der Winzer während derselben die Frucht seiner Mühe und Sorgfalt nach Hause bringt. Der Ackermann erntet seine Kartoffeln, seine Runkeln, Möhren, überhaupt alles Wurzelwerk; der Pflug arbeitet schon für das folgende Frühjahr, indem man die Stoppeln, welche eingesätet werden sollen, umpflügt. Obgleich die beste Saatzeit vorüber ist, wird noch Roggen, Weizen und Spelz gesätet. — Die schöne Zeit des Gartens ist vorüber und allda zielt alles zu den Wintervorbereitungen hin; hat man im vorigen Monate nicht alle Saaten beendigen können, so ist es hohe Zeit dieselben im Anfange dieses Monats zu bestellen, dahin gehören die Saaten von Winterzwiebeln, Sinterporro, Perllauch, Möhren, Pastinaken, Scorzonerwurzeln, Kerbelrüben, Winterkresse u. s. w. Winterkraut werden versehen, die verschiedenen Arten von Lauch werden eingelegt. Alle Gewächse, welche von Frost leiden, bringt man in Sicherheit, eben so wird die Saamenernte vollendet. Die leeren Beete werden umgegraben, damit der Frost über Winter besser auf den Boden wirken kann; Spargelanlagen aus Samen werden am besten in diesem Monate gemacht. — Im Obstgarten werden die Saamenschulen nochmals vom Unkraute gereinigt und die neuen Saamenschulen für Stein- und Kernobst angelegt. Die Herbstpflanzung der Obstbäume beginnt. — Im Walde beginnt jetzt die Sammlung der Eichen-, Buchen-, Ahorn-, Hainbuchen- und Weisstammensamen, die am besten auch gleich gesätet werden. Holzpflanzungen kann man vornehmen, sobald das Laub von den Bäumen ist.

November.

Die Fluren werden immer winterlicher, die Bäume stehen entlaubt, sehr häufig sind die Fel-

der, Wälder und Wiesen mit der blendend weißen Schneedecke überzogen; häufig ist aber auch noch gutes Wetter und erlaubt dem Landwirthe späte Roggenfaten zu bestellen, was jedoch nicht zu empfehlen ist. Die Pflugarbeiten für die nächste Frühjahrsaat wird fortgesetzt, Mist wird ausgefahren und alles noch nicht eingebrachte Wurzelwerk, die Erdäpfel ausgenommen, eingeheimset. Die Herbstwässerung der Wiesen, wird bei feuchtem Wetter kräftig in Arbeit genommen. — Im Gemüsegarten wird das Stürzen und Düngen der Gartenbeete fortgesetzt, die letzten Pflanzungen Winterrisalat werden vorgenommen, und die Winter-Endivien in den Keller gebracht. Man kann noch eine Ausfaat Kapuzschen machen und in trockenem Boden Carotten, Pastinaken, Zuckerwurzeln und Kerbelrüben säen, um sie etwas früher als gewöhnlich zu haben. Die Zwiebeln werden gepuzt und aufgehängt, die Kohlpflanzen werden stark behäufelt, die Artischockenpflanzen auch bedeckt, ebenso Petersilie, Kerbel und Spinat. Es ist jetzt Zeit um die schädliche Maulwurfsgrille in Gruben, die mit frischem Pferdemist gefüllt sind, zu fangen. — Im Obstkarten kann man bei offenem Wetter noch Bäume und Wurzelaufläuser in die Baumschule versetzen; für die Umzäunung der Obstkartenschulen muß jetzt gesorgt werden. — Im Walde wird mit Einsammeln fortgefahren, namentlich Eschen, Hainbuchen, Erlen, Tannenzweigen und Kiefernfasern; bei offener Erde kann man noch Pflanzungen machen und den Boden zur Frühjahrsfaat vorbereiten; das Fällen des Holzes kann seinen Anfang nehmen.

Dezember.

Die Sonne sinkt in ihrer Bahn immer tiefer herab, ihre Strahlen werden matter, die Vegetation der Pflanzen macht eine Pause und ergibt sich ihrem Winterschlaf. Auch der Landwirth stellt meistens seine Feldarbeiten ein, höchstens ist noch Holz nach Hause und bei trockenem gefrorenem Wetter Compost auf die Wiesen zu fahren; das Dreschen wird mit Ernst betrieben. Wo Brennereien bestehen, sind auch diese im vollen Gange; die Viehmästung beschleunigen. — Im Küchengarten bleibt für die Hausfrau wenig mehr zu verrichten, das nicht Verwahrte der im Freien stehenden bleibenden Gewächse zum Zwecke hätte. Dagegen wird im Innern der Haushaltung mit Spinnen eine neue Arbeitsserie eröffnet. — Im Walde kann höchstens noch Nadelholzsamen gesammelt und Holz gefällt werden. Schon die Kürze der

Tage läßt auf Feldarbeiten Verzicht leisten. Die Bewässerung der Wiesen hört auf, sobald gefrorenes Wetter zu befürchten ist.

- Jänner: Ein Jahr geht hin, das andere kommt;
Gott! gib uns Allen, was uns frommt.
- Februar: Der Winter hält mit rauher Hand
In Schnee gehüllt noch Meer und Land.
- März: Des Weichens sanftes Angesicht
Von naher Frühlingsfreude spricht.
- April: Veränderlich und launenhaft
Wird auf den Frühling vorgeschafft.
- Mai: Berlächelt der Städte laut Getummel,
Es labet uns ein heit'rer Himmel.
- Juni: O Rosenzeit, du schöne Zeit!
Was fehlt dir doch? Beständigkeit.
- Juli: Durch Berg' und Thäler rollt des Donners
strenge Macht,
Wenn der erhitzte Strahl durch schwarze Wolken
kracht.
- August: Die Sichel klingt; rings ist's Gefield
Des Ueberflusses lachend Bild.
- September: Der Herbst gießt reich sein Füllhorn aus:
Auf! sammelt ein, und tragt nach Haus.
- Oktober: Mit Trauben reich geschmückt und schön,
Halt Dank und Lust von allen Höh'n.
- November: Gras, Bäume, Laub und Kraut und Blätter
fallen ab,
O Mensch! betrachte dies, und denk' stets
an dein Grab.
- Dezember: Hoch von des Himmels sel'gen Höh'n
Glänzt uns das Christfest hell und schön.

Mittel die Schönheit zu heben, zu erhalten
oder herzustellen.

Zungfernmilch. Lait virginal.

Es werden hierzu 4 Loth feines Benzorbarz, Storax in Körner ½ Pfd., Zimmetrinde 2 Pfd., Muskatnüsse 1 Pfd. 1 Pfd. Alkane pulverisirt und dann in einem Kolben mit 1 Quart reinem Weingeist übergossen. Man stellt den Kolben, nachdem man ihm oben mit nachgemachter Blase verbunden hat, durch welche man eine Stednadel schiebt, in ein erwärmtes Sandbad und digerirt es 3 Tage lang, schüttelt von Zeit zu Zeit den Inhalt gut um. Alsdann gießt man die Flüssigkeit ab, preßt den Rückstand in einen leinernenbeutel, filtrirt die sämmtliche Flüssigkeit durch Föschpapier und hebt sie in verschlossenen Glasflaschen zum Gebrauche auf. Will man beim Waschen Gebrauch davon machen, so gießt man davon etwas in reines Wasser, das dadurch zu einer wohlriechenden, röthlichen Milch wird, welche die Eigenschaft besitzt, bei einem anhaltenden Gebrauche, eine große Zartheit und feine Farbe zu erhalten.

Löst man feines Benzorbarz in Rosengeist auf, gießt man etwas davon in's Wasser, so gibt es eine schöne, weiße wohlriechende Milch.

Es lassen sich der Jungfernmilch auch eifliche Tropfen Ambra und Moschusgeist zusetzen.

Oder: Man löst Benzoe in 8 Gewichttheilen Wein-geist auf, seihet die Flüssigkeit durch und vermischet sie mit 3 Theilen Rosenwasser.

Rosenmilch. Lait de Roses.

Hierzu bereitet man zunächst süße Mandelmilch. Zu dem Ende röstet man z. B. 1 Pfund, mit heißem Wasser abgebrühte, darauf im kalten Wasser abgekühlte, dann abgeschälte und mit einer alten Serviette abgetrocknete süße Mandeln in einem Steinmörser mit hölzerner Keule zu einer breiartigen Masse, wobei man etwas Rosenwasser und 2 Loth Zucker und dann nach und nach 3 Quart Rosenwasser zusetzt und Alles wohl durcheinander reibt. Durch Hülfe des Zuckers und des in den Mandeln enthaltenen Schleimes vereinigt sich das fette Oehl der Mandeln mit dem Wasser zu einer milchigten Flüssigkeit, die man durch ein Filtrum von locker gewebter Leinwand von der Kleie der Mandeln absondert.

Oder: Man löst arabisches Gummi oder Tragant und Zucker im kalten Wasser auf, setzt eine verhältnismäßige Quantität gutes Mandelöhl hinzu und vereinigt Alles durch anhaltendes Schwirren mit einander. Nun löst man 2 Loth venezianische Seife in einem Theile der Mandelmilch in gelinder Hitze auf, setze dann 2 Loth fein geschnittenes, reines weißes Wachs hinzu und wenn dieses von der Seife aufgelöst worden, wird die Masse mit dem übrigen Rosenwasser und 1 Quart Rosengeist vereinigt und dann die hierdurch entstandene Rosenmilch in Fläschchen gefüllt.

Die Rosenmilch ist als bestes Schönheitsmittel bekannt. Ihr Gebrauch zum Waschen macht die Haut zart und weiß und vertreibt die etwa darauf sich befindenden Finnen und Sommerflecke. Man muß sie vor dem Gebrauche immer stark schütteln.

Wohlriechende Mandelseife.

Man übergießt z. B. 1 Pfund feine, weiße Baumöltheife, nach dem Schaben in dünne Spähne, mit 1 Pfund weichen Wasser, bringe es in einem reinen Gefäße über gelindes Kohlenfeuer zum Kochen, wobei Alles mit einem hölzernen Spatel umgerührt wird. Wenn die Seife zergangen ist, setzt man $\frac{1}{2}$ Quart Mandelmilch, welche von bitteren Mandeln bereitet worden, hinzu, und wenn bei fortgesetzter Erhitzung die Flüssigkeit so weit verdünnet ist, daß eine herausgenommene Probe eine schaumige Masse darstellt, die nicht an den Händen klebt, so nimmt man das Gefäß vom Feuer und läßt die Masse unter beständigem Umrühren etwas abkühlen, setzt dann 20 Tropfen Rosenholzöhl, 10 Tropfen Pergamolöhl, eben so viel Lavendelöhl, nebst 6 Gran Moschus hinzu, und nachdem Alles aufs Vollkommenste mit einander vereinigt worden, gießt man die Masse in eine hölzerne Schachtel, die mit Papier belegt und deren Boden durchlöchert ist. Man läßt an einem warmen Orte die Seife austrocknen und schneidet sie dann in Stücken.

Finnen vertreibende Pommade.

Man lasse in einem irdenen Kegel 1 Loth reines, weißes Wachs über gelindem Kohlenfeuer schmelzen, setze 12 Loth süßes Mandelöhl und 3 Quentchen Wallrath hinzu und lasse, nachdem das Gefäß vom Feuer genommen worden, den Inhalt desselben, unter öfterm Umrühren, abkühlen. Wenn dieselbe noch lauwarm ist, setze man ihr 16 Loth

doppeltes Rosenwasser zu, und schlage mit einem Spatel das Ganze wohl durcheinander, bis es recht weiß geworden, und fülle es dann zur Aufbewahrung in Töpfe. Diese Pommade gewährt außer der Vertreibung der Finnen übrigens auch den Vortheil, die Haut der Personen, die sich der Schminke bedienen, vor Verletzung zu schützen, besonders wenn die Schminke von schädlichen Substanzen, wie Zinnober, Carmin u. d. zusammengesetzt ist.

Zubereitung des Fettes zu den Pommeden.

Das thierische Fett wird um so eher ranzig und erhält einen unangenehmen Geruch, je weicher es ist, oder je stärker die Hitze war, bei der es angeschmolzen wurde und jemehr Leimtheile damit verbunden bleiben. Es muß daher, nachdem es vorher sorgfältig, vermittelst des Wassers von allem anhängenden Blute gereinigt worden, entweder bei gelinder Hitze, oder, was noch besser ist, durch einen Zusatz von Wasser geschmolzen werden, in welchem letztern Falle die Leimtheile sich leichter ausscheiden, wenn das Fett während des Schmelzens öfters mit dem Wasser durchgerührt wird. Damit das Fett eine weiße Farbe behalte, wird jedesmal der geschmolzene Antheil abgeschöpft und durch einen feinen Durchschlag in ein reines, irdenes Gefäß gefaßt.

Um eine gute Pommade zu verfertigen, muß man 2 Theile Schweinefett, 1 Theil Hammeltalg und 1 Theil Rindsfett nehmen, und soll sie sehr weiß austallen, so nim mit man nur 1 Theil Schweinefett, 1 Theil Rindsfett, 2 Theile Hammeltalg und 2 Loth reines, weißes Wachs auf jedes Pfund Fett.

Aromatisches Schweizer-Kräuter-Haar-Öhl

Man weiche z. B. 1 Pfund aromatische Schweizer-Kräuter in 6 Pfund Brennöhl 4 Wochen ein, gieße dann das Oehl durch ein Filtrum und presse den Rückstand aus, und gieße beide Flüssigkeiten zusammen. Die Eigenschaften dieses Kräuter-Dehles sind ohngefähr dieselben, wie die des Haarspiritus.

Mittel zur Färbung der Haare.

Haare dunkel zu färben.

Man wäscht die Haare mit warmen, weichen Wasser, alsdann beneht man dieselben mit einer Auflösung von 1 Pfund reinen Gewächslaugensalz (Kalk), und 1 Pfund Rosenwasser, läßt sie luftig trocknen. Diese Operation wiederholt man 8 Tage lang, täglich drei bis vier Mal.

Weisse Haare hellbraun zu färben.

Nachdem die Haare durch Reiben mit Weizen- und Gerstenkleie und warmen Wasser, von ihren Fruchtigkeiten befreit worden, werden sie einige Male mit frisch bereitetem klarem Kaltwasser gewaschen. Je öfter dieses wiederholt wird, desto dunkler wird die Farbe der Haare.

Haare schwarz zu färben.

Nachdem die Haare von ihrer Fettigkeit auf vorbeschriebene Weise befreit worden, bestreicht man sie zu wiederholten Malen, mit einer Auflösung von 1 Quentchen weissen Silbersalpeter in 2 Pfund Rosenwasser, und läßt sie an der Luft trocknen, wodurch sie eine schöne schwarze Farbe annehmen, die sehr dauerhaft ist.

Potpourri's.

Unter dieser Benennung werden sowohl trockene, als flüssige Zusammensetzungen wohlriechender, einfacher, natürlicher, oder künstlich erzeugter Stoffe verstanden, die entweder nach ihrer Hauptingredienz, oder nach dem Zwecke ihrer Anwendung benannt werden. Man füllt die trockenen Potpourri's gewöhnlich in dazu eigends geformte Porzellanbüchsen, z. B. Urnen u. dergl. die man wohl zubindet oder verschließt. Die flüssigen Potpourri's hingegen kommen in tierliche Flaschen von weißem Glase mit gut eingeriebenen Stoppeln.

Bei Anlegung der Potpourri's hat man besonders darauf zu achten, daß die für selbige bestimmten Stoffe frisch, und möglichst bester Qualität sind, und daß man alle trockenen Substanzen gehörig durch Stoßen oder Schneiden zerkleinert, und überhaupt deren Zubereitung möglichst beschleunigt, damit nicht ein Theil der Riechstoffe verflüchtigt, bevor man mit der Arbeit zu Ende kömmt.

Flüssiges Potpourri. Man nehme ein Quart Weingeist von 80 Grad (aber gereinigten), Lavendelöl, Duendelöl, Bergamottöl, von jedem 1 Loth; ferner $\frac{1}{4}$ Loth Gewürznelköl, $\frac{1}{2}$ Loth Zitronenöl, $\frac{1}{2}$ Gran Quentschen peruvianischen Balsam und 2 Gran Moschus.

Nach genauer Verbindung mit dem Weingeiste auf die bekannte Weise wird der Vermischung noch hinzugesetzt: 6 Loth Rosen- und eben so viel Pommeranzenblüthwasser, und das hierauf fertige Potpourri in Flaschen aufbewahrt.

Trockene Potpourri.

Man nehme: Pommeranzenblüthen, Thymian, Salbei, Rosenholz, Rosmarinblüthen, Majoranspitzen, Basilikumkraut, Melissenkraut, von jedem $\frac{1}{4}$ Pfund; ferner: dunkelrothe Gartennelken und frische Lilienblätter, von jedem 1 Pfund; Rosenblätter und Lavendelblumen, von jedem $\frac{1}{2}$ Pfund; Zimmtblumen $\frac{1}{4}$ Pfund, Gewürznelken und Zittwerwur, von jedem 3 Loth; Cardemomen 2 Loth; 2 kleine Muskatnüsse und 5 Loth florentinische Beilchenwurzel.

Alles dieses klein geschnitten und gestoßen, wird in einem Topfe mit Salz schichtweise eingeweicht, und sodann gut zugebunden, 1 Monat lang stehen gelassen und hierauf noch Folgendes zugemischt: Jasminöl, Lavendelöl, von jedem $\frac{1}{2}$ Loth, Cederaöl $\frac{3}{4}$ Loth; Moschus 3 Gran, und Ambra 2 Gran. Nach genauer Vermengung wird das nun fertige Potpourri in die dazu bestimmten Vasen, Urnen etc. eingefüllt, und wohl zugebunden an kühlen Orten aufbewahrt.

Potpourri gegen die Motten.

Man nehme 5 Pfund Sägespäne von Kiebnholz, 1 Pfund Lavendelblumen, 2 Loth Kampfer, $\frac{1}{2}$ Loth Bisamhäutchen, 2 Loth Rosmarinöl, 1 Loth Bergamottöl und $\frac{3}{4}$ Loth Lavendelöl.

Nachdem Alles gehörig zerkleinert und wohl untereinander gemischt ist, wird es als genanntes Mittel angewendet. Wohlriechendes Pulver zwischen Kleider und Wäsche zu legen.

Acht Gewichtstheile im Schatten getrockneter Rosenblätter, mit drei dergleichen Theilen Gewürznelken und einem Theile Muskatblüthen zusammen pulverisirt, sodann in ein Beutelchen von feiner Leinwand genähet und so in den Kleiderschrank oder in die Wäsche gelegt.

Ofenlad oder Ofenstangen zum Wohlgeruch in den Zimmern.

Man nimmt Storax, Benzoe und Labanungummi, von jedem 4 Loth; Mastix und Weibrauch, von jedem 1 Loth; und $\frac{1}{4}$ Loth flüssigen Storax. Dieses läßt man bei ganz gelinder Wärme zusammenschmelzen, und nachdem man noch Ressenöl, Gedraöl, Lavendelöl, Bergamottöl, von jedem 20 Tropfen, nebst $\frac{1}{2}$ Loth peruvianischen Balsam dazu gemischt hat, so werden aus dieser warmen Masse auf einem Bleche oder Brette runde Stängelchen geformt, die man nach dem Erkalten durch rasches Hin- und Herbewegen über Kohlenfeuer oder einer Spiritusflamme auf ihrer Oberfläche glättet und auch wohl mit etwas Weingeist abwäscht. Die fertigen Ofenladstangen werden alsdann, in Papier eingewickelt, aufbewahrt, und bei deren Anwendung etwas davon an die heiße Ofenplatte gestrichen, wodurch schnell ein angenehmer Geruch im Zimmer verbreitet wird.

Räucherkerzchen.

Diese werden verfertigt, indem man 4 Pfund ganz feines Lindenholzkohlenpulver von gut ausgeglühten Kohlen mit den nachbenannten Ingredienzen, (die gleichfalls fein pulverisirt und mit dem Kohlenpulver dann genau vermischt werden müssen) und sodann mit Tragantflein zu einem etwas festem Teige knetet, von demselben die gewöhnlichen Räucherkerzchen entweder mit den Fingern bildet oder in Formen die Gestalt der gewöhnlichen Räucherkerzchen gibt, welche sodann, neben einander auf ein Brett gestellt, im Schatten bald austrocknen. Die Bestandtheile dieser Räucherkerzchen, wovon ein einziges ein ganzes Zimmer mit dem feinen Wohlgeruche ausdampft, bestehen aus: 20 Loth Storaxgummi, Benzoe, Amira, Labanum, von jedem 4 Lth., 3 Loth Mastix, Weibrauch und Bernstein, von jedem $\frac{1}{4}$ Pf.; ferner: flüssigen Storax, 6 Loth, und peruvianischen Balsam 1 Loth. Den Tragantflein erhält man, indem man $\frac{1}{2}$ Loth Gummi-Resin in einer Flasche mit $\frac{1}{4}$ Quart Rosenwasser übergießt und ihn darin, bei mäßiger Wärme, auflösen läßt, wozu ungefähr zwei Tage Zeit erforderlich ist.

Die geeignete Lindenholzohle erhält man, wenn man das beste, trockene Lindenholz in kleine Würfelstücken zerschneiden läßt, diese in einen recht heißen Backofen thut — woselbst sie bald schwarz werden oder sie verkohlen, ohne zu verbrennen — und sie demnach in einem Topfe mit Wasser ablöset, hierauf das Wasser abgießt, und sobald die Kohlen ganz trocken geworden, stößt man sie fein und schlägt das Kohlenpulver zum Gebrauche durch ein Haarsieb.

Räucher-Papier. Man bereitet dasselbe aus: 1 Unze Benzoe, 1 Unze Storax, $\frac{3}{4}$ Unze Mastix, $\frac{3}{4}$ Unze Weibrauch, $\frac{3}{4}$ Unze Arochar, $\frac{1}{4}$ Unze Opobalsam, $\frac{1}{4}$ Unze gestohene und pulverisirte Muskatnüsse. Diese Ingredienzen werden in der Wärme mit $\frac{1}{2}$ Pfund Alkohol ausgefogen, und während acht bis zehn Tagen durch häufiges Umschütteln inniger mit einander verbunden und hierauf filtrirt. Hierzu wird Bergamott-, Zitronen- und Ressenöl, von jedem $\frac{1}{4}$ Loth; Zimmt- und Lavendelöl $\frac{1}{4}$ Loth, Perubalsam aber 3 Loth, hinzugesetzt und nun mit der so erhaltenen Masse das ungeleimte, ausgebreitete, feine, weiße Druckpapier, auf beiden Seiten wechselweise mittelst eines in dieselbe getauchten Schwämmchens, einmal überstrichen und dann im Schatten trocken werden lassen, worauf man es in bestebig große Stücke zerschneidet, die man nur über dem Lichte oder in der heißen Ofenröhre warm werden zu lassen braucht, um ein ganzes Zimmer zu parfümiren.