

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

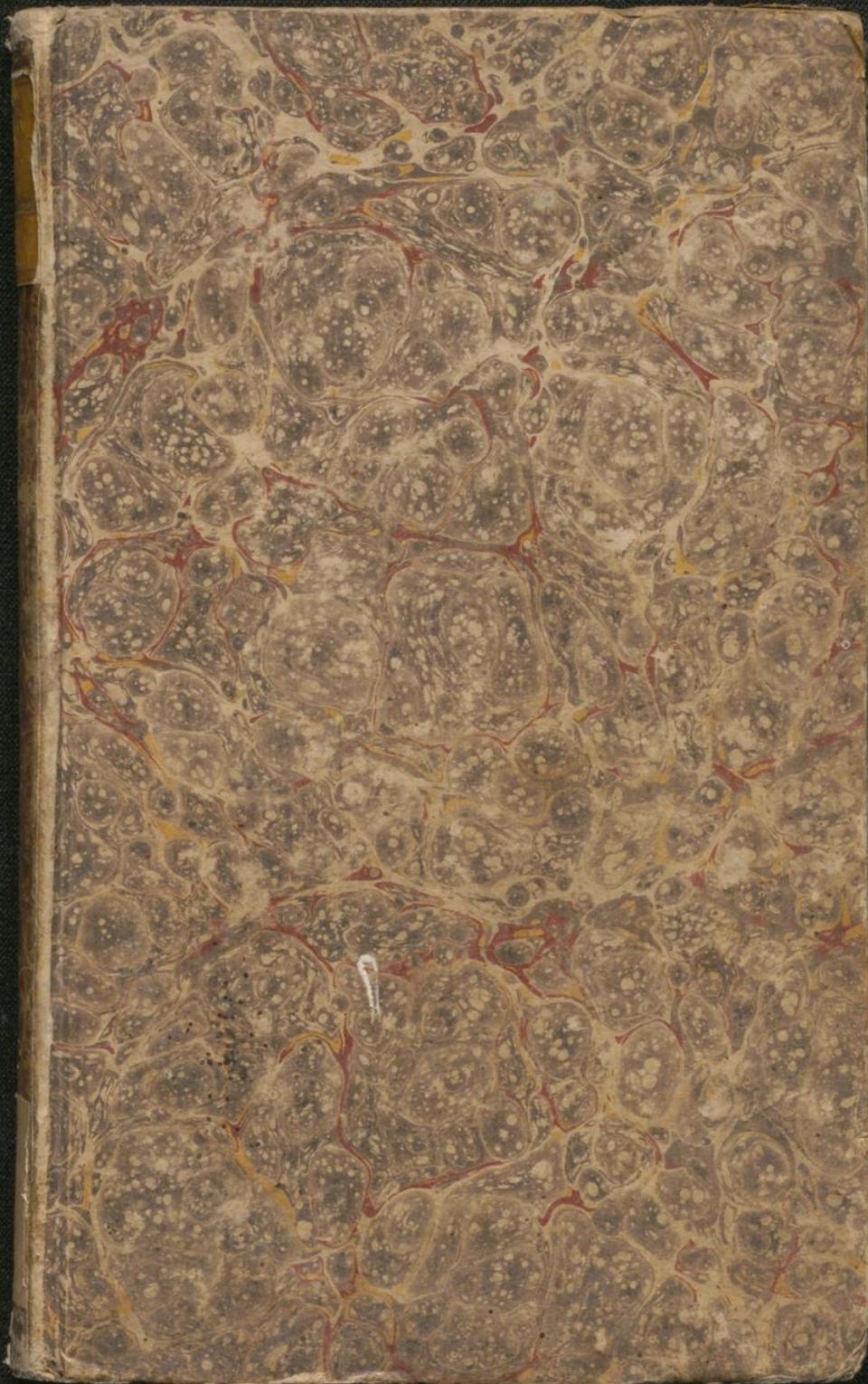
Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

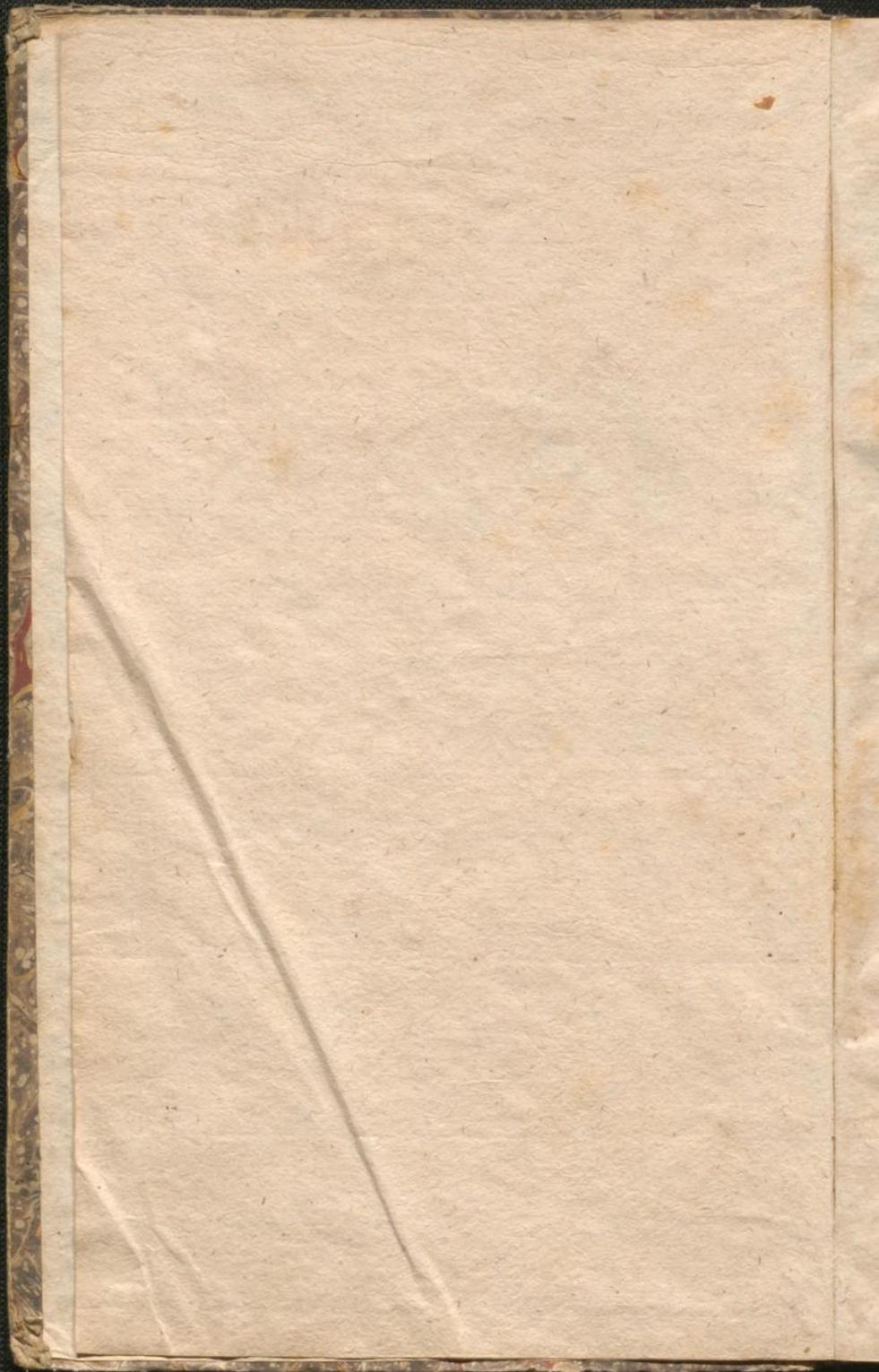
[urn:nbn:de:bsz:31-253873](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-253873)



95B 77424 Ex libris
Rüdt von Collenberg'sche Schloßbibliothek



Schloß Bötigheim



Weibliche
Forstökonomie

oder

Anweisung,
die Produkte der Wälder

als:

Thiere, Bäume, Sträucher, Pflanzen und Schwämme
in der Haushaltung auf das Mannigfaltigste zu
benutzen.

Ein

Handbuch für Damen.

Von der

Verfasserin der Gartenökonomie
für Frauenzimmer.

Posen und Leipzig,
bei Johann Friedrich Kühn.
1808.

Marie v. Rüd.

1775
Zur Erinnerung

an die

die Mitglieder der

Landesbibliothek
in der Stadt

Landesbibliothek

Landesbibliothek
in der Stadt

1775
Landesbibliothek
in der Stadt

Inhaltsanzeige.

Erste Abtheilung.

Von den Thieren oder dem Wildpret.

Erster Brief.

Einleitung.

Zweiter Brief.

Hirsch.

- Hirschfleisch mit Brodpfeffer.
— — mit Kirsch- oder Pflaumenmus.
— — mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.
— — mit Mandeln und Rosinen.
— — auf andere Art gelb gemacht.
— — mit Kapern.
— — mit Citronen.
— — gedämpft.
— — gedämpft mit Sardellen.
— — mit Sauerkraut im Backofen.
Haschis von Hirschbraten.
Fritandellen von Hirschfleisch.
Würste von Hirschfleisch.
Estalops von Hirschfleisch.
Hirschziemer panirt.
— — auf andere Art panirt.
Pastete von Hirschfleisch.
Kalte Pastete von Hirschfleisch.
Hirschziemer oder Schlegel zu braten.
Hirschschlegel zu braten, daß er lange dauert.
Rollade von Hirschschwamme.
Magout von Hirsch-Ohren, Zunge und Maul.
— — — auf andere Art.

IV

- Hirschohren mit Petersilie.
 — — mit Trüffel.
 — — mit Muscheln.
 Hirschläufte mit Butter und Citronen.
 — — einzulegen.
 Hirschleber zuzurichten.
 Hirschfolben zuzubereiten.
 — — mit Butter und Muskatblüthe.
 — — srikasirt.
 — — mit saurer Limonienbrühe.
 — — mit Trüffel.
 — — mit jungen Erbsen.
 Hirschfleisch aufzubewahren.
 Sulzen oder Gelees.
 Sulzen auf andere Art.

Dritter Brief.

Neh.

- Nehfleisch zu kochen.
 — sauer zu kochen.
 — — auf andere Art.
 — braun zu kochen.
 — auf andere Art.
 — mit schwarzer Sauce.
 Nehziemer in Pfeffer.
 Nehkeule gedämpft.
 Nehfleisch mit Kapern.
 — mit Citronen.
 — mit Sardellen.
 — mit Mandeln und Rosinen.
 — im Ragout.
 Kritandeaur von Nehfleisch.
 Pastete von einem Nehschlegel auf Wiener Art.
 Pastete von Nehziemer.
 Kalte Pastete von Nehziemer.
 Unge Schlagene Nehkeule.
 Nehkeule oder Ziemer zu braten.
 Marinirten Nehbraten zu braten.
 Nehkeule zu braten, daß man sie einige Tage aufbewahren
 kann.
 Nehbraten grillirt.
 — mit Kapern.
 — mit Citronen.
 — mit Sardellen.
 — mit Kümmel und Zwiebeln.
 Nehleber gedämpft.
 Nehlebermas.
 Nehchren.

Vierter Brief.

Wildes Schwein oder Schwarzwild.

Wildes Schweinefleisch mit Kapern.

- — mit Sardellen.
- — mit Brodypfeffer.
- — mit Mandeln und Rosinen.
- — mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.
- — zu kochen.
- — mit Kirschsauce.
- — mit Kirsch- und Pfauenmus.
- — mit Kümmel und Zwiebeln.
- — mit Sauertraut.
- — mit märkischen Rüben.

Panirtes wildes Schweinefleisch.

Pastete von wildem Schweinefleisch.

Wilden Schweinsbraten.

- — auf andere Art.

Frischling zu braten.

Schweinebraten mit gerösteter Zwiebel sauer zugerichtet.

Wilden Schweinebraten mit Kapern.

- — mit Sardellen.
- — mit Citronen.

Wilden Schweinskopf zuzurichten.

- — auf andere Art.

Preßkopf.

Gefüllten wilden Schweinskopf.

Wildes Schweinefleisch aufzubewahren.

Fünfter Brief.

Hasen.

Der Vorhase oder Hasentlein.

- — auf andere Art.

Hasenpfeffer.

- — auf andere Art.

Hasen gedämpft.

- in böhmischer Brühe.
- auf schweizer Art.
- à la matelotte.
- auf andere Art.

Potage von Hasen.

Suppe mit farcirten Hasen.

Magout von Hasen.

Filet au four von Hasen.

Hasenkalops.

Poupiettes von Hasen.

Kuchen von Hasen.

Pastete von Hasen.

VI

- Hasenpastete auf andere Art.
 — — à la Habillot.
 Tymbale von Hasen.
 Hasen zu braten.
 — — auf andere Art.
 Junge Hasen gefüllt zu braten.
 Farcirten Hasen zu braten.
 Hase im Schneeause
 — mit Ragout gebraten.
 — mit Sauerkraut.
 — — auf andere Art.
 Gebratenen Hasen mit Kaveru.
 — — mit Kümmel.
 — — mit gerösteten Zwiebeln.
 — — mit Citronen.
 Hasentorte.
 Kollade von Hasen.
 Hasen einige Zeit aufzubewahren.
 Benutzung der Hasenhaare zu Gespinnst.

Sechster Brief.

Wilder Auerhahn.

- Auerhahn in eine Pastete zu schlagen.
 — gebraten.
 — — auf andere Art.
 — — noch auf andere Art.

Trappe.

- Pastete von Trappe.
 Trappen zu braten.

Kranich. Birrhuhn.

- Pastete von Birrhuhn.
 Birrhuhn zu braten.

Siebenter Brief.

Wilde Gänse.

- Wilde Gänse in Essig zu beizen oder zu mariniren.
 — — in Pastete zu schlagen.
 — — zu braten
 Ragout von wilden Gänsen.
 Benutzung der Federn von wilden Gänsen.

Wilde Enten.

- Suppe von wilden Enten mit blauem Kohl.
 Potage von wilden Enten mit Champignons.

- Wilde Enten in ihrer eignen Brühe.
 — — mit einer braunen Sauce.
 — — mit Orangensauce.
 — — mit Kirchsauce.
 — — mit Wachholdersauce.
 — — mit Hachis von Morcheln.
 — — gedämpft.
 — — auf andere Art.
 — — à la marle.
 Ragout von wilden Enten.
 — — à la roi.
 Brissols von wilden Enten.
 Wilde Enten mit Sauerkraut.
 Pastete von wilden Enten.
 — — auf andere Art.
 Wilde Enten zu braten.

Wasserhuhn.

- Wasserhuhn zu dämpfen.
 — — zu braten.

Wasserschnepfen.

- Wasserschnepfen zu dämpfen.
 — — auf andere Art zuzurichten.
 — — im Sürtout.
 — — zu braten.

Uchter Brief.

Schnepfen.

- Suppe von Schnepfen.
 Schnepfen zu kochen.
 — — auf andere Art zuzurichten.
 — — in einer Sauce.
 — — mit einer braunen Sauce.
 — — in Wein.
 — — mit Coulis.
 — — mit Salmi.
 — — mit Vanade.
 — — gedämpft.
 Ragout von Schnepfen.
 Hachis von Schnepfen.
 Pastete von Schnepfen.
 — — auf französische Art.
 Lortte von Schnepfen.
 Schnepfen zu braten.
 — — gefüllt zu braten.
 — — gebraten mit Sauce.

Haselhubn.

- Haselhubn gekocht.
 Salmi von Haselhubnern.
 Pastete von Haselhubnern.
 — — auf andere Art.
 Haselhubn zu braten.
 Gebratene Haselhubner mit einer Brühe.
 Haselhubner lange aufzubewahren.

Neunter Brief.

Rebhühner.

- Suppe von Rebhühnern für Kranke.
 — — mit Kapern.
 Potage von Rebhühnern.
 Rebhühner gekocht
 — mit Petersilienwurzeln.
 — mit Sellerie.
 — mit Schinken.
 — mit Pommeranzenbrühe.
 — mit Citronat.
 — mit Kapern.
 — mit Ausern.
 — zu dämpfen.
 — à la braise.
 — à la Daube.
 — à l'etouffade.
 Cavilotide von Rebhühnern.
 Salmi von Rebhühnern.
 Nachtis von Rebhühnern.
 Rebhühner Gebäcke von Magen und Lebern.
 Bubberd von Rebhühnern.
 Rebhühner marinirt.
 — gebacken.
 — in Schnitten.
 Pastete von Rebhühnern.
 — — auf andere Art.
 Pouidon von Rebhühnern.
 Rebhühner Torte.
 — zu braten.
 — gebraten mit feinen Kräutern.
 — gebraten auf polnisch.
 Ragout von Rebhühnern.
 — — mit Citronen.
 — — mit Oliven.
 — — mit Sardellen.
 Rebhühner auf dem Rost gebraten.
 — en Aspic.
 — aufzubewahren.
 — zahm zu machen.

Zehnter Brief.

Wachteln.

- Suppe von Wachteln.
 Wachteln mit Basilikum.
 Wachteln in einer Braise.
 Krittasse von Wachteln.
 Wachteln in der Pfanne.
 Pastete von Wachteln.
 Wachteln zu braten.
 — — auf andere Art.

Wilde Tauben.

- Portage von wilden Tauben.
 Pastete von wilden Tauben.
 — — auf andere Art.
 Wilde Tauben zu braten.

Krammsvögel.

- Suppe von Krammsvögeln.
 Krammsvögel mit Wachholderbeeren.
 — — mit Ragout.
 — — gebaken.
 — — auf dem Rost oder in der Pfanne geröstet.
 — — zu braten.
 — — auf andere Art.
 Drosseln gespickt zu braten.

Lerchen und andere kleine Vögel.

- Lerchen zu dämpfen.
 — im Ragout.
 — auf andere Art.
 — mit Aepfeln.
 — mit Weinbeeren.
 — mit Zwiebeln.
 — mit Sauerkraut.
 Pastete von Lerchen
 — — auf andere Art.
 Poupidon von Lerchen.
 Lerchen zu braten.
 — zu braten mit Speck.
 — zu braten mit Sauce.
 — gefüllt zu braten.
 Torte von Lerchen.

* * *

- Suppe von Vögeln.
 Vogel gekocht.
 — — auf andere Art.

X

Vogel gekocht noch auf eine andere Art.

- mit Sauce.
- mit Apfeln.
- mit Weinbeeren.
- gedämpft.

Pastete von Vögeln.

Pouyidon von Vögeln.

Lorte von Vögeln.

Vogel zu braten.

Geflügel eine kurze Dauer zu geben.

- auf andere Art.
- noch auf andere Art.

Vogel Weilen weit zu verschicken.

- auf andere Art.
- in Schmalz aufzubewahren.
- zu mariniren oder in Essig aufzubewahren.

Filfter Brief.

Poularderie: Mästung des kleinen wilden
Geflügels.

Mästung der Kranksvögel.

- der Lerchen.
- des andern kleinen Geflügels.

Sahne Fasanerie.

Geier- und Schwänenhäute.

Zweite Abtheilung.

Von Bäumen, Sträuchern, Pflanzen und Schwämmen.

Zwölfter Brief.

Vogelkirschbaum.

Vogelkirschen zum Brantweinbrennen.

- — auf andere Art.
- — als Stellvertreter des Kaffees.

Feldbirnen.

Trocknen und Backen der Feldbirnen.

Mus von Feldbirnen.

Syrup von Feldbirnen.

Essig von Feldbirnen.

Brantwein von Feldbirnen.

Cyder von Feldbirnen.

Holzäpfel.

Gelee von Holzäpfeln.

Cyder oder Wein von Holzäpfeln.

Brantwein aus Holzäpfeln.
Essig aus Holzäpfeln.

Ebereschenbaum.

Ebereschen einzumachen.
Brantwein von Ebereschen.

Dreizehnter Brief.

Eiche.

Essig von Eichen.
Mehl von Eichel.
Kaffee von Eichel.
Eichel lange frisch zu erhalten.
Rinde der Eichen zum Färben.

Buche.

Mehl von Bucheckern.
Kaffee von Bucheckern.
Dehl von Bucheckern.

Birke.

Champagnerwein aus Birkenfaft.
Syrup von Birkenfaft.
Essig von Birkenfaft.

Ahorn.

Zucker aus Ahornfaft.
Brantwein aus Ahornfaft.
Essig von Ahornfaft.

Linde.

Chokolade aus den Lindennüssen.
Dehl aus den Lindennüssen.
Rinde des Lindenbaums als Flachsurrogat.

Pappeln.

Baumwolle von Pappeln.
Watte von Pappelnwolle.
Pette von Pappelnwolle.
Dehl aus Pappelnsaamen.

Weide.

Saft.
Baumwolle.
Watte.
Pette.
Dehl.

Nachschrift.

Wilde Kastanien.

Mehl aus wilden Kastanien.
 Kraftmehl aus wilden Kastanien.
 Eisenwasser aus wilden Kastanien.
 Bleichwasser aus wilden Kastanien.
 Dehl aus wilden Kastanien.
 Lampen aus wilden Kastanien.
 Brantwein aus wilden Kastanien.
 Mische von wilden Kastanien.
 Wachs aus den harzigen Knospen.
 Schale, ein Mittel gegen die Wanzen.
 Blätter.

Vierzehnter Brief.

Haselnüsse.

Mehl von Haselnüssen.
 Torten von Haselnüssen.
 Zuckerbrot von Haselnüssen.
 Marzipan von Haselnüssen.
 Blantmanger von Haselnüssen.
 Conserve von Haselnüssen.
 Gefrorenes von Haselnüssen.
 Mandelmilch von Haselnüssen.
 Kühltrank von Haselnüssen.
 Kaffee von Haselnüssen.
 Chokolade von Haselnüssen.
 Dehl aus Haselnüssen.
 Haselnüsse wohl aufzubewahren.
 — aufzufrischen.

Schlehen.

Schlehen einzumachen.
 — als Surrogat der Oliven.
 Saft von Schlehen.
 Schlehenwein.
 Brantwein von Schlehen.
 Schlehenblüthe als Thee.
 — — zur Farbe.

Berberitzen.

Eingemachte Berberitzen.
 Fattweg von Berberitzen.
 Marmelade von Berberitzen.
 Saft von Berberitzen.
 Gelee von Berberitzen.
 Gefrorenes von Berberitzen.
 Morzellen von Berberitzen.

Wunsch von Berberitzen.
 Brantwein von Berberitzen.
 Salz von Berberitzen zum Gledausmachen.
 Thee aus den Blättern der Berberitzen.
 Gelbe Farbe aus der Wurzel des Berberitzenstrauchs.

Funfzehnter Brief.

Himbeeren.

Kalteschale von Himbeeren.
 Brühe von Himbeeren.
 Krems von Himbeeren.
 Lortz von Himbeeren.
 Marzipan von Himbeeren.
 Eingemachte Himbeeren.
 Saft von Himbeeren.
 Kompot vom Himbeeren.
 Gelee von Himbeeren.
 Gefrorenes von Himbeeren.
 Wasser von Himbeeren.
 Wein von Himbeeren.
 Himbeermetz.
 Brantwein von Himbeeren.
 Natassia von Himbeeren.
 Himbeereffig.
 Himbeeren aufzubewahren.
 Thee von Himbeerblättern.

Brombeeren.

Wein von Brombeeren.
 Metz von Brombeeren.
 Brantwein aus Brombeeren.
 Effig aus Brombeeren.
 Saft zum Färben der Weine.

Spielringe oder Eibischbeeren.

Conserve von Spielringen.

Mehlbeeren.

Conserve von Mehlbeeren.

Elsebeeren.

Mus von Elsebeeren.
 Brantwein von Elsebeeren.
 Effig.

Sechszehnter Brief.

Hagebutten.

Hagebutten zu reinigen.
 Hagebutten gedörrt.
 Suppe von Hagebutten.

XIV

Brühe von Hagebutten.
 Hagebutten zu kochen.
 Mus von Hagebutten.
 Gedämpfte Hagebutten.
 Salse von Hagebutten.
 Torte von Hagebutten.
 Hagebutten einzumachen.
 Hagebuttenmarc.
 Marmelade von Hagebutten.
 Gefrorenes von Hagebutten.
 Mehl aus den Saamenkernern der Hagebutten.
 Kaffee von Hagebutten.
 Thee von Hagebuttenblättern.

Wachholderbeeren.

Wachholderbrühe.
 Wachholderfafft
 Lattwerg von Wachholderbeeren.
 Gefrorenes von Wachholderbeeren.
 Wein von Wachholderbeeren.
 Tränke von Wachholderbeeren.
 Abaezogener Brantwein von Wachholderbeeren.
 Natafia von Wachholderbeeren.

Siebzehnter Brief.

Erdbeeren.

Suppe von Erdbeeren.
 Kalkeschale von Erdbeeren.
 Brühe von Erdbeeren.
 Mus von Erdbeeren.
 Koch von Erdbeeren.
 Gestoffte Erdbeeren.
 Salse von Erdbeeren.
 Torte von Erdbeeren.
 Marzipan von Erdbeeren.
 Safft von Erdbeeren.
 Gelee von Erdbeeren.
 Gefrorenes von Erdbeeren.
 Wasser von Erdbeeren.
 Wein von Erdbeeren.
 Brantwein von Erdbeeren.
 Erdbeerliqueur
 Essig von Erdbeeren.
 Aufbewahren der Erdbeeren.
 Thee von Erdbeerblättern.

Heidelbeeren.

Suppe von Heidelbeeren.
 Mus von Heidelbeeren.
 Kuchen von Heidelbeeren.
 Rob von Heidelbeeren.

Gefrorenes von Heidelbeeren.
 Saft von Heidelbeeren zum Färben der Weine.
 Violette Farbe von Heidelbeeren.
 Heidelbeeren zu backen oder zu trocknen.

Preusselbeeren.

Preusselbeeren einzumachen.
 Saft von Preusselbeeren.
 Preusselbeeren lange frisch zu erhalten.

Achtzehnter Brief.

Pilze. Trüffel.

Potage mit Trüffeln.
 Trüffeln in kurzer Brühe.
 Trüffeln mit Schinken.
 Trüffeln à la braise.
 Ragout von Trüffeln.
 Trüffeln zu braten.
 Sauce von Trüffeln.
 Torte von Trüffeln.

Morcheln.

Suppe von Morcheln.
 Potage von Morcheln.
 Morcheln zu kochen.
 — mit Sahne.
 — auf italienisch.
 Ragout von Morcheln.
 Morcheln mit Speck.
 — zu backen.
 — zu füllen.
 — mit gefülltem Brod
 Morchelstorte.
 Morcheln abgetrocknet.

Champignons.

Potage von Champignons.
 Champignons zu kochen.
 — — mit Wein.
 — — mit Sahne.
 — — mit Ragout.
 — — im Kasseroll.
 — — gebacken.
 — — auf dem Rost.
 — — Torte.
 Salat von Champignons.
 Champignons in Essig einzumachen.
 Champignonspulver.
 Mittel wider Vergiftung durch Champignons.
 Champignonsbeese anzulegen.

Maischwämme, Moufferons oder Moos-
schwämme.

Moufferons zu schmoren.

- — in Butter geröstet.
- — mit Ragout.
- — mit Sahne.
- — gebacken.

Sauce von Moufferons.

Moufferons - Torte.

Neunzehnter Brief.

Pfifferlinge.

Pfifferlinge mit grüner Petersilie.

Pfifferlinge mit Kümmel.

Reisken oder Röhlinge.

Reisken zu braten.

— einzumachen.

Steinpilze.

Steinpilze sauer zu kochen.

- — in Butter geröstet.
- — einzumachen.

Mittel Champignons und andere esbare
Schwämme in Menge zu erziehen.

Mittel giftige Pilze unter den esbaren zu
entdecken.

Seife aus Baumschwämmen.

Farrenkraut.

Asche und Seife aus Farrenkraut.

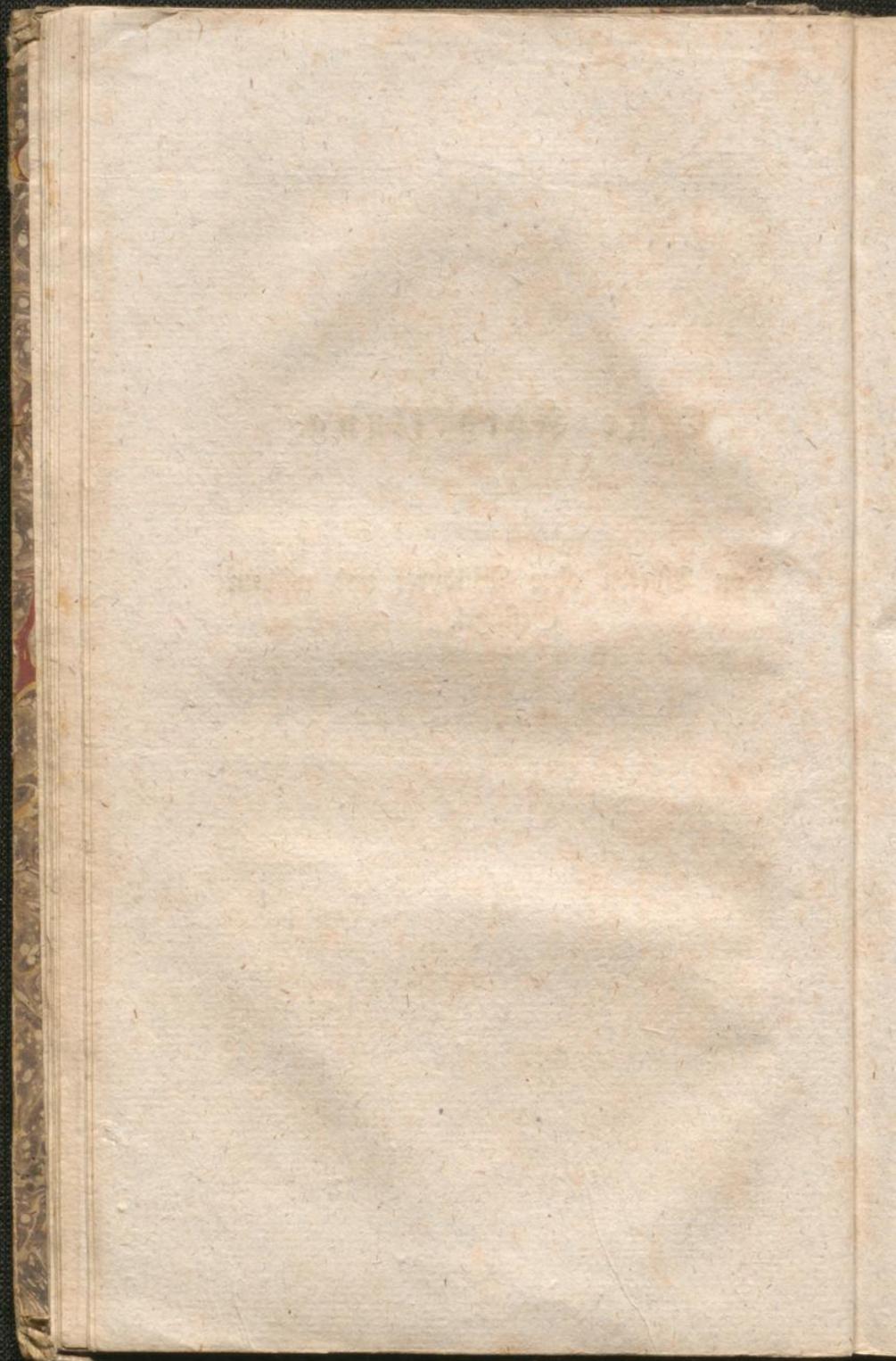
Moos.

Moosbrod zu backen.

Gespinnst von Kienraupen.

Erste Abtheilung.

Von Thieren oder Wildpret und wildem
Geflügel.



Erster Brief.

So sind Sie denn glücklich in Ihrem Waldhause, oder wie Sie es zu nennen belieben, in Ihrer Wildniß angelangt: ich wünsche Ihnen von Herzen Glück dazu, ja ich möchte wohl sagen: ich beneide Sie. — Zwar scheint Ihnen Ihr neuer Aufenthalt noch nicht ganz zu gefallen; indeß ich hoffe, die Gewohnheit und der künftige Frühling werden Sie gewiß mit Ihrem Geschick ausführen, und Schönheiten und Vorthelle finden lassen, die Sie in andern Gegenden umsonst suchen. Sie klagen, daß Sie hier aus der Welt verstoßen wären — aber, meine Liebe, Sie haben hier dagegen eine neue Welt um sich. — Sie sind jetzt der Natur im Schooße, welche Sie reichlich für die verlorenen Freuden entschädigen wird. Wäre ich eine Dichterin, so besänge ich Ihre ehrwürdigen Wälder und heiligen Haine, den Aufenthalt der Götter und guter Naturmenschen. Der melodische Gesang der Vögel, das mannichfaltige Grün der Bäume, kurz alle Reize des Landlebens in waldigen Gegenden würden meinem Gemälde das lebhafteste Colorit geben. Aber auch ohne diese dichterischen Schilderungen glaube ich Ihnen darthun zu können, daß Sie bei der Verwechslung Ihres Wohnortes nichts verloren haben, und mit der Zeit dort

ein, wenn auch nicht arkadisches, doch sehr angenehmes Leben führen werden.

Sie fürchten in Ihrem Unmuth, daß Sie, gleich unsern Armüthern, den alten teutschen Ahnenfrauen, Eicheln essen und sich mit Thierhäuten bekleiden, oder auf Moos werden schlafen müssen: — Wenn es auch möglich wäre, daß dieses Ernst seyn sollte, so wird Sie die Erfahrung bald belehren, daß die Produkte der Wälder unter den Händen einer geschickten Hausmutter reichlichen und mannichfachen Stoff zu einer guten, bequemen, oft luxuridsen Lebensart darbieten. Die Jagd, liebe Auguste, wird Ihren Tisch und Ihre Vorrathskammer von Zeit zu Zeit mit einer Menge von Fleisch und Geflügel, ja ich kann hinzufügen: mit Leckerbissen versorgen. Die Bäume locken Sie freilich nicht durch liebliche Früchte zur Erndte ein, indeß sind Sie doch auf mancherlei Art in der Oekonomie brauchbar und nützlich. Die niedern Sträucher haben größtentheils genießbare Früchte, und fast jedes Gewächs, jede Pflanze, bis zum Schwamm und Moos haben einen entschiedenen Nutzen für irgend ein Bedürfniß des Lebens. —

Die lebendigen Bewohner des Waldes ernähren uns durch ihr Fleisch, oder sie bekleiden und schützen uns vor der Winterkälte durch ihren Balg, oder wir benutzen einzelne Theile ihres Körpers zu andern Bedürfnissen unserer Oekonomie. — Die Gewächse aber, welche wir in den Wäldern finden, sind in solcher Menge und Mannichfaltigkeit, und von so ausgebreitetem Nutzen, daß ich nicht im Stande bin, Ihnen hier dieß alles auf dem Finger herzuzählen.

Und sehen Sie da, meine Liebe, die Natur bietet Ihnen diesen Reichthum ohne alle Mühe und Kosten an. Die Thiere bedürfen nicht unserer Pflege und Zucht, und die Bäume und Pflanzen nicht eines mühsamen Anbaues, wie die Feld- und Gartengewächse. Diese gütige und allgemeine Mutter verlangt dafür nichts weiter von uns,

als Aufmerksamkeit und Fleiß, ihre freiwilligen unerkünstelten Gaben zu unserm Vortheil anzuwenden.

Wie kommt es nun, liebe Auguste, daß so viele unserer Mitschwester, mitten im Besiz dieser Schätze der Natur so unachtsam, — nachlässig — oder wie soll ich es sonst nennen? — sind, und wenig oder gar keinen Gebrauch davon machen? — Sind ihnen diese Geschenke der Mutter Natur unwillkommen, weil sie so gemein und überall zu finden sind, und nicht aus dem Auslande geholt werden dürfen? — Oder schämen sie sich ihren Genuß mit der ärmern Volksklasse zu theilen? — Oder ist es endlich sträfliche Nachlässigkeit, welche sie auf das, was sie umgiebt, unachtsam macht? — Vielleicht halten sie auch aus Unkunde die Produkte der Wälder und ihren Nutzen für die Oekonomie für zu geringfügig und wenig ergiebig. —

Gewiß, meine Beste, in unsern luxuriosen Zeiten ist es die Pflicht jeder Hausmutter und Landwirthin, neue Quellen zur Befriedigung unserer vermehrten Bedürfnisse aufzusuchen und zu benutzen: und wir finden jetzt, zur Ehre unsers Zeitalters, sehr viele unter ihnen, welche durch betriebfame Verwaltung ihrer Wirthschaft und Industrie ihre Landgüter und Besitzungen zum höchsten Ertrag zu bringen suchen. Warum wollen wir die Produkte der Wälder, welche in manchen Gegenden einen großen Theil dieser Besitzungen ausmachen, so ganz aus den Augen verlieren?

Aber, nicht wahr, Sie werden mir einwenden, daß die Produkte der Wälder schon längst benutzt worden sind, daß das Wildpret in den Küchen zu den köstlichsten Speisen zugerichtet wird, und die wilden Früchte zur Speisung des Gefindes oder wenigstens der Thiere angewendet werden; u. s. w. — Erlauben Sie, daß ich Ihnen diese Einwendungen beantworten darf.

Es ist wahr, daß die Zubereitung des Wildprets zum Genuß eine längst bekannte und geschätzte Sache ist; aber, verzeihen Sie, nicht alle Hausmütter verstehen den reichhaltigsten Gebrauch davon zu machen. Die Anzahl ihrer Zurichtungen ist so eingeschränkt, daß sie Gefahr laufen, durch ein ewiges Einerlei der Zubereitungsarten, den Gauen ihrer Tischgäste zu ermüden, welche sich endlich an dieser sonst wohlschmeckenden Speise zum Ekel und Ueberdruß sattigen; oder sie verstehen nicht die Kunst, dieselben zu Dauerspeisen zuzubereiten, denn ich habe schon oft die Klage gehört, daß, bei Mangel an Absatz in benachbarten Städten, so manches schöne Stück Wildpret verderben und ungenießbar werden mußte. Oder sie wissen endlich nicht alle Theile des Thieres schmackhaft zuzurichten und vortheilhaft anzuwenden, und verlieren auf diese Art einen ansehnlichen Theil des daraus zu ziehenden Gewinnstes.

Was aber die Benutzung der Gewächse, Pflanzen und Waldfrüchte anbelangt, so sind ihre Benutzungsarten noch weit weniger bekannt; man begnügt sich höchstens, die genießbaren zur Speisung der geringern Volksklasse anzuwenden, oder zur Fütterung unserer Hausthiere zu benutzen. Den Gebrauch, welchen wir von einer Menge Wald- oder wilden Gewächsen zu andern häuslichen Geschäften, Künsten oder Gewerken, die in die weibliche Oekonomie einschlagen, machen könnten, versäumen wir gemeinhin ganz.

Da Sie, liebe Auguste, in der Stadt erzogen sind, und jetzt einige Jahre in einer Gegend gelebt haben, in welcher Sie keine Waldungen in der Nähe hatten, so werden Sie mir verzeihen, daß ich auch Ihnen die Kenntniß von der Benutzung der Waldprodukte streitig mache. Um Ihnen jedoch Ihre Wildniß zu einem fruchtbaren Larde anzuschaffen, so erlauben Sie mir, daß ich Sie von Zeit zu Zeit, in meinem Briefwechsel, welchen

Sie selbst verlangen, über diese Gegenstände unterhalte; wir wollen dann in Gedanken manchen Spaziergang in den kühlen Wald machen, und wir werden nie ohne einige Beute für unsere Oekonomie zurückkehren.

Zweiter Brief.

Das erste, was Ihnen Ihr Gatte in die Küche liefert, ist ohne Zweifel ein Hirsch, das edelste Thier unter den Waldthieren. Ich darf Ihnen nicht erst sagen, wie schätzbar diese Fleischart für die Küche ist, Sie kennen ohne Zweifel dessen Werth: aber vielleicht haben Sie noch nicht Gelegenheit gehabt, die Abstufungen seiner Güte nach seinem Geschlecht und Alter kennen zu lernen. Ich muß Sie aber dabei mit der Waid- oder Jägersprache bekannt machen, weil die Nahmen, welche ihm die Jäger geben, schon stillschweigend seinen Werth bezeichnen.

Hirschkalb oder Wildkalb nennen sie ein junges Thier, das noch kein Jahr alt ist, jenes vom männlichen, dieses vom weiblichen Geschlecht; das Fleisch ist ohne Zweifel das zarteste und delikateste. Haben sie dieses Alter erreicht, und ihr Hanthaar die weisgelblichten Flecke verloren, so heißt man das männliche Spießier, und das weibliche Schmalthier und behält seinen Werth noch in gleichem Grade. Der Spießier setzt nun den ersten Ausschuß zum Geweih an. Gellthier nennt man das weibliche oder Schmalthier, wenn es sich das erste Jahr nicht begattet, und dies giebt sehr zartes und mürbes Fleisch: hat es aber ein Junges geworfen, so heißt es Hirschkuh oder Althier, und ist dem Hirsch, welcher erst ein Geweih mit mehreren Enden hat, gleich zu schätzen: so wie wir auch überhaupt der Regel nach das Weibchen bei diesem Wildpret

höher als das Männchen schätzen, weil es mürberes Fleisch hat.

In den Sommermonaten, besonders von Jakobi bis Ende August, da der Hirsch auf dem Felde den besten Fraß hat, und sich von den Körnern des Getreides nährt, haben die alten Hirsche den besten Geschmack, daher es auch die Hirschseiste genennt wird. Mit Anfang September aber geht ihre Brunstzeit an, welche 4 bis 5 Wochen dauert, und in dieser Zeit ist ihr Fleisch beinahe ungenießbar.

Aber Sie wollen vielleicht gern wissen, von welchem Alter der Hirsch ist, welcher Ihnen so eben gebracht worden ist? — Gut, wir wollen ihn nach den Kennzeichen untersuchen, welche mir davon bekannt sind. In dem ersten und zweiten Jahre wachsen dem Hirsch erst zwei kleine Spitzen aus, im dritten aber kommen die Augensprossen und dann die Stangen zum Vorschein. Wenn sich diese verstärkt haben, kommen in den folgenden Jahren die Enden, so daß er gemeinhin im sechsten Jahre schon ein Geweih von 14 bis 16 Enden hat. Ob sie nun gleich diese jährlich abwerfen, so wachsen doch wieder neue, wobei jedes Jahr ein neues Ende ansetzt, so daß man schon welche mit 66 Enden angetroffen hat. Wir müssen daher untersuchen: ob der Rosenstock, d. i. der krause Ring an dem untern Theil des Geweihes, kurz und breit ist: ob die Rosen dicht auf dem Kopfe, die Stangen stark und kraus, die Perlen daran stark und durchsichtig, und die Rinne breit und ausgehöhlt sind: ferner ob die Schalen an dem Laufe oder der Klaue stumpf und breit, und die Zähne gelb und wackelnd sind. Finden wir diese Kennzeichen, so ist das Thier gewiß alt. Wäre der Hirsch aber schon zerlegt, und wir könnten ihn nicht mehr nach seinem Geweih, seinen Läufen und Zähnen untersuchen, sondern wir müßten blos nach dem Fleisch urtheilen; so darf man nur dahin sehen, ob das Fell dick, klar und glänzend ist, besonders

an der Keule: fehlen ihm diese Eigenschaften, so ist er alt gewesen. Um nun aber das Fleisch davon dennoch genießbar und mürbe zu machen, so ist es nothwendig, daß wir es vor der Zurichtung mit einem Küchenhammer klopfen, und einige Tage mit Essig beizen. Zwar befördert schon das hinlängliche Mortificiren seine Mürbigkeit; doch dürfen wir es nicht so weit treiben, daß das Fleisch einen durchdringend ranzigen Geruch, oder gar ein grünliches oder schwärzliches Ansehen hat: denn ob es gleich auch in diesem Zustand noch seine Liebhaber finden würde, so ist es doch der Gesundheit höchst nachtheilig, indem es scharfe Cäfte verursacht; welche schlimme Wirkung noch durch den Speck, womit es gespickt und gebraten ist, vermehrt wird.

Endlich wird noch der Werth oder die Güte des Fleisches nach den Theilen des Thieres bestimmt: der Riemer oder das dicke Rückenstück, welches an der Keule abgelöst ist, giebt den herrlichsten Braten: diesem folgt nun die Keule selbst: und endlich das Schulterblatt. Das übrige Fleisch kommt nicht als Braten auf die Tafel, sondern wird mit mancherlei pikanten Saucen zugerichtet. Bei der Mannichfaltigkeit dieser Zurichtungsarten kann man jedoch noch den besten Gebrauch für den täglichen Tischbedarf davon machen.

Ehe Sie indeß von dem Fleische dieses Hirsches irgend eine Speise zubereiten können, ist es nothwendig, zuvor das Blut oder den Schweiß, wie es die Jäger nennen, wohl auszuwässern; bei denjenigen Stücken, welche der Schuß getroffen hat, pflegt man auch wohl das erste Wasser wieder abzugießen und frisches darauf zu füllen. Hierauf muß nun ferner die zähe Oberhaut sorgfältig bis auf das Fleisch abgezogen oder abgehäutet werden; zuletzt wird bei den meisten Zubereitungsarten noch das Fleisch mit Speck durchzogen oder gespickt.

Nach diesen Vorbereitungen nun können wir zu der Zurichtung der Speisen selbst übergehen, wovon ich Ihnen hier ein ziemlich reichhaltiges Verzeichniß beilege. Sie werden nach diesem nicht nur das Fleisch, sondern auch alle andere sonst wenig geachteten Theile des Thieres benutzen, und sehr schmackhaft zubereiten können.

Hirschfleisch mit Brodpfeffer.

Man hackt das Wildpret in kleine Kochstücke, setzt es mit Wasser und Salz zum Feuer, und läßt es weich kochen. Unterdessen röstet man Brodschnitten, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie zerkochen; ist dies geschehen, so treibt man sie durch ein Haarsieb in ein Kasserol, legt das Wildpret hinein, gießt Wein nebst etwas Essig daran, würzt es mit Ingwer, Pfeffer, Nelken, Citronschale und Zucker ab, und läßt es zusammen aufkochen. Zuletzt legt man ein Stück Butter darzu, und belegt es nach Belieben beim Anrichten mit Citronscheiben.

Hirschfleisch mit Kirsch- und Pflaumenmuß.

Das Fleisch wird wie zuvor abgekocht, alsdann thut man das Kirsch- oder Pflaumenmuß in einen Topf, verdünnt es mit der Brühe von dem abgekochten Wildpret, wozu man noch ein wenig Wein gießt, und läßt es kochen. Nachher streicht man dasselbe durch ein Sieb, legt das Fleisch darein, würzt es mit Nelken, Citronschale und Zucker, und macht es mit in Butter geröstetem Mehl sämig. Beim Anrichten streut man Zucker und kleingeschnittene Citronschale darauf, und garnirt es mit Citronscheiben.

Hirschfleisch mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.

Man kocht das Wildpret, in Stücken geschnitten, mit Wasser und Salz gar; kühlt es dann aus und legt es in ein Kasserol, gießt ein wenig von der Brühe, worin es gekocht worden, darauf, thut gestoßene Wachholderbeeren und ein wenig Ingwer und Pfeffer dazu, und läßt es wohl zugedeckt zusammen durchkochen. Dann röstet man feingeschnittene Zwiebeln und einen Löffel Mehl in Butter braun, und verdickt die Brühe auf dem Fleische damit. Wenn man die Wachholderbeeren oder die Zwiebeln nicht liebt; so kann man nach Gefallen das Eine oder das Andere weglassen.

Hirschfleisch mit Mandeln und Rosinen.

Nachdem man das Fleisch, wie zuvor, mit Wasser und Salz abgekocht hat, legt man es in ein Kasserol, thut abgezogene und in Streifen geschnittene Mandeln, und sauber abgewaschene Rosinen darzu, gießt Brühe und Wein daran, würzt es mit Melken, Citronschale und Scheiben, macht es mit ein wenig Weinessig und Zucker pikant und läßt es aufsieden. Zuletzt thut man ein wenig in Butter geröstetes Mehl, auch wohl etwas geriebenen Pfeffertuchen daran.

Auf andere Art gelb gemacht.

Man behandelt das Fleisch wie zuvor: thut es dann in ein Kasserol, streut geriebene Semmel darauf, gießt Brühe, Wein und Weinessig dazu, thut Ingwer, Pfeffer, Saffran, geschnittene Mandeln, Rosinen, Citronschale, Zucker und Butter daran, und läßt es sämig kochen.

Hirschfleisch mit Kapern.

Man kann dazu abgekochtes Hirschfleisch oder übriggebliebenen Braten nehmen, und nebst Butter, geriebener

Semmel, oder geröstetem Mehl in ein Kasserol thun, ein wenig Fleischbrühe und Wein darauf gießen, mit Pfeffer, Ingwer und ganzen Nelken abwürzen, und zuletzt einige Löffel voll Kapern hinzuthun; worauf man es über gelindem Kohlenfeuer allmählig durchkochen läßt.

Hirschfleisch mit Citronen.

Hierzu kann man ebenfalls frisch abgekochtes Fleisch oder Bratenreste nehmen, es in Scheiben schneiden, in ein Kasserol legen, und ein gut Theil Citronscheiben und Schalen daran thun; wobei man jedoch Achtung geben muß, daß weder die Kerne noch die weiße Schale darein kommt, wovon es einen bitteren Geschmack annehmen würde. Ferner thut man Butter, Gewürz, geriebene Semmel und ein Stück Zucker daran, gießt Fleischbrühe und Wein darauf, und läßt es sämig kochen.

Hirschfleisch gedämpft.

Man nimmt hierzu eine ganze oder halbe Hirschkeule und häutet sie sauber ab: hernach schneidet man Speck eines kleinen Fingers dick, bestreut denselben mit gestoßenem Gewürz und Salz, und durchzieht das Wildpret damit. Hierauf setzt man in einem Kasserol Butter und Speck über Kohlen und läßt es braun werden; bestreut das Fleisch mit Mehl, und läßt es in dem Kasserol mit Butter auf beiden Seiten braun rösten, gießt dann Fleischbrühe daran, und läßt es weich dämpfen. Sodann thut man Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel mit Nelken besteckt, nebst Pfeffer und Citronschalen darzu, und gießt Wein daran. Hiermit läßt man es nun vollends gar werden, und macht zuletzt die Brühe darauf, mit in Butter braun geröstetem Mehl sämig.

Hirschfleisch gedämpft mit Sardellen.

Man schneidet derbes Hirschfleisch von der Keule in dicke Scheiben, und spickt es mit grobem Speck. Hier- auf bestreut man es wie zuvor mit Mehl, und röstet es auf beiden Seiten in brauner Butter; gießt dann Brähe daran, und thut Lorbeerblätter und ein paar ganze Zwiebeln dazu. Wenn es nun hiermit eine gute Weile gedämpft ist, gießt man noch ein Glas Wein darzu und würzt es mit Ingwer, Pfeffer und ganzen Nelken. Un- terdessen hat man 6 Sardellen ausgewässert, welche man sofort abwäscht, ausgrädet, und mit ein wenig Wein an- gefeuchtet klein hacket, sie zu dem Fleisch in das Kasserol thut, und eine Weile zusammen durchdämpfen läßt.

Hirschfleisch mit Sauerkraut im Back- ofen.

Hierzu sind die Lendenbraten am besten: diese spickt man sauber, und bratet sie halb ab; hernach kocht man Sauerkraut, schneidet dieses mit einem Wiegemesser klein, setzt Butter in einem Kasserol über's Feuer, röstet ein we- nig Mehl darin, schüttet das gehackte Kraut hinein, gießt ein Quartierchen saure Sahne darauf, und läßt es mit einander durchdämpfen. Hierauf macht man einen Kranz von Teig um eine Schüssel, auf welcher angerichtet werden soll, bestreicht sie mit Butter, und thut etwas von dem Kraute hinein; legt die abgebratenen Lendenbraten darauf, und deckt sie mit dem übrigen Kraute zu, welches man oben platt zustreicht, mit geriebener Semmel bestreut und in einem Backofen abbacken läßt.

Haschis von Hirschbraten.

Man löset das übrig gebliebene Fleisch von den Kno- chen, und hacket es mit Speck und Zwiebeln vermittelst

eines Miegemeßers fein; dann röstet man Mehl in Butter gelblich, thut die Bratenbrühe, nebst ein wenig Bouillon, Wein, Eitz, Citronsaft und Schale, Pfeffer, Nelken, gehackte Sardellen, Kapern, Lorbeerblätter, Rosmarin und Dragon oder Basilikum dazu, und läßt das hachirte Fleisch darin einlocken, daß keine lange Sauce ist.

Frikandellen von Hirschfleisch.

Man häutet eine Hirscheule ab, schneidet ein Stück derbes Fleisch davon, und schabt es von den Sehnen; dann schneidet man ein halbes Pfund Speck in Würfel, und hackt ihn nebst einigen Zwiebeln fein, rührt 2 ganze Eier und 4 Dotter, etwas Salz, Pfeffer und Muskatennußblüthe dazu, rührt es wohl untereinander, und formt kleine Ballons, einer Citrone groß, daraus. Dann macht man ein halb Pfund Butter in einem Kasserol heiß, legt die Frikandellen darein, und läßt sie über gelindem Kohlenfeuer in einer Viertelstunde gar dämpfen. Hierauf schwitz man einige Löffel voll Mehl und gehackte Scharlotten in einem andern Kasserol mit Butter braun, rührt es mit Jus oder Brühe klar, drückt Citronsaft daran, thut einige Löffel voll Senf darzu, und läßt es unter stetem Rühren klar kochen. Zuletzt giebt man diese Sauce über die gebratenen und angerichteten Frikandellen.

Würste von Hirschfleisch.

Man hackt die Würbbraten klein, schneidet ein gutes Theil Rindsfett in kleine Würfel, thut es in ein Kasserol, legt Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatennuß, in Butter geröstete Scharlotten, feine Kräuter und ein wenig feingehackten Schinken darunter, feuchtet es mit Sahne an und knetet es mit Hirschblut durch. Doch muß nicht zu viel Blut darzu gemischt werden, damit die Fülle nicht zu

dünne wird. Hernach wäscht und reiniget man den dicken Darm vom Hirsch, und stopft die Fülle hinein, bindet die Enden zu, und läßt sie einigemal in Wasser aufkochen, bratet sie hernach auf dem Rost, und richtet sie dann auf grünen Blättern warm an.

Escalops von Hirschfleisch.

Man schneidet von einer Hirschkeule kleine Scheiben oder Stückchen, ungefähr einer Cotelette groß, schlägt sie mit dem Küchenhammer breit; dann hackt man Scharlotten, Schnittlauch und grüne Petersilie, rührt sie unter ein Viertelpfund Butter in ein Kasserol über Kohlenfeuer, und legt die Escalops darein.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setzt man sie auf ein starkes Feuer, läßt sie einige Minuten braten, wendet sie dann auf die andere Seite, und läßt sie ebenfalls braun werden. Hernach richtet man sie auf einer Schüssel an, schöpft das überflüssige Fett oben ab, thut zu den Kräutern einen Löffel voll geröstetes Mehl, füllt nach Bedarf ein wenig Brühe hinzu, drückt Citronsaft daran, und giebt diese Sauce, nachdem sie aufgeköcht hat, über die Escalops.

Hirschziemer paniert.

Man macht einen Hirschziemer zurecht, durchzieht ihn mit grobem Speck, wie man à la Daube spiekt, steckt etliche hölzerne Speilchen hindurch, oder umbindet ihn mit Bindfaden, und legt ihn in ein Kasserol. Dann salzt man ihn gehörig, gießt Wasser, Wein und Essig daran, thut ein paar ganze Zwiebeln, etwas Rosmarin, Thimian, Lorbeerblätter, Basilikum und Dragun daran, deckt ihn fest zu, und läßt ihn weich dämpfen. Hernach nimmt man ihn heraus, und legt ihn in eine Bratpfanne; unterdessen reibt man Hausbackenbrod und vermischt es mit

Zucker, Zimmt, klein geschnittenen Citronschalen, ein paar Eierdottern, zerlassener Butter, und einem Löffel voll Wein; bestreicht den Hirschziemer mit Eierdotter, und überzieht ihn auf der Oberseite eines Fingers dick mit dieser Farce, streicht sie mit einem warmen Messer fein glatt, begießt oder bestreicht sie vermittelst einem Pinsel mit zerlassener Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel sehr egal und fein, und läßt es in einem Backofen abbacken.

Beim Anrichten streut man noch Zucker und Zimmt darauf, und giebt folgende Sauce dazu. Man röstet geriebene Semmel in Butter braun, gießt hernach Brühe und Wein daran, würzt es mit Zucker, Citronschale und Scheiben, und läßt es sämig kochen. Diese pikante Sauce wird beim Austragen nicht über, sondern unter den Ziemer gegossen.

Panirter Hirschziemer auf andere Art.

Der Ziemer wird wie zuvor gedämpft: die Farce aber macht man auf folgende Art: Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, zieht ihnen die Schale ab, und stößt sie klein; zu gleicher Zeit weicht man Semmel ein, drückt sie wieder rein aus, und schüttet sie nebst ein paar Hände voll trockner geriebener Semmel zu den Mandeln, schlägt 6 Eier dazu, würzt es mit Zucker, Zimmt, Muskatblüthe und geriebener Citronschale, und feuchtet es mit süßer Sahne an. Hierauf bestreicht man nun den Ziemer mit Eierdotter, belegt ihn mit der Farce, macht sie mit dem Messer glatt, bestreicht sie wieder mit Eiern und zerlassener Butter, streut geriebene Semmel darauf, und läßt es abbacken; es darf aber nicht so scharf gebacken werden als die vorige. Man kann hierzu die vorige oder auch eine andere pikante Brühe, als Sardellen-; Kapern-; Sauce u. s. w. geben.

Pastete von Hirschfleisch.

Man häutet eine Hirschkeule ab, schneidet alle Nerven und Adern aus, spickt sie wohl, und läßt sie in zerlassener Butter ein wenig abbraten; dann thut man Thymian, Basilikum und Dragun dazu, und drückt Citronsaft daran, hiermit läßt man es nun über Nacht stehen.

Man kann aber auch das Hirschfleisch auf folgende Art mariniren und zubereiten: Wenn die Häute abgezogen sind, wird es in dünne Scheiben zerschnitten, mit einem Küchenhammer geklopft und mit Speck durchzogen, welcher mit gestoßenem Pfeffer, Nelken und Salz bestreuet ist, hernach in ein Kasserol gelegt, Basilikum und andere Kräuter nebst ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern dazu gethan, dann gießt man halb Wein halb Essig daran, und läßt es zugedeckt ein bis zweimal vier und zwanzig Stunden darinnen stehen.

Wenn man nun die Pastete machen will, so verfertigt man zuerst eine Farce von dem von den Sehnen abgeschabten Hirschfleisch, etwas Speck, Schinken, Scharlotten, ausgegräteten Sardellen, Kapern, einigen Eierdottern, stößt dieses alles im Mörser, und vermischt es mit geriebenem Roggenbrod, welches man zuletzt mit ein wenig von der Fleischmarinade anfeuchtet.

Nun setzt man eine Pastete von gebranntem Teige auf, streicht die Hälfte der Farce auf den Boden derselben, die andere Hälfte streicht man auf die Fleischschnitte und rollt diese nicht nur zusammen, sondern schichtet sie auch ordentlich in die Pastete ein, legt Citronscheiben dazwischen und Speckscheiben darauf, und macht sofort den Deckel von Teig darauf.

Ist aber die Keule ganz geblieben, so streicht man die andere Hälfte der Farce oben darauf und bedeckt sie ebenfalls mit Citronscheiben und Speckstreifen.

Diese Pastete muß 3 bis 4 Stunden in einem Ofen backen. Zur Brähe röhret man Mehl in Butter, gießt ein wenig von der Fleischmarinade nebst etwas Brähe daran, thut abgeschälte Oliven, Kapern, Citronen, gehackte Sardellen, Kräuterpulver und dergleichen hinzu, und läßt es aufkochen. Wenn die Pastete gar ist, macht man den eingeschnittenen Deckel auf, gießt die Brähe durch ein Sieb hinein, und deckt sie wieder zu.

Kalte Pastete von Hirschfleisch.

Man häutet, spickt und beizt oder marinirt das Fleisch wie zuvor, setzt die Pastete von grobem oder gebranntem Teige auf, bestreicht den Boden mit Eierdottern, belegt ihn mit Speckstreifen, welche mit gestoßenem Gewürze, gehackten Kräutern und Lorbeerblättern bestreut werden, legt das Fleisch darauf, welches erst wieder mit gewürzten Speckscheiben und dann mit dem gewöhnlichen Teigdeckel bedeckt wird. Wenn es beinahe abgebacken ist, macht man einige Oefnungen in den Deckel, damit die Pastete nicht zerspringt. Nachdem sie aus dem Ofen genommen worden, werden die Oefnungen zugestopft und zum Abkühlen auf ein anderes Geschirr gesetzt.

Hirschziemer oder Schlegel zu braten.

Man kann hierzu verschiedene Stücke vom Hirsche wählen, als den Ziemer, das Nierensück, die Schulter u. s. w. Diese spickt man nun mit Speck, welchen man zuvor mit Salz und gestoßenem Pfeffer, Nelken und Muskatennuß gewürzt hat, und marinirt sie in weißem Wein, welcher mit unreifen Weintraubensaft vermischt ist, oder in Ermangelung dessen, in Weinessig, wozu man noch ein Bündchen feine Kräuter, ein Stück Citronschale und einige Lorbeerblätter legt. Wenn es genug darinnen gebeizt hat, so steckt man es an den Spieß, und läßt es

langsam braten, wobei man es fleißig mit der Marinade, zuletzt aber mit siedender Butter begießt. Ist der Braten aber frisch und nicht zuvor mariniert, so kann man ihn anstatt der Marinade anfangs mit Sahne begießen. Sollte der Braten zu früh braun werden wollen, so umüllt man ihn mit einem Bogen Papier, den man aber zuletzt wieder abnimmt, um den Braten mit Butter begießen zu können.

Ist das Bratenstück sehr dick, so nimmt man beim Spicken eine sehr lange und große Nadel, und sucht vermittelst derselben in die Mitte des Fleisches etwas Speck hineinzuziehen.

Beim Anrichten belegt man ihn mit Citronscheiben, steckt Lorbeersträuschen darauf und garnirt den Schüsselrand mit Lorbeer- und Pommeranzenblättern. Die Bratenfauce kann man mit ein wenig braun geröstetem Mehl verdicken, Weinessig, Kapern, Citronsaft und weißen Pfeffer darein thun und zum Braten aufsetzen.

Hirschschlegel zu braten, daß er lange dauert.

Man präparirt den Schlegel wie zuvor, spickt ihn und bestreut ihn mit Ingwer, Zimmt und langem Pfeffer, schlägt ihn dann in ein Blatt von aufgerolltem Brodteig ganz ein, legt ihn in die Bratpfanne, und läßt ihn im Ofen backen. Auf diese Art hält er sich an einem kühlen Orte bei der größten Hitze viele Tage gut: man kann ihn nun nach Gefallen trocken essen, oder mit einer Brähe zurichten.

Kollade von Hirschwamme.

Man häutet die Hirschwamme, breitet sie aus, streut einen guten Theil Nelken, Pfeffer und gehackte Scharlotten oder Zwiebeln darauf, legt Scheiben von geräucherem Schinken darüber, und rollt die Wamme oder

Wurſt zuſammen, wickelt ſie in eine Serviette, umbindet ſie mit Bindſaden und kocht ſie in Waſſer mit Salz, Zwiebeln und Wurzelwerk weich. Wenn ſie wieder erkaltet iſt, nimmt man ſie wieder aus der Serviette, ſchneidet Scheiben davon, und verſpeiſet ſie mit Eſſig und Baumöl.

Ragout von Hirschohren, Zunge und Maul.

Nachdem der Kopf, die Ohren, Zunge und Maul abgebrüht, gepuht und abgelöſt ſind, wird es in einem Keſſel abgekocht, nochmals gepuht und in kaltes Waſſer gelegt, alsdenn ſchneidet man die Ohren in dünne Striemen, die Zunge in der Mitte durch, oder in dicke Scheiben und ſo auch das Maul. Wenn dieſes nicht zu einer Mahlzeit hinlänglich iſt, kann man auch das Veſte vom Kopfe dazu ſchneiden. Hierauf röſtet man Mehl in Butter braun, rührt es mit Waſſer, Wein und Weineſſig klar, thut das Fleiſch neſt Citrone, Roſinen, Mandeln, Lorbeerblättern, Nelken, Salz und Zucker dazu, und läßt es zuſammen kochen.

Auf andere Art.

Man ſchneidet die Ohren, Zunge und Maul wie zuvor; zu gleicher Zeit thut man geriebene Semmel in ein Kafferol, gießt Fleiſchbrühe darauf, legt das Geſchnittene mit einem Stück Butter dazu, läßt es zuſammen durchkochen, würzt es mit Citrone, Salz und Muſtatenblüthen, zieht die Brühe mit Eierdottern ab und thut zuletzt einen Löffel Senf hinein.

Hirschohren mit Petersilie.

Man ſchneidet ſie, thut ſie mit geriebener Semmel, Butter, Muſtatenblüthen und Ingwer in ein Kafferol, gießt Fleiſchbrühe darauf, und läßt es ſamig kochen. Zuletzt

thut man noch klein gehackte grüne Petersilie dazu, und läßt es zusammen aufwallen.

Hirschohren mit Trüffeln.

Man schneidet die Ohren plätzchenweise und thut sie in ein Kasserol: zuvor aber weicht man Trüffeln in Fleischbrühe ein. Sind sie nun weich, so thut man sie zu den Hirschohren, nebst geriebener Semmel, würzt es mit Citronschalen und Mustatenblüthen; gießt Fleischbrühe darauf, legt ein Stück Butter daran, und läßt es gemächlich kochen.

Hirschohren mit Muscheln.

Man schneidet die Ohren so klein, wie Nudeln, thut sie in ein Kasserol, legt nach Gefallen Muscheln daran, gießt Fleischbrühe darauf, würzt es mit Mustatenblüthen und Citronschale, thut ein Stück Butter und geriebene Semmel darzu, setzt es auf Kohlen und läßt es gemächlich aufkochen. Beim Anrichten drückt man Citronsaft daran.

Hirschläufte mit Butter und Citronen.

Nachdem man sie abgehauen hat, schneidet man sie mitten entzwei, setzt sie zum Feuer und läßt sie kochen, bis sie gar sind. Alsdenn putzt man sie sauber ab, und legt sie in kaltes Wasser, daß sie weiß werden. Hierauf legt man sie in ein Kasserol, thut ein Stück Butter daran und passirt sie damit über Kohlen, dann streuet man geriebene Semmel, Mustatenblüthen und klein gehackte Citronschale daran, gießt Fleischbrühe darauf, thut Citronscheiben dazu und läßt es sämig kochen.

Man kann sie übrigens noch mit veränderten Saucen wie Rinds- oder Kälberfüße zurichten.

Hirschläufte einzulegen.

Nachdem man dieselben gepulvt und gar gekocht hat, nimmt man ein Fäßchen, worein sie gelegt werden sollen, thut unten auf den Boden Lorbeerblätter, ein wenig Rosmarin, Citronschalen und allerhand ganzes Gewürze, legt dann eine Lage von den Hirschläuften, und so fährt man wechselsweise fort, bis das Fäßchen voll ist. Alsdann spündet man es zu, bohrt oben ein Loch in den Deckel, läßt durch einen Trichter guten Weinessig hineinlaufen, setzt es an einen kühlen Ort, und verstopft das Loch mit einem Gork oder Pfropf und wendet es oft um. Sie halten sich lange Zeit wohl, und werden kalt verspeißt.

Wenn man nicht Läufe genug hat, um ein ganzes Fäßchen zu füllen, so kann man sie in ein großes Einmacheglas, oder in ein feingutnes Gefäß einlegen, und zulezt Baumöhl darauf füllen.

Hirschleber zuzurichten.

Man wäscht und häutet die Leber, schneidet sie in längliche Stückchen, salzt, pfeffert und wendet sie in Mehl um, legt sie dann in heißgemachte Butter und läßt sie darin backen, legt sie in eine Schüssel und seihet die Butter von dem Träben in der Pfanne ab. Ist aber nicht viel Butter darauf, so kann man sie darauf lassen. Hernach gießt man ein Glas Wein, etwas Fleischbrühe und Essig daran, würzt es mit Pfeffer, Nelken und Citronschale und läßt es zusammen aufkochen, bis es dicklich ist. Hierauf gießt man diese Brühe über die Leber in die Schüssel, setzt sie auf Kohlenfeuer und läßt sie aufwallen. Zulezt drückt man Citronsaft daran.

Hirschkolben zuzubereiten.

Diese gute aber seltene Speise bekommt man erst im Juli. Wenn man etwa zu dieser Zeit einen Hirsch erlegt hat, welcher noch weiches Geweih oder Gehörne hat, so

schneidet man oben an allen Enden die Kolben ab, und legt sie über Nacht in kaltes Wasser, daß sich der rothe Schweiß oder das Blut herauszieht und sie schön weiß werden. Hernach setzt man sie mit Wasser zum Feuer und läßt sie kochen, bis sie weich werden, alsdann zieht man ihnen die Haut ab, beschneidet sie mit einem scharfen Messer und legt sie wieder in kaltes Wasser. Sind sie auf diese Art zubereitet, so kann man sie nach Belieben auf folgende Arten zurichten.

Hirschkolben mit Butter und Muskatblüthen.

Man schneidet die Kolben scheibenweise, thut sie nebst Butter, Muskatblüthen und Citronschale in ein Kasserol und passirt sie über dem Feuer damit durch. Dann streuet man geriebene Semmel daran, gießt Fleischbrühe darzu, und läßt es sämig kochen.

Hirschkolben frikassirt.

Wenn sie scheibenweise geschnitten sind, so thut man sie in ein Kasseroll, legt ein Stück Butter daran und schwitzt sie damit ab. Hernach thut man Citronschalen, Muskatblüthen und eine ganze Zwiebel daran, gießt Brühe und Wein hinzu und läßt es kochen. Wenn die Sauce nicht mehr zu lang ist, klopft man 3 bis 4 Eiertotter in Weinessig klar, zieht die Sauce damit ab, und macht sie mit ein wenig Zucker pikant. Beim Zurichten sprengt man zerlassene Butter darüber, und drückt Citronsaft hinein.

Hirschkolben mit saurer Limonenbrühe.

Man thut die geschnittenen Hirschkolben mit Butter und Muskatblüthen in ein Kasserol und passirt sie damit. Unterdessen wässert man eine eingesalzene Limonie aus, schneidet sie in Scheiben, thut sie nebst etwas geriebener

Semmel in das Kasserol, gießt Wein und Fleischbrühe daran, und läßt es allmählig über Kohlen zusammen sämig kochen. Zulezt drückt man ebenfalls Citronsaft daran.

Hirschkolben mit Trüffeln.

Man thut eingeweichte und in Scheiben geschnittene Trüffeln und die Kolben in Pläschen geschnitten, zusammen in ein Kasserol, legt Butter, Muskatblüthen und Citronschale daran und setzt es über Kohlen, daß die Butter zerschmilzt. Dann streuet man ein wenig Mehl dazu und röstet es, so hell oder dunkelbraun als es beliebt; thut ferner Fleischbrühe und eine ganze Zwiebel daran, und läßt es zu einer dicklichen Sauce kochen.

Hirschkolben mit jungen Erbsen oder Schoten.

Die Schoten werden mit Butter und Muskatblüthen abgeschwitzt, dann Bouillon darauf gefüllt, ein Bund Petersilie und Pfefferkraut, nebst Salz und Zucker daran gethan und abgekocht. Zulezt verdickt man die Brühe darauf mit einem Stück Butter, welches mit Mehl durchknetet ist.

Unterdessen passirt man die Kolbenscheiben in Butter und läßt sie entweder in den Schoten aufkochen, oder man tunkt sie in eine Klare von Eiern, geriebener Semmel und Muskatblüthen, bäckt sie in Butter oder Schmalz aus und garnirt die Schoten damit.

Nicht wahr, liebe Auguste, Sie wußten wohl, daß man das Hirschfleisch sehr schmackhaft zurichten könne, aber daß es auf so mannichfaltige Art geschehen und fast alle Theile zu Speisen auf den Herrentisch zubereitet werden können, glaubten sie vielleicht nicht. Und ich habe bei weitem noch nicht alle Zurechtungsarten erschöpft, indem man das Hirschfleisch in den meisten Fällen wie Rindfleisch

behandeln, à la Braise und à la Daube dämpfen, teutsch und englisch braten kann.

Aber wenn nun mit allen diesen vorstehenden Speisearten das Thier noch nicht verzehrt ist: oder wenn wir mit Fleiß dieses oder jenes schöne Stück Fleisch auf irgend einen festlichen Tag aufheben wollen, so ist unsere größte Sorge, wie wir es auf das beste aufbewahren. Erlauben Sie daher, daß ich Sie noch kürzlich davon unterhalten darf.

Alles Wildpret welches aufbewahrt, und also einer längern Dauer fähig bleiben soll, muß durchaus noch frisch und nicht mortificirt, so wie auch nicht vertrocknet seyn, wir laufen sonst Gefahr, daß schon der Keim zur Fäulniß darinnen liegt, oder die Insekten ihre Eier schon darinnen gelegt haben. Ferner müssen wir so viel wie möglich fleischige Stücke dazu bestimmen, oder wenigstens die Knochen auf das sorgfältigste auszuschneiden suchen, weil sich an diesen die Fäulniß zuerst äußert, und mit ihrem Verderben das Fleisch anstecken; besonders müssen wir diejenigen Stücke vermeiden, in welche der Schuß gefallen, überhaupt aber alles Blutige davon absondern und abspülen, damit es davon völlig gereinigt wird.

Ist das Fleisch nur zu einer Dauer von wenigen Tagen bestimmt, so wird es vielleicht hinlänglich seyn, wenn Sie ein leinenes Tuch mit Essig anfeuchten und um das Fleisch schlagen. Es muß aber täglich abgenommen, und ein frisches darum gelegt, oder das alte ausgewaschen, auf's neue mit Essig getränkt und darum gehüllt werden. Auch pflegen einige noch unter dem Tuche frische Brennesseln um das Fleisch zu schlagen. Hätten wir überall auf dem Lande Gelegenheit Eisgruben anzulegen, so würde es uns nicht schwer seyn, das Fleisch ohne andere Hülfsmittel eine lange Zeit gut zu erhalten. In Ermangelung dieser aber können wir noch einen andern Zufluchtsort suchen, wenn wir nämlich in der Nähe einen tiefen

Brunnen haben. Das Fleisch wird fest in ein Fäßchen eingepackt, dasselbe nicht nur verspündet, sondern selbst von außen jede Fuche dergestalt verpicht, daß durchaus das Wasser nicht durchdringen kann; dieses Fäßchen wird an einem Seil oder sehr starken Drath in den Brunnen hinabgelassen, wo es sich lange Zeit in höchster Güte erhalt; wobei die Tiefe des Brunnens die Länge der Dauer bestimmt. Fehlt uns aber auch dieser Aufbewahrungsort, so bleibt uns nichts übrig, als das Fleisch entweder einzusalzen, oder einzusäuern.

Auf den ersten Fall muß das Salz und der Salpeter getrocknet und zerstoßen werden; sodann reibt man das Fleisch Stück für Stück damit ein, legt eine Schicht von dem Fleisch in ein Fäßchen, bestreut sie mit Wachholderbeeren, Lorbeerblättern und ganzem Gewürz, bringt wieder eine Lage Fleisch darauf und überstreut sie auf's neue, und so fährt man fort, bis das Fäßchen voll ist, welches man sofort zuspündet und an einen kühlen luftigen Ort setzt, woselbst man es oft umwenden und rollen muß. Sollte man durch das Zapfenloch gewahr werden, daß sich die Salzlacke auf dem Fleische entläßt, oder ganz fehlt, so muß man die wenige Lacke, welche noch da ist, absetzen und frisch gemachte Salzlacke darauf füllen.

Will man aber das Wildpret einsäuern, und auf diese Art zur Dauerspeise zubereiten: so kommt es darauf an, wie lange wir dessen Dauer durch die Säure bezwecken. Ist uns bloß daran gelegen, es einige Wochen aufzubewahren, so ist es am besten, wir überkochen die Fleischstücke in scharfem Bieressig, lassen sie darin erkalten und legen sie in ein Gefäß von Steingut, gießen den Essig darauf, daß er darüber stehet und halten das Gefäß bedeckt.

Bezwecken wir aber eine längere Dauer, so müssen wir etwas pünktlicher zu Werke gehen: wir schaffen uns hierzu ein Fäßchen von eichenem Holze herbei; in dieses

legen wir nun das einzubetzende Fleisch, streuen Wachholderbeeren, ganzen Pfeffer und englisch Gewürz dazwischen, und spünden es, wenn es fest damit angefüllt ist, zu. Durch das Zapfenloch aber füllt man Weinessig darauf. Will man es nicht zuspünden, so muß man wenigstens einen Deckel darauf legen und denselben mit einem Stein beschweren. Soll es nun auf lange Zeit aufbewahrt werden, so muß man zuweilen nachsehen, ob der Essig etwa seine Schärfe verloren hat, da man ihn sofort abseihen und mit frischem ersetzen muß.

Nun meine Liebe, so haben Sie denn alles Fleisch von dem Hirsche entweder frisch auf mancherlei Art zugerichtet, oder Sie haben es für künftig zur Dauerspeise eingelegt: aber noch finden sich hier einige Reste davon, die wir als gute Wirthinnen noch benutzen müssen. Zwar scheint es, als wenn nichts genießbar dabei wäre, aber dennoch wollen wir noch etwas davon bereiten, womit wir noch Gäste bewirthen können. Sehen Sie hier, diese großen Geweihe sollen uns noch eine herrliche Schüssel geben und nebenbei noch zu anderm ökonomischen Gebrauch dienen. So gebrauchen wir z. B. das geraspelte Hirschhorn zum Klären des Kaffees, und das gebrannte und pulverisirte zum Hellmachen des Bieres, welches es auch vor der Säure schützt. Am häufigsten aber verfertigt man davon:

Sulzen oder Geleen.

Man thut 6 Loth geraspelttes Hirschhorn in einen reinen Topf, gießt ein halbes Quart Wasser und ein wenig Wein darauf, läßt es mit etwas Hausenblase, ungefähr eines Daumens breit einsieden, seihet es, wenn es genug gesotten hat, durch ein Haarsieb in eine messingene Pfanne, schlägt ein ganzes Ei daran, und läßt es ferner so lange sieden, bis das Ei zusammenläuft. Dann drückt man den Saft von einer Citrone daran und legt etwas Muskatens-

Hürchen, ein Stück Zimmt und Zucker nach Belieben daran, läßt es noch einen Wall thun, und dann wieder durch ein Tuch laufen. Hernach gießt man es in eine Schale, auf deren Boden man vorher klein geschnittene Citronschale gestreut hat, garnirt es mit eingemachten Verberitzen und bestreuet es mit Mandeln und Citronat.

Auf andre Art.

Man läßt 6 Loth geraspeltes Hirschhorn mit einem halben Quart Wein und eben so viel Wasser etliche Stunden wohl zugedeckt sieden, thut 4 Loth Zucker, 2 Loth Citronsaft und eben so viel Zimmt daran, gießt ein wenig Rosenwasser dazu und seihet es, wenn es gesotten hat, durch ein Haartuch. Dann gießt man 4 Loth blauen Weisshen-, Kirsch- oder Himbeersaft dazu und füllt es in eine Schale.

Nun, meine Liebe, da dieser Hirsch vermutlich sehr feiste war, so werden Sie wohl eine Quantität Hirschtalg gewonnen haben; dieses können wir nun auch benutzen. Ich will hier nichts von seinem Gebrauch in der Apotheke sagen: dieses gehört eigentlich nicht für uns, ob wir gleich freilich auch manches heilsame Hausmittel und Salbe davon bereiten können. Eine wichtigere Benutzung aber ist es, wenn wir es zum Lichziehen und Gießen anwenden, wir können es wie das Insekt von zahmen Thieren behandeln, nur muß es frisch, hart, weiß und sauber seyn. Auch dienet es zum Seifensieden.

Endlich bleibt nichts als die Haut übrig, und auch diese kann man zu unserm ökonomischen Vortheil bearbeiten. Zwar ist dies kein Geschäft, welches wir selbst besorgen können, indessen müssen wir doch die Arbeit des Gerbers zu schätzen wissen, damit wir nicht durch schlechte Arbeit betrogen werden. Eine schöne, auf samische Art ausgearbeitete Hirschhaut fñhrt sich sehr weich und geschmeidig an und ist überaus dauerhaft. Die Häute von alten

Hirschen sind zu stark und schwammig, daher man die jungen Hirschhäute vorzieht. Die besten Häute sollen eigentlich ganz rein seyn und keine Narben haben; insoß wenn die Engerlingslöcher nur nicht mehr offen, sondern schon verwachsen sind, so hat es eben so viel nicht zu bedeuten. Diese Engerlinge pflegen ihre Eier dem lebendigen Hirsche in die Haut zu legen, da sich denn die herauskriechenden Maden in das Fleisch einfressen und die Haut durchlöchern.

Bei dem Gerben der Haut müssen nun die Haare abgemacht werden, welche man zum Polstern der Stühle und dergl. unter Küh- und Kälberhaare mischen kann.

In der That, liebe Auguste, ich habe durch meinen ersten Brief Ihre Geduld ziemlich auf die Probe gesetzt; insoß Sie werden mir verzeihen, wenn Sie bei der Länge meines Briefs das Verlangen in Rechnung bringen, welches mich beseelt, Ihnen nützlich zu werden, und Sie von meiner Liebe zu überzeugen, mit welcher ich stets bin &c.

Dritter Brief.

Ihre Aufforderung an mich, meine Liebe, in meinem Unterricht über die Waldprodukte fortzufahren, ist mir sehr schmeichelhaft; ob ich mich gleich überzeugt halte, daß ich Ihnen Beifall darüber mehr Ihrer Liebe und Güte, als meinem Verdienst in Rechnung zu schreiben habe. — Insoß es sey wie es sey! — Ich ergreife die Feder und erzähle Ihnen heute alles, was ich weiß, von dem

Rehe.

Dieses Wild gehört nächst dem Hirsch zur hohen Jagd, und wird mit dem gemeinschaftlichen Namen, Rothwild belegt. Ob es gleich dem Hirsch an Größe nachsteht,

so verdient doch sein Fleisch den Vorzug vor diesem, indem es allezeit mürber und zarter ist. Auch kann man es beinahe durch das ganze Jahr genießen, weil sie selbst im Winter mehr bei Leibe bleiben, als die Hirsche, besonders in niedrigen Gegenden und Brüchen; doch werden sie auch in hohen Wäldern in der Eichelmast feist. Ueberdies ist auch ihr Fleisch gesünder und kann in den meisten Fällen den Kranken und Genesenden erlaubt werden. Sie genießen nicht nur die besten Kräuter, sondern machen sich auch durch Laufen und Springen viel Bewegung, wodurch die überflüssigen Feuchtigkeiten verzehrt und das Fleisch milde und wohlschmeckend wird, besonders ist die Zunge delikate. Das Fleisch wird ebenfalls nach dem Geschlecht und Alter des Thieres geschätzt. Im ersten Jahre ihres Lebens nennt man sie Rehkalber, im folgenden, wenn das Männchen sein Geweih hervorzutreiben anfängt, und das Weibchen noch nicht trüchtig ist, heißen Sie Schmalsthier, und endlich wenn die Gabeln von jenem vollendet sind und alle Enden haben, und dieses Junge hat, nennt man sie eine Niecke, und das Männchen einen Rehbock. Auch hierbei gebührt der Jugend der Vorzug, denn ein Ziemer von einem Schmalthier ist das Beste und Delikatste in seiner Art: obgleich sonst Alter und Geschlecht bei diesem Thiere keinen so erheblichen Unterschied macht, als bei dem Hirsche. Ihre Brunstzeit fällt auf den November und December.

So wie die Rehe im Aeußern einige Aehnlichkeit mit den Hirschen haben, so kommt auch ihre Benützungart mit denselben größtentheils überein; schon die Eintheilung des Koch- und Bratenfleisches ist mit jenem ganz gleich, so wie ich auch bei den verschiedenen Zurichtungen desselben oft Gelegenheit haben werde, Sie auf den vorigen Brief zurückzuweisen.

Nun denn, meine Liebe, wir wollen jetzt zur Sache schreiten und zuerst:

Nehfleisch kochen.

Man kocht das Fleisch mit Wasser und Salz ab, dann röstet man Mehl in Butter braun, rührt es mit fetter Fleischbrühe, Wein und einem Glas Weinessig klar, und thut klein gehackte Äpfel und Zwiebeln darzu. Wenn nun dieses zerkoht ist, treibt man es durch einen dünnen Durchschlag in ein Kasserol, thut kleine und große Rosinen, Zucker, Zimmt, Muskatblüthen, Ingwer, Pfeffer und Saffran daran, legt das Wildpret dazu und läßt es aufkochen.

Nehfleisch sauer zu kochen.

Man kocht es wie zuvor; dann nimmt man es aus seiner Brühe, legt es in ein Kasserol, gießt etwas Essig darauf und läßt es damit aufkochen, thut alsdann Nelken, Pfeffer, klein gehackten und gebratenen Speck und zuletzt ein wenig Johannisbeersaft dazu, und läßt es kurz einkochen.

Auf andere Art.

Man nimmt Wildpret, wo keine Knochen darinnen sind, schneidet kleine Stücke daraus, zwei Finger breit und einen lang, legt sie in ein Kasserol, nebst etwas gehacktem Speck, geriebenem Roggenbrod, Nelken und Pfeffer, rührt alles wohl untereinander, und gießt einige Böffel Essig hinzu, deckt das Geschirre zu und läßt es weich dämpfen.

Nehfleisch braun zu kochen.

Das Nehfleisch wird in Stücken gehauen, in heißem Wasser blanchirt, und in halb Wasser halb Essig meistens gar gekocht; alsdann wird die Brühe mit braun geröstetem Mehl verdickt, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und Salz dazu gethan und zusammen aufgekocht.

Auf andere Art.

Nachdem man das Fleisch mit Wasser und Salz abgekocht hat, verdünnt man eine Kelle Rusciniuß mit Wein, schlägt es durch einen Durchschlag, würzt es mit Zimmt, Zucker und Nelken, gießt nach Bedarf noch mehr Wein daran, legt das Fleisch hinein und läßt es zusammen kochen. Beim Anrichten streuet man abgezogene und längslicht geschnittene Mandeln darüber.

Rehfleisch mit schwarzer Sauce.

Man nimmt Blut vom Reh oder einem andern Thiere, treibt es mit Essig oder Wein durch einen Durchschlag, röstet klein gehackte Zwiebeln in Butter, und thut sie nebst geriebenem Brode dazu, würzt es mit Nelken, Zimmt und Zucker, legt das unter der Zeit abgekochte Wildpret hinein und läßt es mit einander sieden. Man muß aber Achtung geben, daß es nicht anbrennt oder zu dicker wird.

Rehziemer in Pfeffer.

Man schneidet einen Rehziemer in große Stücke, spickt sie mit gröblichem und mit Salz und Pfeffer gewürztem Speck, thut es in ein Kasserol mit zerlassnem Speck, gießt gute Brühe und rothen Wein daran, thut Lorbeerblätter, grüne Citronen und das gewöhnliche Gewürz dazu, und läßt es zusammen kochen. Wenn es gar ist, verdickt man es mit braun geröstetem Mehl, gießt einen Löffel Weinessig hinzu, und thut nach Belieben Zucker daran.

Rehkeule gedämpft.

Nachdem dieselbe abgehäutet, gespickt, und einige Tage marinirt und gebeizt worden ist, salzt und würzt man dieselbe mit Pfeffer und Nelken, legt sie in ein Kasserol, gießt Wasser, Wein und Essig darauf, und

läßt es zugedeckt auf Kohlen dämpfen, bis es weich ist. Unterdessen nimmt man geschälte und klein geschnittene Nessel, röstet sie in Schmalz, thut gehackte Weinbeeren, oder unreifen Weinbeerenfaß und geriebenen Pfeffertuchen und Zucker oder süßen Wein daran und würzt es nach Belieben. Hierauf seihet man die Brühe von der Keule, und füllt dagegen diese Brühe darüber, mit welcher man sie sofort kochen läßt. Beim Anrichten streut man Zimmt und klein geschnittene Citruschale darüber,

Uebrigens kann man auch, gleich dem Hirschfleisch,

Nehfleisch mit Kapern

— mit Citronen

— mit Sardellen

— mit Mandeln und Rosinen

nach eben den Vorschriften zurichten.

Nehfleisch im Ragout.

Man spickt Nehfleisch mit grobem Speck und passirt es in einem Kasserol mit zerlassener Butter, gießt sodann Brühe und weißen Wein daran, würzt es nach Belieben und läßt es zusammen kochen. Beim Aufragen drückt man Citronsaft daran.

Frikandeaux von Nehfleisch.

Man löset von einer Nheule die Haut ab, schnetzet das Fleisch in großen Stücken von den Knochen und zwar so, daß man 3 bis 4 Stücke bekommt. Von diesen sondert man nun alle Haut und Sehnen ab, die sich inwendig daran befinden, klopft sie mit einem Küchenhammer etwas platt, schneider die unebnen Kanten ab und spickt sie auf einer Seite. Dann legt man sie in ein Kasserol mit Butter, Lorbeerblättern, und einer mit Nekteln besetzten Zwiebel, so, daß die gespickte Seite unten kommt, deckt das Geschirr zu und läßt sie auf einem niedrigen Dreifuß über Kohlen in seiner eignen Brühe

schmoren, bis sie zuletzt ganz eingeschwitz sind, und das Fleisch auf der gespickten Seite anfängt braun zu werden; dann kehrt man sie um und läßt sie noch ein wenig braten. Hierauf gießt man etwas Fleischbrühe daran, legt ein Stück Butter, welches man in Mehl umgewendet hat, hinzu, und läßt sie noch braten.

Pastete von einem Schlegel, auf Wiener Art.

Man häutet und spickt den Schlegel, würzt ihn und begießt ihn mit Essig; wenn er einige Zeit so gelegen hat, wendet man ihn um, daß er mürbe wird und recht durchzieht.

Hierauf macht man nun nach Belieben einen mürben, oder einen gebrannten Teig zu der Pastete. Auf den letzten Fall nimmt man 4 Pfund Mehl auf den Backtisch, thut anderthalb Pfund Butter in Scheibchen geschnitten darein, wirft Salz dazu und macht mit siedendem Wasser einen Teig an. Hiervon formt man nun die Pastete wie bekannt, belegt den Boden derselben mit Speck: oder Butterscheibchen, Kapern, Citronschalen, Rosmarin, Lorbeerblättern und feinem Gewürz, und legt den Schlegel darauf. Alsdann thut man die andere Hälfte dieser eben genannten Ingredienzien oben auf den Schlegel und deckt die Pastete zu, welche man nach der Gestalt des Schlegels zu formen pflegt; setzt sie in einen geheizten Backofen und läßt sie drei bis vier Stunden backen. Unterdessen macht man nach Gefallen eine Kapern: Citron-Pommeranzen: Sardellen:, oder andere schickliche Sauce fertig, die man, wenn die Pastete angerichtet wird, durch einen Trichter hinein giebt.

Anstatt der Speckstreifen, des Gewürzes und der Kräuter, welche man unter und über den Schlegel legt, kann man auch eine Farce machen und die eine Hälfte auf den Pastetenboden, die andere aber über den Schlegel

streichen. Man rührt ein halbes Pfund Butter ab, vermischt damit 8 Stk. gehackte Sardellen, die klein geschnittene Schale von einer Limonie, nebst dem Saft derselben, ferner ein halbes Pfund fein gehacktes Kalbfleisch, seines Gewürz, geriebene Semmel und einige Löffel voll Sahne; dieses alles rührt man zu einer Farce ab.

Pastete von Rehziemer.

Man schneidet die Knochen aus einem Rehziemer; doch so, daß das Fleisch zusammen bleibt. Dieses klopft man mit einem Küchenhammer, durchzieht es mit fingers dickem Speck und marinirt es mit Salz, Thimian, Lorbeerblättern, Pfeffer und Wachholderbeeren. Dann setzt man eine Pastete von grobem gebranntem Teige auf, belegt den Boden mit Speckscheiben, gehackten Nelken, Muskatblumen, Citronschalen, Lorbeerblättern, Rosmarin und Basilikum, bringt das Fleisch darauf und bedeckt es erst mit Speckstreifen, und dann mit dem Teigdeckel, worauf man die Pastete 3 bis 4 Stunden lang in einer heißen Backofen setzt. Unterdessen werden die Knochen vom Ziemer klein gehauen, mit Essig und Bouillon gekocht und Salz und Gewürz hinzu gethan. Diese kräftige Brühe streicht man nun durch ein Haarsieb und giebt sie, nachdem man den obern Speck von dem Fleisch abgenommen, beim Anrichten in die Pastete.

Kalte Pastete von Rehziemer.

Man schneidet das Fleisch von den Knochen in Stücken; blanchirt es in heißem Wasser, spickt es mit grobem Speck und legt es nebst Nelken, Pfeffer, Muskatblumen, Lorbeerblättern und Salz über Nacht in Essig: hernach schlägt man es in einen Pastete-teig, macht dieselbe mit dem Deckel zu, und läßt sie in dem Backofen, wenn man zuvor oben ein Loch hinein gemacht hat, damit sie nicht bersten kann, gar backen. Unter der Zeit macht man

von Roggenbrod, Weinessig, guter Fleischbrühe, Citrone, Zwiebeln, Salz und von der Brühe, welche schon in der Pastete ist, eine Sauce, die man durch ein Haarsieb treibt, und durch das Loch in die Pastete fällt, welches sodann zugemacht wird; und so läßt man sie noch ein Weilchen im Ofen stehen. Wenn die Pastete fertig ist, wird sie an einen kühlen Ort gesetzt und alle zwei Tage umgewendet, so daß das Unterste zu oberst kommt, und so fährt man von zwei zu zwei Tagen fort. Diese Pastete kann sich auf diese Art zwei Monate halten.

Angeschlagene Rehkeule.

Man zieht die Haut ab, schneidet das Fleisch von den Knochen, hackt es mit einem Theil Speck klein, thut Salz, Muskatblüthen, Pfeffer und Nelken dazu, und rührt es mit Eyerdotter und zerlassener Butter zu einer Farce ab, die man sofort, in der vorigen Gestalt der Keule, an den Knochen schlägt, und mit länglicht geschnittenen Mandeln bespickt. Hierauf wird Butter in eine Pfanne gethan, die angeschlagene Keule sauber und behende hinein gelegt, und in einem Backofen gelblich gebacken. Damit die Mandeln nicht verbrennen, werden sie im Ofen mit einem Papier bedeckt. Beim Anrichten legt man sie in eine Schüssel, garnirt sie mit Citronscheiben und gießt gäshigte Butter darüber.

Rehkeule oder Ziemer zu braten.

Man häutet den Braten sauber ab, schneidet Speck klein, spickt ihn zierlich damit und salzt ihn ein wenig. Wenn er etwa zu schweißig, d. h. zu blutig wäre, so wäscht man ihn aus, oder blanchirt ihn mit heißem Wasser, steckt ihn dann an den Bratspieß und läßt ihn langsam braten. Wenn er bald trocken ist, so begießt man ihn mit Butter, welche aber nicht braun gemacht werden darf, und läßt ihn ferner braten. Hierauf legt man ein

paar ganze Zwiebeln in die Bratpfanne, daß die Jüs darauf läuft und begießt ihn fleißig damit. Ist er nun bald abgebraten, so begießt man ihn mit Butter, welche Gäscht hat und rührt ihn an, wobei man die Jüs unten in die Schüssel gießt, den Braten darauf legt und den Schüsselrand mit geriebener Semmel bestreut, den Braten aber mit Citronscheiben belegt.

Während dem Braten muß man oft mit einem Messer oder Gabel hineinstechen und fleißig mit Butter begießen, damit das Fleisch mürbe und gut werde.

Beim Anrichten kann man auch geriebenes Zuckerbrod, gestoßene Nelken und klein geschnittene Citronschalen darüber streuen und braune Butter dazu geben.

Zu einer gebratenen Mehleule oder Ziemer kann man der Abwesung wegen mancherlei Saucen geben, z. B.

1) Man schneidet Aepfel klein und röstet sie nebst einem Theil kleiner Rosinen in Schmalz braun, gießt dann ein Glas Wein hinzu, würzt es mit Zucker und Zimmt, macht es mit braun geröstetem Mehl sämig, und läßt es aufkochen.

2) Oder man schneidet eine Handvoll abgezogener Mandeln länglicht, gießt Wein und Fleischbrühe daran, thut kleine Rosinen, geriebenen Pfefferkuchen, Zimmt und Zucker hinzu, und läßt es klar kochen.

3) Man thut eine Handvoll klein gehackte Kastanien, etwas Zimmt, Zucker, Nelken und fein geschnittene Citronschale in Butter, gießt rothen Wein daran, thut, wenn es nicht sämig genug seyn sollte, etwas geriebene Semmel dazu und läßt es gut kochen.

4) Man schneidet die Oliven von den Kernen, hackt sie klein und kocht sie mit geröstetem Brod in Wein; dann treibt man es durch ein Haarsieb, thut Zimmt, Muskatblüthen und Zucker hinein, hackt noch mehr frische Oliven und thut sie dazu, gießt Citron- oder Pommeranzensafft daran, mischt Citronmark und Bratenjüs dazu,

und läßt sie aufkochen. Hierbei garnirt man den Rehbraten mit halb von einander geschnittenen Oliven.

Marinirten Rehbraten zu braten.

Man wäscht ihn erst mit Weinessig ab, damit sich das Blut gut herauszieht, dann beizt man ihn einige Tage in gewürztem Essig. Hierauf legt man ihn in die Bratpfanne, gießt nur so viel Essig daran, daß er nicht verbrennt, läßt ihn bei dem Feuer ein wenig überlaufen und dann wieder kalt werden. Alsdann spickt man ihn wie gewöhnlich, bestreut ihn mit Pfeffer und Nelken, legt ihn wieder in die vorige Essigmarinade, läßt ihn noch ein paar Tage darinnen liegen und bratet ihn alsdann, wie sonst.

Rehkeule zu braten, daß man sie einige Tage aufbewahren kann.

Man spickt die Keule mit Speck, langem Pfeffer und Zimmtsüßchen, schlägt sie dann in gemeinen, etwas trocknen Brodtteig ein und läßt sie im Backofen braten, bis der Teig harre ist. Auf diese Art kann man sie einige Tage gut erhalten, und bequem auf Reisen mitnehmen.

Rehbraten grillirt.

Man schneidet übrig gebliebenen Braten in Stücke, setzt hernach in einem Kasserol Butter auf's Feuer, wenn sie braun ist, thut man geschnittene Zwiebeln nebst dem Braten dazu, und läßt ihn rösten, doch so, daß er nicht zu hart wird oder verbrennt: alsdann richtet man ihn an, und gießt die braune Butter sammt den Zwiebeln darüber.

Rehbraten mit Kapern.

Man hackt den übrig gebliebenen Braten zu kleinen zierlichen Stücken, thut sie in ein Kasserol, legt ein Stück Butter nebst geriebener Semmel, Mustatenblüthen,

Ingwer und Citronschale daran, gießt ein wenig Wein und Bouillon dazu und läßt es auf Kohlen kochen, bis es ein wenig dick wird.

Kehbraten mit Citronen.

Man hacket den übriggebliebenen Braten wie zuvor, röstet dann Mehl in Butter braun, gießt Bouillon und Wein daran, würzt es nach Belieben, schneidet Citronschalen und Scheiben daran, und läßt es zusammen aufkochen.

Kehbraten mit Sardellen.

Wird ganz nach vorstehender Anweisung gemacht, nur, daß man noch einige Stück Sardellen auswässert, ausgrätet, klein hacket und darunter mischt.

Kehbraten mit Kümmel und Zwiebeln.

Man röstet ebenfalls Mehl in Butter braun, schneidet Zwiebeln dazu und läßt sie damit rösten. Darnach gießt man Brühe und Essig dazu, würzt es mit Ingwer, Pfeffer und gestoßenem Kümmel, legt den in Stücken gehackten Braten hinzu, und läßt es zusammen kochen.

Kehleber gedämpft.

Man häutet die Leber, spickt dieselbe, bestreut sie mit ein wenig Mehl, und läßt sie mit Butter braten. Dann gießt man Bouillon und ein Glas Wein dazu, legt eine mit Nelken besteckte Zwiebel und Citronschale daran, und läßt die Leber darin aufkochen, doch nicht zu lange, damit sie nicht hart werde. Beim Anrichten nimmt man die Zwiebel weg.

Kehlebermus.

Man schneidet die Leber in vier Stücke, legt sie auf einen Rost und röstet sie. Dann thut man sie in einen

Mörser, nebst einigen gerösteten Semmelschnitten und kleinen Rosinen, stößt alles wohl durcheinander, rührt es mit Fleischbrühe klar, welche jedoch nicht allzu fett seyn darf; streicht es durch ein Haarsieb, würzt es mit Zimmt, Zucker und Nelken und läßt es in einem Kasserol aufsitzen: doch muß es fleißig mit einem Kochlöffel umgerührt werden, damit es nicht anbrennt.

Von den Rehohren kann man, so wie beim Hirsch geschehen, ein wohlgeschmeckendes Ragout machen.

Hier haben Sie nun, liebe Auguste, wieder ein ziemlich reichhaltiges Verzeichniß von Speisen, zu Benutzung der Rehe, ob man gleich freilich nicht einen so mannichfaltigen Gebrauch davon machen kann, als von dem Hirsch; indess werden sicher jene diesen am Wohlgeschmack nichts nachgeben. —

Ich wünsche Ihnen bald ein frisches Schmalzhier in Ihre Küche, versuchen Sie dann meine Kochrecepte und erinnern Sie sich dabei Ihrer Freundin.

Vierter Brief.

Heute, meine Liebe, will ich Sie von dem letzten Thiere unterhalten, welches zur hohen Jagd gerechnet wird, und dieses ist das

Wilde Schwein; oder Schwarzwild.

Ein Produkt, welches nicht nur zum frischen Gebrauch in der Küche willkommen ist, sondern auch eine Menge angenehmer Speisen für den Winter liefert, da es unter allem Wildpret der längsten Dauer fähig ist, und sich durch Einpökeln und Einsäuren lange Zeit auf's beste aufbewahren läßt. Wenn man indess bloß sein Augenmerk auf diesen ökonomischen Nutzen richten wollte, so müßte man glauben, daß das größte Schwein das beste sey. —

Zieht man aber den Geschmack zu Rathe, so verdienen die jungen, mithin kleinern, durch die Delikatesse ihres Fleisches den Vorzug. Die Frischlinge, d. h. Schweine von einem oder anderthalb Jahren behaupten den ersten Rang: diesen folgen die etwas ältern bis zum dritten Jahre, welche man Keiler nennt. Bei den völlig ausgewachsenen wilden Schweinen nennt man das männliche: Hauer, das weibliche aber, welches schon Junge gehabt hat: Bache. Je älter diese Thiere sind, je weniger werden sie geachtet und sind sie dabei mager und abgezehrt, so verdienen sie in keiner Rücksicht einiger Aufmerksamkeit. Wenn das Schwarzwild auf den Kornfeldern fressen kann, oder die Wälder an Eichen, Bucheckern, oder wildem Obste reich sind, so ist es am feistesten. Den ganzen November hindurch ist ihre Brunstzeit, da denn das Fleisch der Hauer, wegen seines übeln Geruchs und Geschmacks völlig ungenießbar ist. Haben wir nun das Fleisch von dem Jäger erhalten, so ist unsere erste Beschäftigung, die besten Stücke zu festlichen Mahlzeiten wegzulegen, diese sind: die Keule, der Ziemer und der Kopf, das übrige Fleisch eignet sich nur zur täglichen Hausmannskost und kann sowohl frisch, als zur Dauerspeiße zubereitet, gekocht und mit verschiedenen Saucen genossen werden.

Ich könnte Sie wohl auf meine beiden vorhergehenden Briefe zurückweisen, denn man kann eben so wohl:

Wildes Schweinefleisch mit Brotpfeffer

—	—	mit Kapern
—	—	mit Sardellen
—	—	mit Mandeln und Rosinen
—	—	mit Wachholderbeeren und Zwiebeln

als Hirsch- und Rehfleisch zureichten, indeß, da es immer noch viele andere Zubereitungsarten giebt, so erlauben Sie mir, die vorzüglichsten davon anzuführen.

Wildes Schweinefleisch zu kochen.

Man wäscht es sauber und kocht es mit halb Wasser halb Wein, und gehörigem Salz gar; dann röstet man Mehl, oder geriebenes Roggenbrod in Butter braun, gießt von der Brühe des gekochten Schweinefleisches daran und läßt es klar kochen. Zuletzt thut man Nelken, Pfeffer und Wachholderbeeren hinzu, legt das Fleisch hinein und läßt es auffieden.

Wildes Schweinefleisch mit Kirschsauce.

Das Fleisch wird mit Wasser und Salz gar gekocht. Unterdessen röstet man Mehl mit Zucker, daß es eine hochbraune Farbe bekommt; thut alsdann ein paar Hände voll getrocknete und gestoßene Kirschen, nebst Zimmt und Citronschale daran, gießt Wasser und Weinessig hinzu und läßt es sämig kochen. Hierauf streicht man es durch ein Haarsieb, legt das Fleisch hinein, versüßt es mit Zucker und läßt es aufkochen.

Wildes Schweinefleisch mit Kirsch- oder Pflaumenmus

wird auf eben die Art, wie das Hirschfleisch, zubereitet.

Wildes Schweinefleisch mit Kümmel und Zwiebeln.

Nachdem man das Fleisch wie gewöhnlich abgekocht hat, thut man ein paar Hände voll geriebenes Roggenbrod in ein Kasserol, gießt von der Fleischbrühe daran, würzt mit Ingwer, Pfeffer und Nelken, und läßt es sämig kochen. Während der Zeit röstet man klein geschnittene Zwiebeln in Butter braun, thut sie nebst etwas Kümmel in das Kasserol, legt das Fleisch hinzu, und läßt es auffieden.

Wildes Schweinefleisch mit Sauerkraut.

Man nimmt hierzu eine kleine oder die Hälfte von einer Schweinkeule und kocht sie wie zuvor: zu gleicher Zeit kocht man Sauerkraut halb gar, seigt es dann ab und schneidet es mit einem Wiegemeßer klein; röstet dann Mehl in Butter braun, thut das Kraut hinein und rührt es durcheinander. Hierauf gießt man $\frac{3}{4}$ Quart saure Sahne hinzu und läßt es dampfen. Unterdessen macht man von gebranntem Teig einen Rand um eine Schüssel, schütet die Hälfte von dem Sauerkraut hinein, richtet das Fleisch darauf an und bedeckt es mit der andern Hälfte des Krautes, welches man sofort glatt streicht, mit fein geriebener Semmel bestreut und mit Schweinefett begießt.

Wildes Schweinefleisch mit märkischen Rüben.

Während man das Fleisch mit Wasser und Salz abkocht, pußt man die kleinen Rüben, thut sie mit brauner Butter, Zucker und einem Löffel Mehl in ein Kasserol und läßt sie bräunlich dampfen. Alsdann gießt man ein wenig Brühe daran, und läßt sie damit kurz einkochen.

Will man diese Rüben weiß zurichten, so läßt man sie in der Butter, ohne Mehl und Zucker, nur wenig schwizen; gießt dann Fleischbrühe daran, und damit diese sämig wird, so thut man zuletzt ein Stück Butter mit Mehl durchknetet hinzu und läßt sie damit kurz einkochen. Beim Anrichten legt man die Rüben um und neben das Fleisch, und bestreut sie mit geriebener Semmel.

Panirtes wildes Schweinefleisch.

Man nimmt nach Belieben eine Keule, Ziemer oder Brust, und macht es à la Braise gar: d. h. man dampft es in einem bedeckten Kasserol mit Wasser, Zwiebeln, beliebigem ganzen Gewürz, Würzelwerk, einem Bund Kräuter

und Salz weich, und läßt es in dieser Brähe erkalten. Hernach nimmt man es heraus, trocknet es ab, bestreicht es mit Eierdottern und panirt es ein paar Messerrücken dick mit geriebenem und mit Zucker und Zimmt vermischtem groben Roggenbrod, begießt es gemach mit zerlassener Butter oder Schweinefett und läßt es rasch in einem Bratofen abbacken.

Hierzu kann man nun nach Gefallen eine Kirschhagebutten- oder andere dergleichen beliebige Sauce machen.

Pastete von wildem Schweinefleisch.

Man häutet, wässert und übersiedet das Fleisch und läßt es wieder abtrocknen. Unterdessen verfertigt man einen mürben Teig, rollt den Boden aus, bestreut denselben mit fein geriebenem trockenem Brode, wie auch mit Muskatblüthen, Pfeffer und Nelken, legt das Wildpret ordentlich darauf, belegt es mit Citronscheiben und ziemlich viel Butterscheibchen und überstreut es mit dem vorigen Gewürz. Zuletzt macht man den Deckel auf die Pastete und bringt sie in den Backofen.

Während dem Backen thut man geriebenes und in Butter geröstetes Roggenbrod in ein Kasserol, gießt Fleischbrähe, Wein und Essig daran, würzt es mit den Gewürzen, welche in die Pastete gebraucht worden, und läßt es kochen. Hierauf treibt man sie durch ein Haarsieb, thut Butter, Salz und Zucker hinzu und giebt die Sauce beim Auftragen in die Pastete.

Wilden Schweinebraten.

Man häutet den wilden Schweinebraten, wie anderes Wildpret, spickt ihn mit Zimmt und Nelken, oder bestreut ihn mit gestoßenen Wachholderbeeren, salzt ihn stark, steckt ihn an Spieß und läßt ihn braten. Wobei man ihn fleißig mit seinem eignen Fette aus der Bratpfanne begießt; sollte er aber zu mager seyn, so bestreicht man ihn oft mit Butter. Hat der Braten, besonders

eine Keule, von außen Farbe bekommen, so bindet man einige mit Butter bestrichene Bogen Papier darum, und läßt ihn vollends mürbe und saftig braten.

Auf andere Art.

Man nimmt einen frischen, oder in Essig gebeizten wilden Schweinebraten, häutet ihn und spickt ihn wie zuvor mit Zimmt und Nelken, und bratet ihn am Spieß oder im Ofen. Wenn er halb gar ist, bestreut man ihn mit geriebener Semmel und betröpfelt ihn fleißig mit seinem eignen Fett.

Beim Anrichten pflegt man einen wilden Schweinesbraten mit Citronscheiben und Rosmarinzwiegen zu garniren.

Frischling zu braten.

Wenn der Frischling noch nicht groß genug ist, um in Stücken zerlegt und gleich anderm wilden Fleisch behandelt zu werden, sondern etwa die Größe eines Spanferkels hat, so wird er ganz gebraten und folgendergestalt zubereitet: Man zieht ihm die Haut ab, biegt die Beine krumm, macht das Fleisch über Kohlen steif, spickt ihn, steckt ihn an den Spieß, umwickelt ihn mit Papier und läßt ihn braten. Wenn er halb gar ist, nimmt man das Papier ab, bestreut ihn mit geriebener Semmel und läßt ihn braun werden.

Man kann auch nach Belieben eine Farce von geriebener Semmel, Eiern, Butter, Muskatblumen, gestoßenen Mandeln oder Kastanien, oder eine andere von magerm Fleische, Speck, Champignons, Scharlotten, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Eiern machen, und entweder diese oder jene in den Frischling füllen, den Bauch zunähen und damit braten lassen.

Schweinebraten mit gerösteten Zwiebeln sauer zugerichtet.

Man schneidet den übriggebliebenen Wildpretbraten ein, röstet dann Mehl in Butter braun, thut klein gehackte Zwiebeln dazu, und gießt, wenn auch diese braun sind, Fleischbrühe und Weinessig daran, würzt es mit Pfeffer und englischem Gewürz, und läßt es klar kochen. Thut dann das Fleisch darein und läßt es zusammen aufsieden.

Schweinebraten mit Kapern.

Man schneidet den Braten scheibenweise, thut ihn nebst geriebener Semmel, etwas Bratenjus, Fleischbrühe und Wein in ein Kasserol und läßt es kochen; wenn es sämig ist, thut man Kapern, Citronschale und Zucker daran, und läßt es aufsieden.

Wilden Schweinebraten mit Sardellen.

Nachdem der übriggebliebene Braten scheibenweise geschnitten ist, thut man ein Stück Butter in ein Kasserol, röstet ein wenig geriebene Semmel darin, thut 4 bis 5 Stück gewässerte und klein gehackte Sardellen dazu und rührt es zu einem Brei, welchen man mit ein wenig Brühe und Wein verdünnt, durch ein Haarsieb in ein Kasserol treibt, mit Muskatblüthen und Citronschale würzt, und mit dem Braten aufkochen läßt, daß es eine dickliche Brühe giebt.

Wilden Schweinebraten mit Citronen.

Man läßt ebenfalls geriebene Semmel mit Fleischbrühe und ein wenig Wein sämig kochen, legt den Braten nebst einer ganzen Zwiebel darein, würzt es mit Ingwer und Pfeffer, thut Citronscheiben und Schalen und nach Gefallen Zucker und Bratenjus hinzu, und läßt es auf Kohlen aufkochen.

Nach diesen Anweisungen, meine Liebe, werden Sie nun wohl das wilde Schweinefleisch, welches zum frischen Genuß und nicht zur Dauerspeise bestimmt war, verspeiset haben, und es ist uns nur noch ein schätzbares Stück, nemlich der Kopf übrig. Ich dürfte Ihnen zwar nicht erst erzählen, wie dieser von dem Körper getrennt wird: indeß da es doch wohl unter Ihrer Aufsicht geschehen könnte, so erlauben Sie mir, Ihnen zu sagen: daß man die zwei Vorderläufe zusammen nehmen und gegen die hintern ziehen muß; hernach schneidet man oben am Genicke, so weit als das Ohr langt ein, und auf beiden Seiten herunter, und hackt ihn dann vollends ab. Ist es nun auf diese Art guillotiniert, so steckt man durch den Kopf einen Spieß, nemlich zum Rüssel hinein und zum Genicke wieder heraus. Diesen fassen nun zwei Personen, halten ihn über Strohfeuer und sengen ihn unter stetem Umwenden ab. Unterdessen legt man ein Eisen in's Feuer, läßt es glühend werden und brennt mit diesem glühenden Eisen den abgesengten Kopf ganz glatt, bestreicht ihn oft mit Speck und brennt ihn wieder, bis er recht schwarzbraun wird. Zuletzt schneidet man das untere Maul los, daß es hängt, und dann das obere auch los, damit sich der Rüssel überbeuge; alsdann kann man ihn einwässern und folgendergestalt zurichten:

Man legt ihn mit ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin und andern wohlriechenden Küchenkräutern, ganzen Nelken, Pfeffer, Citronschalen und Salz in einen Kessel, gießt $\frac{1}{3}$ Wasser, $\frac{1}{3}$ Weinessig und $\frac{1}{3}$ Landwein darauf und läßt ihn etliche Stunden kochen. Wenn die Brühe zu sehr einkocht, muß man Wasser, Wein und Essig nachfüllen. Ist er nun weich gekocht, so läßt man ihn in seiner Brühe erkalten; jedoch darf dieses nicht in dem kupfernen Kessel geschehen, weil er darinnen einen bitteren Geschmack annimmt. Soll er nun angerichtet werden, so nimmt man ihn heraus, schneidet ihn unten gleich zu,

zieht die Haut ein paar Querefinger um den Kopf herum weg, daß das Weiße absticht, stellt ihn hernach auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Blumen und grünen Zweigen, und giebt ihm eine Citrone oder Pommeranze in das Maul und läßt ihn zu Tische tragen.

Bei festlichen Mahlzeiten macht man weiße und rothe Gelees von Hirschhorn, schneidet sie in Streifen und legt sie zierlich um den Kopf.

Wilden Schweinskopf mit rothem Wein gekocht.

Man kocht den Kopf mit Wasser, Essig und ganzem Gewürz, und wenn er eingefotten ist, gießt man rothen Wein daran und läßt ihn damit kochen, daß das Fleisch schön roth wird, dreht den Kopf oft mit einem Löffel herum, bis er ganz weich ist, dann seihet man die Brühe ab und stürzt ihn aus dem Gefäß in die Schüssel. Man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß man ihn ja nicht beim Rüssel in die Höhe hebt, weil sonst die beiden Riesen leicht ausreißen. Beim Auftragen verziert man ihn wie den vorigen; so wie man zu einem wilden Schweinskopf entweder Weinessig, Provencerdhl und Pfeffer, oder eine Sauciere mit Senf, geriebener Citronschale, Citronsaft, Zucker und feinem Baumöhl, aufzusetzen pflegt.

Wilden Schweinskopf noch auf andere Art.

Man salzt den Kopf hinlänglich und läßt ihn sechs Stunden in Wasser kochen. Dann nimmt man ihn heraus, bestreut ihn mit Ingwer, Pfeffer und Salz, legt ihn auf einen Rost, läßt ihn eine halbe Stunde darauf braten, und kehrt ihn dabei immer fleißig um. Alsdann reibt man Pfefferkuchen, gießt süßen Wein daran, läßt es kochen, und treibt die Sauce durch ein Haarsieb. Hierauf thut man Rosinen, geschnittene Mandeln, Zucker

und Gewürz daran und läßt es nochmals sieden. Dann setzt man den Kopf in eine Schüssel, giebt ihm eine Pommeranze in das Maul und giebt die Sauce dazu.

Will man einen abgekochten Kopf einige Tage aufbewahren, so muß man denselben, nachdem er abgekocht ist, in ein tiefes hölzernes Gefäß legen, die Brühe darauf gießen, daß dieselbe darüber steht, und mit einem Tuche bedecken, wobei man ihn alle Tage umwendet.

Hat man aber schon so viel davon verzehrt, daß er nicht mehr ganz auf den Tisch gebracht werden kann, so verfertigt man noch einen

Preßkopf.

davon, denn wenn das Genick- und Halsfleisch gegessen ist, schneidet man noch das übrige, als Zunge, Ohren oder Backenfleisch in feine Streifen, vermischt dieselben mit gestoßenem Pfeffer, Nelken, geriebener Citronschale und feinem Kräuterpulver, befeuchtet sie mit scharfem Essig, bindet sie in eine Serviette und legt sie unter eine Presse. Will man nun Gebrauch davon machen, so nimmt man die Serviette heraus, bindet sie auf, deckt eine Schüssel darüber und stürzt den Preßkopf darauf, welchen man sofort mit Essig und Baumöhl verspeiset.

Gefüllten wilden Schweinekopf.

Man löst die Knochen aus einem wohl abgeputzten Kopfe ohne ihn zu durchschneiden. Alsdann nimmt man gepökeltes Rindfleisch und frischen Speck, hackt beides sehr fein, mischt seine Kräuter, gehackte Scharlotten, Salz, Gewürze und Champignons darunter, thut zuletzt eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel und 8 bis 10 ganze Eier daran, und stößt es im Mörser gut durcheinander. Hierauf nimmt man nun den Kopf vor sich, legt die Farce hinein, näht oder bindet das Maul mit Bindfaden zu, und legt hinten, wo der Kopf am Hals

abgeschnitten ist, eine große Scheibe Rindfleisch vor die Oefnung, damit die Fülle nicht heranstreten kann, benähet es ebenfalls mit Bindfaden und giebt dem Kopf seine vorige Gestalt, bindet ihn sofort in ein leinenes Tuch, und läßt ihn mit Wasser, Wein, Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, Salz und Kräutern, abkochen. Man kann hierzu eine süße Senffauce geben, oder eine Sauce von Citronen oder süßen Pommeranzen, welche man reibt und mit Wein, Zucker und Zimmt zurecht macht, dazu verfertigen. Sollten Sie nach allen diesen Zurichtungen dennoch einen Theil dieses Wildprets übrig behalten, so müssen wir eiten, es zur Dauerspeise für die Zukunft zuzubereiten und es entweder einsäuren oder einpökeln. Auf den ersten Fall kann man das

Wilde Schweinesfleisch gut aufbewahren,

wenn man es in folgende Marinade einlegt. Man wäscht dasselbe, und nachdem es 3 oder 4 Stunden im Wasser gelegen hat, legt man es in einen Topf oder Kessel; nebst ein paar ganzen Zwiebeln mit Nelken besteeckt, Pfeffer, Salz, Wachholderbeeren, Lorbeerblättern und Rosmarin, gießt Wein, Wasser und Essig darauf, und läßt es zusammen sieden. Hernach legt man es aus dieser Brühe auf ein reines Tuch, daß es abkühlt und abtrocknet, schichtet es dann in ein Einmachegeräß, und schüttet die erkaltete Brühe nebst dem Gewürz darüber, deckt eine Stürze darauf, bindet ein Tuch darüber, und setzt es in einen kühlen Keller. Sollte die Brühe nicht so viel Fett haben, daß der Topf oben damit bedeckt wäre, so kann man etwas frisches Schmalz darauf gießen, damit es ein dichter Boden wird, welcher den Einfluß der Luft verhindert. Auf diese Art hält es sich wohl ein halbes Jahr gut. Sollte es aber bei warmer Witterung einen üblen Geruch annehmen wollen, so darf man es nur une-

berzöglich aus der Marinade nehmen, in frischem Wasser sauber auswaschen und wieder in ein anderes Geschir einlegen. Unterdessen kocht man eine Marinade von Kalbersfüßen, mit den obigen Zuthaten, gießt sie erkaltet über das Schweinefleisch, und giebt einen Boden von frischem Schmalz darauf.

Beim Einpökeln des Schweinefleisches verfähret man eben so als bei dem zahmen, indem man es hinlänglich mit Salz und Salpeter einreibt, die Knochen so viel möglich löst und mit Wachholderbeeren, Lorbeerblättern, Rosmarin und ganzem Gewürz fest in ein Fäßchen packt, dasselbe verspündet oder zuschraubt, und in ein kühles Gewölbe oder Keller setzt.

Von den übrigen Theilen des wilden Schweines, als Zähne, Borsten, Häute ic. kann ich Ihnen wenig oder nichts sagen, da wir diese erst verschiedenen Professionisten zur Bearbeitung überlassen müssen, ehe wir einigen Gebrauch davon in unserer Oekonomie machen können.

Schon seit einigen Wochen habe ich nicht das Vergnügen gehabt, etwas von Ihnen zu lesen; vermuthlich sind Sie noch mit Errichtung neuer Bekanntschaften oder Einrichtungen beschäftigt, welche Sie verhindern, an Ihre alte verlassene Freundin — zu denken? — nein, zu schreiben. Denn ich bin überzeugt, daß Sie mich so wenig vergessen können, als ich aufhören kann, ewig Ihre wärmste Freundin zu seyn.

Fünfter Brief.

Wenn ich nicht die Idee, alle Waldprodukte und deren beste und mannichfaltigste Benutzung mit Ihnen durchzugehen, schon zu fest fixirt hätte, so würde ich wirklich Bedenken tragen, den gegenwärtigen Brief zu schreiben, weil er von einem Thiere handelt, welches allen, selbst

den städtischen Hausmüttern, nur allzu bekannt ist, und welches die meisten, besonders Sie, meine Liebe, sehr vortreflich zuzubereiten wissen. Jedoch, um in unserer Forst-Ökonomie keine Lücke zu lassen, und vielleicht diese oder jene Zubereitungsart, welche bis jetzt etwa Ihrer Aufmerksamkeit entgangen ist, in Ihr Gedächtniß zurück zu rufen, will ich Ihnen die Benutzung des

Hasens

für unsern Firsch, von der Suppe bis zur Lorte, erzählen. Dieses Wild gehört schon zur niedern Jagd, und findet sich in manchen Gegenden sehr häufig, doch nicht überall von gleicher Güte und Werth. Nach ihrem Aufenthalte nun heißen sie entweder Berghasen, diese sind wegen der guten Kräuter, welche sie in gebürgigen Gegenden finden, vom besten Geschmack: oder Waldhasen, diese kommen den vorigen am nächsten. Die Feldhasen sind gemeinhin am größten und feistesten, da sie ihre Nahrung von Körnern haben können. Am schlechtesten sind die Sumpfhasen, welche sich in niedrigen und feuchten Gegenden aufhalten. Die Berghasen unterscheiden sich schon durch ihr Aussehen, indem sie viel größer und dicker am Körper und brauner von Farbe sind, auch haben sie mehr weiß unter der Kehle, als die Feldhasen.

Uebrigens unterscheidet man auch die Hasen nach ihrem Geschlecht: das Männchen wird Ramler, das Weibchen aber Häslein, oder Sack, oder Mutterhasen genannt und ist in der Regel zarter als jenes. Der Ramler ist kürzer, röthlicher und stärker von Lenden, er hat einen kürzern, dickern und rundern Kopf, einen längern Bart, kurze, breite und weißliche Löffel (Ohren) und breite, kurze und abgenutzte Hacken (Nägel). Die Häslein hingegen ist größer und länger, ihre Wolle auf dem Rücken ist grau und fällt in's schwärzliche. Ihre Hinterviertel sind nicht so weiß und breit, als bei dem Ramler; ihr Kopf ist mehr

lang und schmal; sie hat viel mehr Wolle an den Läuften, und ihre Nägel sind länger und scharfer.

Nach bei diesen Thieren behält die Jugend und das Mittelalter den Vorzug vor dem Alter, weil dieses zwar einen großen aber oft auch zähen oder harten Braten giebt. Damit wir uns daher mit der Zurichtung hiernach richten können, ist es nothwendig, die jungen von den alten zu unterscheiden; und da die Größe nicht allemal der sicherste Maasstab ist, so müssen wir noch andere Kennzeichen zu Hilfe nehmen. Wir wollen also den Hrn. Langohr bei seinen Löffeln fassen und sie von einander ziehen: giebt das Fell nach, sind überdieß die Pfoten weich und die Hacken scharf, auch der Nis in der Lippe nicht weit geöffnet, so ist er jung. Ist aber das Fell zwischen den Ohren fest und unnachgiebig, die Pfoten stumpf und uneben, die Glieder an den Vorderläufen ziemlich groß, die Ohren oder Löffel trocken und hart, und der Steiß weich und groß, so ist er alt und muß gut mortificirt, gebeizt oder doch gedämpft und gekocht werden. Das sicherste Kennzeichen eines jungen Hasens ist, daß er noch am Fuße auf seinen Vorderbeinen einen Knorren hat, welcher sich bei dem alten nicht mehr findet.

Da uns aber oft noch daran gelegen seyn muß, zu wissen, ob der Hase frisch geschossen sey oder nicht, welches der Geruch zu mancher Jahreszeit nicht anzeigt, so müssen wir genau nachsehen, ob der Leib steif und das Fleisch blaß ist. Ist aber der Leib biegsam, und das Fleisch schwärzlich, so ist er nicht mehr frisch. Noch können wir es ihm auch an den Augen ansehen: sind diese nicht mehr frisch, sondern trocken und eingefallen, so ist es Zeit, daß ihn die Köchin entkleidet und zum Genuß zubereitet, ehe er riechend wird; weil er alsdann für manchen Gaumen zwar noch eine reizende, nicht aber für jeden Magen eine gesunde Kost abgiebt.

Es bleibt uns aber noch eine Besichtigung übrig, die vielleicht nicht allgemein bekannt ist, die ich aber nicht mit Stillschweigen übergehen darf. Dieses Wild hat zuweilen Pocken, welche sich vorzüglich am sichersten an der Leber und Lunge entdecken lassen, deshalb hinterlistige Verkäufer diese Theile, wenn sie nicht rein sind, herausnehmen. Fehlen also dieselben, so kann man Betrug vermuthen, und darf den Hasen nicht bezahlen, bis er abgestreift ist, und man untersucht hat, ob auch das Fleisch wirklich rein sey. Findet man aber die geringste Spur dieser eckelhaften Krankheit, oder zeigen sich auch nur noch Höhlungen in dem Fleische, woselbst diese Pocken gestanden haben, so wird man gewiß keinen Appetit dazu haben: zumal da mit dem Daseyn der Blattern gewöhnlich ein widerlicher und thranigter Geruch verbunden zu seyn pflegt.

Hat nun aber der Hase alle Prüfungen glücklich und ohne Nachtheil ausgehalten und ist er gut gefunden worden, so können wir ihm nun ohne Bedenken das Fell über die Ohren ziehen; alsdann schneidet man den Vordertheil und die kleinen Rippen ab, welches man das Hasenklein heißt, und schneidet ihm hinten das Schloß entzwei, damit das Weideloch rein gemacht werden kann.

Zuletzt wird er gehäutet, wobei man sich aber in Acht nehmen muß, daß man nichts vom Fleische zugleich hinwegreißt. Hierauf wird er nun nach Belieben gespickt oder nicht, und ganz oder in Stücken zerlegt, wie es die Zurichtung erfordert, zubereitet.

Der Vorhase oder das Hasenklein
wird auf folgende Art gekocht.

Nachdem der Hase abgestreift ist, setzt man ein Gefäß mit Essig unter den Hasen und läßt das Blut aus demselben hineinlaufen. Hierauf nimmt man das Vordertheil vom Hasen, schneidet die Büge herunter und hackt es zu Kochstücken, nimmt die Galle von der Leber, spaltet

den Kopf entzwei, setzt ihn mit Wasser, Essig und Bier zum Feuer und läßt ihn kochen. Hernach reibt man Pfefferkuchen, röstet ihn in Butter, gießt von der Brühe daran, würzt es nach Gefallen und läßt es kochen. Kurz vor dem Anrichten quirlt man den aufgefundenen Schweiß (Blut) mit Zucker ab, läßt ihn durch einen Durchschlag in die kochende Sauce laufen, und rührt es klar. Zuletzt kann man Citronschale darüber streuen.

Auf andere Art.

Man schneidet den Vorhasen zurecht, legt ihn 2 bis 3 Stunden in Essig, daß das Blut herausgezogen wird, läßt alsdann den Essig durch ein Haarsieb laufen, thut das Fleisch in ein Kasserol, gießt den Essig darauf, würzt es mit Zucker, gestoßenen Nelken, gehackter Citronschale und Salz, und läßt es kochen. Wenn es weich ist, macht man die Sauce mit in Butter braun geröstetem Mehl sämig, und läßt es aufkochen.

Anstatt des gerösteten Mehls kann man auch geriebenes und geröstetes Brod nehmen, die Hasenbrühe darauf gießen, eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu legen und mit dem Fleisch zu einer sämigen Sauce kochen lassen.

Hasen-Pfeffer.

Man zerlegt den Hasen in Stücke, läßt ihn mit halb Wasser halb Wein kochen, und würzt ihn mit Pfeffer, Nelken und Muskatennuß. Wenn er bald weich ist, röstet man geriebenes Brod mit gehackten Zwiebeln und Speck in Butter, verdickt die Brühe auf dem Hasen damit, legt Citronschale hinzu und läßt es sämig kochen.

Auf andere Art.

Nachdem der Hase zerlegt ist, durchzieht man die Stücke mit Speck, und passirt sie in geschmolzenem Specke in einem Kasserol, gießt dann Brühe und Wein daran,

legt ein Bündchen Kräuter, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und grüne Citrone hinzu, und läßt es kochen. Unterdessen schwitzet man die Leber in Butter ab, stößt sie im Mörsel, und treibt sie mit ein wenig Brühe durch ein Haarsieb zu dem Hasen. In Ermangelung der Leber und der daraus bereiteten Coulis kann man zur Verdickung der Sauce bloß geröstetes Mehl nehmen.

Hasen gedämpft.

Man schneidet den Vorhasen ab, häutet den Hasen und beizt ihn etliche Tage mit Wein und Weinessig: hierauf spickt man ihn, salzt und würzt ihn mit Pfeffer und Nelken, und zerlegt ihn in Stücke. Unterdessen siedet man den Vorhasen in halb Wasser halb Weinessig weich, löset das Fleisch von den Beinen, hackt es klein und thut es mit geriebenem Roggenbrod, Pfeffer und Nelken in ein Kasserol, gießt Weinessig und Wein daran, legt den Hasen hinein, und läßt ihn dämpfen. Vor dem Anrichten thut man noch ein Stück Butter, Zucker und klein geschnittene Citronschale hinzu und drückt Citronsaft daran.

Hasen in böhmischer Brühe.

Man salzt, würzt und spickt den Hasen, und bratet ihn zur Hälfte; hernach nimmt man ihn wieder vom Spieße, schneidet ihn in Stücke, thut ihn in ein Kasserol, gießt Weinessig, Wasser und wenn man es haben kann, den Hasenschweiß dazu, thut geriebenen Pfefferkuchen daran, würzt es mit Pfeffer und Nelken, und läßt es unter stetem Rühren sämig und weich kochen. Zuletzt röstet man gehackte Zwiebeln in Speck braun, thut sie dazu und läßt es dämpfen.

Hasen auf schweizer Art.

Man zerlegt den Hasen in Viertheile, spickt sie mit Speck und läßt sie mit Brühe kochen; würzt sie mit Salz,

Pfeffer und Nelken, und gießt ein wenig Wein daran. Wenn sie gar sind, thut man die Leber und das Blut von dem Hasen mit ein wenig Mehl in ein Kasserol, vermischt alles mit ein wenig Weinessig, Kapern und Oliven, woraus die Kerne genommen worden, und rüchet es an.

Hasen à la Matelotte.

Man läßt den Hasen in kochendem Wasser einmal aufwallen, schwigt ein Stück Butter mit in Viertel geschnittenen Zwiebeln braun, thut den Hasen darein, und läßt ihn darin passiren. Hierauf füllt man noch einige Glaser Wein und gute Brühe dazu, wirft Limoniencheiben und Pommeranzenschalen daran, und läßt es sachte kochen. Zuletzt wirft man $\frac{1}{4}$ gehackte Sardellen und ein Stück Zucker daran, würzt es mit Pfeffer und Nelken, gießt ein wenig Dragun: Essig daran, und läßt es aufkochen.

Auf andere Art.

Wenn der Hase abgebraten ist, so läßt man ihn kalt werden, und zerlegt ihn in 2 Finger breite Stücke. Dann schwigt man ein gut Theil Zwiebeln in einem halben Pfunde Butter braun, thut etnen Löffel voll Mehl, eine Scheibe magern Schinken, ein Quartierchen weißen Wein und noch einmal so viel gute Brühe, und einige Lorbeerblätter dazu. Ist nun diese Sauce klar gekocht, so thut man Citronscheiben, gestoßene Nelken und endlich den gebratenen und zerstückten Hasen hinein, und läßt es langsam kochen. Vor dem Anrichten legirt man es mit einer Tasse in Essig zerquirtes Gänseblut und thut gehackte Sardellen hinzu.

Portage vom Hasen.

Man zerlegt einen fein gespickten Hasen in 3 bis 4 Stücke, dann auch ein Huhn oder Kapaun, und einige Stücke blanchirtes und gespicktes Kalbfleisch; dieses alles

passirt man in einem Kasserol mit brauner Butter, gießt dann gute Fleischbrühe darauf, thut Petersilie und Selleriewurzeln hinzu und läßt es kochen. Unterdessen puzt man Savojerkohl ab, kerbt die Köpfe unten über das Kreuz ein, schneidet den Strunk sauber aus, bindet sie mit Bindfaden zusammen, blanchirt sie mit heißem Wasser, bestreuet sie mit Mehl und röstet sie in Butter. Hierauf legt man sie zu dem Fleisch und Hasen in das Kasserol und läßt sie mit abkochen. Wobei man zugleich Achtung geben muß, ob die eine Fleischart eher als die andere weich wird, um sie eher herauszunehmen. Sollte die Brühe von dem mit Mehl geröstetem Kohl nicht sämig genug seyn, so muß man noch mit ein wenig geröstetem Mehl nachhelfen; auch kann man etwas Morcheln hinzu thun. Beim Anrichten wird das Fleisch auf gebähete Semmelschnitten rangirt, der Savojerkohl, von welchem man den Bindfaden behende abnimmt, darum gelegt und mit in Scheiben geschnittener Bratwurst garnirt.

Suppe mit farcirtem Hasen.

Man häutet einen jungen Hasen, löst das Fleisch vom Rücken und von den Keulen, schabt alle Sehnen und alles Fleisch von dem Gerippe rein ab, und reiniget es überhaupt gut, seht die abgelösten Fleischstücke sauber aus, hackt sie mit etwas Salz, einer Zwiebel, Petersilie, Dragun und Schnittlauch recht fein, thut auch ein wenig ausgeschabten Speck, nebst einem Nührei von einem Viertelpfund Butter und 4 Eiern dazu, und schlägt noch 2 rohe Eierdotter daran. Nachdem dieses alles gut durcheinander gerührt worden, so besetzt man eine Tortenpfanne mit Speckstreifen, trocknet das gereinigte Hasengerippe mit einem Tuche ab, hackt es so kurz ab, daß man es in eine Terrine legen kann, legt dann die obige Farce daran, drückt sie fest an und dressirt es so, daß es das Ansehen und die Form eines ganzen Hasens erhält, setzt ihn dann vor:

sichtig auf die Speckstreifen in der Tortenpfanne, deckt ihn oben mit Speckstreifen zu, schneidet einige Wurzeln und Zwiebeln in dünne Scheiben daran, thut eine Kelle voll Bouillon dazu und bäckt ihn im Ofen in einer halben Stunde gar. Dann nimmt man die Speckstreifen oben wieder ab, hebt ihn behutsam in die Terrine, legt einige geröstete Semmelscheiben darum und gießt eine kräftig zubereitete Fleischbrühe darüber.

Ragout von Hasen.

Man zerschneidet den Hasen, hackt die Knochen in Stücken, thut alles in ein Kasserol, gießt Bratenbrühe dazu, thut ein wenig Pfeffer, Citronscheiben, einige Lorbeerblätter, gehackte Scharlotten, Sardellen und Kapern daran, füllt noch Fleischbrühe dazu, und läßt es zusammen kochen. Zuletzt thut man noch geriebene Semmel daran, damit die Brühe sämig wird. Hat man etwa keine Bratenbrühe, so röstet man Scharlotten in Butter braun und reibt ein wenig Muskatennuß daran.

Filets au four von Hasen.

Man löst von ein paar Hasen die Rückenstücke ab, häutet und spickt sie schön, legt Speckstreifen in ein Kasserol nebst Gewürz, und die Rückenstücke von dem Hasen darauf, deckt alles fest zu, und läßt sie so in ihrer eignen Brühe gar werden. Nachdem sie wieder erkaltet sind, rührt man ein Viertelpfund Butter mit einem Eßlöfel voll Mehl und 3 Eierdottern recht klar, thut etwas fein gehackte Scharlotten und 6 gehackte Sardellen dazu, giebt einen Anrichtelöffel voll gute Bouillon darauf und rührt es über Kohlen ab, daß es eine steife Creme wird; hernach läßt man es kalt werden und rührt zuletzt von 2 Eweis den Schnee darunter. Endlich legt man die Filets oder Rückenstücke auf eine Schüssel, überzieht sie mit dieser dicken Creme, thut einen Löffel voll von der Brühe, in

welcher sie zuerst gedämpft worden, darunter, und läßt sie in einem Ofen Couleur gewinnen. Hierzu kann man nun eine Kapernsauce geben.

Hasen = Eskalops.

Der Hase wird sauber gehäutet, alles Fleisch von den Knochen gelöst, mit einem halben Pfund Rindsmark ganz fein gehackt und etwas Salz dazu gethan. Dann streicht man ein großes Kasserol mit Butter aus, macht von dem gehackten Fleische kleine runde, nicht allzudicke Eskalops, legt sie in das Kasserol eines neben das andere, thut eine Handvoll klein gehackte Scharlotten, und ein Bierzelpfund gehackte Sardellen hinzu, und läßt jede Seite der Eskalops nur eine Minute geschwind braten. Alsdann füllt man Wein darauf, thut in Butter geröstetes Mehl, welches mit ein paar Löffel Bouillon abgelscht ist, hinzu, und läßt es noch einmal aufkochen, daß die Sauce samig wird.

Poupiettes von Hasen.

Nachdem man das Rückenfleisch von dem Hasen abgelscht und breite Scheiben davon geschnitten hat, macht man eine Farce von Kalbfleisch auf gewöhnliche Art, bestreicht die Scheiben Hasenfleisch damit, wickelt jede besonders zusammen, steckt sie an Lerchenspießchen, umwindet sie mit Speckstreifen und läßt sie am Spieß braten. Man kann hierzu eine beliebige z. B. Gurken = Sauce geben.

Kuchen von Hasen.

Man häutet den Hasen, schabt die Sehnen aus dem von den Knochen abgelsstem Fleische, und hackt es nebst Schinken, Zwiebeln, Gewürz, Citronschalen und Salz klein. Hierzu mischt man geriebenes Brod oder Semmel, Eier und Speck, macht aus dieser Masse, wenn sie gut untereinander gerührt ist, runde Plätzchen, die auf dünn

geschnittene, mit gehackten Zwiebeln, Petersilie und gerte-
bener Semmel bestreute Speckstreifen gelegt, und in einer
Pfanne gebacken werden.

Pastete von Hasen.

Die Hasen werden zuvor gebeizt und gespickt, und
der Rückgrad an zwei oder drei Orten ein wenig abgedöst,
die Läufe abgeschlagen, die Füße bis an das Gelenk
davon abgeschnitten und alsdann, wenn sie gewürzt wor-
den sind, in den Pasteteiteig eingeschlagen.

Zuvor siedet man den Vorhasen in Wasser weich, löset
das Fleisch von den Beinen, hackt es mit Speck klein,
thut es in ein Geschirr, nebst einer Handvoll geriebenes
Hoggenbrod und Zucker, gießt nach Belieben ein wenig
Essig daran, schlägt ein paar Eier dazu, rührt es wohl
untereinander, und würzt es mit Salz, Pfeffer, Nelken
Muskatenblüthen und Citronschalen. Hierauf macht man
nun einen beliebigen Pasteteiteig, rollt einen Boden davon
aus, streicht das Gehäck auf denselben, und legt den
Hasen darauf, welchen man sofort mit Citronscheiben und
Butterplättchen belegt, und mit Gewürz bestreuet, zu-
letzt die Pastete formt und den Deckel darauf befestiget.
Wenn sie eine halbe Stunde im Ofen gestanden hat, so
gießt man oben durch eine Oefnung eine Brühe von halb
Essig halb Wein darcin, und läßt sie vollends abbacken.

Hasenpastete auf andere Art.

Man macht den Hasen wie den vorigen zurecht, spickt
ihn, und beizt ihn in gewürztem Essig einige Tage ein.
Alsdann macht man einen gebrannten Pasteteiteig, rollt
den Boden aus, macht von Teigstreifen einen Krost oder
Gitter, belegt ihn mit Vorbeerblättern, Rosmarin, Speck
und Butter, Pfeffer, Nelken und Citronschalen, bringt
den Hasen darauf, formt den Rand darum, und legt den
Deckel darauf, da man dzun nach Gefallen noch ein

Pastetenband darum legen kann, die Pastete aber so kraus als möglich verzie und mit Eierdottern übersreichet. Als dann setzt man sie in den Ofen: wenn sie anfängt bräunlich zu werden, so sticht man mit einem spitzen Holze am Deckel ein Loch, daß die Luft heraus kann. Hierauf macht man folgende Brähe dazu: man röstet Mehl in Butter, gießt Brähe, Essig und Wein darzu, und läßt es kochen. Diese Brähe gießt man nun oben durch eine Oefnung vermittelst eines Trichters in die Pastete, und läßt sie im Ofen vollends abbacken. Soll die Pastete angebrähet werden, so rüttelt man sie fein durcheinander.

Hasenpastete à la Habillot.

Wenn der Hase gehäutet ist, so löst man das Fleisch rein von den Knochen ab, schneidet es würflich, schwingt zwei Pfund mageres Schöpfensfleisch, ein Pfund mageren Schinken, ein Pfund Speck, und ein halbes Pfund Rindsfett eine Viertelstunde ganz langsam auf Kohlen, nimmt es dann heraus, und hackt es ebenfalls klein.

In das zurückgebliebene Fett thut man eine Handvoll Scharlotten, Zwiebeln und feine Kräuter, gießt ein halbes Quart weißen Wein daran, thut die Schale von zwei Limonien, ein Pfund geriebene Semmel, ein halbes Pfund gehackte Sardellen, ein halbes Pfund Champignons und Kapern, ebenfalls klein gehackt, noch etwas feines Gewürz und 8 Eier dazu, und rührt alles untereinander, daß es ein dicker Koch wird. Dann mischt man das fein gehackte Fleisch mit etwas Salz darunter, und gießt eine Tasse Dragun- oder Himbeeressig dazu, und stößt die ganze Masse in einem Mörser. Dann wird von festem Teige ein Boden auf Papier ausgerollt, die Farce etwas dick darauf gelegt, mit Speckstreifen zugedeckt, und die Pastete vollends fertig gemacht.

Endlich läßt man sie zwei Stunden im Ofen backen, fällt dann ein halbes Quart Wein nach und bäckt sie

noch eine Stunde, läßt sie kalt werden, und füllt noch ein halbes Quart Jäs in die hierzu bereitete Oefnung.

Timbale von Hasen.

Man macht von mürbem Teige dünne Rollen oder Walzen, so dick wie ein Pfeifenstiel; von diesen Walzen legt man das eine Ende in die Mitte eines Kasserols, und windet sie dann schneckenförmig immer in die Munde herum, bis der Boden und die Seiten des Kasserols ganz damit bedeckt sind: sodann belegt man das Gewinde mit einer dünnen Platte von Teig.

Ist nun die Form auf diese Art eingerichtet, so wird der Hase gehäutet, das Fleisch von den Knochen gelöst, mit einem Messer fein geschabt und dann im Mörser gestoßen. Dann läßt man ein halbes Pfund Butter zergehen, reibt die gelbe Schale von einer Pommeranze auf Zucker ab, schabt diese auf die Butter, rührt es durcheinander und läßt es kalt werden. Von dem gestoßenen Fleische macht man nun Brissols, oder kleine Küchelchen, in der Größe eines Thalers, und läßt sie in der Butter auf beiden Seiten steif werden; legt hernach einen Theeslöffel voll Farce darauf und drückt immer zwei Brissols zusammen. Darnach legt man in die ausgelegte Form oder Kasserol einige Citronscheiben und schichtet die Brissols wechselsweise mit Champignons hinein, welche in Krebsbutter abgeschwitz sind, und legt noch eine mit Nelken besteckte Zwiebel und eine Schinkenscheibe hinzu. Dann deckt man ein ausgerolltes Blatt vom Teige darauf, bestreicht es mit Eierdottern, und bringt sie in Ofen.

Während nun das Timbale anderthalb Stunden im Ofen steht, macht man folgende Sauce. Man hackt 3 Sardellen fein, kocht sie in einem Kasserol mit guter Brühe, und streicht sie durch ein Harsieb. Dann kocht man auch eine Handvoll Petersilie in Wasser, kühlt sie in frischem Wasser wieder ab, hackt sie klein, rührt sie

mit Eierdottern klar, streicht sie ebenfalls durch ein Har sieb, und thut sie nebst etwas Zucker zu den durchgestrichenen Sardellen, und drückt den Saft von einer Citrone oder Pommeranze daran. Von Farce macht man kleine Küsschen, läßt sie kochen und thut sie, wenn das Timbale auf eine Schüssel umgestürzt, angerichtet und oben gedehret ist, mit der Sauce darein, wogegen man die ganze Zwiebel und Schinkenscheibe heraus nimmt.

Hafen zu braten.

Der Hase wird abgezogen, ausgeweidet, wobei jedoch die Nieren- und Würbebraten daran bleiben, dann gehäutet, sauber gespiect und so am Spies gebraten. Zuerst wird er nun blos mit Salzwasser begossen, dann seihet man dasselbe ab, und läßt ihn mit Butter langsam abbraten. Anstatt des Salzwassers kann man ihn auch anfangs mit Essig begießen, wodurch er sehr mürbe wird.

Auf andere Art.

Nachdem der Hase gehäutet und sauber gespiect ist, so heizt man ihn eine Nacht mit Pfeffer, Wachholderbeeren, Nelken und Essig, läßt ihn am folgenden Tage am Spieß beim Feuer ein wenig erstarren, betröpfelt ihn fleißig mit saurer Sahne und läßt ihn saftig abbraten. Zuletzt macht man Butter in einer Pfanne siedend, und begießt ihn fleißig damit, daß er schäumend auf den Tisch kömmt.

Beim Anrichten belegt man ihn mit Citronscheiben, oder man giebt folgende Sauce daran:

Man röstet geriebenes Roggenbrod in Butter, thut Wein und Weinessig, Zucker, kleine Rosinen, Kaern, Nelken und Citronscheiben daran, und läßt es zusammen kochen.

Junge Hasen gefüllt zu braten.

Man zieht den jungen Hasen eben so wie die Alten ab, schneidet den Bauch etwas auf, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht ihn aus, und bereibt ihn mit seiner eignen Leber. Dann röstet man geriebenes Brod, wozu man noch große Rosinen, aus denen die Kerne geschnitten werden, nebst eben so viel fein geschnittenen Mandeln nimmt, in Butter oder Schmalz, würzt es mit Pfeffer, Muskatennuß und Nelken oder Zimmt, schlägt einige Eier daran, füllt mit dieser Farce den jungen Hasen, hestet ihn zu, und bratet ihn, wie gewöhnlich.

Farcirten Hasen zu braten.

Man löst von einem frischen Hasen, welcher nicht gebeizt ist, das Fleisch ganz ab, daß nur die Beine an einander bleiben. Das Fleisch hackt man, thut den vierten Theil gehackten Speck daran, würzt es mit Pfeffer, Muskatensblumen und Nelken, schlägt einige Eier darzu, und legt diese Farce wieder so an die Knochen, daß der Hase seine vorige Gestalt wieder bekommt: umwickelt ihn dann mit Bindfaden, daß er nicht auseinander fällt, thut dann Butter in eine Pfanne, legt ein paar Spänchen darein, hebt den Hasen behutsam darauf, und läßt ihn in einem Bratofen braten, wobei man ihn fleißig mit Butter begießt.

Hase im Schneehause.

Nachdem der Hase abgehäutet und gespiet ist, wird er in einem zugedeckten Kasserol mit Wasser, Salz, ganzem Gewürz und Lorbeerblättern in kurzer Brühweiche gekocht, oder vielmehr à la Braise gedämpft. Dann legt man ihn in eine Pfanne, macht von 16 bis 18 Eiern einen steifen Schnee, überzieht den Hasen damit, und macht es mit dem Messer recht rund und etwas erhaben,

und läßt es dann im Ofen weiß gar backen. Wenn man es anrichten will, so macht man oben eine Oefnung hinein, giebt eine gute Kirchsäße hinein und richtet es warm an, wobei man nach Gefallen den Schüsselrand mit Torteleuten umlegen kann.

Hasen mit Ragout gebraten.

Man brätet den Hasen wie gewöhnlich, röstet dann Mehl und geschüttene Zwiebeln oder Scharlotten in Butter gelbbraun, schneidet frische oder eingesäuerte Gurken und eingeweichte Morcheln oder Trüffeln in Scheiben, thut sie zu dem Mehl, rührt es mit Bratenbrühe klar, und läßt es zusammen durchkochen. Zuletzt gießt man ein wenig Weinessig daran, wirft ein Stückchen Zucker dazu und giebt es beim Anrichten unter den gebratenen Hasen.

Hasen mit Sauerkraut.

Der Hase wird gehäutet, gespickt, wie zur Pastete dressirt, und am Spieße halb abgebraten, daß er saftig bleibt. Unterdessen kocht man Sauerkraut ebenfalls nicht ganz weich, seihet dann die Brühe herunter und schneidet das Kraut mit dem Wiegemeßer klein. Hierauf setzt man ein ziemlich Stück Butter auf's Feuer, röstet Mehl darin braun, thut das Kraut dazu, gießt saure Sahne daran, und läßt es eine gute Weile dämpfen. Hernach setzt man einen Rand von Teig zwei Quersfinger hoch um eine längliche Bratenschüssel, streicht die Schüssel selbst mit Butter aus, schüttet die Hälfte von dem Kraut hinein, legt den gebratenen Hasen darauf, bedeckt ihn völlig mit der andern Hälfte des Krautes und streicht es mit einem Messer glatt: läßt dann Butter zerhen, schlägt ein Ei daran, bestreicht das Kraut damit, bestreut es mit fein geriebenem Semmel und läßt es im Bratrofen backen.

Hasen mit Sauerkraut auf andere Art.

Man schneidet das Weißkraut eben so, als wollte man Sauerkraut machen und läßt dasselbe mit Butter und Essig weich schwizen; unterdessen röstet man ein gut Theil in Scheiben geschnittene Zwiebeln mit einem Löffel Mehl in einem halben Pfunde Butter braun, füllt guten Bouillon darauf, thut etwas Muskatennuß und ein Stück Zucker daran, und macht es mit Wein oder Weinessig pikant. Wenn nun diese Sauce sämig gekocht ist, giebt man sie auf das Kraut und läßt es gemach auf Kohlen damit durchdämpfen, wozu man noch kurz vor dem Anrichten einige gehackte Cardellen hinzu thut. Der Hase wird entweder frisch dazu gebraten, oder ist er etwa schon vorräthig, so zerlegt man ihn in Stücken und läßt selbige in der Butter ausbraten. Beim Anrichten legt man sie auf das Kraut und garnirt den Rand der Schüssel mit Scheiben von Cervelat- oder anderer guten Wurst.

Gebratenen Hasen mit Kapern.

Man röstet Mehl in Butter braun, gießt hernach Fleischbrühe, Wein, Essig und Bratenfett daran, und läßt es zusammen kochen; hernach schneidet man den übrig gebliebenen gebratenen Hasen in Stücke, thut ihn nebst Gewürz, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, und einigen Löffeln voll Kapern dazu, und läßt es aufkochen.

Gebratenen Hasen mit Kümmel.

Die Sauce wird ganz wie die vorhergehende gemacht, nur daß man anstatt der Kapern, einen Löffel voll Kümmel daran wirft, welcher zuvor im Mörser fein zerstoßen wird.

Gebratenen Hasen mit gerösteten Zwiebeln.

Wenn der Hase zerstückt ist, so legt man ihn in ein Kasserol, streut eine Handvoll geriebenes Brod daran,

thut Zwiebeln, welche vorher in Butter geröstet worden, dazu, würzt es mit Pfeffer und Nelken, gießt Fleischbrühe, Weinessig und Bratenbrühe daran, und läßt es aufkochen.

Gebratenen Hasen mit Citrone.

Man thut den in Stücken geschnittenen Hasen in ein Kasserol, streuet geriebene Semmel daran, schneidet Citronschalen und Scheiben, ingleichen Ingwer, Muskatblüthen und ein Stück Butter daran, gießt Fleischbrühe und Wein hinzu, und läßt es so lange kochen, bis es samig ist.

Hasentorte.

Nachdem der Hase gehäutet ist, schneidet man das Fleisch in Scheiben und durchzieht sie zierlich mit gewürztem Speck. Unterdessen macht man einen mürben Teig, rollt ein Unterblatt davon aus, macht einen Rand darum, und streicht in die Mitte eine Farce von geschabtem Speck, Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und wohlriechenden Küchenkräutern. Legt die Hasenscheiben ordentlich darauf, bestreicht sie wieder mit Farce und bedeckt sie mit Speckstreifen und frischer Butter. Hierauf macht man von Teige einen Deckel darauf, bestreicht die Torte mit zerfloßnen Eiern, und läßt sie im Ofen backen. Wenn sie gar ist, wird sie herausgenommen, geöffnet, die Speckstreifen herausgenommen, und dagegen etwas Schinken-Essenz hinein geschüttet. Zulezt deckt man sie wieder zu, und giebt sie warm zu Tische.

Rollade von Hasen.

Man hackt das Fleisch von einem oder mehreren Hasen gröblich, salzt es, mischt ein wenig Salpeter darunter, und läßt es über Nacht stehen. Des andern Tages vermischt man es mit Pfeffer und Speck, welcher vorher in

große Würfel zerschnitten worden; nimmt alsdann ein großes Stück Schweinehaut oder Schwarte, schneidet den Speck davon, doch so, daß auf der Haut eines Fingers dick von dem Speck noch daran bleibt. Diese Haut breitet man auf dem Tische aus und verbreitet die obige Fülle von dem gehackten Hasen darauf, rollt es zusammen, nähert es von beiden Seiten zu, und wickelt es in ein leinenes Tuch; macht es mit breiten Spänen eckig, umbindet es dann mit Bindfaden, und kocht es mit Wasser, Essig, allerlei feinen Kräutern, Salz, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern und Zwiebeln gar. Dann legt man es unter eine Presse, oder zwischen zwei Bretter, und beschwert es mit Steinen. Wenn man anrichten will, so schneidet man es in dünne Scheiben und legt es ordentlich auf eine Serviette, doch schneidet man die Schwarte von einer jeden Scheibe vorher ab, giebt eine Sauce von Essig, Petersilie, Pfeffer und Salz dazu, nebst gehackten Zwiebeln.

Hasen einige Zeit aufzubewahren.

Die Hasen sind zwar durch Einpökeln und Mariniren keiner so langen Dauer fähig, als die wilden Thiere der hohen Jagd, von welchen ich Sie in meinen vorhergehenden Briefen unterhalten habe, und können auf keine Weise zur Dauerspeise zubereitet werden. Indessen da Ihnen doch einmal daran gelegen seyn könnte, einen oder mehrere Hasen auf kurze Zeit, etwa zu einem festlichen Mahl und dergl. bei möglichster Güte zu erhalten, so will ich Ihnen eine Methode bekannt machen, welche Sie im Nothfall versuchen können. Der Hase wird nicht nur völlig ausgeweidet, sondern auch die Augen und das Gehirn weggenommen, an dessen Stelle man die Hohlungen mit getrockneten und gröblich zerstoßenen Wachholderbeeren anfüllt. Uebrigens wird ihm das Fell nicht abgezogen, sondern inwendig mit Tüchern ausgetrocknet und der Bauch

mit Korn angefüllt, zugenähet und in einen Kornhaufen eingegraben. Auf diese Art läßt er sich einige Wochen aufbewahren. Bezwecken wir aber seine Erhaltung nur auf wenige Tage, so können wir ihn gleich anderm Fleischwerk, nachdem er ausgeweidet und der Balg abgezogen ist, in gewürzten Essig einlegen und mariniren. Auch läßt er sich in sau er Milch oder Molken einige Tage erhalten.

Indessen auch bei der größten Menge von Hasen, welche Ihnen je in die Küche geliefert werden können, dürfen Sie bei der Mannichfaltigkeit der Zurichtungen, die ich Ihnen hier vorgeschrieben habe, doch nicht befürchten, daß Ihre Tischgäste sich dieselben leicht überdrüssig essen würden, indem wir sie durch unsere Kochkünste so vielfältig verwandeln, daß jeder Gaumen dadurch geküßelt und die widersprechendsten Forderungen der Zunge befriediget werden können.

Wären wir nun in Sibirien, meine Liebe, so könnten wir zuletzt noch von den schönen weißen Hasenfellen den besten Gebrauch machen, und sie durch den Kürschner für unsere Wintergarderobe ausarbeiten lassen. Unsere schlechten grauen Hasenbälge aber verdienen diese Bearbeitung nicht, und werden bios von den Hutmachern benützt, und auch diese können nur die Winterfelle brauchen, und die Sommerfelle werden gar nicht geachtet. Jedoch als emsige und betriebsame Hausmütter wollen wir doch versuchen, einigen Nutzen von ihnen zu ziehen.

Sie wissen ohne Zweifel, daß die Hasenfelle zweierlei Haare haben: weiche, wolligte, welche man Grundhaare nennt, und starke längere, oder Spizhaare: die ersteren sind es, welche wir gebrauchen können, indem wir dieselben kartätschen, mit Baumwolle vermischen, am Baumwollrade spinnen und zu gestrickten Sachen verarbeiten. Verlangen wir nun einen kleinen Vorrath von solchen Haaren, so können wir den todten abgezogenen Balg mit einem Frisierkamm vor- und rückwärts kämmen, die

daraus gewonnenen Haare zum dritten Theil mit Baumwolle, ja selbst mit feiner spanischer Wolle vermischen, und dann kartätschen, verspinnen und stricken. Die feinsten Haare finden wir am Bauche, besonders so weit die Saugegefäße bei dem Weibchen gehen: da diese Thiere sich vor dem Sugen ihrer Jungen an diesen Stellen die Haare ausraufen, und diesen ein weiches Lager davon zubereiten, so ist dies vermuthlich die Ursache, daß diese Haare, welche immer jung sind, wolligter und feiner, als an andern Theilen ihres Körpers sind. Die übrigen auf dem Fell zurückbleibenden Epighaare sind zu hart, und taugen zu unserm Gebrauch nicht; wir können daher das Fell noch dem Hutnacher übergeben, welcher diese Haare mit der Scheere abspißt und mit Scheidewasser beizt; ob sie gleich auch freilich für diesen nicht mehr den Werth haben, als wenn die Grundhaare noch darauf sind.

Mehr Haare gewinnen wir jedoch durch folgendes Verfahren, wobei aber das übrige Fell ganz unbrauchbar gemacht wird. Man nimmt einen guten Winterbalm, bestreut ihn inwendig auf der Fleischseite mit Asche und läßt ihn 6 bis 8 Tage liegen, nämlich so lange, bis man die Haare herausziehen kann. Dann rupft man die obern langen Haare, welche zu nichts taugen, heraus; die kleinen Haare, welche darunter stecken, thut man besonders und giebt wohl Acht, daß kein langes dazu kommt. Die kurzen wollenen zupft man sauber auseinander, und kartätscht und spinnst sie wie zuvor.

Vergleichen Handschuhe und Strümpfe von Hasenhaaren sind nicht nur sehr weich und warm, sondern man hat auch die Erfahrung gemacht, daß sie den Podagriften und allen, die mit Blüthen und Reissen an Füßen behaftet sind, gute Dienste leisten und ihre Schmerzen lindern. Bürsten und kämmen Sie also das erste halbe Duzend Hasen, welche Ihnen Ihr Jäger bringen wird, und besorgen Sie ein paar schöne Strümpfe für

Ihren guten alten Onkel; Sie werden ihm dadurch ein sehr schätzbares Geschenk machen, für welches er Ihnen vielen Dank sagen wird.

Dieses, meine Liebe, waren nun die vierfüßigen wilden Thiere, deren Fleisch wir zu unserer Nahrung und Wohlgeschmack genießen: aber noch wimmelt der Wald von einer Menge anderer großen und kleinen Bewohner, die wir nicht zur Speise benutzen, sondern deren Fell bloß gebraucht wird. Da aber dieselben erst durch die Hände des Kürschners brauchbar gemacht werden müssen, ehe wir sie benutzen können, und überdies bei uns der Luxus schon so hoch gestiegen ist, daß das inländische Rauchwerk nicht geachtet, und bloß das schönere ausländische verlangt wird, so wäre es überflüssig, sich weiter dabei aufzuhalten. Und da meine Epistel ohnedies schon die Grenzen eines gewöhnlichen Briefes so weit übersteigt, so wird es wohl die höchste Zeit seyn zu schließen, und Ihnen ein herzlichtes Lebewohl zu sagen.

Sechster Brief.

So bevölkert auch immer Ihr Hühnerhof ist, und Ihnen manche gute Speise auf den Tisch liefert; so haben Sie doch noch eine weit ergiebiger und mannichfachere Ausbeute von Ihrem Jäger an wildem Geflügel zu erwarten. — Der Wald wimmelt von dergleichen gesiederten Bewohnern, welche fast durchgehends an Delikatesse des Fleisches mit dem zahmen Geflügel um den Vorzug wetteifern. Jede Jahreszeit verschafft Ihnen eine Provision für Ihre Küche; und wir müssen Sorge tragen, dieselbe so mannichfaltig und vortheilhaft als möglich zu benutzen.

Der größte und ansehnlichste von allen Walddögeln ist der

wilde Auerhahn.

Entspräche der Wohlgeschmack seines Fleisches seiner Größe, so könnte er der König des wilden Geflügels genannt werden: aber bei seinem strengen Fleische ist er blos seiner Seltenheit, und seiner ansehnlichen Figur halber, mit welcher er die Schüssel füllt, geschätzt, und gilt daher als ein fürstliches Essen. Nur wenn diese Vögel ganz jung und höchstens nur drei Monate alt sind — welches man am sichersten an der Kürze und daumenartigen Beschaffenheit ihrer Federn erkennt, geben sie ein gutes Fleisch zu Pasteten und Braten. Sind sie aber älter und haben sich bereits gepaart, so kann ihr Fleisch nur durch eine scharfe Essigbeize genießbar gemacht werden; und selbst die kostbarsten Zuthaten sind kaum im Stande, sie zu einer angenehmen Speise zu machen. Da sich diese Vögel von dem jungen Triebe der Tannen und dergleichen Waldfrüchten nähren, so bekommt ihr Fleisch einen strengen harzigen Geschmack, welcher nicht jedem Gaumen behagt. Die Auerhenne oder das Huhn ist kleiner als der Hahn; zu Anfange des März ist ihre Salz- oder Paarungszeit, in welcher sie fast ganz ungenießbar sind.

Ob man gleich dieses Wildpret gebraten auf die Tafel bringen kann, so ist es doch beinahe noch vorzüglicher, den Auerhahn in eine Pastete zu schlagen.

Man rupft ihn, nimmt ihn aus, klopft ihn mit dem Küchenhammer alle Gebeine entzwei, salzt ihn ein, streut gehackte Zwiebeln darüber, sprengt ihn stark mit Essig ein, und läßt ihn über Nacht liegen.

Den folgenden Tag dressirt und zäumet man ihm die Beine ein, zieht einen Spieß durch den Rumpf, und legt ihn auf einen Rost, worauf er über Kohlen ein wenig anlaufen muß. Man legt ihn sofort in ein Geschir-

und gießt Essig darüber, so läßt er sich eine geraume Zeit aufbewahren. Will man nun Gebrauch davon machen, so schneidet man Speck eines Fingers dick und drei Quersfinger lang, würzt ihn mit Salz, Ingwer, gestoßenem Pfeffer und Nelken und steckt den Hahn damit.

Hierauf schüttet man nun so viel Mittelmehl, als man zu brauchen meint, auf einen Backtisch, streuet eine Handvoll Salz daran, brennt das Mehl mit siedendem Wasser, und verfertiget daraus einen so festen und zähen Teig, als möglich ist. Die Hälfte von diesem Teige treibt man nun mit einem Kollholze ungefähr eines Fingers dick aus, legt diesen Boden auf Papier, und bestreicht ihn mit Eiern. Hierauf nimmt man ein wenig Teig, schneidet Ringe, als wie Rostseisen daraus, legt solche auf den ausgetriebenen Boden in Form eines Rostes, und zwar nur so weit, als der Hahn zu liegen kommt. Hernach legt man Butter und Speck auf diesen Rost, streuet Ingwer, Pfeffer, Nelken und klein geschnittene Citronschale darüber, setzt Lorbeerblätter hinzu, und legt endlich den Hahn darauf.

Darnach rollt man ein Stück Teig mit den Händen lang, schneidet ihn in der Mitte entzwei und umzieht damit unten am Teige den Hahn, daß er geräumig darinnen liegen kann, ohne jedoch diesen Umzug zu berühren, und streuet eben solches Gewürz, wie auf den Rost, darauf. Alsdann treibt man auch von der andern Hälfte des Teiges einen Boden aus, drückt ihn auswendig an dem aufgesetzten Rande fest und wohl proportionirt zusammen, nimmt ein Pastetenband, drückt den Teig darein, schneidet es unten und oben sauber ab, umziehet die Pastete um und um aufs zierlichste, schneidet den untern Teig, welcher über das Pastetenband ein paar Quersfinger vorstehen muß, in der Runde ganz rein weg, daß er gleich wird, macht auch einen gedrehten Kranz unten herum, und oben einen ausgeschnittenen Deckel, und setzt den Quers-

hahn also hinein, daß auf den obern Ort der Pastete dessen Kopf und unten die Füße kommen.

Diese also zubereitete Pastete wird sofort in einem heißen Ofen abgebacken; wenn sie anfängt braun zu werden, bedeckt man sie mit einem Bogen Papier; und wenn sie halb abgebacken ist, giebt man nach Gefallen eine der folgenden Brühen hinein. Man thut Butter in ein Kasserol und röstet Mehl darinnen braun, rührt es mit Fleischbrühe, Essig und Wein klar und läßt es aufkochen.

Oder man röstet ebenfalls Mehl braun, gießt Fleischbrühe, Wein und Essig daran, thut aber noch Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblätter, Rosinen, Kapern, und ein paar gehackte Sardellen dazu, und läßt es zusammen kochen.

Man nimmt hierauf die Pastete aus dem Ofen, sticht mit einem Holze oben ein Loch hinein, damit die Luft herausgeht, weil sie sonst leicht zerspringt, und füllt, nachdem sie eine Weile gestanden, diese oder jene Sauce durch einen Trichter hinein, wobei man jedoch die Zwiebeln zurück nimmt, setzt die Pastete wieder in Ofen, wo sie noch ein paar Stunden stehen, und mit der Brühe durchdämpfen muß. Wenn sie nun angerichtet werden soll, bestreicht man sie mit Speck, pußt sie auf's sauberste und läßt sie auftragen.

Diese Pastete kann warm oder kalt verspeißt werden, auch darf man sie eben den ersten Tag nicht genießen, sondern sie erhält sich einige Zeit gut.

Wilden Auerhahn gebraten.

Nachdem derselbe gerupft, ausgenommen und mürbe geklopft ist, wird er sauber ausgewaschen, und so lange in heißes Wasser gehalten, daß er ein wenig anläuft; dann legt man ihn wieder in kaltes Wasser. Hernach spickt man ihn mit Speck, ganzem Zimmt und Nelken, salzt ihn ein, und läßt ihn so eine Zeit lang liegen. Sodann steckt man ihn an einen Spieß, und läßt ihn langsam

abbraten: wobei man ihn fleißig mit siedendem Wein und heißer Butter begießt.

Hierzu kann man nun eine Brühe von Franzwein, Lebkuchen, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln, Rosinen, Muskatblumen und geschälten Mandeln thun. Beim Anrichten bestreut man den Auerhahn mit Gewürz und Trisenett, und giebt die Sauce darüber.

Auf andere Art.

Man übersiedet den Auerhahn ein wenig, spickt ihn dann mit Speck, Zimmt und Nelken, und läßt ihn gemacht braten. Die Brühe macht man von der gekochten und im Mörser gestossenen Leber desselben, mit Pfefferkuchen, Fleischbrühe, Nelken, Pfeffer und Trisenett.

Noch auf andere Art.

Der rein gemachte Auerhahn wird mit Salz von innen und außen eingerieben, mit gestossenen Nelken und Muskatblumen bestreut, starker Essig darauf gegossen und wenigstens 24 Stunden zugedeckt an einen kühlen Ort gesetzt; dann wird er abgewaschen und gespickt.

Das Herz, der Magen, die Leber ic. werden mit frischem Speck klein gehackt und in Butter abgeschwigt; wenn es wieder ausgekühlt ist, mischt man geriebene Semmel, Muskatblumen, Nelken und ein paar zerklöpfte Eier darunter, und füllt den Auerhahn damit, welcher nun an den Spieß gesteckt und während dem Braten oft mit heißer Butter begossen und mit Citronsaft betröpfelt wird. Beim Anrichten gießt man siedende Butter darüber, betröpfelt ihn nochmals mit Citronsaft und belegt ihn mit Citronscheiben.

Der größte unter den wilden Vögeln, welche zur hohen Jagd gerechnet werden, ist

der Trappe

welcher oft 14 bis 18 Pfund wiegt. Wenn sein Fleisch weniger hart und streng wäre, so wäre dieses Thier eine

gute Provision für die Küche, indem er einen der ansehnlichsten Hauptbraten abgiebt; wosern man nämlich sicher von seiner Jugend überzeugt ist. Wenn der Trappe noch ganz jung und nicht größer als ein gemeines Huhn ist, so giebt er bei gehöriger Behandlung einen guten Braten oder Pastete. Ist er aber völlig ausgewachsen, so hat sein Fleisch einen eigenthümlich strengen Geschmack und ist sehr mager. Ist er aber schon über ein Jahr alt, oder hat gar schon gebrütet, so ist er im höchsten Grade hart und unschmackhaft. Will man aber untersuchen, ob der Vogel noch jung ist, so darf man nur den Flügel zu zerbrechen suchen; geht dies leicht und ohne Anstrengung von statten, so ist dies ein sicherer Beweis, daß das Thier jung ist.

Der Trappe wird bei der Zubereitung so wie der Auerhahn behandelt, um ihn zuvor einigermassen mürbe zu machen.

Pastete von Trappen.

Nachdem der Trappe ausgeweidet, und der Magen ausge schnitten worden ist, schlägt man ihn die Keulenknöchel mit dem Küchenhammer entzwei, spickt ihn mit Speck, würzt ihn von innen und außen mit Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatblumen und Lorbeerblättern, und läßt ihn eine Weile liegen. Dann setzt man, wie bei dem Auerhahn, eine Pastete von gebranntem Teige auf, legt auf den Boden derselben viel gestoßenen Speck und Speckstreifen, legt den Vogel darauf, und bedeckt ihn wieder mit Speckscheiben. Der Speck darf hierbei nicht gespart werden, weil der Vogel ein sehr trocknes Fleisch hat. Hier auf macht man die Pastete wie die vorige zu, und läßt sie wenigstens vier Stunden backen.

Trappen zu braten

und zwar so, daß wenn er auch alt ist, derselbe doch noch als eine Delikatesse verspeist werden kann.

Zu diesem Behufe wird der Vogel geruost, die Flügel abgeschnitten und die ganze Haut abgezogen; wobei man unter beiden Beinen anfängt, und bis zur Hälfte des Kopfes fortfährt, welches sehr leicht geschehen kann. Als dann wird er ausgenommen, und das Fett vom ganzen Körper abgeschabt, der ganze Trappe allenthalben, besonders wenn er alt ist, mit einem Küchenhammer mürbe geklopft und mit großen Speckstreifen gebraten. Am besten ist es, wenn dieses im Bratosen geschieht, dergestalt, daß die Brust unterwärts in der Pfanne und der Rücken oben zu liegen kommt. Der Rücken sowohl, als die vorderste Hälfte des Kopfes mit dem Schenkel, wird mit starkem Papier verbunden und bedeckt. Man begießt ihn dann und wann mit frischer Butter und belegt ihn auf dem Rücken wieder mit Papier. Ist es ein alter Trappe, so muß er um 8 Uhr, ein junger aber erst um 10 Uhr in den Ofen geschoben werden, wenn er um 12 Uhr fertig seyn soll.

Beim Anrichten wird ihm der Hals auf dem Rücken befestiget, und der Kopf, an welchem die Federn und der Schnabel unverletzt bleiben müssen, in die Höhe gerichtet und etwas Grünes in den Schnabel gegeben. Die Beine aber werden halb abgestuht. Hierzu kann man nun beliebige Salate aufsetzen.

Auch kann man den Trappe, eben so wie zum Braten, zubereiten und dann in eine Pastete schlagen.

Der Magen von diesem Vogel ist nicht zu gebrauchen, wohl aber die Leber, welche unter die Flügel gelegt wird.

Der dritte Vogel, welcher zur hohen Jagd gezählet wird, ist

der Krannich,

und in der That würde er ein sehr schätzbares Wildpret seyn, und zu der Zahl des feinen und zarten wilden Gesflügels gehören, wenn er nicht leider so selten wäre, daß Sie vielleicht lange Zeit in ihren waldigten Gegenden

wohnen können, ohne einen von diesen Vögeln durch Ihren Jäger zu erhalten. Denn sein Fleisch ist, trotz de. vielen und starken Muskeln, womit es gleichsam verwebt zu seyn scheint, dennoch sehr fein und wohlschmeckend: man pflegt ihn sowohl zu braten, als auch in Pasteten einzuschlagen; und die Brühe von einem Kranich übertrifft alle andere Brühen weit, und ist gewiß die kräftigste, die man nur einem Kranken reichen kann. Im Frühjahr, wenn seine Begattungszeit ist, schmeckt er am schlechtesten. Man will als etwas besonderes bemerkt haben, daß das Fleisch von diesem Vogel durch das Einwässern zäh wird, und daß es durchaus nicht in's Wasser kommen darf, wenn es mürbe und essbar bleiben soll. Herr Knopf aber, ein geschickter Koch, belehrt uns, daß dieses nur ein Vorurtheil sey, und daß überhaupt alles Auswässern bei Wildpret und wildem Geflügel von nachtheiligen Folgen sey, und jede Gattung von wildem Fleisch dadurch trocken, zäh und unverdaulich gemacht würde, und die besten Säfte, welche zur Nürbigkeit und Verdaulichkeit beitragen, durch das mehrere Stunden lange Auswässern verlohren giengen.

Die vierte und letzte Gattung von großem wildem Geflügel sind endlich

Die Birkhühner.

Wenn sie noch nicht ausgewachsen, sondern von der Größe eines zahmen jungen Huhns sind, so gehdren sie unskreitig zu dem feinsten und zartesten Federwildpret, welches unsere Wälder liefern. Das Fleisch von alten Thieren dieser Art ist aber nur von mittelmäßiger Güte, und wird entweder zu Pasteten angewendet, oder es muß zu andern Zurichtungen wohl gebeißt werden, wenn es genießbar seyn soll. Die jungen Birkhühner unterscheiden sich von den alten schon durch ihre Federn so sehr, daß man weiter keines Merkmals bedarf. So lange sie nämlich ein braungesprenkeltes Ansehen haben, so lange ist das Birkhuhn

oder Hahn noch kein Jahr alt. Sobald aber der letztere einen dicken hochrothen Kamm und eben solche Backen hat; sobald die Federn am Halse glänzend schwarz, die übrigen aber mit weißen Federn vermengt, auch die Beine bis auf die Zehen stark befiedert sind; so läßt sich sein Alter durch äußerliche Kennzeichen nicht mehr sicher bestimmen.

Was aber diesen beliebten Vogel für uns noch weniger nützlich macht, als er sonst werden könnte, ist dies, daß die Zeit, wo er am besten ist, gerade in die heißesten Sommertage fällt: denn da sein saftiges Fleisch eher und leichter, als irgend ein anderes in Fäulniß übergeht, so folgt hieraus die Unbequemlichkeit, daß wir es sehr selten frisch erhalten. Um sich nun zu überzeugen, ob sie frisch geschossen sind, darf man nur sorgfältig den Theil des Körpers untersuchen, wo die Gedärme liegen. Ist die daselbst befindliche Fetthaut noch weiß, trocken und nicht übelriechend, so hat noch keine Fäulniß angefangen: ist sie aber im Gegentheil weich, naß und grün, so ist es die höchste Zeit, sie zuzurichten, wenn sie noch genießbar seyn sollen.

Gemeinhin pflegt man bei der Zurichtung die Vorkhühner, wie den wilden Auerhahn zu behandeln, und ich könnte Sie also mit meinen Anweisungen auf diesen zurückweisen; indessen da man doch in einigen Fällen noch von jenem abweichen kann, so will ich Ihnen hier noch eine Vorschrift zu einer sehr guten

Pastete vom Vorkhahn

mittheilen, mit welcher Sie jederzeit bei Ihren Gästen viel Ehre einlegen werden.

Nachdem man den Vorkhahn gerupft, über Kohlenfeuer gesengt, abgewischt und ausgenommen hat, wird der Brustknochen mit einem starken Messer eingeschnitten; dann nimmt man ein Tuch zur Hand, drückt ihn damit herunter, und biegt die Keulen ein, der Hals wird dicht

am Kumpf abgesehritten, die Haut davon muß aber so lang, als es nur angeht, stehen bleiben. Man schneidet dann Speck, würzt ihn mit feinen Kräutern, feingehackten Scharlotten, Pfeffer, Salz und Nelken, zieht ihn mit einer Spicknadel durch die Brust und Keulen, und beigt den Birkhahn über Nacht in Weinessig mit Provencerbhl, Gewürz und Kräutern. Nachher macht man von einigen Pfund Kalbfleisch eine Farce mit gehacktem Speck, der Leber, Kapern, Trüffeln, Sardellen, feinen Kräutern Gewürz und Eiern: Ferner rollt man von mürbem Teige einen Boden auf Papier aus, füllt den Birkhahn mit Farce, legt ihn auf den Teigboden, macht von der Farce einen Rand darum und mit der übrigen bedeckt man den Hahn, legt Citronscheiben und Speckstreifen darauf, und macht die Pastete mit einem Teigdeckel zu. Endlich wird die Pastete 3 Stunden in einem nicht zu heißen Backofen abgebacken, und während der Zeit öfters mit einem Anrichterslöffel voll Wein und Jus nachgefüllt.

Zur Sauce wird ein Löffel voll Mehl in einem halben Pfunde Butter geröstet, klein gehackter Schnittlauch, Petersilie, Fenchel, Dragun, Basilikum und Scharlotten dazu gethan, ein Quart guter Vouillon daran gefüllt, und wenn es sämig gekocht ist, mit einigen Eierdottern abgezogen, der Saft von einer halben Citrone daran gedrückt und mit Muskatennuß abgewürzt. Diese Sauce füllt man nun durch einen Trichter in die Pastete, und giebt sie warm zu Tische.

Birkhahn zu braten.

Wenn das Birchhuhn gerupft, reingemacht und ausgenommen ist, läßt man es noch ein paar Tage in der Luft hängen, hernach wird es mit Speck gespickt und einige Tage in guten Weinessig mit Wachholderbeeren und Gewürz gelegt; zuletzt läßt man es gemach am Spieße braten. Zur Sauce röstet man Mehl in Butter, fülle

Wein daran, legt Eitronscheiben hinzu und würtzt es mit Zucker und Zimmt.

Gern, meine Liebe, hätte ich mich noch länger schriftlich mit Ihnen unterhalten; aber der böse Cousin, welcher Ihnen diesen Brief selbst überbringen will, ist so eifertig, und drängt mich so, daß ich die Feder durchaus aus der Hand legen muß. — Doch es sey! Nächstens erhalten Sie dafür wieder einen desto längern Brief von Ihrer Sie liebenden Freundin Amalie.

Siebenter Brief.

Ich weiß nicht, meine Liebe, ob Sie in Ihrer Gegend große Teiche oder viel Wasser haben; indessen da es doch nicht leicht irgendwo so trocken ist, daß nicht einige Wasservögel zu finden wären, so zweifle ich nicht, daß auch Ihr Jäger Ihnen dann und wann

wilde Gänse

in die Küche liefern wird. — Nun wohl, so lange sie noch ganz jung sind, gehört ihr Fleisch zu den feinem: und so lange sie sich noch nicht begattet haben, zu den beliebten Speisen. Sobald sie aber älter als ein Jahr sind und schon gebrütet haben, verliert ihr Fleisch seinen ganzen Werth, und taugt höchstens nur zu Pasteten. Auch kommt es bei ihrem Wohlgeschmack viel auf die Jahreszeit an; zwar können die wilden Gänse zu jeder Zeit, während ihres Aufenthaltes bei uns, gegessen werden; doch sind sie nach der Erndte, wenn sie auf den Stoppelfeldern Nahrung finden, am fettesten, und in ihrer Mauseszeit am schlechtesten. Da die Vögel, welche in sumpfigen Wassern leben und sich von Fischen und Gewürm nähren, mehr als

anderes wildes Geflügel zur Fäulniß geneigt sind, so ist es ein nothwendiges Bedürfnis, daß sie frisch und erst vor kurzem geschossen seyn müssen. Man untersucht daher, wie bei den Birkhähnern, den Ort, wo die Gedärme liegen; ist die Fetthaut auf dieser Stelle fest und weiß, so ist die Gans frisch: ist sie aber weich und grün, so ist die Fäulniß schon eingetreten.

Wenn eine wilde Gans jung ist, so kann man sie, wenn sie abgeputzt ist, ohne weitere Zubereitung braten: ist sie aber schon alt, so muß man sie zuvor

in Essig beizen oder mariniren.

Zu diesem Behufe wird die wilde Gans rein gemacht und mit einem Küchenhammer geschlagen, wobei man ihr die Beine entzwei klopft. Hierauf besprengt man sie mit Salz, legt sie auf einen Rost und läßt sie über Kohlen ein wenig anlaufen. Nach diesem legt man selbige in ein Geschire nebst Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian und etlichen ganzen Zwiebeln, gießt so viel Essig darauf, daß solcher über die Gans geht, und läßt sie nach Gefallen etliche Wochen darinnen liegen, wodurch sie sehr mürbe wird, und entweder gebraten oder

in eine Pastete

geschlagen werden kann. Hierzu wird nun die wilde Gans zierlich und sauber zubereitet: indem man derselben die Hüfte ganz abhackt, sie etliche Tage in Essig legt, und sie auf einem Roste über Kohlen so lange abtrocknet, bis die Haut etwas zusammenläuft. Dann wird sie mit Speck durchzogen, wobei die Brust mit Zimmt und Nelken gespickt werden kann, und mit feinem Gewürz von innen und außen eingerieben. Dann verfertigt man einen gebrannten Pasteteiteig, wie ich Ihnen in meinem vorigen Briefe zum Auerhahn beschrieben habe, rollt das Unterblatt aus, bestreut den Boden mit vermischtem Salz, Pfeffer und

Jugwer, und legt die Gans darauf, bestreuet sie wieder mit diesem vermischten Gewürz, wozu man noch Nelken, Muskatblumen und 11. in geschrittene Citronschale nehmen kann; belegt sie mit Butterscheibchen und Citronläsichen, formt und deckt die Pastete von dem übrigen Teige wie bekant zu.

Wenn nun die Pastete eine Stunde im Ofen gestanden hat, so macht man eine Mischung von halb Wasser halb Wein und füllt sie oben zur Oefnung hinein. Hierauf läßt man sie wieder eine Stunde backen, und verfertigt unterdessen folgende Sauce: Man röstet Mehl in Butter braun, gießt Essig, Wein und Wasser daran, und läßt es klar kochen, dann wirft man Kapern und Zucker nach Belieben daran, drückt Citronsaft hinzu und richtet sie in die Pastete an. Ist aber die Gans zuvor lange gebeißt worden, so darf man die erste Mischung von Wasser und Wein nicht erst hineinfüllen, weil sich schon von selbst eine Brühe sammelt und herauszieht.

Wilde Gans zu braten.

Wenn die Gans jung ist, so darf sie nur gerupft, gefengt, gepuht, ausgenommen, die Knochen eingebrochen und in heißem Wasser steif gemacht, sodann aber am Spieß langsam gebraten werden: wobei man zuerst ein langsames Feuer macht, zuletzt aber das Feuer verstärkt, daß die fette Haut knorplicht wird, und die Gans mit fein geriebener Semmel bestreuet und braun werden läßt.

Ist die Gans aber alt, so muß sie zuvor einige Tage mit Essig, Pfeffer und Nelken gewürzt, beissen; wenn sie gebraten werden soll, so wäscht man sie nochmals mit Essig oder schlechtem Wein aus, reibt sie mit Salz und Gewürz von innen und außen ein, spickt sie mit Speck, und läßt sie am Spieß 3 bis 4 Stunden braten, da man sie dann mit der Bratensauce, oder mit einer andern beliebigen Sauce zu Tische geben kann.

Ragout von wilden Gänsen.

Man röstet Mehl in Butter braun, gießt Wein und Fleischbrühe daran, legt das in Scheiben geschnittene Brustfleisch von der Gans darein, thut ein Stück Mengo oder Meia hinzu, drückt Citronsaft daran, wirft nach Belieben ein Stück Zucker hinzu, und läßt es aufkochen.

Den größten Vortheil, welchen wir noch von diesem Wildpret ziehen können, geben

die Federn der wilden Gänse.

Schade daß wir sie nicht so häufig, als die von zahmen Gänsen haben, da sie vor diesen den Vorzug behaupten. Die Federn der wilden Gänse können ebenfalls zu Betten benutzt werden, und sind weit reiner und elastischer, als die von zahmen Gänsen, weil sie sich mehr auf dem Wasser aufhalten und sich ihrer Natur nach häufig baden: da hingegen die zahmen in schmutzigen Ställen und Stiegen eingeschlossen sind, wodurch die Federn verderben, verunreiniget und abgestoßen werden. Uebrigens ist auch der Körper der wilden Gänse mit viel dichtern und größern Dunen: oder Flaumfedern besetzt.

Diesem Federwildpret kommen nun

die wilden Enten

am nächsten, ja alles, was ich von den wilden Gänsen gesagt habe, kann man auch auf diese anwenden. Da die Enten sehr gefräßige Thiere sind, und sich größtentheils von Schlamm, Fröschen und kleinen Fischen nähren, so nimmt ihr Fleisch sodann einen thranigten und schlammigten Geschmack an: wovon aber die jungen erst ausgefiederten Enten noch frei sind. Auch werden sie fetter und veredeln sich zu der Zeit, wenn das Getreide auf dem Felde reif ist, so sehr, daß sie den ihnen sonst eignen Fischgeschmack gänzlich verlieren. Zur Begattungs: Brüt: und Mauseszeit ist ihr Geschmack am schlechtesten. Es giebt verschiedene

Gattungen von wilden Enten, worunter die kleinen Kriechenten das niedrigste Fleisch haben. Sie ziehen im Herbst zugweise in großen Scharen weg, und kommen im Frühjahr zeitig, sobald nur die Wasser offen sind, wieder. Doch bleiben sie auch in denjenigen Gegenden, welche warm sind, und deren Flüsse nicht zufrieren, über Winter.

Bei ihrer Zurichtung ist vorzüglich dahin zu sehen, daß diejenigen Enten, welche sich in Morästen und Sümpfen aufhalten, und daher einen unreinen Geschmack annehmen, nicht zum Kochen und in Pasteten genommen, sondern zum Braten angewendet werden.

Ehe man sie auf diese oder jene Art zubereiten kann, werden sie sauber gerupft und über Stroh- oder raschem Kohlenfeuer abgesetzt, dann ausgenommen und nach Bedarf der Zubereitungsart, zu welcher sie bestimmt sind, dressirt, gebeizt u. s. w.

Suppe von wilden Enten und blauem Kohl

Man kocht die wilden Enten mit Fleischbrühe: unterdessen schneidet man den Kohl in Stücken, brüht ihn ab und legt ihn in kaltes Wasser, drückt ihn wieder wohl aus, bringt ihn nebst den Enten und einigen Speckscheiben in ein Kasserol, und salzt ihn. Nachdem nun alles weich gekocht ist, macht man die Brühe darauf mit geröstetem Mehl sämig und würzt sie mit Muskatennuß und Pfeffer. Will man nun anrichten, so belegt man die Schüssel mit gerösteten Semmelscheiben, rangirt die Enten in die Mitte und den Kohl um den Rand her, welchen man noch mit durchwachsenem Speck garnirt, und endlich die Brühe darauf gießt.

Portage von wilden Enten mit Champignons.

Nachdem die Enten gerupft, ausgenommen und ausgeäunt sind, spickt man sie mit dickem wohlgewürzten

Speck und läßt sie am Spieße halb abbraten. Hierauf zieht man sie ab und läßt sie in einem Kasserol mit Fleischbrühe vollends weich kochen: auch röstet man klein geschnittene Champignons in zerlassener Butter oder Speck, gießt Kalbbrühe daran und läßt sie weich dämpfen. Hierauf nimmt man ein paar Pfund derbes Kalbfleisch und einige Scheiben Schinken, nebst geschnittenen Zwiebeln und gelben Rüben, thut alles in ein Kasserol, und läßt es über gelindem Feuer schwizen, streuet so viel Mehl, als man mit drei Fingern fassen kann, dazu, und schwenkt das Kasserol damit oft um, gießt dann Brühe daran, thut Petersilie, Zwiebel, Champignons, Melken und Semmelrinden dazu, und läßt es gemach eine Stunde kochen. Unter der Zeit nimmt man eine der gebratenen Enten, stößt sie ganz mit den Knochen in einem Mörser, rührt sie in das Kasserol, wogegen man die Kalbfleisch- und Schinkenscheiben herausnimmt, und die Coulis durch ein Haarsieb treibt, welche aber nicht allzudick seyn darf: hierzu thut man nun noch das obige Ragout von Champignons; schwellt Semmelrinden mit Fleischbrühe auf, rangirt die Enten darauf, schüttet die Coulis darüber und richtet es warm an.

Wilde Enten in ihrer eignen Brühe.

Die Enten werden hierzu am Spieße halb gar gebraten; dann abgezogen, in eine Schüssel gelegt und zerschnitten, doch so, daß die Gelenke an einander hängen bleiben. Dann streuet man Pfeffer und Salz darauf, drückt den Saft von einer Citrone darüber, und läßt sie ein wenig mariniren. Hierauf legt man die Enten mit der Brust unterwärts, und preßt sie mit einer andern Schüssel so stark als man kann; zu der Brühe, welche sie von sich geben, gießt man noch einige Löffel andere Kraftbrühe, deckt sie zu und läßt sie ungefähr 10 Minuten auf Kohlen

ziehen, beim Auftragen garnirt man sie mit Citronscheiben und giebt sie warm zu Tische.

Wilde Enten mit einer braunen Sauce.

Man macht die Enten am Spieße gar, hacket dann Cardellen, Morcheln und Zwiebeln klein, schwitzt sie in einem Kasserol mit Butter ab, streuet etwas Mehl daran, und gießt, wenn es ein wenig braun ist, gute Fleischbrühe dazu, womit man es nebst den Enten durchkochen läßt. Zuletzt drückt man Citronsaft daran.

Wilde Enten mit Orangensauce.

Auch hierzu werden die Enten gebraten. Unterdessen nimmt man ein paar Scheiben von Schinken, wässert sie ein wenig in Wasser aus, hacket sie klein, weicht Semmel in Wasser und drückt sie wieder aus, kocht zwei Eier hart, und stößt alles zusammen in einem Mörser klein; röstet dann Mehl in Butter, thut Zwiebeln, Lorbeerblätter und das im Mörser gestoßene dazu, und läßt es über Kohlen abschwizen, gießt dann gute Fleischbrühe daran, und läßt es zusammen durchkochen. Zuletzt treibt man es durch ein Haarsieb, richtet es über die gebratenen Enten an, drückt den Saft von ein paar Orangen daran, und läßt es zusammen aufkochen.

Wilde Enten mit Kirschsauc.

Während man die Enten am Spieße abbratet, röstet man Mehl mit Zucker, daß es eine schöne hohe Farbe bekommt, thut ein paar Hände voll gestoßene trockne Kirschen nebst Zimmt und Citronschalen darein, gießt Wasser und Wein oder Weinessig dazu, und läßt es gemach kochen, bis es sämig wird: zuletzt streicht man es durch ein Haarsieb über die Enten, und läßt sie damit aufkochen.

Wilde Enten mit Wachholdersauce.

Hierzu pflegt man die Enten zuvor einige Tage in gewürztem Essig zu beizen. Will man sie nun zureichten, so werden sie ausgewaschen, in 4 Theile geschnitten und mit einer Zwiebel, Lorbeerblättern und gehörigem Salz in einem Kasserol mit Butter geschmort und folgende Brühe darüber gegeben. Man nimmt geriebenes Brod und gestoßene Wachholderbeeren, gießt Fleischbrühe darauf, und läßt es sämig kochen, gießt dann Wein und Essig dazu, legt ein Stück Butter daran, würzt es mit Pfeffer, Muskatblumen und Nelken, wirft nach Belieben ein wenig Zucker dazu, und läßt es aufkochen. Beim Anrichten giebt man es durch ein Haarsieb über die Enten.

Wilde Enten mit Hachis von Morcheln.

Die Enten werden zuvor abgebraten, dann die Brustgelenke eingeschnitten und mit einem Deckel ein wenig gepreßt. Hernach hackt man frische Morcheln, schwitzet sie mit Butter und einem Löffel voll Mehl ab, gießt Fleischbrühe und die Bratenjus von den Enten daran, und läßt es zusammen aufkochen, da man es sofort über die Enten anrichtet.

Wilde Enten gedämpft.

Man rupft und säubert die Enten wohl, hauet ihnen Kopf und Flügel ab, wäscht sie sauber aus, reibt sie von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Nelken ein, beizt sie etliche Tage in Essig, und spickt sie zuletzt mit Speck und Nelken. Sind sie auf diese Art zubereitet, so legt man sie in einen Dämpftiegel, gießt Wasser, Wein und Essig daran, und läßt sie auf Kohlen gemach dämpfen. Unterdessen röstet man Mehl in Butter braun, rührt es mit der Brühe von den Enten ab, würzt es mit Muskatblumen, Nelken und Citronscheiben, läßt die Enten

noch eine Weile damit kochen, und streut beim Anrichten klein geschnittene Citronshale darüber.

Wilde Enten gedämpft auf andere Art.

Nachdem die Enten gepuht und zurecht gemacht worden sind, besprengt man sie mit ein wenig Salz, und spickt sie stark mit Speck. Hernach legt man ein Stück Butter und ein Stück Speck in ein Kasserol und läßt es braun werden, bestreut die Enten mit Mehl, legt sie in die heiße Butter und läßt sie ebenfalls braun werden; gießt dann Fleischbrühe und Weinessig daran, würzt es mit Zwiebeln, Vorbeerblättern, Pfeffer und Nelken, und läßt sie auf Kohlen schmoren. Zu legt verdickt man die Brühe mit geriebenem Roggenbrod, thut Kapern und Citronen hinzu, nimt beim Anrichten die Zwiebel heraus und würzt es mit Muskatensblumen.

Will man nun die auf diese oder jene Art gedämpften Enten zu irgend einem Gastmahle recht zierlich anrichten, so macht man von einem beliebigen Teige einen Rand um eine Schüssel und läßt ihn in einer Tortenpfanne oder Backofen anbacken: hierein richtet man nun die Enten an, garnirt sie mit Citronplätzchen und sauber geschnittenen Butterteigstreifen, und streut fein gehackte Citronshalen darüber: auf diese Art hat es das Ansehen einer Schüssepastete.

Wilde Enten à la marle.

Man schneidet die Brüste von den Enten, läßt sie im Wasser ein wenig aufkochen, kerbt sie dann ein, und streicht eine beliebige gute Farce, legt sie in ein Kasserol, gießt einige Laffel Fleischbrühe darauf, thut ganzes Gewürz und seine Kräuter dazu und macht sie nicht nur à la Braise gar, sondern läßt auch die Brühe darauf so einschmoren, daß sich die Brüste darin glassiren. Hierzu giebt man eine gute Kapernsauce.

Ragout von wilden Enten.

Nachdem die Enten saftig abgebraten worden, legt man sie in eine Schüssel, zerschneidet sie in Stücken, thut sie nebst dem Saft, welcher sich in der Schüssel gesammelt hat, in ein Kasserol, legt Butter, fein geriebenes Brod, Citronschalen, Morcheln, Champignons und Gewürz dazu, füllt gute Jus darauf und läßt es zugedeckt kochen.

Ragout von wilden Enten à la roi.

Man schneidet das Brastfleisch von gebratenen Enten in Scheiben: hernach schwitz man ein Viertelpfund magern in Würfel geschnittenen Schinken, Petersilie- und Selleriewurzeln und eine ganze Zwiebel mit ein wenig Mehl in Krebsbutter ab, füllt Fleischbrühe und Bratenjus darauf, und läßt das Entenfleisch damit kurz einkochen. Zuletzt streicht man die Sauce durch ein Haarsieb, reibt eine Limonie auf Zucker ab, thut ihn nebst dem Saft derselben hinein und tröpfelt zwei Tropfen Bergamottendhl hinzu.

Brissols von wilden Enten.

Die wilden Enten werden sauber rein gemacht, das magere Fleisch von den Knochen geschabt, mit Rindermark fein gehackt, in einem Mörser zusammen gestoßen und kleine Plätzchen davon geformt. Diese läßt man sofort in Butter mit feinen Kräutern schmoren und gar werden, gießt ein wenig Fleischbrühe, welche zuvor mit geröstetem Mehl sämrig gemacht worden, dazu, thut noch gehackte Sardellen daran, und läßt es zusammen durchkochen.

Wilde Enten mit Sauerkraut.

Die Enten werden am Spieß halb gar gebraten, wobei sie ein paarmal mit Butter bestrichen werden; der

Saft, welcher herausläuft, wird besonders in einem Pfännchen aufgefangen. Unterdessen kocht man auch Sauerkraut, feiht, wenn es halb gar ist, das Wasser davon, und hackt es mit einem Wiegemeßer auf einem Brete klein, setzt ferner in einem Kasserol Schmalz über Kohlen, schüttert das Kraut hinein, und läßt es braun schmoren. Wenn es zu trocken werden sollte gießt man nach Gefallen ein wenig Fleischbrühe oder saure Sahne darauf, und läßt es eine Weile dämpfen. Endlich setzt man einen Rand von mürbem Teige um eine Schüssel, die fett mit Butter ausgeschmiert seyn muß, schüttert die Hälfte des Sauerkrauts darauf, legt die Enten darein, und deckt sie mit der andern Hälfte von Sauerkraut zu, streicht sie glatt, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, belegt sie mit Butterscheibchen, und läßt es in einem Backofen gelbbraun backen.

Pastete von wilden Enten.

Nachdem die Enten gerupft, ausgenommen und zierlich einwärts gebogen worden sind, schlägt man die Brust derselben ein wenig ein, legt sie auf einen Rost und läßt sie anlaufen. Hernach hackt man die Lebern mit Butter, Kapern, Sardellen, Champignons und Petersilie klein, würtzt es nach Belieben und füllt den Leib der Enten damit. Nachher macht man noch eine andere Farce von ausgegrätetem und gehacktem Karpfenfleisch, welches man in Butter abschwitzt, und mit gehackten Champignons, Petersilie, Scharlotten und Butter vermischt. Nachdem nun von mürbem Teige die Pastete aufgesetzt ist, streicht man von dieser Farce auf den Boden derselben, streuet Salz, Pfeffer und feines Gewürz darüber, legt die Enten darauf, bestreuet sie wieder mit Gewürz, belegt sie mit Butterscheibchen, und schließt die Pastete mit einem Deckel von Teige und läßt sie 6 bis 7 Stunden in einem Backofen stehen. Unterdessen macht man ein Ragout, indem

man Champignons oder Trüffeln hackt, und mit ein wenig Mehl in Butter abschwitzt, etwas Fleischbrühe daran gießt, und wenn es beinahe abgekocht ist, die Karpfenmilch, welche zuvor im Wasser übersotten ist, dazu schneidet, und mit einem Stück Butter abfettet. Nachdem die Pastete fertig ist, öffnet man dieselbe, kostet, ob sie einen guten Geschmack habe, setzt das Fehlende noch dem Ragout zu, und thut es in die Pastete, schüttelt sie ein wenig durchs einander und richtet sie warm an.

Pastete von wilden Enten auf andere Art.

Die Enten werden wie zuvor zurecht gemacht, und ein paar Tage in Essig gebeizt, dann gespickt und mit folgender Farce gefüllt. Man schwitzt Enten- und Hühnerlebern in Butter, hackt dieselben, wenn sie erkaltet sind, thut Butter, geriebene Semmel, klein gehackte Citronschale, Petersilie und feines Gewürz dazu, und feuchtet es mit Sahne und etwas von der Entenmarinade oder Beizke an. Unterdessen verfertigt man einen mürben Teig, setzt die Pastete davon auf, legt die Enten hinein, gießt ein wenig von der Beizke daran und deckt sie mit einem Deckel vom Teige zu, worauf sie in dem Ofen abgebacken wird.

Wilde Enten zu braten.

Nachdem die Enten gerupft, gefengt und ausgenommen worden sind, hackt man ihnen die Flügel und den Kopf ab (welchen jedoch auch manche daran lassen) und dreht die Füße auf den Rücken, daß man aus ihren Krallen die wilde Art erkennen kann; hernach werden sie gespeilert und an einen Spieß gesteckt, mit welchem man sie an einem Kohlenfeuer so lange herum drehet, bis sie trocken werden, da man sie dann mit Speck oder Butter bestreicht, und wieder am Feuer umdreht, daß die Fettigkeit einzieht.

Dieses wird einigemal wiederholt, aber dabei die Enten jedesmal auf das reinste abgewischt, worauf man sie zum Erkalten weglegt. Hernach spickt man sie wie gewöhnlich, reibt sie in- und auswendig mit Gewürz ein, und läßt sie saftig am Spieße abbraten, wobei man sie fleißig mit heißer Butter betröpfelt. Auch kann man sie ungespickt braten, wobei sie mit Speckstreifen umlegt, und mit Bindfaden überbunden werden.

Will man sie trocken zu Fische geben, so macht man beim Anrichten einige Querschnitte über die Brust, streuet Salz darein, und drückt Citronsaft daran. Sonst kann man auch folgende Sauce dazu geben.

Man röstet fein geriebenes Roggenbrod mit ein wenig Mehl in Butter, gießt Essig hinzu, drückt Citronsaft daran, thut klein gehackte Cardellen, Citronschale, Scharlotten, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Rosmarin und Kapern hinzu, läßt es aufkochen, und richtet sie über die gebratenen Enten an.

Da die Wasservögel, wie ich schon gesagt habe, mehr als anderes Geflügel zur Fäulniß geneigt sind, so kann man sie auch nicht lange Zeit aufbewahren, und ihnen blos durch eine Essigmariade die Dauer von einigen Tagen geben.

Noch giebt es einige andere Wasservögel, die sich hier und da aufhalten, und die ich doch nicht ganz mit Still-schweigen übergehen will, wenn sich etwa auch dergleichen in Ihrer Gegend befänden. Das erste ist das eigentliche

Wasserhuhn.

Da dieses Geflügel gemeinhin einen sehr thranigten Fischgeschmack hat, so ist es nicht genug, dasselbe nur zu rupfen, sondern man pflegt ihm die Haut über den Kopf abzuziehen, erst mit Wasser und dann mit Wein

und Essig abzuwaschen, und hernach nach Gefallen zuzurichten. Die jungen Wasserhühner haben diesen fischichten Geschmack noch nicht, und man kann ihnen daher die Haut lassen.

Wasserhuhn zu dämpfen.

Hierzu werden die alten am besten angewendet: man macht eine Farce von 2 hart gekochten Eiern, klein gekacktem Rindermark und wehtrichenden Kräutern, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muskatblumen und füllt die Hühner damit. Dann legt man sie in ein Kasserol, gießt weißen Wein und Fleischbrühe daran, nebst ein wenig Muskatblumen, und läßt sie zugedeckt langsam dämpfen. Wenn sie mürbe sind, nimmt man sie heraus, verdickt die Brühe mit in Butter geröstetem Mehl, drückt Citronsaft daran, und gießt die Sauce über die gedämpften Wasserhühner.

Wasserhühner zu braten.

Nachdem man dieselben gerupft, die Haut abgezogen und mit Wein und Essig ausgewaschen hat, würzt man sie mit Pfeffer, Nelken und Muskatblüthen, und läßt sie über Nacht in Essig mariniren: doch kann man sie auch bald frisch braten. Dann werden sie gespießt und der Kopf umgekehrt hineingesteckt, so daß der Schnabel durch die beiden Füße geht, wiewohl auch andere ihn durch die Brust stecken. Gewöhnlich werden sie ein wenig schief an den Spieß gesteckt, so daß derselbe oben bei der Brust zwischen den Flügeln herauskommt. Alsdann beträufelt man sie mit Butter, läßt sie abbraten, und garnirt sie beim Anrichten mit Citronscheiben.

Ein anderer geschätzter Wasservogel, welcher sich in nassen und moorigten Gegenden fast den ganzen Sommer hindurch aufhält, ist die

Wasserschnepe.

Sie würden mit den andern Arten von Schnepfen um den Vorzug streiten, wenn nicht ihr Fleisch zuweilen einen thranigten Geschmack hätte: indessen wenn sie noch jung sind, oder im Herbst, wenn sie am fettesten sind, geben sie immer eine delikate Speise ab.

Wasserschnepfen zu dämpfen.

Man läßt sie am Spieße halb abbraten, dann zerlegt man sie in Stücken, wie zu einem Frikassee; nimmt das Eingeweide heraus, thut Magen und Galle davon, und stößt es mit Scharlotten, Petersilie, Pfeffer, Salz und Muskatennuß in einem Mörser zu einem Teige, treibt denselben mit Jüs und rothem Wein durch ein Haarsieb in ein Kasserol, legt die Schnepfen hinein und läßt sie eine halbe Stunde dämpfen. Dann drückt man den Saft von einer Pommeranze hinein, und garnirt beim Auftragen den Rand der Schüssel mit in Butter gebratenen Brodscheibchen.

Wasserschnepfen auf andere Art zu- zurichten.

Man macht von dem Eingeweide eine Farce mit gehackten Kapern, Sardellen, Champignons, Scharlotten, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatensblumen, und füllt sie in die Schnepfen, näht sie zu, setzt sie in ein Kasserol über Feuer, und wenn sie anfangen zu prägeln, so gießt man Fleischbrühe und rothen Wein daran, und läßt sie dämpfen. Wenn sie gar sind, verdickt man die Sauce mit ein wenig mit Butter durchknetetem Mehl, läßt sie aufkochen, und gießt sie durch ein Haarsieb über die Schnepfen.

Wasserschnepfen im Sürtout.

Man macht eine Farce von Kalbfleisch, Rindernierensfett, stößt beides im Mörser, mischt geriebene Semmel,

Muskatenblüthen, Pfeffer, Salz, Petersilie und andere wohlriechenden Kräuter und Eierdotter dazu. Hierauf nimmt man einen Reif, legt unten etwas von dieser Farce und die Schnepfen darauf, welche man zuvor halb überbraten muß. Das Eingeweide wird herausgenommen, klein gehackt, und über die Schnepfen gestreut. Alsdann nimmt man Champignons, Morcheln, Käsberrmilch, Artischockenboden und dergleichen Kleinigkeiten, schneidet sie in kleine Würfel und dünstet sie in Butter ab; zerquirt einige Eierdotter in einem Glase weißen Wein, läßt sie unter stetem Rühren über Kohlen dicklich werden, und giebt sie, wenn sie erkaltet sind, in den Reif. Legt hin und her einige hart gefotene Eierhälften, würzt es nach Belieben mit feinem Gewürz, bedeckt es mit der übrigen Farce, und bestreicht es mit Eierdottern, wornach man es eine halbe Stunde im Backofen abbacken läßt. Um

Wasserschneepfen zu braten,

darf ich Ihnen keine besondern Vorschriften geben, sie werden ganz so wie andere Schnepfen behandelt.

Die Taucher-Ente, der Schwan, der Reiher, die Rohrdommel, die Störche und Seevögel sind ebenfalls Wasservögel, welche hier und da, wenigstens so lange sie jung sind, gegessen werden: da diese aber bei uns sehr selten sind, auch die meisten von ihnen einen fischichten und thranichten Geschmack haben, so wollen wir uns mit ihrer Zubereitung zur Speise nicht weiter verweilen; sondern ich will unverzüglich diesen Brief schließen, und Ihnen mit den besten Wünschen für Ihr Wohl und mit den Versicherungen meiner herzlichsten Liebe und Freundschaft zusenden. Nehmen Sie ihn mit gleichen Gesinnungen an, und bleiben Sie immer meine Freundin, so wie ich ewig die Ihrige bin.

Achter Brief.

Ohne Zweifel haben Sie meinen Brief schon erhalten, welchen ich mit den Anweisungen zur Zubereitung der Wasferschnepfen beschlossen hatte — ich ergreife den abgerissenen Faden wieder, um Sie überhaupt mit dem Geschlecht der

Schnepfen

weiter bekannt zu machen, von denen es mehrere Familien giebt, welche jedoch alle durchaus zu dem feinsten und edelsten wilden Geflügel gezählt werden.

Die Holz- oder Waldschnepfe ist die größte von allen und wird fast in allen Wäldern bei uns angetroffen. Sie nährt sich von Regenwürmern, Erdschnecken und dergleichen sie kommt im Frühling zu uns, und verläßt uns im Herbst wieder, zu welchen Jahreszeiten sie also auf ihren Sägen am häufigsten gefangen werden. Wenn sie im Frühjahr zu uns kommen, sind sie von der langen Reise abgemattet und mager; sie erholen sich aber sehr bald, und sind alsdenn im Oktober vor ihrer Abreise am fettesten.

Die Heerschnepfe oder Himmelsziege ist nur so groß, als eine Wachtel, und ist weit seltner, weil sie sich gemeinhin nur in den kältern Nordländern aufhält: da sie sich außer dem Gewürme auch von Getreide nährt, so ist ihr Fleisch von dem feinsten und delikatesten Geschmacke.

Die Haarschnepfe hat ihren Namen daher, weil ihre Federn sehr fein und fast den Haaren ähnlich sind: sie ist die kleinste von allen, doch ist ihr Fleisch eben so wohlschmeckend, als jener.

Bei diesem Wildpret nimmt man auf das Alter keine Rücksicht, da sie so selten sind, daß man zufrieden ist, wenn man sie nur erhalten kann, und sie in jedem Alter unter die Delikatessen des Waldes gehören. Das Fleisch dieser Vögel ist nicht nur sehr zart und herrlich, sondern es setzt sich auch an ihre Eingeweide so viel Fett an, daß

man diese nicht, wie bei andern Geflügel als unnütz wegwirft, sondern nachdem man es herausgenommen, den Magen und die Galle abgesondert und das Unreine abgewaschen hat, dasselbe entweder wieder in die Schnepfe füllt, wenn dieselbe zum Braten bestimmt ist, wobei man geröstete Semmelscheiben unten in die Pfanne legt, um das davon austretende Fett aufzufangen; oder man behält es zwar zurück, wendet es aber zu Saucen, Hachis, Farcen u. s. f. an, um den Speisen davon einen hohen Gout zu geben.

Ehe man die Schnepfen zurechten kann, werden sie gerupft, jedoch muß dieses, wenn sie nicht mehr ganz frisch sind, mit möglichster Behutsamkeit geschehen, weil die Haut zart ist, und leicht abgeht; sodann zieht man die Haut vom Kopfe, sticht die Augen heraus, klopft das Brustbein flach, und schneidet das erste Gelenke der Flügel ab. Endlich legt man die Füße dicht an die Schenkel, bindet sie an den Gelenken zusammen, speilert die Schenkel nahe unter die Flügel, und hestet den Kopf dergestalt an, daß der Schnabel auf die Brust zu liegen kommt.

Sind sie nun also zubereitet, so kann man zuerst eine

Suppe von Schnepfen

herstellen. Man reiniget ein paar Schnepfen, nimmt das Eingeweide heraus, hackt es klein und röstet es mit ein wenig geriebener Semmel und Sahne in Butter. Alsdann streicht man es auf gebähte und in Sahne geweichte Semmelschnitten und legt sie in ein Pfännchen. Unterdessen bratet man die Schnepfen am Spieße gar, löst die Dügel aus, stößt das vorderste im Mörser, gießt guten Bouillon darauf und thut ein paar geröstete Semmelrinden daran, läßt es kochen und treibt es durch ein Haarsieb. Hierauf werden die obigen Semmelschnitten gebacken, indem man oben und unten Kohlen giebt, dieselben in der Terrine angerichtet, die Dügel darauf gelegt und der Bouillon

darüber gegeben, da man es dann noch ein wenig auf Kohlen auffieden läßt.

Schnepfen zu kochen.

Man schneidet ein Pfund mageres Rindfleisch in Stücken, füllt 2 Quart Wasser darauf, thut eine Zwiebel, ein Bündchen Kräuter, Muskatblüthen, Nelken, Salz und ganzen Pfeffer hinzu, deckt es wohl zu, und läßt es halbeinfochen. Alsdann feiht man die Brühe durch, nimmt das Eingeweide aus den Schnepfen, legt es bei Seite und kocht die Schnepfen eine Viertelstunde in der Brühe. Unterdessen schneidet man das Eingeweide oder den sogenannten Schnepfenschweis klein, und läßt es mit etwas von der Brühe, in welcher die Schnepfen gekocht werden, nebst Muskatblüthen dämpfen. Alsdann reibt man Semmel und läßt sie mit Butter in einer Pfanne schön braun rösten. Wenn nun die Schnepfen genug gekocht sind, so nimmt man ein Quartierchen von der Brühe, thut das Eingeweide nebst 2 Löffeln voll rothen Wein dazu, wirft ein Stückchen Butter mit Mehl durchknetet hinein, setzt es über das Feuer, und schwenkt es immer um, bis die Butter zergangen ist, dann thut man die geröstete Semmel hinzu, schwenkt die Pfanne noch einmal um, und richtet es über die Schnepfen in einer Schüssel an, wobei man den Rand derselben mit Citronscheiben garnirt.

Schnepfen auf andere Art zuzurichten.

Man schneidet die Schnepfen in 4 Theile, nimmt das Inwendige heraus, thut die Schnepfen in ein Kasserol mit Champignons oder Trüffeln, passirt sie mit Speck oder Butter, gießt starke Kalbfleischbrühe daran, würzt es nach Belieben, gießt ein paar Gläser weißen Wein daran und läßt sie kochen. Kurz vor dem Anrichten verdickt man die Sauce mit dem herausgenommenen und gehackten Eingeweide, und drückt Citronsaft hinein.

Schnepfen in einer Sauce.

Man überbratet die Schnepfen, nimmt das Eingeweide heraus, zerschneidet die Schnepfen in Viertel, bestreut sie mit Mehl und läßt sie in Butter rösten: gießt sodann Brühe daran, giebt Limonien: oder Citronsaft dazu, würzt es nach Gefallen, und läßt die Schnepfen darin aufkochen. Den Schnepfenschweis dünstet man in Butter, mit ein wenig geriebener Semmel, richtet ihn auf Semmelscheiben an, und garnirt die Schüssel damit.

Schnepfen in einer braunen Sauce.

Man legt Speck, Zwiebeln, Limonienschalen, Melken und ein Stück Rindfleisch in ein Kasserol, streut Mehl darauf, und läßt es auf Kohlen rösten, gießt Fleischbrühe und Essig daran, und läßt es kochen. Die Schnepfen aber blanchirt man, und bratet sie am Spieß; den Schweis thut man in das Kasserol. Wenn sie abgebraten sind, legt man sie in eine Pfanne, treibt die Sauce durch ein Haarsieb darauf, gießt nach Gefallen noch Wein oder Essig daran und läßt es zusammen aufkochen. Beim Anrichten bestreut man die Schnepfen mit würflich geschnittener und in Butter gerösteter Semmel.

Schnepfen in Wein.

Man schneidet die Schnepfen in Viertel, und nimmt das Inwendige heraus; dann thut man dieselben mit Trübseln oder Champignons, Kälbermilch und geschmolzenem Speck in ein Kasserol, gießt Rindsbrühe daran, würzt es mit Salz, Pfeffer und einer Zwiebel, gießt einige Gläser Wein hinzu, und läßt es kochen. Zuletzt zerläßt man das Eingeweide in der Sauce, drückt Pommeranzensaft daran, und richtet das Ragout nebst der Sauce über die Schnepfen an.

Schnepfen mit Coulis.

Man nimmt die Schnepfen aus, spickt sie, umwindet sie mit einem Faden, legt einige Scheiben Speck und

Kalbsteisch in ein Kasserol und die Schnepfen darauf, thut Zwiebeln und Gewürz daran, und läßt sie zugedeckt in ihrer eignen Brühe auf Kohlen schwizen. Sodann gießt man ein wenig Fleischbrühe daran und läßt sie vollends gar kochen. Hierauf nimmt man die Schnepfen heraus, verdickt die Sauce mit braun geröstetem Mehl, thut das Eingeweide hinzu, streicht es durch ein Haarsieb, legt die Schnepfen wieder darein, und läßt es bis zum Anrichten in heißer Asche stehen.

Schnepfen mit Salmi.

Man läßt die Schnepfen am Spieße halb abbraten, schneidet sie hernach in Stücke und thut sie nebst kleingeschnittenen Champignons und Sardellen in ein Kasserol, füllt Wein daran und läßt sie gemach kochen. Wenn sie gar sind, verdickt man die Sauce mit etwas Coulis von Kalbsteisch, indem man nämlich einige Scheiben derbes Kalbsteisch mit Mehl bestreut, in Butter braun dünstet und wenn es sich attachirt hat, mit Brühe loskocht. Dieses Coulis treibt man nun durch ein Haarsieb, thut es zu den Schnepfen in das Kasserol und drückt zuletzt Pommeranzensaft daran.

Schnepfen mit Panade.

Man nimmt die Schnepfen aus, und steckt sie an den Spieß; wenn sie zur Hälfte gebraten sind, so zieht man sie ab, zerlegt sie nach Gefallen und thut sie in ein Kasserol. Unterdessen bährt man ein paar Semmelschnitten, stößt sie nebst dem Schnepfenschweis und ein wenig Zwiebel in einem Mödler, röstet ein wenig Mehl in Butter gelb, thut das Gestoßene hinzu, und läßt es ebenfalls darir dünsten; dann gießt man starke, braune Bouillon daran, schärft es mit dem Saft von einer Limonie oder Citrone ab, giebt es über die Schnepfen, und läßt sie damit sieden.

Schnepfen gedämpft.

Man nimmt das Eingeweide heraus, die Schnepfen selbst aber wäscht man mit Wein aus, reibt sie von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Nelken ein, und läßt sie eine Viertelfunde in Wein dämpfen; unterdessen wäscht man den Schweis ebenfalls mit Wein ab, hackt es klein, röstet dann geriebenes Roggenbrod in Butter, thut das Gehackte dazu, und passirt es noch ein wenig zusammen. Alsdann gießt man die Brühe, worin die Schnepfen gedämpft worden, daran, und rührt es zusammen glatt ab. Ist es zu dick, so gießt man noch Wein und Rosenessig daran, würzt es mit Pfeffer, Nelken und Muskatblüthen, drückt den Saft von einer Citrone hinzu, wirft ein Stück Zucker daran, und läßt die Schnepfen noch eine Viertelfunde darin dämpfen. Beim Anrichten streut man klein gehackte Citronschale darüber.

Ragout von Schnepfen.

Hierzu werden die Schnepfen ebenfalls ausgenommen, und mit Wein und Fleischbrühe gedämpft. Alsdann röstet man Mehl in Butter, thut den gehackten Schnepfenschweis dazu, gießt alsdann die Brühe von den gedämpften Schnepfen daran, würzt es mit Pfeffer, Nelken und Muskatblüthen, legt gehackte Champignons und die Schnepfen in zwei Hälften getheilt, hinein, und läßt es zusammen aufkochen.

Sachis von Schnepfen.

Nachdem die Schnepfen überbraten worden sind, zerschneidet man sie in Stücken, nimmt das Eingeweide heraus, und zerdrückt es mit einem Löffel voll Wasser, eben so viel rothem Wein und Essig klar; schneidet eine Zwiebel in Scheiben, knetet ein wenig Mehl in Butter, thut alles zusammen in ein Kasserol, und schwenkt es über

dem Feuer um, bis es kocht; alsdann thut man die zerschnittenen Schnepfen hinein. Wenn sie damit durchkocht sind, richtet man dieselben an, giebt die Sauce durch ein Sieb darüber, legt geröstete Brodschnittchen darum, und legt die Scheiben von der Zwiebel darauf.

Pastete von Schnepfen.

Man nimmt die Schnepfen, dressirt und speilert sie, wie ich Ihnen am Anfange dieses Briefes gesagt habe, und beizt sie über Nacht in halb Wein halb Essig. Des Morgens nimmt man sie heraus, bereibt sie inwendig mit Salz und Gewürz und spickt sie. Man kann nun die Schnepfen roh in die Pastete schlagen, oder auch zuvor überdämpfen, indem man Mehl in Butter braun macht, die Marinade, worinnen die Schnepfen über Nacht gelegen, darauf gießt, Kapern, Champignons, Citronen und dergleichen dazu thut, und die Schnepfen hiermit ein wenig durchdämpfen läßt. Will man aber die Schnepfen weiß behalten, so passirt man sie zuvor in Butter, besprengt sie aber mit Salz, und drückt Citronsaft daran. Hierzu macht man nun nach Gefallen einen Blatter- oder mürben Pastetenteig, von welchem ich Ihnen aber so wenig als von dem Aufsetzen der Pastete etwas zu sagen nöthig habe, da jede Hausmutter und geschickte Köchin dieselbe zu verfertigen versteht.

Da nun aber das Eingeweide von den Schnepfen für die größte Delikatesse gehalten wird, so darf es auch bei der Pastete nicht verloren gehen, sondern muß auf diese oder jene Art dazu benutzt werden. Es stehen uns aber hierbei drei Wege offen, indem wir es entweder trocken geröstet auf Semmel- oder Brodscheiben streichen, und dieselben in die Pastete legen, oder eine Farce davon verfertigen, oder eine Sauce davon bereiten können.

Auf den ersten Fall röstet man Brod oder Semmel in Butter, doch daß es ganz trocken ist, bestreut den Boden

der Pastete damit, legt den gehackten Schnepfenschweis darauf, und auf diesen die Schnepfen, welche man mit Butterscheibchen, Citronpläschen und Würze bedeckt, und so die Pastete wie gewöhnlich fertig macht und im Ofen abbäckt. Diese Pastete bedarf keiner Brühe, weil sie sich selbst welche giebt. Oder man verfertiget eine Farce, indem man Rindsfett, Kalbfleisch, Champignons oder Morcheln, Zwiebeln und Citronschale fein hackt, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und geriebene Semmel darunter mischt und endlich den Schnepfenschweis dazu thut. Mit dieser Farce bestreicht man nun den Boden der Pastete, legt die Schnepfen darauf, streicht die übrige Farce darüber, und verfertiget die Pastete wie bekannt. Beim Anrichten kann man Citronsaft hineindrücken.

Endlich kann man auch den Schnepfenschweis zur Sauce anwenden: indem man geriebenes Brod in Butter röstet, und zuletzt das Eingeweide hinzu thut. Wenn es zusammen durchzogen ist, gießt man Weinessig daran, würzt es mit Pfeffer, Nelken, Citronschale und Zucker und läßt es sämig kochen. Wenn nun die Pastete halb gebacken ist, öfnet man dieselbe, füllt die Sauce durch einen Trichter hinein, und läßt es vollends abbacken.

Pastete von Schnepfen auf französische Art.

Man setzt die Pastete auf, belegt den Boden mit Champignons, gestoßenem Speck, Salz, Pfeffer, klein gehackten Scharlotten, etwas grüner Citrone oder Pommeranze und einigen Lorbeerblättern, und deckt die Pastete wie gewöhnlich zu, bestreicht sie mit Eierdottern, und läßt sie zwei Stunden backen. Wenn sie gar ist, drückt man Citronen- oder Pommeranzensaft daran, oder gießt Worsjäs oder unreifen Weintraubensaft hinein.

Torte von Schnepfen.

Die Schnepfen werden gerupft, ausgenommen, mit gewürztem Speck gespickt, die Keulen und Flügel abgelöst, und das Gerippe von einander geschnitten. Hierauf wird das Eingeweide mit geschabtem Speck, gehackter Petersilie, Zwiebeln und Champignons im Mörtel gestoßen und nebst Speck, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürz unten auf den Boden einer von mürbem Buttermilch aufgesetzten Torte gestrichen und alsdann die zerschnittenen Schnepfen darauf gelegt, oben wie unten gewürzt, mit Kalbfleischscheiben und Speckstreifen bedeckt und mit einem Stück Butter belegt. Endlich wird die Torte mit einem Boden von Teige bedeckt, mit Eiern bestrichen und im Ofen abgebacken. Unterdessen macht man folgende Coulis: man läßt eine Schnepfe halb abbraten, und stößt sie dann im Mörtel. Dann belegt man den Boden eines Kasserols mit anderthalb Pfund Kalbfleisch und Schinken in Schnitten, nebst in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Möhren, und läßt es zugedeckt in einem Kasserol durchschwizen. Wenn es angebacken ist, wird ein wenig geschmolzener Speck mit so viel Mehl, als man mit 3 Fingern fassen kann, dazu gethan, umgerührt, und mit guter Fleischbrühe angefeuchtet, mit einigen Champignons, Petersilie, Zwiebeln, feinen Kräutern und zwei oder drei Semmelrinden gewürzt, und bei gelindem Feuer gemacht gekocht. Wenn es nun sämig ist, nimmt man die Fleischscheiben heraus, thut die zerstoßene Schnepfe dagegen hinein, zerrührt es, treibt es durch ein Haarsieb und hält es warm.

Nachdem nun die Torte im Ofen gar gebacken ist, wird sie herausgenommen, in eine Schüssel gesetzt, gedreht, die Kalbfleischscheiben und Speckstreifen abgenommen, und die Coulis oder Sauce, welche nicht alzu dick seyn muß, hineingefüllt, wieder zugedeckt, und warm angerichtet.

Schnepfen zu braten.

Nachdem man die Schnepfen gehörig dressirt und gespeilert hat, besprengt man sie mit Ingwer und Salz, spickt sie auf der einen Seite mit Zimmt und Nelken und auf der andern mit Speck, und brater sie am Spieße ganz langsam. Wenn sie warm geworden sind, so sticht man unten ein kleines Loch hinein, setzt eine Bratpfanne unter, legt gebähte Semmelscheiben herein, begießt die Schnepfen oft mit warmer Butter, läßt das Fett von den Eingeweiden und die Butter auf die Semmelscheiben riesen, und braun werden. Wenn die Schnepfen abgebraten sind, so legt man die gebähten Schnitten mit dem Abgetropften in die Schüssel um die Schnepfen, und gießt heiße Butter darüber.

Will man aber den Schnepfenschweis besonders zurichten, so läßt man Butter in einem Pfännchen zergehen, schüttet den gehackten Schweis darein, und röstet es miteinander, hebt es dann vom Feuer, läßt es eine Weile stehen, bis das Schmalz in die Höhe zieht. Dieses seihet man sorgfältig ab, salzt es ein wenig, würzt es mit Nelken, Muskatblüthen und würflich geschnittener Citronschale, zuckert es nach Belieben, drückt Citronsaft darein, läßt es aber nicht kochen, sondern hält es nur warm, streicht es zuletzt auf gebähte Semmelschnitten und überstreut es mit klein und würflich geschnittenen Citronschalen. Mit diesen Schnitten umlegt man die gebratenen Schnepfen, wo man Citronscheiben und Hälften dazwischen rangiren kann.

Schnepfen gebraten mit Sauce.

Die Schnepfen werden wie zuvor gebraten und dabei fleißig mit Butter begossen. Dann hackt man das Eingeweide, auch wenn man will, einige Tauben, oder Hühnerlebern klein, mischt geriebenes und in Schmalz geröstetes Roggenbrod dazu, welches aber gut ausgedrückt werden

muß, daß es nicht allzufett sey, röstet beides noch ein wenig zusammen, gießt dann Wein daran, drückt Citronsaft dazu, würzt es mit Pfeffer, Salz, Nelken und Muskatblüthen, rührt es wohl durcheinander, und läßt es aufkochen. Man kann auch Essig und Zucker dazu gießen. Wenn alles fertig ist, richtet man die Schnepfen an, giebt die Sauce darüber, bestreut sie mit klein gehackter Citronschale, und garnirt es mit Citronscheiben.

Schnepfen gefüllt zu braten.

Man beizt die Schnepfen über Nacht in Wein, wäscht sie mit Wein aus, und würzt und salzt sie inwendig. Alsdann hackt man das Eingeweide nebst ein paar Hühnerlebern klein, mischt geriebenes und in Schmalz geröstetes Brod darzu, röstet es zusammen, würzt es mit Salz, Pfeffer, Nelken und Muskatblumen, feuchtet es mit Wein an, drückt Citronsaft daran, und rührt es zu einer Fülle auf Kohlen ab. Mit dieser Farce nun füllt man die Schnepfe von der Brust bis an die Schenkel egal, näht sie sorgfältig zu, würzt sie auch auswendig, spickt sie nach Belieben, und läßt sie braten, wobei sie fleißig mit zerlassener Butter betröpfelt werden müssen.

Es ist nun wohl Zeit, daß wir einmal aufhören, uns mit den Schnepfen zu beschäftigen, denn ich zweifle, daß Ihr Jäger so glücklich seyn wird, Ihnen sobald eine solche Menge von Schnepfen zu bringen, daß Sie alle Vorschriften nach der Reihe versuchen können. Indes es sey! wir wollen dennoch mit ihm zufrieden seyn, wenn er uns nur zuweilen auch einige

Haselhühner

Bringt, denn auch diese gehören zu dem geachteten Federwildpret; da ihr Fleisch sehr zart und weiß und die Brust nach Verhältniß des übrigen Körpers so voll und stark ist, daß sie fast ohne Knochen zu seyn scheint; und da

Ihr Fleisch dabei sehr dicht, fest und trocken ist, so sind sie auch einer längern Dauer, als anderes Federwildpret fähig. Zwar hat das Fleisch der Haselhühner seine höchste Güte nur so lange, als sie noch kein Jahr alt sind, weil es nachher, wegen seiner starken Muskeln und Fasern zu trocken wird, und sich schwerer bei der Zubereitung auflösen läßt; indessen bei einem so seltenen Vogel nimmt man es eben nicht so genau, und richtet sich blos mit der Zurichtung nach ihrem Alter, indem man die jungen zum Braten nimmt, die ältern aber kocht, oder in Pasteten schlägt. Will man nun deshalb gern das Alter erkennen, so geben uns die Beine das beste Merkmal davon: denn wenn solche stark mit Federn belegt und trocken, die Zehen aber scharf und unbiegsam sind, so können wir den sichern Schluß machen, daß das Thier älter als ein Jahr ist. Sind aber im Gegentheil die Federn an den Beinen noch kurz, struppig und gleichsam noch stoppelartig, so ist es sicher noch jung, und giebt den herrlichsten Braten.

Haselhuhn gekocht.

Wenn es gepuht ist, so schneidet man ihm den Kopf ab, nimmt es aus, wäscht es reinlich und blanchirt es in heißem Wasser; hernach setzt man es mit Fleischbrühe zum Feuer, läßt es ein wenig kochen, kühlt es dann aus, füllt die Brühe wieder darauf, thut ganze Nelken, Muskatblumen und Petersilienwurzel darzu, und läßt es ein kochen. Zuletzt macht man die Brühe mit braun geröstetem Mehl dicklich, und läßt es wieder gemach durchkochen. Beim Anrichten giebt man noch ein wenig braun geröstetes Butter daran.

Salmi von Haselhühnern.

Man schneidet das Fleisch von den Haselhühnern in zierliche Stücke, die Knochen aber stößt man im Mörser

und thut sie mit würflich geschnittenem Schinken, gehackten Sardellen und einigen Citronscheiben in ein Kasserol, gießt ein paar Gläser Mosler Wein daran, weil derselbe diesem Vogel den feinsten Gout giebt, thut ein wenig braun geröstetes Mehl darzu, und läßt es eine Weile kochen, bis man die Sauce auf das Fleisch streichen kann. Vorher hat man eine Orange auf Zucker abgerieben und läßt diese Schale eine Weile mit Citronen- oder Orangen- saft durchziehen: wenn nun angerichtet werden soll, tröpfelt man diesen Saft darauf.

Pastete von Haselhühnern.

Wenn die Hühner sauber gerupft, ausgenommen und mit Wein ausgewaschen, auch mit Salz und Gewürz eingerieben sind, gießt man Wein und Essig darauf, und läßt sie ein oder ein paar Tage heigen. Dann werden sie herausgenommen, sauber gespickt, von innen und außen mit feinem Gewürz angerieben, und an einem warmen Orte etwas übertrocknet. Unterdessen bereitet man einen beliebigen Pasteteenteig, rollt das Unterblatt aus, bestreut es mit geriebenem Roggenbrod, Gewürz, Citronenschalen ic. legt die Haselhühner darauf, bedeckt sie erst mit Citronscheiben und Butterpläschen, und dann mit dem Teigblatt, und verfertigt die Pastete wie gewöhnlich.

Pastete von Haselhühnern auf andere Art.

Man bereitet die Haselhühner wie zuvor, setzt die Pastete von beliebigem Teige auf, schlägt die Hühner mit Citronschale, Pfeffer, Ingwer, Nelken, Lorbeerblättern und einem guten Stück Butter darein, und verfertigt die Pastete wie bekannt. Während sie nun im Ofen bäckt, röstet man Mehl in Butter braun, gießt Fleischbrühe und Essig daran und läßt es kochen. Wenn die Pastete halb

gar ist, füllt man diese Sauce durch einen Trichter hinein, und läßt es vollends abbacken.

Man kann den Geschmack dieser Pastete nach Gefallen auf mancherlei Art verändern, indem man eine Citronensardellen- Kapern- Austern- oder andere beliebige Brühe hineinfüllt, oder sie wenigstens mit gerösteten Zwiebeln pikanter macht.

Haselhühner zu braten.

Man rupft sie bis an den Kopf, welcher bestiebert bleiben muß, um den Vogel auf der Tafel auszuzeichnen, nimmt bei dem Halse den Kropf heraus, schneidet sie unten wie ein Huhn auf, nimmt die Eingeweide heraus, wäscht sie mit Wein und Essig aus, steckt die Füße ein, und läßt sie zwei bis drei Tage in Wein mariniren. Will man sie nun braten, so wäscht man sie nochmals mit frischem Wein aus, spickt sie mit Speck, würzt sie inn- und auswendig mit Salz, Pfeffer, Nelken und Mustardenblüthen, und läßt sie damit eine Weile liegen. Endlich steckt man sie wie andre Hühner an den Spieß, der Kopf aber muß mit einem Papier umwickelt werden, damit er nicht verbrennt oder fettig wird, beträufelt sie beim Braten fleißig mit Butter und läßt sie saftig abbraten.

Da sie von Natur ein trocknes Fleisch haben, so kann man auch inwendig ein Stück Butter hineinstecken.

Beim Auftragen verziert man sie mit Citronscheibchen und Blumen oder Blättern.

Gebratene Haselhühner mit einer Brühe.

Man löst die gebratenen Haselhühner in Viertel auf, besteckt sie mit Zimmt und Nelken, und legt sie in eine Schüssel, drückt Pommeranzen- oder Citronensaft darauf, und streut ein wenig Zucker und Trisennet darüber. Hernach läßt man ein wenig Wein mit Rosen- oder

Citronessig aufsieden, und übergießt die Hühner etliches mal damit. Zuletzt kann man sie mit Citronscheiben garniren, und dergleichen klein geschnittene Schalen darüber streuen.

Ein sehr vortheilhafter Handgriff, alles wilde Geflügel mürbe und wohlschmeckend zu machen, ist dieser, daß man es während dem Braten abwechselnd mit Butter begießt und mit Citronsaft betröpfelt.

Haselhühner lange aufzubewahren.

Nachdem die Hühner, wie gewöhnlich gebraten worden, besteckt man sie mit Zimmt und Nelken, läßt nach Verhältniß der Anzahl der Haselhühner, eine Quantität Wein sieden, und thut entweder Zucker, oder besser Pfeffer darein. Die Hühner legt man in ein Fäßchen zusammen, gießt den Wein darein, und schlägt das Fäßchen sogleich zu, damit der Dampf nicht davon gehe, und setzt es in einen Keller, wo man es täglich umwälzen und wenden muß; auf diese Art können sie ein halbes Jahr gut erhalten und zu allen Zurichtungen angewendet werden.

Eben wollte ich Ihnen noch die vielfachen Anweisungen zur Benutzung der Rebhühner überschreiben, als unvermuthet unsere liebe Julie ankommt; und da sie einige Tage bei mir verweilen will, so werde ich mich vermuthlich nicht so bald wieder an den Schreibtisch setzen können, ich will also nur gegenwärtige Blätter abschicken. Die Liebe und Freundschaft, welche wir beide für Sie, meine Beste, haben, wird uns oft den Wunsch ablocken, daß Sie noch in unserer Nähe seyn möchten; wenigstens werden Sie oft der Gegenstand unserer Unterredungen und unsers liebevollen Andenkens seyn, da ich mit den freundschaftlichsten Gesinnungen jederzeit bin ic.

Neunter Brief.

Ich werde Sie heute, meinem Versprechen gemäß, von den
Rebhühnern

unterhalten, die auf so vielerlei Art zugerichtet werden können, daß wir alle Hände voll damit zu thun haben werden, wosern Sie nur Ihr Jäger reichlich genug damit versorgt. Dieses Vogelvölkchen gehört zu dem vorzüglichsten Federwildpret, denn ihr Fleisch giebt an Zartheit und nährender Kraft den Haselhühnern nichts nach, und das, was man den hohen Gout nennt, ist durch die Kochkunst keinem andern wilden Geflügel in so hohem Grade mitzutheilen, als den Rebhühnern. Ihr Werth wird aber dadurch noch mehr erhöht, daß sie nicht zu den herumziehenden Vogelhorden, wie z. B. die Schnepfen sind, gehören, sondern sich immer bei uns aufhalten. Vorzüglich gut sind sie während und bald nach der Erndte, besonders wo viel Weizen und wilder Knoblauch anzutreffen ist. Mit dem erstern mäßen sie sich, und von dem letztern erhalten sie einen vorzüglichen Wohlgeschmack. So lange die Rebhühner noch kein Jahr alt sind, und sich noch nicht gepaart haben, geben sie den herrlichsten Braten und delikate Pasteten und Woressen; sind sie aber älter, so erhalten wir von ihnen zwar vorzüglich gute Suppen und Kraftbrähen, aber ihr Fleisch ist trocken und hart. Wenn sie einen dunkeln Schnabel und braune Füße haben, so sind sie unbezweifelt jung, ist aber der Schnabel blaß, und die Haut der Füße bläulich oder silbergrau, so sind sie älter. Sicherer als dies, bezeichnet kein Merkmal das Alter dieser Thiere.

Da sie aber leicht einen schlechten Geschmack annehmen, wenn sie lange hängen, und nicht frisch geschossen sind, so muß man, um dies zu beurtheilen, zuerst nach den Augen sehen, ob diese frisch oder welk sind; und

dann den Stein untersuchen, ob dieser herb, oder weich und grüntlich ist.

Die Aerzte glauben, daß die Brühe von Rebhühnern dem Magen besonders zuträglich und heilsam, ja sogar ein Gegenmittel gegen die gelbe Sucht sey, wir wollen also zuerst eine

Suppe von Rebhühnern für Kranke
bereiten. Hierzu wird nun das Rebhuhn gebraten, dann zerschnitten, im Mörser zerstoßen und mit Fleischbrühe und ein wenig Wasser, damit es nicht zu salzig wird, gekocht. Hierauf treibt man die Brühe durch ein Haarsieb, würzt sie mit Muskatblüthen, legt ein Stück Butter daran, und läßt sie aufkochen.

Suppe von Rebhühnern mit Kastanien.

Man nimmt nach Belieben rohe oder gebratene Rebhühner, umwindet sie mit Bindfaden, daß sie im Kochen nicht von einander fallen, gießt Fleischbrühe darauf, thut Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, und läßt sie kochen. Unterdessen schält man Kastanien, und kocht dieselben mürbe, doch so, daß sie ganz bleiben: die Kleinen oder zerbrochenen aber werden mit weich gekochten und würflich geschnittenen Ochsenaugen und einer kleinen Zwiebel in Butter abgeschwitzet, und dann mit den Rebhühnerlebern und etwas Gebratenem, welches etwa bei der Hand ist, und klein geschnitten wird, im Mörser gestoßen. Zu gleicher Zeit röstet man Mehl in Butter braun, thut das Gestoßene aus dem Mörser dazu, rührt es über dem Feuer durch, gießt die Brühe von den Rebhühnern dazu, und läßt es damit durchkochen. Diese Coulis wird sofort durch ein Haarsieb getrieben; wenn man nun anrichten will, werden geröstete Semmelscheiben mit kochender Fleischbrühe mitonirt und aufgeschwellt, dann die Rebhühner darauf angerichtet, die Kastanien darum gelegt, und

endlich die Suppe darüber gegeben. Dieses ist eine Gastsuppe vom ersten Range.

Potage von Rebhühnern.

Nachdem die Rebhühner zurecht gemacht und gespickt sind, werden sie am Spieße halb abgebraten; dann nimmt man sie ab, legt sie in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe darauf, und läßt sie gemacht kochen. Eines der gebratenen Rebhühner wird zerschnitten, und die Haut davon genommen: ferner ein paar Hände voll Mandeln abgezogen, und das Gelbe von 4 Eiern dazu gethan; dieses alles stößt man nun im Mörser, und besuchet es von Zeit zu Zeit mit ein wenig Fleischbrühe.

Hierauf schneidet man ein bis zwei Pfund perbes Kalbfleisch und ein Stück mageren Schinken in Scheiben, belegt den Boden eines Kasserols damit, thut in Scheiben geschnittene Zwiebeln und gelbe Rüben dazu, und läßt es bei mäßigem Feuer schwichen; wenn es anfängt anzubacken und braun zu werden, so gießt man gute Brühe daran, würzt es mit Champignons, Nelken, Petersilie und Scharlotten, wirft geriebene Semmel daran, und läßt alles zusammen über gelindem Feuer kochen. Wenn nun die Semmel geweicht ist, schlägt man alles durch ein Haarsieb in ein Kasserol und hält es bis zum Anrichten warm. Endlich schwellt man geröstete Semmelscheiben mit der Brühe auf, worin die Rebhühner gekocht haben, richtet die Rebhühner darauf an, und giebt die durchgeschlagene Coulis darüber.

Rebhühner gekocht.

Man hackt den reingemachten Rebhühnern die Flügel ab, steckt die Köpfe vorn bei der Brust ein, speilert die Beine hinauf, salzt sie, bestreut sie mit vermischtem Gewürz, belegt sie mit Lorbeerblättern, besprengt sie mit

Essig, und läßt sie zugedeckt einige Stunden in dieser Beize liegen. Dann wäscht man sie aus, besteckt sie mit Zimmt und Nelken, legt sie in ein Kasserol mit heißer Butter, und läßt sie zugedeckt dämpfen. Hierauf gießt man Brühe und Wein daran, und würzt es mit klein gehackter Citronschale. Wenn die Rebhühner gar sind, verdeckt man die Brühe mit hellgelb geröstetem Mehle, zerklöpft einige Eierdotter, und zieht die Brühe damit ab. Beim Anrichten drückt man noch Citronsaft daran, und bestreut sie mit Citronschale.

Rebhühner mit Peterfilienwurzeln.

Nachdem dieselben gepuzt sind, werden ihnen Kopf und Flügel abgeschnitten, in heißem Wasser blanchirt, und mit Fleischbrühe in einem Kasserol gekocht. Hernach thut man Peterfilienwurzeln, Nelken, Muskatblüthen, geriebene und in Butter geröstete Semmel und ein Stück Butter dazu, und läßt es in gehöriger Dicke sämig kochen.

Rebhühner mit Sellerie.

Man durchzieht die Rebhühner mit Speck und umwickelt sie mit Bindfaden, damit sie nicht im Kochen auseinander fallen. Dann legt man sie mit ein paar Scheiben Rindfleisch und einigen Speckstreifen in ein Kasserol, und läßt sie auf gelindem Feuer damit durchschwitzen. Wenn es nun angekocht ist, und unten ein wenig braun zu werden anfängt, gießt man etwas Fleischbrühe darauf, hackt die Magen und Lebern klein, thut sie nebst ein paar gerösteten Semmelscheiben und ein wenig braunem Mehl zu den Rebhühnern, und läßt sie damit durchkochen. Man muß aber nicht mehr Brühe daran gießen, als man zur Sauce nöthig hat. Wenn die Rebhühner mürbe sind, so nimmt man sie heraus, und streicht die Brühe durch ein Haarsieb. In diese Brühe nun legt man die

Rebhühner nebst abgekochten Selleriescheiben, und läßt sie nochmals damit durchschmoren.

Rebhühner mit Schinken.

Man dressirt die Rebhühner, stößt dann die Lebern nebst geschabtem Speck, einer gehackten Zwiebel und Petersilie in einem Mörser, mischt Salz, Pfeffer und feines Gewürz und Kräuter darunter, und füllt die Rebhühner zwischen Haut und Brust mit dieser Farce. Alsdann macht man sie in heißem Wasser steif, umbindet sie mit Speckscheiben und läßt sie am Spieß braten. Während dessen belegt man den Boden eines Kasserols mit magerem und geklopften Schinkenscheiben, und läßt sie auf Kohlen schwitzen; wenn sie nun anfangen unten anzuhängen, streut man so viel Mehl als man mit drei Fingern fassen kann, hinzu, gießt etwas ungesalzene Brühe daran, legt ein Bündchen Kräuter dazu und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer dämpfen. Wenn die Rebhühner abgebraten sind, werden sie vom Spieß gezogen, und in diesem Coulis aufgekocht.

Rebhühner mit Pommeranzenbrühe.

Man passirt die Rebhühner, mit ein wenig Mehl bestreut, in einem Kasserol mit Butter, daß sie braun werden, gießt sodann ein Glas Wein und ein wenig Essig darein, drückt den Saft von einer Pommeranze dazu, würzt es mit Zucker, Nelken und Zimmt, und läßt es zusammen aufkochen. Ferner schneidet man eine Pommeranze in Schalen, thut sie nebst der Schale hinzu, läßt es mit den Rebhühnern aufkochen, und richtet sie an.

Rebhühner mit Citronat.

Man kocht oder bratet die Rebhühner zuvor, und macht dann folgende Sauce darauf: Man läßt ein wenig Wein sieden, streuet Zimmt, Muskatblüthen und würstlich

geschnittenen Citronat darein, thut nach Gefallen Zucker hinein, drückt den Saft von einer Citrone daran, gießt etwas Essig, der mit einem Obstsift gefärbt, dazu, läßt es zur Consistenz einer Sauce einkochen, und richtet es über die Rebhühner an.

Rebhühner mit Kapern.

Die Rebhühner werden gebraten oder in Butter gedämpft, und hernach mit ein paar Gläsern Wein in einem Kasserol vollends mürbe gekocht. Unterdessen läßt man in einem andern Kasserol ein paar braun geröstete Semmelscheiben mit ein wenig Weinessig und Hühnerbrühe kochen, würzt es mit Muskatblüthen, Zucker und Kapern, legt ein Stück Butter daran, und läßt es mit den Rebhühnern, welche man hineinlegt, aufkochen.

Rebhühner mit Austern.

Man läßt die Rebhühner mit Butter in einem Kasserol zugedeckt dämpfen, dann gießt man ein wenig Wein daran, thut Austern hinein, drückt den Saft von vier Citronen daran, würzt es mit Muskatblüthen, Pfeffer und Zucker, legt ein Stück frische Butter dazu, und läßt es zusammen kochen.

Rebhühner zu dämpfen.

Man dressirt und spickt die Rebhühner wie zum braten; rollt ein Stückchen Speck in Pfeffer, Salz und Muskatblüthen und steckt es in den Bauch; dann bestreut man sie mit Mehl, und läßt sie in Butter braun werden. Hernach legt man sie in ein anderes Kasserol, gießt ein Quart kräftigen Bouillon darauf, füllt etwas Wein hinzu, thut Champignons, Sardellen und eine halbe Citrone hinzu, und läßt sie eine halbe Stunde dämpfen. Dann nimmt man die Rebhühner heraus, verdickt die

Brühe mit geröstetem Mehl, läßt es aufkochen, und richtet sie über die Rebhühner an.

Rebhühner à la Braise.

Man dressirt und spickt dieselben ebenfalls mit gewürztem Speck; dann belegt man den Boden eines Kasserols mit Speckscheiben, und über diese mit dünnen Schnitten von Rind- und Kalbfleisch, thut zerhackene Zwiebel, ein Bündchen Kräuter und ganzen Pfeffer hinzu, legt die Rebhühner mit der Brust unterwärts hinein, bedeckt sie wider mit Rind- und Kalbfleischscheiben und gehackter Peterzilie. Nun deckt man das Kasserol wohl zu, und läßt es 8 bis 10 Minuten lang über einem gelinden Kohlfeuer dämpfen. Sodann gießt man ein halb Quart kochend Wasser dazu, deckt es wieder wohl zu, und läßt sie über einem starken Feuer eine halbe Stunde lang dämpfen. Endlich nimmt man die Rebhühner heraus, gießt noch ein halb Quart dünne Fleischbrühe daran, läßt es wieder halb einkochen, schöpft das Fett davon, und seihet es durch einen Durchschlag. Unterdessen hat man Lebern von zahmen Hühnern oder Champignons oder Morcheln gekocht, legt dieselben nebst blanchirten Artischockenboden und Spargelspitzen und den Rebhühnern in ein Kasserol, gießt die durchgeseihie Brühe darauf, und läßt es zusammen aufkochen. Ist die Sauce zu dünne, so macht man sie mit in Butter geröstetem Mehl samig.

Rebhühner à la Daube.

Man spickt die Rebhühner mit mittelmäßigem Speck, welchen man zuvor mit Salz, Pfeffer, Nelken und grünen geriebenen Citronen gewürzt hat. Dann nickelt man dieselben in eine Serviette, legt sie in ein Kasserol, gießt kräftige Fleischbrühe und weißen Wein daran, läßt sie darin gut kochen, und wenn die Brühe weiß eingesehten ist, und man glaubt, daß die Rebhühner mürbe sind,

so läßt man sie darin kalt werden, und richtet sie dann an.

Rebhühner à l'etouffade.

Man spickt die Rebhühner mit starkem Speck, pastirt sie in einem Kasserol mit Butter, daß sie schön braun werden, thut al. dann Brühe, Salz, Pfeffer und ein Bü. dchen Kräuter daran, und läßt es kochen. Nach einer Weile thut man noch Champignons oder Artischockenboden hinzu, verdickt die Brühe mit braun geröstetem Mehl, und drückt den Saft von einer Citrone daran.

Capilotade von Rebhühnern.

Man nimmt gebratene Rebhühner, zerschneidet sie in Stücke, legt sie in eine Schüssel, gießt warmes Wasser, Wein und Essig darauf, thut geriebenes Brod, ein Stück Butter, Salz und Gewürz daran, läßt es zusammen auf einer Kohlenpfanne aufkochen, und drückt zuletzt Pommeranzensaft daran.

Salmi von Rebhühnern.

Hierzu wird das Fleisch von gebratenen Rebhühnern, in kleine Stückchen geschnitten, die Knochen aber im Mörser gestoßen, und nebst würflich geschnittenem Schinken, gehackten Sardellen und einigen Limonienschelben in einem Kasserol abgeschwift, wenn sich dieses etwas ansetzt, thut man ein wenig in Butter geröstetes Mehl daran, gießt Wein darauf, und läßt es kochen. Wenn es sämig ist, treibt man es durch ein Sieb, und legt die zerschnittenen Rebhühner hinein. Vorher aber reibt man eine Pommeranze auf Zucker ab, und läßt diese Schale eine Weile mit Limoniens- oder Pommeranzensaft ziehen, und thut, wenn man anrichtet, diesen Saft in die Sauce.

Sachis von Rebhühnern.

Es werden zuerst die Brüste von gebratenen Rebhühnern ausgeschnitten und klein gehackt; dann wird ein wenig Mehl in Butter braun geröstet, das gehackte Fleisch dazu gethan, und ein wenig Fleischbrühe darauf gegossen, mit Salz, Pfeffer und Muscatenblumen gewürzt, und zusammen durchkocht. Die Keulen von den Rebhühnern werden in zerlassener Butter umgekehrt, mit Pfeffer und Salz bestreut, und auf dem Rost gebraten. Die übrigen Knochen derselben werden im Mörser klein gestossen, mit ein wenig Fleischbrühe durchkocht, und durch ein Haarsieb zu den hackirten Brüsten getrieben, und zusammen aufgekocht. Beim Anrichten wird das Sachis mit den grillirten Keulen umlegt.

Rebhühner-Gehäcke von Magen und Leber.

Man nimmt Lebern, Magen und etwas weniges Rebhühnerfleisch, hackt es klein, schlägt ein paar Eier daran, gießt süße Sahne dazu, daß es wie ein gewöhnliches Schüsselgehäck wird, thut alles in eine Schüssel, und läßt es gemächlich auf Kohlen aufsteden.

Bubberd von Rebhühnern.

Man schabt das Brust- und Keulenfleisch von zwei gebratenen Rebhühnern von den Knochen und Sehnen, stößt es im Mörser so klein als möglich, und setzt es weg. Hernach werden auch die Knochen zerstoßen, und mit einem Quart starkem Bouillon bis auf ein halb Quart eingekocht. Hiermit läßt man nun ein Stückchen Vanille, einige Nelken und Pfefferkörner, ein wenig Zimmt und einen Theelöffel voll Anis und Koriander unter einander gemischt, und alles ganz mit dieser Jus kochen; treibt nun alles durch ein Haarsieb und ringt die Knochen durch ein Tuch;

Hierzu wird das gestoßene Fleisch nebst ein Viertel Quart Rheinwein, 6 Eierdotter und drei ganze Eier hierzu gethan, dann wieder durch das Hoartuch gestrichen, und zwar so lange, bis alles durchgegangen ist. Diese Masse wird nun in eine kupferne und verzinnete Form, welche mit Butter ausgestrichen ist, gethan, dann in ein Kasserol mit kochendem Wasser gesetzt, die Form mit einem passenden Deckel zugedeckt, und oben Kohlen darauf gelegt, daß es unten und oben Hitze hat. Das Wasser in dem Kasserol muß beständig langsam kochen, und wenn es zu sehr einkocht, wieder kochendes nachgegossen werden, man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß keines in die Forme kömmt. Wenn es eine Stunde auf diese Art gekocht hat, wird es behutsam aus der Form gestürzt, da man es sofort erkalten läßt, und unterdessen folgende Sauce dazu bereitet:

Man läßt die Lebern, Haut und übrigen Abgänge von den Rebhühnern nebst ein Viertelfund magern würflich geschnittenen Schinken, Mohrrüben, Sellerie und Zwiebeln in Butter abschweizen, thut einen Löffel voll Mehl dazu, und läßt es noch etwas braten; dann gießt man etwas Brühe dazu, und läßt es noch kochen, streicht es durch ein Haarsieb, und drückt Citron- oder Orangensaft daran. Diese Sauce wird kalt über den Subberd angerichtet.

Rebhühner marinirt.

Man zerschneidet die Rebhühner in Vierteltheile, und legt sie in den Saft von unreifen Weintrauben, wozu man den Saft von einer Citrone gedrückt, und denselben mit Salz, Nelken, Scharlotten und Lorbeerblättern gewürzt hat; in dieser Marinade läßt man sie nun ungefähr 3 Stunden beizen. Unterdessen macht man von Mehl, Eiern und Wein einen dünnen Teig, taucht die Rebhühner hinein, und bäckt sie in heißem Schmalz aus. Man kann sie nun als ein besonderes Beigericht aufsetzen, und

mit Petersilie garniren; oder man kann auch den Rand der Schüssel bei andern Vorgerichten damit umlegen.

Nebhühner gebacken.

Man macht eine Farce von derbem Kalbfleisch, Rindsmark, Speck, Champignons, Zwiebeln, Petersilie, Muskatblüthen und geriebener Semmel, salzt und zuckert es nach Belieben, und schlägt die erforderlichen Eier daran. Hierauf belegt man den Boden einer Tortenpfanne mit Speckstreifen und streicht die Farce darauf, doch so, daß noch für die Nebhühner Platz in der Pfanne bleibt.

Indessen werden die in vier Theile geschnittenen Nebhühner mit Mehl bestreut, und mit klein gehackter Petersilie und Zwiebeln in einem Kasserol mit Butter geröstet, dann klein geschnittene Champignons und Kälbermilch dazu gethan, nach Belieben gewürzt und Fleischbrühe darauf gegossen. Wenn nun die Nebhühner darin halb gar gekocht sind, werden sie herausgenommen, trocken auf die Farce in der Tortenpfanne gelegt, und im Backofen gebacken. Zuletzt thut man die Nebhühner mit der Farce behutsam auf eine Schüssel, nimmt die Speckscheiben davon, und giebt das Ragout, worin die Nebhühner gekocht haben, darüber, wozu man noch den Saft von ein paar Citronen drückt.

Nebhühner in Schnitten.

Man löst die Brüste und das Fleisch von gebratenen Nebhühnern ab, hackt es mit gebratener Kalberniezen und Ochsenfett oder Mark klein, thut geriebene Semmel, feines Gewürz und Safran, wie auch kleine Rosinen dazu, und macht es mit Eierdotter zu einer Fülle, welche man sofort auf Semmelscheiben streicht, und in Schmalz, welcher nicht allzühieß ist, gemacht backen läßt. Man kann sie nun entweder trocken auftragen, oder eine gelbe Weinsauce darüber geben. Von dieser Farce kann man auch ohne Semmelscheiben kleine Plätzchen formen,

sie auf ein Papier setzen, mit Eierdottern bestreichen und eine Viertelstunde in einem Ofen abbacken lassen. Sie können, wie die vorhergehenden Schnitten, mit oder ohne Sauce aufgetragen werden.

Pastete von Rebhühnern.

Man rupft die Rebhühner, nimmt sie aus, schneidet die Köpfe ab, schlägt das Brustbein entzwei, und wäscht sie aus, wornach sie alsdann auf einem Roste wieder abgetrocknet werden. Hernach legt man sie in ein Gefäß, thut Zwiebeln und Lorbeerblätter dazu, und gießt Essig darauf: hierin läßt man es nun ein oder zwei Tage heizen. Will man nun die Pastete machen, so nimmt man die Rebhühner aus der Marinade und spickt sie à la Daube mit gewürztem Speck. Dann macht man einen beliebigen harten mürben Pastetenteig, rollt den Boden davon aus, macht ein Gitter oder Rost von Teigstreifen darauf, bestreut ihn mit Muskatblüthen, Ingwer, Pfeffer, Nelken, Citronschalen und Lorbeerblättern, legt Speckstreifen und dann die Rebhühner darauf, belegt sie mit Butterscheibchen und feinem Gewürz, formt und bedeckt die Pastete mit einem Teigdeckel wie bekannt. Wenn sie halb abgebacken ist, macht man oben eine kleine Oefnung, füllt ein wenig Brühe und Wein darein, und läßt sie vollends abbacken. Beim Anrichten schneidet man sie auf, und drückt Citronsaft daran.

Pastete von Rebhühnern auf andere Art.

Die Rebhühner werden gerupft, ausgenommen, und dressirt, dann mit gewürztem Speck durchzogen, und in Wein und Essig gebeizt; hierauf macht man folgende Farce: Man hackt die Lebern von den Rebhühnern auch wohl von zahmen Geflügel, nebst Speck und Zwiebeln

sein, läßt es über Kohlen in Butter abschwitzgen, wärzt es mit Salz, Citronschale, Nelken, Trüffeln, Champignons und dergleichen, schlägt ein paar Eier daran, mischt geriebene Semmel darunter, und feuchtet es mit Sahne an. Mit dieser Farce bestreicht man nun den Boden der von beliebigem Teige gefertigten Pastete, legt die Rebhühner darauf, belegt sie mit Citronscheiben und Speckstreifen, macht die Pastete fertig, und läßt sie backen. Zur Sauce schwigt man ein Stück mageren gehackten Schinken, Zwiebeln, Petersilie, Sellerie, Mohrrüben und ein Lorbeerblatt mit ein wenig Mehl in Butter gelbbraun, füllt Bouillon und Dragunessig darauf, läßt es zusammen kochen, treibt es durch ein Haarsieb, und drückt den Saft von einer Orange oder Citrone, nebst der abgeriebenen Schale dazu. Diese Sauce giebt man nun beim Anrichten in die Pastete.

Poupidon von Rebhühnern.

Man dressirt und macht die Rebhühner zurecht, dann legt man einige Scheiben Speck, Rind- und Kalbfleisch, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Kräuter und ein wenig Gewürz auf den Boden eines Kasserols, bringt die Rebhühner darauf, und läßt sie zugedeckt in ihrer eignen Brühe schwitzen, und à la Braise gar werden. Hernach nimmt man die Sachen heraus, und thut an diese Brühe ein wenig braunes Mehl, gießt Fleischbrühe nach, und läßt es damit aufkochen, legt die herausgenommenen Sachen nebst Champignons, oder was man sonst von dergleichen Sachen hat, wieder hinein, und macht davon ein feines Ragout. Während es wieder erkaltet, brüht man ein Pfund Reis mit Wasser ab, gießt ein halbes Quart kochende Milch darauf, und läßt es damit aufkochen: thut alsdann ein Stück ganzen Zimmt und Zucker dazu, setzt das Kasserol auf Kohlen, daß der Reis kaum darauf kocht, und läßt ihn eine Stunde aufquellen; der Reis

muß hierzu sehr dick seyn, daß man ihn bearbeiten kann. Wenn er kalt ist, schlägt man 2 bis 3 Eierdotter dazu, thut ungefähr noch 4 Loth Butter dazu, und setzt einen 3 Finger hohen Rand von der Masse auf, den man wieder mit Butter bestreicht. Hierauf thut man nun die Rebhühner mit dem Ragout in die Schüssel, legt von der Nismasse ein Kreuz darüber, bestreicht es ebenfalls mit Butter, und läßt es eine Stunde im Ofen backen. Doch darf der Ofen nicht heißer seyn, als daß der Poupidon etwas gelbbraun wird, sonst wird das Ragout zu trocken; auch kann man etwas von der Sauce zurück behalten, und beim Anrichten dazu geben.

Rebhühner-Torte.

Nachdem man die Rebhühner gepuht und ausgenommen hat, macht man eine Leberfarce, wie bei der Pastete, und füllt die Rebhühner damit; ferner verfertigt man einen Boden von mürbem Teige in eine Tortenpfanne, legt auf denselben zuerst geschabten Speck, Champignons, Salz, Pfeffer und Gewürz, und dann die Rebhühner, welche man mit Speckstreifen und Kalbfleischscheiben belegt, die Torte aber mit einem Deckel von eben dem Teige zumacht, einen zierlichen Rand darum formt, ihn mit geklopften Eierdottern bestreicht, und im Ofen backen läßt. Unterdessen röstet man ein Rebhuhn in einem Kasserol mit Butter, bestreut es mit ein wenig Mehl, gießt dann Fleischbrühe daran, würzt es mit Muskatblüthen, und läßt es auf starkem Feuer einkochen. Zuletzt streicht man dieses Coulis durch ein Haarsieb. Wenn nun die Torte abgebacken ist, wird sie herausgenommen, in eine Schüssel gesetzt, und nachdem man die Speckstreifen und Kalbfleischscheiben herausgenommen, das übrige Fett abgenommen, und den Coulis dagegen hineingegeben, und wieder zugedeckt.

Nebhühner zu braten.

Man rupft die Nebhühner bis an den Kopf, nimmt sie aus, wäscht sie mit Wein und Essig aus; hierauf werden sie einige Tage mit Wein, Essig und Gewürz geheizt. Wenn man sie nun braten will, wäscht man sie nochmals aus, spickt sie mit Speck, würzt sie von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthen, und läßt sie eine Weile mit dem Gewürz liegen. Sodann steckt man sie an den Spieß, umbindet den Kopf mit Papier, und beträufelt oder bestreicht sie fleißig mit Butter, gießt inwendig ebenfalls Butter darein, und läßt sie langsam braten, daß sie saftig und braun werden.

Nebhühner gebraten mit feinen Kräutern.

Man rupft die Nebhühner, und füllt sie auf folgende Art: man nimmt geschabten Speck, hackt Petersilie, Dragun und Thymian, mischt es nebst Salz, Pfeffer und Muskatblüthen untereinander, und füllt die Nebhühner zwischen Haut und Brustfleisch damit, umlegt sie mit Speckscheiben, die mit Bindfaden umwunden werden, und steckt sie an den Spieß. Wenn sie nun gehörig gebraten sind, so werden sie abgezogen, der Speck davon gemacht, in eine Schüssel gelegt und eine Coulis darauf gegeben; indem man die Lebern hackt, mit Mehl in Butter braun röstet, Fleischbrühe darauf gießt, nach Belieben würzt, und kochen läßt: endlich wenn sie sämig genug ist, wird sie durch ein Haarsieb getrieben.

Nebhühner gebraten auf polnisch.

Wenn man dieselben ausgenommen hat, steckt man ihnen ein Stück Butter in den Leib, steckt sie an den Spieß, umlegt sie mit Schinkenscheiben, umbindet sie mit Papier, und läßt sie braten. Sobald sie gar sind, hebt

man ihnen eine Keule in die Höhe, doch daß sie nicht
 koreißt, und thut ein paar Finger voll geößeren Ing-
 wer, eben so viel gehackte Scharlotten und Petersilie,
 Salz und ein wenig frische Butter in den Leib; ferner zer-
 quetscht man die beiden Flügel zwischen zwei Tellern, legt
 sie auf eine Schüssel, thut geriebenes Brod, Pommeran-
 zenschalen und ein wenig Bouillon dazu, setzt sie auf
 ein Kohlfener, deckt sie mit einer andern Schüssel zu,
 gießt ein halbes Glas guten Wein daran, und drückt
 Pommeranzensaft dazu. Auf diese Art laßt man sie nun
 aufkochen, und richtet sie warm an.

Ragout von Rebhühnern.

Man schneidet gebratene Rebhühner in Stücke, läßt
 sie in Butter mit braunem Mehl passieren, thut eine mit
 Melken gespickte Zwiebel, nebst Pfeffer, Gewürzkräutern,
 Champignonspulver und Salz dazu, gießt endlich Bouil-
 lon darauf, und läßt es durchkochen. Zuletzt drückt man
 den Saft von einer Citrone darüber.

Ragout von Rebhühnern mit Citronen.

Dazu werden ebenfalls die Rebhühner in Stücke zerlegt.
 Hieran streicht man eine Schüssel recht fett mit ausgewasche-
 ner Butter aus, streut Mustatenblüthen, Citronschalen
 und klar geriebene Semmel darauf, legt die zerschnittenen
 Rebhühner darauf, und über dieselben wieder Butter und
 Citronschalen. Hierzu gießt man nun Wein und Bouillon,
 thut eine ganze Zwiebel darein, streuet wieder geriebene
 Semmel darauf, deckt es mit einer andern Schüssel zu,
 setzt es auf eine Kohlsanne, und läßt es so lange kochen,
 bis es ein wenig dick wird. Beim Anrichten drückt man
 Citronsaft daran.

Ragout von Rebhühnern mit Oliven.

Man rupft und dressirt dieselben, zerschlägt ihnen mit
 einem Messer die Knochen, durchzieht sie mit Speck, und

besprengt sie mit Salz. Hernach setzt man in einem Kasserol Butter über Feuer, besireut die Rebhühner mit Mehl, legt sie in das Kasserol, und läßt sie gemach dämpfen und braun werden. Dann gießt man guten Bouillon darauf, würzt es mit Muskatblumen, Citronschalen und ein paar Lorbeerblättern, legt eine ganze mit Nelken besteckte Zwiebel hinein, und füllt noch guten Wein dazu. Endlich nimmt man aus dreiviertel Pfund Oliven die Kerne heraus, thut sie gleichfalls zu den Rebhühnern, und läßt es so durcheinander kochen, bis die Rebhühner weich werden. Sollte die Brähe zu dünn seyn, so kann man es noch mit ein wenig braun geröstetem Mehl verdicken, und beim Anrichten die Zwiebel herausnehmen.

Ragout von Rebhühnern mit Sardellen.

Man zerschneidet gebratene Rebhühner in Stücken, und legt sie in ein Kasserol, hernach wäscht man ungefähr 5 Sardellen, macht die Gräten heraus, hackt sie klein, und treibt sie mit Fleischbrähe durch einen Durchschlag zu den Rebhühnern, würzt es mit Muskatblüthen und Citronschalen, gießt Wein und Bouillon daran, legt ein Stück ausgewaschene Butter dazu, und läßt es kochen. Zuletzt verdickt man die Brähe mit braun geröstetem Mehl, und läßt es kurz einkochen.

Rebhühner auf dem Rost gebraten.

Man dressirt die Rebhühner wie zum kochen, spalter sie den Rücken herunter, und legt sie ungefähr eine Stunde lang in eine Marinade von Oehl, Pfeffer, Salz und klein gehackten wohlriechenden Kräutern. Alsdann wickelt man sie in Papier, und läßt sie langsam auf dem Roste braten. Wenn sie gar sind, nimmt man das Papier ab; zu der zurückgebliebenen Marinade gießt man ein wenig gute Brähe, drückt den Saft von einer Citrone hinzu, und giebt sie über die Rebhühner.

Nebhühner en Aspic.

Nachdem die Nebhühner entweder gekämpft, oder unter herumgebundenen Speckscheiben weiß gebraten sind, läßt man sie erkalten und zerlegt dieselben zierlich. Dann hackt man Scharlotten, Petersilie, Dragun, Basilikum und eine Sardelle recht klein, vermischt es mit Senf, Baumöhl, Weinessig, Pfeffer und Salz. Diese Sauce giebt man über die kalten Nebhühner, und laßt sie eine Stunde bis zum Aufragen damit durchziehen.

Wir haben nun, liebe Auguste, so viel gekocht, gesotten und gebraten, und dennoch werden Sie vielleicht einmal wissen wollen, wie Sie für die Zukunft

Nebhühner aufbewahren

können. Ich verweise Sie deshalb auf meine vorhergehenden Briefe. Sind sie noch in Federn und frisch geschossen, so lassen sie sich vielleicht noch ein paar Tage in einem Getreidehaufen gut erhalten; sind sie aber schon gekämpft und sollen zu einer langen Dauer zubereitet werden, so müssen Sie damit ganz wie mit den Haselhühnern verfahren. Da meine Epistel ohnehin schon lang genug ist, so will ich hier die Anweisung dazu nicht wiederholen.

Aber nicht wahr, meine Liebe, dieser Vogel gefällt Ihnen seinem Aussehen nach, und hat auch vielen Werth als ein vortreffliches Küchenprodukt? Vielleicht wüßten Sie, dieses schöne liebe Vogelgeschlecht aus dem Walde oder Felde in Ihren Hühnerhof versehen und die

Nebhühner zahm machen

zu können. Nun dazu soll Rath werden: vermuthlich wird das eine Aufgabe für Ihren Johann seyn. Nun er mag ein paar Nebhühner fangen, ihnen die Flügel Federn verschneiden, sie zur Herbstzeit in einen Garten, der für Katzen und Hunden verwahrt ist, bringen; und dort den

ganzen Winter an einem Orte, wo es nicht hinschnellen kann, mit Weizen füttern. Im April zieht man ihnen die abgeschnittenen Federn heraus, worauf sie im May wieder gewachsen sind. Sobald die Henne dies merkt, fliegt sie hinaus, und brütet auf dem Felde; kommt aber, wenn ihre Jungen fliegen können, mit denselben zurück, und gewöhnt sie ebenfalls an den Garten, wo man sie dann nach und nach wegfangen und also beinahe zu jeder Zeit haben kann.

Endlich meine Beste, wenn Sie dann durch Ihre vortreffliche Zubereitung der Rebhühner den Beifall Ihrer Tischgäste einernten werden, so erinnern Sie sich dabey immer liebevoll Ihrer Analle.

Zehnter Brief.

Unter dem mancherley kleinen Geflügel, welches wir noch im Feld und Wald antreffen, und nach der Reihe durchgehen wollen, ist keines dem Rebhuhn am ähnlichsten, als

die Wachteln.

Zwar sind sie viel kleiner, und müssen auch jenem an Zartheit des Fleisches und seinem Gout nachstehen; indeß sind sie doch nicht ganz zu übersehen, und geben uns und nach der Erntezeit eine sehr gute Speise. Sie lieben den Hirse und Weizen so wie den wilden Knoblauch, und werden von jenen Getreidearten sehr fett. Sonst ist ihr Fleisch und Fett immer etwas strenge, nur wenn sie noch so jung sind, daß sie sich kaum mit ihren Federn bedecken; gehöret ihr Fleisch zu den Speisen, deren Genuß der Luxus empfiehlt.

Wollen Sie etwa einmal Gäste damit bewirthten, so können Sie eine

Suppe von Wachteln

Bereiten.

Man putzt ungefähr 10 Wachteln, nimmt sie aus, blanchirt sie in heißem Wasser, und läßt sie dann in kaltem Wasser einige Minuten stehen. Dann schneidet man gute Suppenkräuter, Porree und Zwiebeln fein, thut dieselben nebst den Wachteln in ein Kasserol, schwitzet sie in ausgelassenem Speck oder Butter gelbbraun, gießt Brühe darauf, und läßt sie darinnen gar kochen. Dann kocht man 3 bis 4 Artischockenboden im Wasser, schneidet einige Champignons hinzu, thut beides in ein Kasserol, nebst ein wenig Mehl, gießt Bouillon darauf, drückt Citronsaft daran, und läßt es ein wenig einkochen; zuletzt legirt man es mit ein paar Eierdottern. Wenn die Wachteln gar sind, fettet man die Brühe ein wenig ab, rührt das Ragout dazu, würzt es mit Muskatblumen und richtet die Suppe an. Man legt geröstete Semmelscheiben in die Terrine, schwellt sie mit heißer Fleischbrühe auf, rangirt die Wachteln darauf, und gießt die Suppe darüber.

Wachteln mit Basilikum.

Nachdem die Wachteln geputzt sind, blanchirt man sie in heißem Wasser, macht dann auf dem Rücken eine kleine Oefnung, und sucht folgende Fülle hinein zu bringen: Man hackt Speck, Basilikum und Peterstille, thut Salz und Pfeffer dazu, füllt die Wachteln damit, legt sie in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe darauf, würzt sie nach Belieben, und läßt sie damit kochen. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus, bestreicht sie mit zerfloßnen Eierdottern, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, und läßt sie in Schmalz backen, bis sie eine schöne Couleur angenommen haben.

Wachteln in einer Braise.

Man schneidet die Wachteln auf dem Rücken ganz auf, und würzt sie mit Salz, Pfeffer und gehackten feinen Kräutern. Alsdann belegt man den Boden eines Kasserols mit dünnen Speckschnitten und Scheiben von Rindfleisch, bringt die Wachtel darauf, nebst einem Stück gehacktem rohen Schinken und etwas Kräuterpulver, deckt den Deckel fest darauf, giebt oben und unten Kohlenfeuer, und läßt sie dämpfen. Wenn die Wachteln gar sind, so richtet man sie an, und drückt Citronsaft darauf.

Frikassée von Wachteln.

Wenn die Wachteln gehörig gepuht sind, so thut man sie in ein Kasserol, nebst ein wenig geschmolzenem Speck, Champignons, Morcheln und gehacktem Schinken; würzt sie mit Salz, Pfeffer, Nelken und einem Bündchen feine Kräuter, thut ein wenig Mehl daran, füllt endlich Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu, und läßt sie über gelindem Kohlenfeuer kochen. Hierauf nimmt man das überflüssige Fett ab, quirlt die Brühe von den Wachteln mit zwei bis drei Eierdottern ab, welche in ein wenig Weinessig zerklöpft worden, und giebt Citronsaft daran.

Wachteln in der Pfanne.

Wenn die Wachteln ausgenommen sind, füllt man sie mit einer Farce von gehacktem Speck, Schinken, einigen Lebern und einem rohen Eidotter, welches man alles in einem Mörsel stößt, und mit Salz, Pfeffer, Muskatennuß und feinen Kräutern würzt. Alsdann belegt man den Boden eines Kasserols mit Speckscheiben, legt die Wachteln mit der Brust unterwärts darauf, würzt sie von außen mit dem obigen Gewürz und Kräutern, bedeckt sie mit Speck- und Fleischscheiben, deckt dann das Kasserol mit einem Teller zu, so daß er das Fleisch berührt, um

den Teller aber wickelt man ein Tuch, und deckt noch einen Deckel darüber, setzt das Kasserol auf glühende Asche, und läßt sie gar schwizen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man den Speck, Schinken und Fleisch heraus, und läßt die Wachteln vollends gar werden. Wenn sie sich nun gut gefärbt haben, und die Jus darauf an das Kasserol angehangen ist, so nimmt man die Wachteln heraus, macht das Fett ab, gießt ein wenig Brähe daran, damit das Angehangene abgeht, drückt Citronsaft daran, und giebt es durch ein Haarsieb über die Wachteln.

Pastete von Wachteln.

Nachdem die Wachteln ausgenommen worden, macht man vorerst einen Teig von Mehl, Wasser, Salz, Butter und Eierdottern; und dann eine Farce von Speck, Mindemarl, dertem Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, Petersilie, Champignons und feinen Kräutern. Hiermit belegt man nun den ausgevolkten Boden der Pastete, setzt die Wachteln darauf, deckt sie mit gestoßenem Speck, frischer Butter, Käsemilch und Champignons, macht den Deckel vom Teige darauf, streicht sie mit Eiern an, und läßt sie anderthalbe Stunde lang backen. Wenn die Pastete aufgetragen werden soll, wird das Bündchen Kräuter herausgenommen, und Citronsaft hineingedrückt.

Wachteln zu braten.

Nachdem die Wachteln gerupft und ausgenommen sind, werden sie in Speckstreifen gewickelt, an ein spitzes Holz gesteckt, am Bratspieß damit befestiget und gebraten; wenn sie fast gar sind, bestreut man sie mit fein geriebener Semmel und richtet sie warm an.

Auf andere Art.

Wenn die Wachteln gepuht sind, werden sie mit Salz angerieben, an einen kleinen Spieß gesteckt, und wenn sie

anfangen zu braten, bestreut man sie mit Griesmehl, und läßt sie schön braun braten.

Ehe wir nun weiter zu andern Arten des kleinen wilden Geflügels übergehen, so erlauben Sie mir, Sie noch von einem Vogel zu unterhalten, welcher zwar freilich keine große Provison für die Küche giebt, aber so lange er jung und zart ist, dennoch eine gute Pastete füllt, oder einen guten Braten abgiebt. Dieses sind

die wilden Tauben.

Die Ringeltaube ist die größte Art derselben, die Turttaube aber die kleinste, und nicht größer als die Droschel, zwischen welchen nun die Holztaube die Mitte hält. Lassen Sie uns also eine

Potage von wilden Tauben

versuchen.

Wenn man die Beine der wilden Tauben gehörig eingebengt hat, so blanchirt man sie in heißem Wasser, und läßt sie mit guter Brühe kochen. Hierzu wirft man etwas Porree, Sellerie, Wurzelwerk, Zwiebeln, und feine Kräuter, und läßt es ein wenig einkochen. Man macht die Brühe mit ein wenig in Butter geröstetem Mehl dicklich, legt geröstete Semmelscheiben in die Schüssel, schwellt sie mit heißer Brühe auf, legt die Tauben darauf, und die Wurzeln um den Rand, und giebt die Potage darüber. Man kann auch nach Gefallen Champignons, Kohl und dergleichen abkochen und dazu legen.

Pastete von wilden Tauben.

Wenn die wilden Tauben gepuht sind, werden sie gespickt, mit Würze angetrieben, und einige Tage in Essig gebeizt. Will man sie nun in die Pastete schlagen, so muß man sie zuvor auf einem Roste abtrocknen. Alsdann verfertigt man einen Pasteteenteig, setzt die Pastete auf,

macht eine Farce von Kalbfleisch, Speck, Gewürz, Moreheln und Kräuter nebst ein paar Eierdotter, streicht dieselbe auf den Boden der Pastete, legt die Tauben darauf, belegt sie mit Speck und Butter, bestreut sie mit Würze und macht einen Deckel von Teige zierlich darauf. Hernach setzt man sie in Ofen, und läßt sie backen.

Pastete von wilden Tauben auf andere Art.

Man macht hierzu einen Blätterteig, treibt den Boden davon aus, bestreut denselben mit in Butter gerösteter geriebener Semmel und gehackten Lebern, welche ebenfalls zuvor in Butter passirt worden, salzt und würzt es mit Pfeffer und Nelken, legt die Tauben darauf, nebst Champignons, geschnittenen Kälbernieren, oder Milch, und was man von dergleichen sonst bei der Hand hat, legt hin und wieder Butter darauf, deckt die Pastete zu, und läßt sie eine Stunde backen.

Wilde Tauben zu braten.

Man rupft und nimmt sie aus, dressirt sie, und läßt sie auf einem Roste anlaufen, dann legt man sie hin, daß sie trocken werden, spickt sie und bratet sie wie anderes Geflügel.

Oder man rupft sie und macht sie wie gewöhnlich zurecht, wäscht sie von innen und außen erst mit Wasser und dann mit Wein und Essig, würzt sie, und läßt sie einige Tage im Essig liegen. Dann werden sie gespickt, und wie ein Rebhuhn gebraten, nur etwas länger, weil sie zäher von Fleisch sind. Wenn sie nun fertig sind, werden sie mit Citrone und Blumen geziert, oder eine beliebige Bratensauce dazu gegeben.

Jetzt, meine Beste, kommt nun die Reihe an die

Krammsvögel

unter dieser allgemeinen Benennung begreifen wir eigentlich

dreißig Vogelgeschlechter: die Schnarre oder den Wistler, die Drossel und den Ziemer.

Die Schnarre ist der größte von allen, er kommt im Februar zu uns, und zieht im November wieder fort; ob gleich sein Fleisch gut ist, so ist es doch am strengsten.

Die Drossel theilt sich wieder in zwei Familien, nämlich die Weis: oder Zippdrossel, und die Roth: oder Weindrossel. Die erste beginnt ihren Strich oder Abreise am frühesten, und wird also am ersten gefangen, endigt ihn aber auch eher, und zwar schon einige Wochen nach Michael.

Die Weindrossel, die zwar etwas kleiner ist, aber wegen ihres delikaten Geschmacks den Vorzug vor allen andern Krammetsvögeln behauptet, hat ihren Nahmen davon, daß sie sich gern in den Weinbergen zu Gaste bieset, und Weinbeeren nascht, daher sie auch die Weinlese bei uns abwartet, und zu der Zeit am häufigsten gefangen wird.

Der Ziemer ist der kleinste von allen, und wird auch am spätesten gefangen. Seine liebste Nahrung sind die Wachholderbeeren, von denen er einen angenehmen aromatischen Geschmack annimmt.

Die starke Vermehrung oder Menge der Krammetsvögel sowohl, als der Wohlgeschmack ihres Fleisches, hat sie unter die feinsten und delikatesten Speisen gestellt, ob sie gleich sonst wegen ihrem kleinen Körper wenig schätzbar seyn sollten, indem sie nicht unter die Sättigungsmittel gezählt werden können.

Suppe von Krammetsvögeln.

Man bratet sechszehn Krammetsvögel am Spieße gar, nimmt die Magen heraus, und stößt sie im Mörser. Dann schneidet man ein Viertelfund Schinken, einige Zwiebeln und gelbe Rüben in Scheiben, thut sie nebst den gestoßenen Krammetsvögeln in ein Kasserol, streut ein wenig

Mehl darauf, und läßt es auf dem Feuer attachiren oder anhängen, thut von ein paar Semmeln die Rinde dazu, gießt Brühe darauf, und läßt es zusammen kochen.

Hierauf schält man einige Trüffel, und läßt sie in Bouillon kochen; wenn die Suppe eine halbe Stunde gekocht hat, nimmt man das Fett davon, und streicht sie durch ein Haarsieb, salzt sie gehörig, und hält sie warm. Wenn die Trüffel völlig eingekocht sind, thut man sie mit ihrem Saft zu der Suppe und richtet sie an. Man kann in diese Suppe nach Gefallen kleine Käschen von einer Wildpret- oder Fleischfarce machen, in Butter braten, und in die Suppe legen.

Krammsvögel mit Wachholderbeeren.

Man zerstoßt ein gut Theil Wachholderbeeren, gießt braunen Bouillon, oder Hühnerbrühe, welche über einen Braten gegossen worden, und nicht allzugefalzen ist, darüber, würzt sie mit gestoßenem Pfeffer, und läßt sie aufkochen. Hierauf läßt man die Krammsvögel unausgenommen am Spieß gelblich braten, und gießt die Brühe darüber.

Krammsvögel mit Ragout.

Man richtet die Krammsvögel vorher sauber zu, pastet sie in einem Kasserol mit zerlassnem Speck, bestreut sie mit ein wenig Mehl, und läßt sie bräunen: sodann gießt man ein Glas Wein daran, thut Gewürz und Kräuter hinzu, läßt alles zusammen über Kohlen stehen, und drückt beim Anrichten den Saft von einer Citrone darüber.

Krammsvögel gebacken.

Man schwingt die Vögel mit Butter und einem Bündgen feine Kräuter in einem Kasserol ab; macht unterdessen einen Teig von Milch, Mehl und Eiern, taucht

die Vögel, nachdem man sie aus dem Kasserol genommen, und erkalten lassen, in diesen Teig, und bäckt sie in Butter aus.

Krammtyvögel auf dem Rost oder in der Pfanne geröstet.

Sie werden gerupft, ausgenommen und gewaschen, dann auf den Rost gelegt, fleißig mit Butter begossen, und mit geriebenen Semmel bestreut.

Oder man hackt den Magen, das Herz und die Leber von den Vögeln klein, rührt dies unter geriebene und in Butter geröstete Semmel, nebst ein wenig gestoßenen Wachholderbeeren. Diese Masse füllt man nun in die ausgenommenen Krammtyvögel, und läßt dieselben mit Butter in einer Pfanne braten, wobei man sie fleißig mit Semmelkrume bestreut.

Krammtyvögel zu braten.

Man nimmt die Vögel, wenn sie sauber gerupft sind, nicht aus, sondern reibt sie nur mit Salz, und steckt sie an den Spieß. Wenn sie bald abgebraten sind, betropfelt man sie mit angezündetem Speck, wovon sie sogleich mürbe werden, oder begießt sie mit heißer Butter, bestreut sie mit geriebenem Brod, Ingwer und Salz, und bratet sie vollends saftig ab.

Krammtyvögel auf andere Art zu braten.

Man rupft die Vögel, nimmt sie aus, und wäscht sie rein, dann bringt man sie an den Spieß, legt zwischen die Vögel immer ein Scheibchen Speck, bestreut sie mit geriebenen Semmel und gestoßenen Wachholderbeeren, und betropfelt sie mit Butter, bis sie gar sind.

Man muß die also bestreuten Vögel, wenn man sie anrichtet, langsam vom Spieße ziehen, damit die Semmel

nicht abfällt. Uebrigens kann man sie mit Citronschelbchen garniren.

Drosseln gespickt zu braten.

Man rupft die Drosseln, nimmt sie aus, spickt die Brüste mit klein geschnittenem Speck, wäscht die Vögel ein wenig mit Wein aus, steckt sie an einen dünnen Spieß, und läßt sie schön lichtgelb braten. Unterdessen hackt man die Eingeweide, ohne den Magen, mit einigen Taubenlebern klein, röstet sie mit ein wenig geriebenem Brode in Schmalz, doch so, daß es nicht zu fett wird, gießt ein wenig Wein oder Rosenessig daran, thut allerlei feines Gewürz oder Trisenett hinein, und läßt es in einem Pfännchen ein wenig aufsieden, daß es dicklich wird. Hierauf schneidet man Eirrings oder Semmel in dünne Plätzchen, bäckt sie in Schmalz, und streicht das Gehäcke darauf. Diese Plätzchen werden nun beim Anrichten um die gebratenen Vögel gelegt, und mit feingehackten Citronschalen bestreut.

Endlich werden Ihnen vermuthlich Ihre Jäger jetzt eine Menge kleines Geflügel von mancherlei Sorten in die Küche liefern: — die lieblichen Säger des Feldes und Waldes, die unser horchendes Ohr auf so manchen Spaziergängen mit ihren lieblichen Kehlen entzückten, sind in ihren Netzen und durch Ihre Nardröhren, getödtet worden. — So wenig wir dieser Grausamkeit selbst fähig gewesen wären, eben so wenig würden uns auch die empfindelnden Klagen über ihren Tod helfen. — Nein, meine Liebe, Wir wollen ihnen lieber, wie jene Königin ihrem Gemahl, ein Grabmahl in unserm Magen gönnen, aber sie nicht, wie jene, zuvor zu Asche verbrennen, sondern vielmehr die niedlichen Thierchen als

Lerchen und andere kleine Vögel

auf das schmachhafteste zurichten lernen.

Die ersten, welche mir dabey einfallen, sind die Lerchen: wovon es zwei Arten giebt, nämlich die Felds oder Kornlerche, welche sich gewöhnlich auf Aeckern und Wiesen, doch auch zuweilen auf freien Plätzen in Waldern aufhält; und die Heidelerche, welche ihren Aufenthalt auf den Gipfeln der Tannen hat, und mehr von Insekten als Körnern lebt. Sie ziehen im Herbst in großen und zahlreichen Zügen weg, da sie denn besonders in nebligen Tagen häufig gefangen werden. Sie sind zu der Zeit am schmackhaftesten und fettesten, und bedürften wegen ihres eigentlichen Wohlgeschmacks unserer Kochkünste nicht, ungeachtet man sie auf vielerlei Art zuzurichten kann.

Der edelste, aber auch der seltenste von allen kleinen Vögeln ist der Ortolan, welcher sich vorzüglich auf den Hirsefeldern nach der Ernte sehr fett mästet. Dieses Fett ist so zart und weich, daß man Mühe hat, diese kleinen Vögel zu reinigen, und daß man sie nur an einem sehr hellen und starken Flammenfeuer braten kann, um zu verhüten, daß das Fett sich nicht gänzlich auflöse. In Italien und Frankreich, wo sie in Menge zu finden sind, werzen sie mit Essig marinirt, und als eine besondere Delikatess außer Landes geschickt. Das Fleisch der Finken schmeckt zwar anfangs etwas bitter, ist aber sehr gesund, und wird also andern Vögeln gleich geschätzt und zugerichtet.

Der Grünsching ist der einzige, welcher im Winter beim Schnee am besten ist, und gefangen wird.

Lerchen zu Dämpfen.

Man belegt den Boden eines Kasserols mit dünner Speckscheibchen, legt sodann die Lerchen darein; schneides ferner die obere Brodrinde klein würflich, thut eine kleine Zwiebel dazu, legt Kapern und oben wieder Speckscheibchen, deckt es zu, und läßt die Lerchen darin dämpfen.

Lerchen im Ragout.

Man nimmt die Lerchen aus, und passirt sie in einem Kasserol mit Speck und ein wenig Mehl braun; dann gießt man eine kräftige Brühe daran, würzt sie mit Salz, Pfeffer und einer Zwiebel mit Nelken besteckt, thut nach Belieben Champignons, Morcheln, Artischockenboden und dergleichen dazu, und läßt alles zusammen kochen. Wenn das Ragout halb gar ist, gießt man ein Glas Wein und den Saft von einer Citrone dazu, und richtet sie an.

Ragout von Lerchen auf andere Art.

Die reingemachten Lerchen und einige Scheiben von Schinken werden in kochendem Wasser blanchirt. Dann läßt man Mehl in Butter braun rösten, thut die Lerchen und den Schinken dazu, und füllt ein wenig Bouillon darauf. Wenn es zusammen ein wenig geschmort hat, thut man ein Bündchen Kräuter, ein wenig Essig, Pfeffer, Salz und Muskatblumen dazu, und läßt es gar kochen.

Lerchen mit Äpfeln.

Nachdem die Lerchen gepuht und ausgenommen sind, werden sie in brauner Butter überbraten: Alsdann röstet man geschälte und würflich geschnittene Äpfel in Butter, thut geriebene Semmel dazu, gießt Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, wirft Zucker, kleine Rosinen und Zimmt darein, legt die Lerchen dazu, und läßt es über gelindem Kohlenfeuer langsam kochen.

Lerchen mit Weinbeeren.

Die Lerchen werden in einer Pfanne mit Butter gebraten, und mit Semmelkrumen bestreut. Dann thut man Weinbeeren daran, läßt sie mit der Butter durchschmoren, und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt.

Lerchen mit Zwiebeln.

Auch hierzu werden die Lerchen zuvor überbraten: Die Zwiebeln aber klein geschnitten und ebenfalls in Butter braun geröstet, wozu man ein wenig geriebene Semmel mischt. Wenn nun die Lerchen dazu gelegt sind, gießt man ein wenig Brühe daran, thut Ingwer und Pfeffer dazu, und läßt sie gemächlich dampfen.

Lerchen mit Sauerkraut.

Man reiniget die Lerchen, schneidet ihnen die Füße ab, nimmt den Magen behutsam heraus, wäscht sie in warmem Wasser, und bratet sie in brauner Butter. Unterdessen kocht man auch Sauerkraut, und thut kurz vor dem Anrichten die Lerchen dazu, fettet es ab, thut ein wenig Zucker und geriebene Semmel daran, und läßt es zusammen durchschmoren.

Pastete von Lerchen.

Man macht einen mürben Buttersaig; hernach hackt man eine gebratene Kalbsniere mit ihrem Fett, oder auch eine Gänseleber, vermische sie mit geriebenem und geröstetem Brod, thut Butter in eine Pfanne, und läßt das Gehackte darinnen erwärmen, thut Rosinen und Mandelblüthen dazu, schlägt Eier daran, auch nach Belieben etwas Zucker dazu, und macht Klößchen davon, die man entweder so lassen oder in Butter backen kann. Alsdann nimmt man die Lerchen aus, füllt mit einem Theil der Klößchenmasse dieselben, und würzt sie mit Meizen und Mandelblüthen; setzt ferner die Pastete von Teige auf, schichtet die Lerchen mit den Klößchen ordentlich darein, legt oben Butter, Citronscheiben und klein geschnittenen Schalen, und formt und verfertiget die Pastete vollends, welche sofort in Ofen gebracht wird. Wenn sie halb abgebacken ist, macht man oben eine Oefnung, gießt ein wenig Wein

mit Essig und Zucker vermischt darein, und läßt sie vollends abbacken.

Pastete von Lerchen auf andere Art:

Wenn die Lerchen ausgenommen sind, blanchirt man sie in siedendem Wasser, legt sie nebst einem Stück Butter in ein Kasserol, würzt sie mit Muskatblumen, Ingwer, Citrone und Lorberblättern, und passirt sie wohl, so werden sie etwas Flüssigkeit von sich geben, die man zuletzt in ein besonderes Geschirr abseihet.

Darnach macht man einen mürben oder Blätterteig, treibt das Unterblatt aus, formt einen Rand darum, belegt den Boden mit Speck, streuet feines Gewürz darauf, legt die Lerchen darein, bis auf einige, welche man zum Coulis zurückbehält, thut gehackte Sardellen, Citronschalen und Schalen, Speck und Gewürz darauf, deckt sie mit einem Teigdeckel zierlich zu, und setzt sie in einen Backofen. Wenn diese Pastete braun geworden ist, so sticht man eine kleine Oefnung hinein.

Unterdessen köcht man die zurückgehaltenen Lerchen, nebst einigen Stückchen in Butter gerösteter Semmel im Mörser, gießt Wein und Bouillon darauf, und läßt es mit einander kochen, streicht es sodann durch ein Haarsieb, und giebt diesen durchgestrichene Coulis durch einen Trichter in die Pastete, und läßt sie noch eine Weile im Ofen dämpfen. Wenn man anrichten will, so schneidet man sie auf, und schüttet die Flüssigkeit, welche man zuerst von den Lerchen abgeseiht hatte, dazu, und schüttelt die Pastete ein wenig.

Poupidon von Lerchen:

wird ganz so, wie Poupidon von Wachsteln gemacht.

Lerchen zu braten.

Man steckt die Lerchen an kleine Spießchen, und legt zwischen zwei Lerchen immer eine kleine Scheibe,

Speck, bestreut sie mit geriebenem Brod, Ingwer, Pfeffer und Salz, welches vorher untereinander gemischt worden, läßt sie braten, und betröpfelt sie mit Butter. Man kann nach Belieben noch mehr Brod in Butter rösten, und sie beim Anrichten damit bestreuen.

Lerchen zu braten mit Speck.

Man püht die Lerchen, würzt sie mit Salz und Pfeffer, und steckt sie wie die vorigen an den Spieß; dann läßt man würflich geschnittenen Speck zergehen, betröpfelt die Lerchen damit, und läßt sie saftig abbraten.

Lerchen zu braten mit Sauce.

Die Lerchen werden wie zuvor gebraten, aber nicht mit Brod bestreut: Alsdann nimmt man süßen rothen Wein, thut geschnittene Rosinen, Mandeln und Citronat hinein, drückt Citronsaft daran, läßt es zusammen aufsieden, und würzt es mit klein geschnittener Citronschale. Hierauf legt man die gebratenen Lerchen in eine Schüssel, giebt die Sauce darüber, deckt sie mit einer andern Schüssel zu, setzt sie auf Kohlen und läßt sie damit aufsieden. Beim Anrichten streut man Zimmt und gehackte Citronschale darüber.

Lerchen gefüllt zu braten.

Man macht das Herz, den Magen und die Lebern rein, nimmt sodann ein Stückchen Speck, etwas grüne Petersilie, Majoran, Salz, Pfeffer, Ingwer, Thymian und klein geschnittene Citronschale, hackt alles zusammen klein, läßt es mit einer Hand voll geriebener Semmel in Butter rösten, rührt es mit einem Ei ab, füllt die Lerchen damit, und läßt sie saftig braten.

Torte von Lerchen.

Man bereitet einen mürben Butterteig, rollt denselben auf, legt die gereinigten Lerchen darauf, streicht unter und über dieselben ein Gehäck von gestossenem Speck, Rindsmark, Champignons, Salz, Kräutern und Gewürz, und bedeckt sie mit einem Teigdeckel wie gewöhnlich. Diese Torte läßt man nun anderthalb Stunden backen, und giebt beim Austragen eine Sauce von geschmolzenem Speck, geröstetem Mehl, Kapern, Brühe und Citronsaft daren. Beinahe auf gleiche Art, wie die Lerchen, können auch die übrigen kleinen Vögel zugrichtet werden. Vorerst also eine

Suppe mit Vögeln.

Hierzu werden die Vögel, wie gewöhnlich, fein saftig abgebraten, dann schneidet man Brodschnitten, legt sie in eine Terrine, und schwellt sie mit ein wenig heißer Brühe auf: rangirt die Vögel darauf, bestreut sie mit ein wenig Pfeffer, besprenget sie mit Essig, und giebt einen gut zugerichteten Bouillon darüber.

Vögel gekocht.

Wenn die Vögel gerupft und gewaschen sind, so besteckt man sie mit Citronschale und Zimmt, thut sie in ein Kasserol, gießt Wein und Wasser darauf, thut Salz und Gewürz daran, und läßt es zusammen kochen. Kurz vor dem Anrichten legt man ein Stück Butter daran.

Vögel zu kochen auf andere Art.

Wenn die Vögel gerupft, ausgenommen, gesalzen und gewürzt sind, werden sie erst mit Wasser übersotten, dann abgeseiht und Wein darauf gegossen, nachdem man sie vorher mit braungerösteter heißer Butter passirt hat; hierzu wirft man ein wenig Ingwer, Pfeffer und Nelken,

und läßt es zusammen so lange kochen, bis die Brühe bräunlich ist.

Vögel zu kochen auf noch eine andere Art.

Man röstet sie, nachdem sie gebräht und mit Salz und Melken eingerieben sind, in Schmalz, schneidet ein paar Zwiebeln klein würflich, röstet auch diese in Schmalz, gießt Wein und Essig an die Zwiebeln, würzt sie mit Pfeffer und Safran, legt die Vögel hinein, thut ein wenig Zucker daran, und läßt es mit einander sieden.

Vögel mit Sauce.

Man putzt die Vögel sauber, setzt sie mit Wasser zum Feuer, und läßt sie kochen, salzt sie, röstet Mehl in Butter braun, thut Limonien-schalen daran, gießt Wein und Essig hinzu, würzt es mit Pfeffer, Melken, Muskatblumen und Zucker, legt die gekochten Vögel darein, und läßt sie aufkochen.

Vögel mit Sauce douce.

Die reingemachten Vögel werden in Wasser überfoteten, dann röstet man Mehl in Butter braun, thut kleine Rosinen, Citronen, rothen Wein, und ein wenig Essig daran, thut Gewürz und Zucker dazu, und läßt die Lerchen darinnen kochen.

Vögel mit Nespeln

Können ganz so, wie Lerchen mit Nespeln zugerichtet werden, doch können sie auch auf folgende Art zubereitet werden.

Man nimmt hierzu schöne große Nespel, schneidet einen Deckel ab, und holt sie aus. Unterdessen bratet man kleine Vögel in einer Pfanne mit Butter, legt sie dann in eine Schüssel, gießt ein wenig Wein darüber,

thut Zucker, Zimmt und kleine Rosinen dazu, und läßt sie eine Viertelstunde damit durchziehen. Dann füllt man in jeden Apfel einen Vogel mit den Rosinen, legt den Deckel wider darauf, wendet sie in einem Teig von Wein, Eiern, Zucker und Mehl um, und bäckt sie aus Schmalz.

Vögel mit Weinbeeren

werden ebenfalls wie die Lerchen mit Weinbeeren zubereitet.

Vögel gedämpft.

Man röstet die Vögel zuvor in Butter, alsdann legt man sie in ein tiefes Kasserel, thut Zucker, Trisnetz und gebähtes Brod, das zuvor besonders in Wein gekocht und durchgeschlagen worden, dazu, nebst Citronschreiben und Schalen, und läßt sie kochen. Man kann auch anstatt des Brodes, Pfefferkuchen nehmen.

Pastete von Vögeln,
Poupidon von Vögeln,
Torte von Vögeln und
Vögel zu braten,

können ganz nach der Anweisung diese Speisen von Lerchen zu bereiten, verfertigt werden.

Da die Krammsvögel, die Lerchen und kleinen Vögel, Zugvögel sind, und nicht immer bei uns bleiben, auch die Zeit ihres Daseyns nicht immer in gleicher Güte sind, so können wir sie nicht zu jeder beliebigen Zeit haben, sondern haben im Herbst zwar beinahe Ueberfluß daran, in den andern Jahreszeiten aber Mangel: — als gute Hausmütter müssen wir nur diese Ungleichheit in's Gleichgewicht zu bringen suchen: wir müssen den Ueberfluß für die Zeiten des Mangels aufzubewahren suchen, und alle diese Arten von Vögel zu Dauerfleisch zu machen wissen. Hierzu aber, meine Liebe, sichten uns mehrere Wege offen.

Will man nur diesem
Geflügel eine kurze Dauer geben,

so nimmt man ein lediges Weinfäß, läßt verschiedene Boden darein passen, schlägt in diese Nägel, und hängt die zuvor gerupften und ausgenommenen Vögel daran, und legt die Boden in das Faß, so daß der eine nicht die am andern hangenden Vögel berührt. Zuletzt spündet man das Faß zu, und setzt es in ein kühles Gewölbe.

Auf andere Art.

Oder man nimmt weite Gläser, hängt die Vögel, welchen man zuvor Kopf und Füße abgeschnitten hat, hinein, und verbindet die Gläser oben sorgfältig mit Schweinsblase: doch läßt man eine kleine Oefnung, durch welche man vermittlest eines Tobacksröhrchens wohlriechenden Rauch von feinen Kräutern bringen kann. Endlich wird auch diese Oefnung mit einem andern Stück Blase zugemacht.

Die Vögel halten sich auf diese Art einige Zeit recht gut: der Grund ihrer Dauer liegt darin, daß sie der Einwirkung der Luft durch diese Methoden entzogen werden.

Noch auf andere Art.

Man nimmt das Federvieh rein aus, füllt den Leib dagegen mit zerdrückten Wachholderbeeren, schneidet ihnen den Kopf ab, und vergräbt es so mit den Federn in einen Haufen Korn oder Weizen. Ist es aber schon gerupft, so wird jeder besonders in ein Papier oder Lappen eingeschlagen, und in den Getreide-Haufen vergraben.

Will man aber etwa die

Vögel Meilen weit verschicken
 so wählt man eine von diesen Methoden.

Man nimmt ein Kästchen, bestreut den Boden desselben über und über mit Wachholderbeeren: dann sicht

man den Vögeln die Augen aus, und nimmt das Gehirn hinweg, weil an diesen Orten die Fäulniß zuerst eintritt, und drückt in diese Oefnungen Wachholderbeeren: so wie man auch den Leib damit anfüllt. Hierauf wickelt man jeden Vogel nebst ein paar Beeren in Schreibpapier, packt sie in das Kästchen, so daß die Köpfe der Vögel unten zu kommen, füllt die Zwischenräume mit Wachholderbeeren, schlägt einen Deckel darauf, und bohrt einige Löcher darein.

Auf andere Art.

Da die Lerchen und kleinen Vögel unter den Federn zehren, so müssen sie nie ungerupft verschickt werden. Man legt auf den Boden des Kästchens, worin man sie verschicken will, trocknen Roggen, hierauf eine Lage Vögel, (die man wie zuvor zubereitet), doch so, daß sie sich nicht berühren; dann streut man dazwischen und darüber wieder Roggen, und rangirt wieder Vögel darauf, und so fährt man abwechselnd fort, bis das Kästchen voll ist; oben muß Roggen kommen, zuletzt schlägt man den Deckel darauf.

Vögel in Schmalz aufzubewahren.

Nachdem die Vögel gepuht und angenommen sind, wird der Kopf und Füße abgeschnitten, und der Leib mit Wachholderbeeren und gefalzenem Speck gefüllt. Hierauf werden sie gefalzen und auf einem Rost über Kohlen gebraten, doch nur so viel, daß sie durchaus recht heiß werden. Nun werden sie, nachdem sie wieder erkaltet sind, in ein Gefäß von Steingut, oder in ein eichnes Faßchen eingelegt, Salz und Wachholderbeeren darauf und dazwischen gestreut, und zuletzt Butter zerlassen, und wenn die erste Hitze vorüber ist, darauf gefüllt, daß sie ganz damit bedeckt sind.

Endlich wird ein Deckel darauf gelegt, und in einem kühlen Gewölbe aufbewahrt.

Vögel zu mariniren, oder in Essig aufzubewahren.

Man nimmt die Vögel aus, bratet sie halb ab, bestreut sie mit seinem Gewürz, und legt sie schichtweise in ein Gefäß. Alsdann gießt man halb Wasser und halb Wein untereinander, thut ganze Nelken, Pfeffer, Muskatblüthen, ein wenig Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Citronen in Scheiben geschnitten dazu, und läßt es aufkochen. Wenn es wieder kalt ist, gießt man es über die Vögel und füllt etwas Baumöl darauf. Alsdann verspündet man das Fäßchen, und wendet es täglich um.

Während dem Braten kann man sie mit Butter bestreichen, auch anstatt Wasser und Wein Essig darauf füllen. Ich glaube nicht erst die Anmerkung beifügen zu dürfen, daß alle Vögel, welche auf diese oder jene Art zur Dauerspeise zubereitet werden sollen, nicht etwa schon überliehrend, sondern ganz frisch seyn müssen.

Das Vergnügen, mich mit Ihnen zu unterhalten, verkürzt mir die längsten Abende, denn wie ich sehe, habe ich mich schon so lange an meinem Schreibtisch verweilt, daß bald die Geisterstunde schlagen wird — ich lege also die Feder aus der Hand, und wünsche Ihnen eine gute Nacht.

Fiffter Brief.

So vielerlei Vorschläge ich Ihnen auch gemacht habe, die Kramms- und andere Vögel auf die beste Art zur Dauerspeise zuzubereiten; so bleibt es doch gewiß, daß der Genuß der frischen Vögel allemal den Vorzug vor den aufbewahrten behauptet. Wie sehr wäre es daher zu wünschen,

daß wir sie durch das ganze Jahr haben, und nach Belieben, wie das zahme Geflügel einfangen und schlachten könnten! —

Den Einwohnerinnen der Städte ist es freilich unmöglich, diesen Wunsch zu realisiren; — aber die ländlichen Hausmütter, besonders die Bewohnerinnen waldiger Gegenden können dies leicht möglich machen. — Sie fragen mich ohne Zweifel: wie dies geschehen kann, da ich ja selbst gesagt habe, daß sie sammtlich Zugvögel sind, die den Winter nicht bei uns zubringen? — Je nun, da müssen wir freilich eine beträchtliche Anzahl von diesen Deserteurs bei ihrem Abzuge gefangen nehmen, um dann nach Gefallen über das Leben unserer Arrestanten schalten und walten zu können, oder mit andern Worten: wir wollen bei ihrem Herbstzuge eine beliebige Menge lebendig einfangen, einstellen und mästen. —

Will man nun mit den Krammetsvögeln einen Versuch machen, so muß man ihnen vorerst eine große lange Kammer einräumen, die für Ratten und Mäusen, und andern grausamen Räubern wohl verwahrt ist. An den Wänden wird ringsumher vieles Reisholz befestiget, worauf sich die Vögel setzen können; auf den Fußboden streuet man groben Kiessand, doch muß der mittelste Platz rein bleiben. Hier wird nun den Vögeln alle Morgen, Mittags und Abends, in etlichen hölzernen Trögen, das Fressen, welches geschrotener Weizen ist, vorgefetzt, und in flachen Geschirren frisches Wasser dazu gestellt. Wenn man sie nun mästen will, so sperrt man nach Belieben ein oder mehrere Dutzend in hölzerne Vogelbauer, welche einen Fuß in's Gevierte groß, und oben mit Leinwand benazgelt sind, damit sie sich den Kopf nicht zerstoßen. Hier giebt man diesen Vögeln täglich dreimal in süßer Milch gekochten Hirse, welcher mit ein wenig Zucker versüßt wird, und stellet ein Gefäß mit einem Löffel voll frischer Milch zum Saufen darneben. Am IIten Tage schüttet

man ihnen dreimal getrocknete, und den Tag zuvor in warmem Wasser eingeweichte Ebereschens- und Wachholderbeeren vor, worauf den Morgen darauf ihr Todesurtheil vollzogen und sie guillotiniert werden, oder vielmehr der Hals abgeschnitten wird. Es trägt sehr viel zu ihrer Gesundheit und Winterkeit bei, wenn man ihnen von Zeit zu Zeit geräumige von den Trinkgeschirren verschiedene Gefäße mit Wasser zum Baden hinzusetzt.

Ich weiß nicht, meine Liebe, ob Sie eine Schüssel gedämpfte oder gebratene Lerchen so hoch schätzen, als ich? wenn dieß aber der Fall seyn sollte, so würden Sie vielleicht, auch von diesen Thierchen einen Vorrath für den Winter aufbewahren wollen. — Nun dann! lassen Sie eine beliebige Menge fangen, und in eine wohlverwahrte Kammer einfallen: der Fußboden derselben muß ebenfalls mit vielem und etwas feinem Sande ausgestreut, und öfters mit neuem verwechselt werden, weil sich diese Vögel gern im Sande baden, welches zu ihrer Gesundheit und Wohlbehagen sehr vieles beiträgt. Hier füttert man sie ganz mäßig mit Hirse, und giebt ihnen frisches Wasser zum Saufen, bis man sie mästen will. Dann sperrt man sie ebenfalls in kleine hölzerne Bauer, die oben mit Leinwand beschlagen sind, und giebt ihnen Hirse und Milch zum Futter. Um den Geschmack ihres Fleisches aromatischer zu machen, kann man jedesmal ein wenig gehackte Petersilie unter die Milch zum Saufen mischen. In 12 Tagen sind sie fett, da man ihnen dann nicht, wie sonst gewöhnlich, den Kopf eindrückt, sondern den Hals abschneidet, und sie wohl ausbluten laßt, damit ihr Fleisch recht weiß wird.

Wollen Sie aber lieber andere kleine Vögel speisen, so behandelt Sie diese eben so wie die Lerchen: sie sperren dieselben ebenfalls erst in eine Kammer, und setzen ihnen Haber und Wasser vor. Zum Mästen aber setzen Sie dieselben in gewöhnliche hölzerne Vogelbauer, in

welche man sonst die Singvögel einzustellen pflegt, füttert sie mit rohem unausgemachten Hirse, und anstatt des Wassers zum Saufen giebt man ihnen gute frische Milch mit ein wenig Zucker vermischt. Binnen 8 Tagen sind sie völlig fett und können geschlachtet werden, wobei man ihnen die Adern mit einem scharfen Messer durchschneiden muß, damit sie wohl ausbluten und ihr Fleisch schön weiß wird.

Erlauben Sie, daß ich hier noch einige Bemerkungen beifüge: die Kammer, in welche Sie dieses kleine Mastgefäß einsperren, muß sonst zu nichts benutzt werden, damit sie von keinem andern Menschen als ihrem Pfleger besucht werden dürfen; diese kleinen Wildfänge scheuen die menschliche Gesellschaft, und dürfen ohne Nachtheil während ihrer Mastzeit nicht beunruhigt oder schüchtern gemacht werden.

Die Milch aber, welche Sie zum Saufen geben, und worinnen Sie den Hirse für die Krammsvögel kochen, muß durchaus fett und so seyn, wie sie von der Kuh kommt. Sie würden durch eine übel angebrachte Sparsamkeit nicht nur die Mastzeit verlängern, wenn sie ihnen etwa abgelassene, oder mit Wasser vermischte Milch reichen wollen, ja wohl gar ihren Zweck verfehlen. Noch weniger darf die Milch säuerlich seyn: auch müssen die Trinkgeschirre täglich gereinigt werden, damit sie nicht einsäuern.

Die wenigen Kosten und der geringe Zeitaufwand, welchen Sie darauf verwenden, wird ihnen durch die Delikatesse dieser Vögel reichlich vergütet werden. Haben Sie in Ihrer Gegend Ortolanen, und können dieselben einige Zeit auf diese Art unterhalten, so dürfen Sie dreist fürstliche Personen damit bewirthen: aber auch die andern Vögel, bis zum Sperlinge herab, können durch diese Fütterungsart ungemein veredelt werden, und ich bin gewiß, daß es Sie nie reuen würde, einen Versuch gemacht zu haben.

Um den Groß-Vögeln ihren eigenthümlichen Wildgeschmack beizubringen, kann man jedesmal unter den gekochten Hirse etwas gestößene Wachholderbeeren mischen.

Noch eins fällt mir ein! — Wenn die Vögel eine Zeit lang in Kammern eingesperrt werden, so muß man die Männchen mit den Weibchen nicht zusammen bringen, damit sie sich nicht begatten, wodurch ihre Mastung verhindert würde.

Vermuthlich werden Sie sich wundern, meine Veste, daß ich bei dem wilden Geflügel von aller Art, dennoch des Königs derselben, des

Fasans

noch nicht gedacht habe. Dieser Vogel ist selten, und gehört nicht zu unsern gewöhnlichen Waldbewohnern, daher man mitten in einer Wildniß wohnen könnte, ohne je einen zu sehen. Und wenn er auch in den Thiergärten und Fasanerien großer Herren der Zucht und Pflege der Jagdbedienten übergeben ist, so bleibt er doch ein Ausländer, welchen man nicht zu dem einheimischen wilden Geflügel rechnen kann.

Wollen Sie sich aber eine eigne Fasanerie anlegen, oder wollen Sie wenigstens Ihre zahme Hähnerzucht damit veredeln, so will ich Ihnen meinen besten Rath dazu ertheilen. — Zwar ich gestehe es, daß ich Ihnen hierbei nicht meine eigne Weisheit vortragen werde: sondern daß ich dieselbe einer meiner Freundinnen zu danken habe. — Sie kennen ja die Forstrathin E . . . , diese denkende Landwirthin läßt keine Gelegenheit vorbeigehen, ihre Kenntnisse zu erweitern und ihre Oekonomie zu verbessern: sie verfaumt daher keine Gelegenheit, etwas neues zu lernen, und wenn es auch von dem Geringsten ihrer Untergebenen wäre. Diese Kunst, eine zahme Fasanerie anzulegen, hat

ſie von einem benachbarten Faſanwarter gelernt: und da ich bei einem Beſuche, den ich ihr abſtattete neugierig war, die Handgriffe zu erfahren, mit welchen ſie dies bewerkſtelliget hat, um ſie Ihnen, meine Beſte, wieder mitzutheilen, ſo hatte die Forſtathin die Güte, mich ſolgendergeſtalt zu belehren: — ich will ſie ſelbſt redend einführen. —

„Der Faſanwarter brachte mir im Anfange zwei Duſend Faſan-Eier, und machte mir dazu in einer beſondern Kammer ein Neſt zurechte, indem er eine kleine Grube auf der Erde aushöhlte, und dieſelbe mit Heu und Stroh dergeltalt ausfüllte, daß ſie dem Erdboden gleich war. Denn er verſicherte, daß nur auf dieſe Art, wenn die Eier luſtig lägen, dieſelben auskommen könnten, ſonſt verſtockten ſie; zuletzt ſetzte er eine brütluſtige Trutheſſe darauf, welche auch emſig brütete. Die ausgekommenen Jungen fütterte ich anfangs mit Ameiſen-Eiern, nachher aber mit Roggenbrod in Milch geweicht, ſo lange, bis ſie halb bewachſen waren, da ſie denn Körner, und zwar Weißen bekamen. Da ſie nun einige Tage alt waren, ließ ich ſie, gleich den jungen Truthühnerchen, mit ihrer Pflegemutter in's Freie, fütterte ſie jedoch ordentlich, ſo oft ſie nach Hauſe kamen: und um ſie ganz zahm zu machen, wurden ſie über Nacht in die Geſindeſtube genommen. Damit ihnen aber nicht bei ihren Ausgängen am Tage die Luſt ankommen möchte, ihre Mutter zu verlaſſen, und ihre Freiheit zu ſuchen, ſo ließ ich ihnen alle 14 Tage ſorgfältig die Flügel verſtuken. Wie ſie nun endlich die Mutter verließ, ſo erlaubte ich ihnen nicht mehr ſolche weite Spaziergänge, ſondern räumte ihnen einen kleinen umzäunten Garten bei dem Hauſe ein, wo ihnen täglich außer der Nahrung, welche ſie im Graſe fanden, noch etwas Weißen gereicht wurde, des Nachts aber trieb man ſie in einen beſondern Stall. Doch mußte man fortfahren, ihnen von Zeit zu Zeit die Flügelſedern zu beſchneiden.

Den stärksten Fasanhahn unter ihnen, nebst 5 Fasanhen-
nen behielt ich in diesem Gärthen, die übrigen aber ge-
wöhnte ich in meinem Hühnerhof unter die Haushühner,
wo sie sich mit der Zeit mit diesen begatteten; und wenn
sie dies nicht freiwillig thaten, so sperrte ich sie so lange
ein, bis ich meinen Zweck erhalten hatte. Die schönsten
Vasarten fielen von einem Haushahn und einer Fasanhenne,
obgleich die Paarung mit einem Fasanhahn und einer Haus-
henne gemeiner waren. Die Eier sammelte ich sorgfältig,
und legte sie dann einer brütenden Haushenne unter, weil die
Fasanhenne, wenn sie auch sonst noch so zahm ist, doch
vermöge ihres Instinkts zur Brutzeit wild wird, gern
die Freiheit sucht, und zum Nest die verborgensten Win-
kel wählt, da sie leicht verloren gehen, und den Raub-
thieren zu Theil werden kann. Mit einigen dieser Vasar-
ten habe ich nun den Versuch gemacht, sie zu kastriren,
welches sehr wohl gelungen ist, und mit der Zeit einen
vortreflichen Braten giebt. Bis jetzt aber habe ich noch
keine Erfahrung, wie die künftigen Generationen von ihnen
fallen werden, und wie lange sich diese Veredlung fort-
pflanzen wird, so viel weiß ich jedoch, daß diese Vasarte
schon zahmer, als ihre Eltern sind, und sich gern unter
dem zahmen Geflügel aufhalten."

„Damit ich aber nun ferner reine Fasanzucht behalte,
so gebe ich genau Achtung, wenn sich bei denen im Gar-
ten eingeschlossenen und abgesonderten Thierchen der Begat-
tungstrieb zeigt; dann sondere ich den Hahn mit einer
Henne von den übrigen ab, und bringe sie in ein andres
Gärtchen am Hause; hier lasse ich sie so lange beisammen,
bis ich glaube, daß die Henne befruchtet ist, da ich sie
dann zu den übrigen zurückbringe, und dem Hahn eine
andere Gartin zuführe, bis alle 5 der Reihe nach durch
sind. — Denn wollte ich sie ihrem eignen Triebe bei-
sammen überlassen, so würde sich zwar der Hahn auch mit
allen Hennen paaren, der dritte Theil der Eier würde aber

unbefruchtet seyn, auch würden die Hühner weniger Eier legen. Es ist Gesetz der Natur, welches der Fasan auch in der Freiheit beobachtet, daß er sich nur immer mit einer paart, bis diese befruchtet ist: in seiner Gefangenschaft aber, wo er sich nicht mit seiner Erwählten vom großen Haufen trennen kann, überschreitet er diese Gesetze, wenn man ihm nicht durch eine solche Absonderung zu Hülfe kommt.“

„Die Eier, welche ich nun von diesen Fasanhennen erhalte, lege ich zu seiner Zeit wieder einer Trauhenne unter, weil, wie ich Ihnen schon gesagt, die Fasanhenne bei dem Brüten, wieder in den Stand der Wildheit zurücktritt, und sich das Brüten in einem eingeschlossenen Orte in menschlicher Gegenwart nicht gefallen läßt. Da ich dies Jahr schon mehr junge Fasane, als voriges Jahr habe, (fuhr sie fort) so will ich doch einen Versuch machen, ob diese Thiere nicht das Kastiren aushalten, dadurch müssen sie doch zur höchsten Delikatesse erhoben werden. — Ich machte Elisen die Einwendung, daß ihre zahme Zucht vielleicht zulezt den feinen Wildgeschmack verlieren würde, wenigstens wäre dies von den Vasiarten zu befürchten. — Ich bin selbst schon auf diese Vermuthung gerathen, wa: ihre Antwort, und ich habe mir daher vorgenommen, den Fasanwärter zu fragen, ob ich diese Ansartung nicht etwa durch ein künstliches Futter verhindern könnte; indeß wenn auch dies nicht nicht möglich wäre, so habe ich doch meine Hühnerzucht veredelt, da die davon herstammenden Vasiarte ein zarteres Fleisch, als unsere gewöhnlichen Hofhühner haben. Und um die Zunge zu täuschen, maß man seine Zuflucht zu den Kochkünstlern nehmen, und durch eine gewürzhaste Beize oder Marinade den verlangten Geschmack zu erzwingen suchen.“

So weit meiner Freundin Unterricht!

Wenn Sie Gelegenheit haben, so machen Sie doch mit dieser zahmen Fasanerie einen Versuch! — Gelingt er Ihnen, so überschieße ich Ihnen noch die Vorschriften zu ihrer Benutzung und Zubereitung in der Küche. Jetzt wäre

Dies überflüssig, da er nicht zu dem gewöhnlichen Federwild gehört, mit welchem wir unsern Tisch besetzen können, sondern nur auf die Tafeln großer Herren kömmt, welche von Köchen besorgt werden.

Endlich, meine Liebe, so wie wir bei den vierfüßigen wilden Thieren, deren Fleisch wir nicht genießen konnten, dennoch den Balg benutzen, von dem Kürschner ansarbeiten ließen, und zuletzt zu unserer Winterkleidung anwenden; so giebt es auch Bdael, deren Fleisch ungenießbar ist, aber deren Gefieder wir dennoch so wie jene Bälge brauchen können. Ich habe Ihnen schon in den vorigen Briefen gesagt, daß die Federn der wilden Gänse und Enten zum Ausstopfen der Betten tauglich sind: die Federn der Rebhühner würden eben zu diesem Gebrauch angewendet werden können, wenn diese Thierchen nicht so klein wären, und also wenig Federn haben. Zwar ein kleines Brust- oder Magenbettchen von Rebhühnern könnten Sie wohl für Ihre arme Tante füllen, welche so oft am Magenkrampf leidet; denn man hat mich versichert, daß dieses sehr heilsam und schmerzlindernd seyn soll. Die beste Provision von Federn geben uns die Schwäne, schade daß sie in unsern Gegenden so selten sind, da sie an Weichheit, Zartheit und Weiße der Federn von nichts als den Eiderdunen übertroffen werden. Auch von diesen Federn rühmt man, daß sie Flüsse und rheumatische Zufälle lindern sollen.

Ich meine jedoch hier nicht den Gebrauch der Federn zu Betten, sondern zum Unterfutter der Kleidungsstücke, oder zu Palatins, Muffen und Bebrämungen. Und hierzu empfehlen sich vorzüglich die

Geier- und Schwanenhäute,

erstere durch die überaus warmen und weichen Flaumfedern, mit denen vorzüglich ihre Brust bewachsen ist: letztere aber

durch ihre weichen und blendend weißen Federn. Man muß aber hierzu diesen Vögeln die Haut mit den Federn abziehen und ansarbeiten. Die Haut der Geier oder Schwäne wird entweder, nachdem sie getödtet sind, behutsam mit den Händen samt den Federn abgezogen, oder vermittelst eines starken Blasebalgs abgeblasen: dann nagelt man das Fell auf ein Bret, so, daß die Haut oben und die Federn unten kommen. Hierauf streut man in der Luft zerfallenen Kalk fingerdick auf die Haut, und laßt sie so einen Monat liegen. Nachher klopft man den Kalk aus, und verarbeitet die nun gleichsam gar gemachte Haut. Lassen Sie Ihren Jäger ein paar Geierhäute auf diese Art ansarbeiten, und füttern Sie ein Bruststück für Ihren Gatten damit, so werden Sie ihm gewiß ein unschätzbares Geschenk damit machen.

Auf gleiche Art bearbeitet und benützet man auch das bunte Gefieder der zahmen Enten, besonders zu Palatinen und Aufschlägen.

Nun dann, meine Theuerste, so haben wir denn alle lebendige Geschöpfe, d. h. vierfüßige Thiere und Vögel so gut als möglich für unsere weibliche Oekonomie zu benutzen gesucht; und Sie werden hierbei schon bemerkt haben, wie viele Vortheile die Bewohnerinnen waldiger Gegenden in der Haushaltung vor uns voraus haben; zürnen Sie also nicht mehr, daß Sie Ihr Geschick in jene Widniß geschleudert hat, wie Sie sich in einem Briefe an mich ausdrückten. Künftig sollen Sie noch mehr Vorzügliches kennen lernen. — Diesmal aber muß ich auf einige Zeit von Ihnen Abschied nehmen, da ich auf einen Monat verreisen werde. Bis dahin leben Sie wohl! Sobald ich zurück komme, erhalten Sie wieder einen Brief von Ihrer Amalie.

Zweite Abtheilung.

Von Bäumen, Sträuchern, Pflanzen
und Schwämmen.

Einzelne Blätter

von Johann Christoph
und Christian

Zwölfter Brief.

Bis jetzt, meine Besse, haben wir uns immer in der Küche beschäftigt, um das, was die Jagd in's Haus brachte, auf das Beste zu benutzen. — Nun aber, da der Frühling lacht, und uns mit seinen Reizen in's Grüne lockt, wollen wir diese enge Werkstatt verlassen, und zuweilen einen kleinen Spaziergang in den Wald machen, um dort die Bäume, Sträucher und Gewächse aufzusuchen, von welchen wir in unserer Oekonomie einen vortheilhaften Gebrauch machen können. Zwar werden wir noch zuweilen in die Küche zurückkehren müssen, indessen werden wir auch andere Bedürfnisse, als die Zubereitung der Speisen ist, durch gute Anwendung der Waldprodukte in unserer Haushaltung befriedigen lernen. Wir werden unsern Keller mit mancherlei Getränken, als Wein, Cyder, Brantwein und dergl. versorgen, unsern Nachtschisch mit herrlichem Eingemachten, so wie den Kaffeetisch mit Zucker, Kaffee, Thee und Chokolade besetzen. Unsere Küchekammer wird manchen brauchbaren Zuwachs an Mehl, Essig, Oehl u. s. w. erhalten; und endlich wollen wir noch Materialien zum Spinnen, Färben und Bettstopfen aufsuchen. Sehen Sie da, meine Liebe, welche eine ergiebige Quelle der Wald für unsere Haushaltung ist; und was das Herrlichste ist, so haben wir hier keine andere Mühe, als die der Einsammlung, da wir der Natur den Anbau überlassen können.

So wie wir aber die lebendigen Geschöpfe nach gewissen Geschlechtern abtheilten, und zuerst die Benützung der vierfüßigen Thiere und dann der Vögel vor die Hand nahmen, unter denen es wieder Unterabtheilungen gab, so müssen wir auch die leblosen Geschöpfe in gewisse Rubriken abtheilen, damit nichts unserer Aufmerksamkeit entgehen kann. Und da werden wohl die Bäume wegen ihrer Größe den ersten Platz behaupten; diesen mögen nun die Sträucher folgen: dann wollen wir uns die Nähe nehmen, die niedrigen Pflanzen und Gewächse aufzusuchen und zuletzt mit einander Pilze sammeln gehen.

Wenn dem Alter der Vortritt gebührt, so sollten wir mit der Eiche den Anfang machen: indes da wir eher von den wilden Obstbäumen eine Ernte zu erwarten haben, so wollen wir auch zuerst unsere Aufmerksamkeit auf diese richten.

Die ersten Früchte wird uns ohne Zweifel der

Vogelkirschbaum

reichen; denn ob es gleich nicht ganze Waldungen von diesen Bäumen giebt, so treffen wir sie doch häufig unter andern wilden Bäumen an; und eine aufmerksame Landwirthin muß nicht das Geringste in ihrem Revier aus der Acht lassen, wovon sie einigen Nutzen ziehen kann. Wollten wir die Benützung bloß auf den frischen Genuß seiner Früchte einschränken, so würde dieser Baum wenig Werth für uns haben: wir können aber den ergiebigsten Vortheil für einen Zweig der Landwirthschaft von ihm ziehen, wenn wir die

Vogelkirschen zum Brantweimbrennen anwenden.

Man kann zu diesem Behuf ungefähr 3 bis 4 Meßen reife Vogelkirschen von ihren Stielen zupfen, in einem Mörser klein stampfen, und in ein Faß schütten; sodann

so viel laulichtes Wasser darauf gießen, daß sie so eben damit bedeckt sind, und nun wohl zugedeckt an einen warmen Ort hinstellen. Hier wird es bald zum Gähren kommen, und in 14 Tagen wird uns der säuerliche Geruch anzeigen, daß die Gährung vollkommen zu Stande gekommen ist. Hierauf wird es Zeit seyn, 1 Moeke Malzschrot mit laulichem Wasser einzurühren, mit 7 Quart Wasser zu verdünnen, und nachdem es verköhlt ist, mit Hefen zu versehen. Ist auch diese Gährung vorbei, so vermischt man die Kiraschen damit, und zieht sie übrigens wie andern Brantwein ab.

Will man sich die Mühe geben, diesen Brantwein noch einmal zu rectificiren, so erhält man einen Spiritus, der dem Franzbrantwein nahe kommt, und selbst zu warmem Punsch gebraucht werden kann. Mit der Zeit wird dieser Spiritus immer stärker und angenehmer.

Brantwein aus Vogelkirschen auf andere Art

zu gewinnen.

Je reifer die Kiraschen sind, desto köstlicher wird der Brantwein davon. Die Stiele müssen wie zuvor abgefondert werden, weil sie wegen ihrer Bitterkeit den Geist verderben, und demselben einen schlechtern Geschmack beibringen würden. Die von Stielen befreiten Kiraschen werden nun in ein Faß geschüttet; der fünfte oder sechste Theil davon muß aber zuvor mit den Kernen zermahlt, und dann zu den andern in's Faß geschüttet werden, wodurch die ganzen unzerstoßenen Kiraschen eher in Gährung gerathen. Doch ist es eben nicht nothwendig, die Kerne ganz zu zerdrücken, sonrn nur die harte Schale oder die Steine zu zerquetschen, weil die Kerne, welche öhligt und bitter sind, den Spiritus eben nicht vermehren, sondern ihm nur einen angenehmen Persico-Geschmack und Geruch beibringen.

Sind nun die Kirschen in das Faß gebracht, so setzt man dasselbe an einen warmen Ort, rührt sie um den andern Tag wohl um, drückt die obenauf schwimmenden hinunter, und läßt sie sorgfältig zugedeckt in Gährung gehen. In 14 Tagen kann man die Probe machen, ob die Gährung den erforderlichen Grad erreicht hat. Man pflegt ein brennendes Licht in das Faß zu halten: verlöscht dieß von dem gährenden Dunst, so ist es noch zu zeitig, bleibt aber das Licht brennen, so ist der gehörige Grad, welches man noch daraus bemerkt, daß die Masse sich beruhiget, das Dique zu Boden setzt, und das Klare oben auf steht. Doch muß man genau Achtung geben, daß die Masse nicht den höchsten Grad der sauren Gährung erreiche, weil der wenige Spiritus, welchen man hiervon erhält, rauh und unangenehm schmeckt. Wenn daher der rechte Grad ja verfehlt werden sollte, so ist es besser, wenn der Grad der Gährung zu gering ist, weil alsdann der Spiritus wenigstens süß und angenehm schmeckt.

Haben sie nun aber den verlangten Grad der Gährung, so werden sie sofort in den Brenntopf geschüttet und, wie bekannt, abgezogen; wobei man sich jedoch in Acht nehmen muß, daß sie nicht anbrennen, welches wegen der am Boden liegenden Kerne sehr leicht geschieht. Eine eben so vortheilhafte Benutzung dieses Baumes würde es seyn, wenn der Vorschlag des Oekonomen Schroka allgemein bekannt würde, die

Vogelkirschen als Stellvertreter des Kaffees

anzuwenden.

Diese Früchte werden nämlich getrocknet, oder wie man sonst sagt, gebacken, doch daß sie nicht zu hart andorren, oder wohl gar verbrennen. Nun kann man sie das ganze Jahr aufbewahren; will man zu seiner Zeit

Gebrauch davon machen, so füllt man sie nach Belieben in einen gewöhnlichen Kaffeebrenner oder Trommel, und röstet sie, wie den Kaffee, läßt sie in einer Kaffeemühle mahlen, oder auch wegen der Kerne in einem Mörser fein stoßen, und verfährt übrigens damit, wie mit dem wahren Kaffee, nur daß dieser Stellvertreter etwas länger kochen muß. Ein Zusatz von fremden Kaffee und Zucker, sagt er, ist dabei ganz entbehrlich: den ersten vertritt die angenehme Bitterkeit der Kerne, und den andern das fleischigte der Frucht, 18 bis 20 Stück Kirschen sind einem Loth Kaffee gleich zu achten.

Da der Kaffeebaum ebenfalls eine Kirschenähnliche Frucht hat, so ist es wahrscheinlich, daß die Vogelkirschen unter allen inländischen Stellvertretern dem Kaffee am nächsten kommen mögen; und ein besseres Surrogat abgeben müssen, als Getreidekörner, Hülsenfrüchte und Wurzeln.

Einige Zeit nach dieser Kirschernte werden nun auch die

Feldbirnen

reif werden, und wenn unsere Erndte sehr reichlich ausfällt, so wollen wir sie auf vielerlei Art in unserer Oekonomie benutzen.

Bei dem

Trocknen und Backen der Feldbirnen

werde ich mich wohl eben nicht aufhalten dürfen, indem dieß ein allgemein bekanntes Wirthschaftsgeschäft ist, bei welchem wenig Beobachtungswerthes vorkommt.

Eben so bekannt wird Ihnen das

Muskochen der Feldbirnen

seyn, welches man zu Saucen und auf Brod zu streichen, für den Gesudetisch zubereitet, indem man die Birnen ohne die Stiele mit Wasser zu Drei kocht, durch ein Sieb

oder Durchschlag treibt, damit Kerne und Schalen zurück bleiben, und dann zur beliebigen Dicke einkochen läßt. Damit sie einer langen Dauer fähig sind, müssen sie nicht nur ziemlich dick eingekocht, sondern auch noch in einem Backofen nachgetrocknet werden.

Aus dergleichen gekochten Birnen kann man nun auch einen

Syrup von Feldbirnen

machen, den man zum Versüßen der Speisen und zum Einmachen schlechter Früchte, als Schlehen, Hagebutten und dergl. mit Vortheil brauchen kann. Die zu Brei gekochten Birnen werden durch einen leinenen Sack gepreßt, dann, nachdem sie eine Weile gestanden haben, und sich das Trübe zu Boden gesetzt hat, durch ein anderes Tuch oder feines Haarsieb geseiht, und endlich zu einem Syrup eingekocht.

Sie werden jedoch durch die Erfahrung belehrt werden, daß dieser Saft zwar süß genug ist, aber doch einen matten wenig pikanten Geschmack hat; und ich wollte Ihnen daher lieber rathen, diesen Syrup von rohen ungekochten Birnen zu machen, welcher weit angenehmer schmeckt. Zu diesem Behufe werden die Birnen mit einem hölzernen Werkzeuge zerstoßen und zerdrückt, dann in einen Sack gefüllt, und unter eine Presse gebracht, oder bei kleinen Quantitäten ein Bret auf den Sack gelegt, und mit Gewichten beschwert. Den heraus gelaufenen Saft läßt man so lange stehen, bis er sich geklärt hat, da man ihn dann wie zuvor einsiedet.

Diesen Vorschriften muß ich nun noch einige Bemerkungen nachsetzen: 1) Zum Zermalmen dieser Birnen muß man durchaus kein Messer oder anderes eisernes Instrument brauchen, weil sie davon sogleich schwarz anlaufen. 2) Muß man sich bei dem Einsieden des Saftes zur Syrupdicke sorgfältig in Acht nehmen, daß er nicht anbrennt, und

daher ein schnelles und heftiges Kochen zu verhüten suchen; es ist daher nothwendig dieses Geschäft nicht zu übereilen, und über gelindem Kohlenfeuer zu sieden. 3) Da die wilden Birnbäume zuweilen aus guten Obstkernen entstehen, so findet man zuweilen rechte gute Früchte, welche man von den schlechtern absondern, und besonders auspressen kann; wollen Sie nun von diesem Saft für Ihren Tisch Gebrauch machen, so kann der Syrup ungemein verbessert oder veredelt werden, wenn man etwas Kirsch- Himbeer- oder Johannisbeersaft darunter mischt, oder mit Zimmt, Citronschale, oder sonst beliebigem Gewürze einsetzet.

Nun dann, meine Liebe, dieß waren lauter Säffigkeiten, die wir von diesen Birnen bereiteten; da wir aber zur Abwechselung auch manchmal Säuren nöthig haben, so lassen Sie uns versuchen, ob wir nicht auch

Essig von Feldbirnen

brauen können, denn alle süßen Säfte, besonders diejenigen, aus welchen wir Wein fabriciren können, dienen auch durch einen mehrern Grad der Gährung zur Essig-Brauerei.

Schon im Frühjahre, ehe der Baum ausschlägt, können wir die erste Essigfabrication vor die Hand nehmen, indem wir von jedem Stamm ein paar Quart Saft abzapsen. Im Frühling also, wenn der Saft in die Höhe steigt, macht man in den Baum an der Mittagsseite, ungefähr 4 Fuß hoch, von oben nach unten einen Einschnitt von 4 Zoll, öfnet die Rinde von beiden Seiten ein wenig, und steckt unten an der Spalte eine Federkeile oder anderes beliebiges und bequemes Werkzeug, um den Saft in ein unterstehendes Gefäß zu leiten. Diesen Saft filtrirt man durch ein Tuch, und läßt ihn 3 Monate ruhig stehen, damit sich das Urweine zu Boden setzen kann. Hierauf füllt man das Klare in ein anderes Gefäß, giebt ihm

ein beliebiges saures Gährungs mittel, und wartet es wie andern Essig ab.

Die zweite Essigbrauerei können wir mit den Früchten oder den Birnen selbst versuchen. Nachdem dieselben eingesamlet sind, läßt man sie so lange liegen, bis sie teig sind: alsdann werden sie gestampft, und Wasser darauf gegossen, womit man sie zwei Tage ruhig stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit zapft man den Saft ab, und füllt ihn in das Essiggefäß, thut ein beliebiges Gährungs Mittel hinzu, und läßt ihn an einem warmen Orte säuern. Um die Gährung zu befördern, bedient man sich hierzu eines Gefäßes, welches schon zu Essig gebraucht worden, und daher von Säure durchzogen ist. Auch muß unsere erste Sorge seyn, eine gute Essigmutter aus einem Weinessigfaß zu erhalten, und unserm Birnessig zum Ferment oder Gährungs mittel zu geben.

Sollten unter diesen teigen Birnen sich etwa angefaulte und schadhafte befinden, so dürfen Sie diese nicht als unnütz wegwerfen, vielmehr können Sie selbst aus ganz verfaultem Obste den besten Essig bereiten. Diejenigen verfaulten Birnen, welche etwa noch ganz sind, werden zerdrückt, und dann die ganze Masse unter eine Presse gebracht, oder ausgequetscht. Den klar abfließenden Saft faßt man sofort in ein Gefäß, und läßt ihn ein paar Tage ruhig stehen, da sich denn das Unreine zu Boden setzt, oben aber der Schaum aufstößt. Nachdem dieser sorgfältig abgenommen ist, füllt man den Saft in ein Essigfaß und setzt es an einen warmen Ort, wo er in kurzer Zeit völlig sauer wird.

Diese Essigfabrication von verfaultem Obste hat nicht nur den Vortheil, daß der Essig davon in kürzerer Zeit säuert, sondern man erhält auch von einem Scheffel dieses Obstes noch einmal so viel Saft oder Essig, als von frischem Obste.

Wollten Sie aber Ihren Vorrath von Feldbirnen besser zu Obstwein, oder Obstbrantwein anwenden, so können sie dennoch den Rückstand oder Treber zum Essig benutzen, indem Sie Wasser darauf füllen, einige Tage stehen lassen, und dann noch einmal auspressen. Den also gewonnenen Saft füllt man in ein Faß und gießt, statt eines andern Gährungsmittels ein Quart aus frischen Birnen gepreßten Saft oder Birnmost hinzu, in welchem zuvor eine zerschnittene Zwiebel gesotten worden.

So vortheilhaft Sie den Essig von Feldbirnen in Ihrer Oekonomie anwenden können, so muß ich Ihnen doch aufrichtig gestehen, daß er dem Obstessig aus den edlen Birnforten nicht gleich kommt, und nur zum Gebrauch bei der Gesunderpeisung taugt: ja selbst dem Essig aus Holzäpfeln nachstehet. Sie können ihn aber gemein verbessern, wenn Sie den Saft von beiden wilden Obstforten mit einander vermischen und säuern lassen; und erhalten von dieser Mischung einen sehr scharfen Essig von schöner Farbe.

Ist Ihre Ernte von dieser wilden Obstart so groß, daß es sich der Mühe lohnt,

Brantwein von den Feldbirnen

zu brennen, so verfahren Sie dabei nach der Vorschrift eines sehr erfahrenen Oekonomen: Man stößt, sagt dieser, die Birnen zu einem Brei, vermischt sie zum 4ten Theil mit Getreideschrot, rührt es beim Einmischen wohl durcheinander, und setzt es durch beigebrachte Hefen in gehörige Gährung, da man es sofort wie andern Fruchtbrantwein behandelt und brennt.

Der daraus erhaltene Brantwein hat einen guten weinartigen Geschmack; je besser die Birnen sind, desto geistreicher wird der Spiritus, so wie auch die daraus gewonnene Quantität des Brantweins mit der Güte der Birnen im Verhältniß steht.

Ich glaube nicht, meine Beste, daß Sie Ihre Wald-Industrie so weit treiben werden, Obstwein oder

Cyder aus Feldbirnen

zu fabriciren: sollten Sie aber ja einmal Lust dazu haben, so können Sie dabei die Methode in Ausübung bringen, welche ich Ihnen bei Gelegenheit der Holzäpfel beschreiben werde. Uebrigens würden Sie aber dabei nichts, als einen Küchenwein an Speisen gewinnen, welcher jedoch aus den wilden Äpfeln weit vorzüglicher bereitet werden kann. Die Frucht des

wilden oder Holzäpfelbaumes

ist zum frischen Genuß auch für den rauhesten Gaumen zu herbe; indessen werden sie doch zuweilen auf dem Lande getrocknet oder gebacken, und von den gemeinen Leuten mit anderm süßen und wilden Obste vermischt, gekocht und genossen. Durch unsre Kochkünste aber können wir aus dieser wilden Frucht dennoch eine Delikatesse des Nachtischen, oder ein Labfal für Kranke bereiten, indem wir eine.

Gelee von Holzäpfeln

fabriciren. Die Äpfel werden hierzu geschält, zerschnitten, und in Wasser so weich gekocht, daß man den Saft durch eine Serviette pressen kann. Hierauf wird dieser Saft gewogen, und ob es gleich von Ihnen abhängt, wie süße Sie diese Gelee haben wollen, so müssen Sie doch zum mindesten auf ein Pfund Saft drei Viertelpfund Zucker rechnen, denselben darin über Kohlen in einem Kasserol zergehen lassen, und unter fleißigem Abschäumen langsam zur Syrupdicke oder noch besser zu einer Gelee einsieden, wovon ein Tropfen, wenn man ihn auf einen zinnernen Teller fallen läßt, zur Gallerte gesteht. Doch muß man das Feuer so zu regieren wissen, daß die Gelee

nicht brenzlich schmeckt. Man pflegt bei dieser Gelee das Kernhaus mit zu kochen, weil die Kerne derselben einen kräftigen Geschmack geben.

So wie es unter den wilden Birnen Früchte von verschiedener Güte giebt, so finden wir auch unter den Holzäpfeln einigen Unterschied, die besten wollen wir nun aussuchen, die überdieß recht reif seyn müssen, und davon

Cyder oder Wein von Holzäpfeln

brauen. Je rauher und saurer die Äpfel sind, desto länger müssen sie an einem freien Orte im Garten in Hausen liegen, wodurch ihr Saft milder und besser wird, und viel von seiner Rauhigkeit verliert. Sie würden freilich um $\frac{2}{3}$ mehr Saft erhalten, wenn Sie die Äpfel, sobald sie vom Baume kommen, auspressen wollten, aber der Wein davon würde weniger wohlschmeckend und dauerhaft seyn. Wollen wir nun unsere Weinfabrication anfangen, so müssen die Äpfel zermalmt und klein gemacht werden; ob man gleich hierzu besondere Äpfelmühlen hat, so kann man sich doch auch derjenigen bedienen, welche man zum Zerdrücken der Kartoffeln zum Backen und des Weizens beim Krautmehle gebraucht. Nachdem sie nun völlig zerknirscht sind, läßt man sie über Nacht in einem hölzernen Gefäße stehen, wodurch der Cyder eine dunklere Farbe erhalten soll. Am folgenden Morgen bringt man sie unter die Presse, wenn man zuvor und dazwischen Weizenstroh geschüttet hat. Der erste Saft, welcher herabläuft, giebt den besten Cyder, und wird gemeinhin besonders gefaßt. Unterdessen hat man nach der Menge der Äpfel ein oder mehrere Fässer herbeigeschafft; es ist nicht genug, daß diese rein sind, weder dumpfig noch angelauften, oder von Holz, welches dem Cyder einen übeln Geschmack beibringen kann, keine Essig- oder Bierfässer; sondern wo möglich leere Fässer von weißem Franzwein, und wenn die Weinhefen noch darinnen sind, so wird der

Cyder ungemein dadurch verbessert. Uebrigens ist es gut, jedes, und besonders die neuen Fässer zuvor mit Schwefel auszubrennen, welches auf folgende Art geschieht. Man läßt 8 Loth Schwefel, 2 Loth gebrannten Maun, und 4 Loth Franzbrantwein in einem irdenen Gefäße über Kohlen zerfließen: in diese Masse taucht man nun Lappen von neuer, grober Leinwand, bestreut diese mit gestoßener Muskatennuß oder Blüthen, Nelken und Koriander, und brennt die Fässer mit diesen Lappen aus.

Ist nun der ausgepreßte Aepfelsaft in das Faß gefüllt, so wird er sofort zur Gährung hingestellt: dieser Most von wilden Aepfeln verlangt die Gährung über sich: und um dies auf's beste zu besorgen, macht man einen Aufsatz von Thon auf das Spundloch, um das Ueberstoßen des Weins zu verhindern, wodurch sonst viel Saft am Faß herunter verloren geht. Dieser Aufsatz in Form eines Trichters hat die Höhe und Weite eines Huthkopfs, und wird unten an das Holz fest angeschmiert. Alle Unreinigkeit, die der Wein ausstößt, sammelt sich in dieser Einfassung, und kann von Zeit zu Zeit bequem abgenommen werden, bis er sich völlig gesetzt hat, da man denn den Aufsatz wieder abnimmt. Ist nun die Gährung vorüber, so wird das Faß voll gefüllt, und der Spund fest darauf gedrückt, und so kann er einen Monat ruhig liegen, wobei man von Zeit zu Zeit nachsehen muß, daß das Faß immer voll ist. Hierauf wird nun der Cyder auf Bouteillen gefüllt, doch dürfen sie nicht höher, als bis an den Hals voll gefüllt werden, auch müssen sie einige Tage offen stehen, und wenn sie endlich mit Korck zugestopft werden, so bindet man den Korck mit Bindfaden nieder, und legt die Bouteillen auf die Seite in Sand. Es wird sich auf diese Art auf der niedergelegten Seite ein Saft finden, welchen man beim Ausfüllen behutsam zurück lassen muß.

Um diesen Cyder zu verbessern, und seine Farbe zu erhöhen, giebt es kein besseres Mittel, als daß man einige Pfund Weizen röstet und vor dem Gähren zu dem Aepfelmost schüttet. Einen vor trefflichen und zugleich magenstärkenden Aepfelwein bereitet man, wenn man die Aepfel mit Schlehen vermischt. Man zermalmt die Schlehen und mischt auf zwei Theile Aepfel einen Theil von diesen Schlehen, und läßt beides zusammen vergähren. Oder noch besser, man trocknet die zerstoßenen Schlehen zuvor im Backofen oder Obstdarre und thut sie dann zu dem Aepfelmost. Dieses Mittel verstärkt schwachen und wässrigen Cyder, und giebt ihm eine hohe Farbe.

Ob gleich dieser Aepfelwein, wenn er gut gerathen ist, zu einem täglichen Tischwein taugt, und sich gut trinken läßt, so werden Sie ihn doch, auch wenn er auf Ihrem Tisch von bessern Weinen verdrängt wird, mit gleichem Vortheil als Küchenwein benutzen können.

Finden Sie aber für Ihre Haushaltung besser, anstatt des Cyders

Brantwein aus Holzäpfeln

zu destilliren, so müssen die Aepfel hierzu ebenfalls auf etner Aepfel- oder wenigstens Kartoffelmühle, oder auf sonst beliebige Art zermalmt werden. Ist dieß geschehen, so schüttet man sie in ein Faß, und giebt ihnen ein Ferment oder Gährungsmittel, indem man entweder Sauerteig und Weizenklei mit lauem Wasser anrührt, mit mehrerem Wasser verdünnt, und dann hinein schüttet; oder man bedient sich hierzu der Bier- oder Weihenfen. Will man diesen Aepfelbrantwein verstärken und geistiger machen, so kann man eine beliebige Quantität Gerreideschrot mit den Aepfeln einmischen. Nun läßt man die Masse ruhig stehen, bis sie gähret; giebt sie aber mit der Zeit einen spiritusösen weinartigen Geruch, der sich aber noch nicht zur Essigsäure neigt, von sich, so ist es Zeit zum Destilliren.

Man füllt die Destillirblase bis eine halbe Elle vom Rande damit, erwärmt sie durch ein gelindes Feuer, und rührt mit einem hölzernen Löffel so lange darin, bis es sich so erhitzt hat, daß man die Hand nicht mehr daran erhalten kann, wenn man die Blase unten anrührt; jetzt setzt man den Helm auf, und verschmiert diesen und die Röhre wie bekannt. Die Destillation muß langsam bei mäßigem Feuer geschehen.

Da dieser Obstbrantwein noch zu schwach ist und zu viel Phlegma hat, so muß er unverzüglich rectificirt und noch einmal abgezogen werden, wobei er bis auf den vierten Theil übergehen kann. Will man ihn nun hierbei dem Franzbrantwein gleich bringen, so kann man bei der zweiten Destillation auf eine gewöhnliche Blase ein halb Pfund fein calcinirten Weinstein zart stoßen und dazu thun.

Daß endlich

Essig aus Holzäpfeln

gemacht werden kann, dürfte ich Ihnen nicht erst sagen, wenn ich Ihnen nicht zugleich die Vorschrift dazu mittheilen wollte.

Die Äpfel werden hierzu, wie zuvor zermalmt, und ausgepreßt: den Saft füllt man sofort in ein Faß, welches schon zu Essig gebraucht worden, und daher von Säure durchzogen ist; und setzt ihn an einem warmen Ort.

Oder besser: die zermalnten Äpfel werden unausgepreßt mit ihrem Saft in ein offnes Faß geschüttet und müssen darin vergähren bis sie klar sind, wobei von Zeit zu Zeit der aufsteigende Schaum abgenommen wird. Als dann zieht man den Saft von den Trebern in ein anderes Faß, welches wo möglich ein Essigfaß seyn soll, und setzt es in die Wärme. Das Spundloch wird leicht bedeckt, um den etwa einfallenden Staub abzuhalten; oben an dem Boden des Zapfens aber ein Zapfenloch gebohrt, um die

nothwendige Zugluft dadurch zu bewirken. Um aber nun das Gährungsgeſchäft zu beſchleunigen, ſo iſt es gut, wenn man aus einem Weineſſigfaß eine gute Eſſigmutter erhalten kann. Außer dieſem aber müſſen wir die Wärme dadurch vermehren, daß wir den dritten Theil aus dem Faße abzapfen, dieſen zwar warm aber nicht kochend machen, und dann wieder zu dem übrigen hineinfüllen, und das Faß ein paar Tage um Spund- und Zapfenloch verſchloſſen halten. Wenn wir dieß in etlichen Wochen ein- oder ein paar mal wiederholen, ſo haben wir zuletzt ein herrlich Mutter- oder Zugfaß, aus welchem wir in einiger Zeit den dritten oder vierten Theil herausziehen, und mit anderm Aepfelſaft anfüllen, welcher jedoch auf gleiche Art erwärmt hinzu geſchüttet werden muß.

Wollen Sie nun dem Eſſig den höchſten Grad von Güte verſchaffen; ſo müſſen Sie ſich hierzu des Honigs bedienen. Sie dürfen aber zu dieſem Behuf nichts von Ihrem Honigvorrath aufwenden, ſondern nur die ausgepreßten Honigtuchen mit dem Obſteſſig anwaſchen, durch ein Tuch oder Sieb ſeihen, und in das Faß ſchütten.

Dieſer Eſſig von Holzäpfeln übertrifft den Eſſig von Feldbirnen weit.

Der letzte Baum, welchen wir noch zu dem wilden Obſt zählen können, iſt.

der Ebereschenbaum.

Zwar giebt er roh keine wohlſchmeckenden Früchte, aber doch können wir ſeine Beeren in der Haushaltung brauchen, indem wir auf folgende Art die

Ebereschen einmachen.

Man nimmt 4 Pfund reife Beeren, ſchält ſie, macht den Saamen heraus, und kocht ſie zu Brei; hernach miſcht man zu 3 Pfund dieſes Saftes, welchen man durch ein Haarsieb geſchlagen hat, anderthalb Pfund Zucker oder

N

verbesserten Honig, und läßt es zur gehörigen Consistenz einsieden.

Den größten Vortheil gewähren uns jedoch diese Früchte, wenn wir

Brantwein von Ebereschbeeren

destilliren. Sie werden hierzu von den Stielen abgezupft, klein gestampft, in ein aufgeschlagenes Faß gethan, so viel lauwarmes Wasser darauf gegossen, daß es die Beeren bedeckt, und dann zur Gährung an einen warmen Ort hingestellt. Nach ungefähr 14 Tagen wird der säuerlich geistige Geruch zeigen, ob die Gährung vollkommen sey. Nachdem rührt man auf 3 Maas Beeren ein Maas Matzschrot mit lauwarmem Wasser an, gießt nach Bedarf noch Wasser nach, giebt dieser Mischung, wenn sie verfährt ist, die erforderlichen Hefen, und schüttet es zu den Beeren, welche Mischung nun zusammen in den Brennkolben gefüllt, und wie gewöhnlich abgezogen wird.

Dieser Brantwein ist von vorzüglich gutem Geschmack. Nicht wahr, meine Liebe? Sie werden jetzt mit mehr Aufmerksamkeit und Vergnügen die blühenden Obstbäume in Feld und Wald betrachten, welche Ihnen sonst kaum eines Blickes werth schienen; schade, daß ich nicht bei Ihnen seyn kann, um Sie auf Ihren Spaziergängen zu begleiten: wir wollten uns dann im Schatten irgend eines blühenden Baumes setzen, und uns von der künftig zu hoffenden Ernte unterhalten. — Indes mein Schutzgeist soll Sie immer umschweben, und Ihnen zuflüstern, daß ich ewig die Ihrige bin.

Dreizehnter Brief.

Ich fasse die Idee wieder auf, mit welcher ich meinen letzten Brief an Sie beschloß: ich stelle mir in Gedanken eine alte ehrwürdige Eiche von einem weit umfassenden Umfange vor, auf deren Nisten die besiederten Waldsänger ihr Concert halten. — — Im kühlen Schatten dieser

Eiche

sitzen wir in meiner Phantasie auf weichem Rasen Hand in Hand: und damit dieser Baum noch mehr Interesse für uns hat, so erzähle ich Ihnen, nicht wie ihn unsere Eltermütter, die alten teutschen Frauen benützt haben, sondern welchen Gebrauch wir selbst noch von der Rinde, dem Saft und den Früchten dieses Baumes machen können. Das erste, was wir machen wollen, ist:

Essig von Eichbäumen.

Man zapft im Frühling, wenn der Saft in dem Baume in die Höhe steigt, denselben auf die Art, wie ich Ihnen bei dem Birnbaume erzählt habe, ab; wobei von jedem Stamm, ohne Nachtheil des Baumes, 6 Quart gewonnen werden können. Diesen Saft nun filtrirt man durch ein Tuch, und läßt ihn 3 Monate in Flaschen stehen; wenn sich das Unreine zu Boden gesetzt hat, so füllt man ihn ab, und hat sodann einen sehr brauchbaren Essig.

Die Früchte dieses Baumes, die Eicheln, sind gemeinhin ein herrliches Futter für das Wild - sowohl, als für das zahme Schwarzvieh, und dieß ist fast der alleinige Gebrauch, auf welchen man sich auf dem Lande einschränkt. Man kann sie indeß, im Nothfall eben so wohl zur Nahrung für die Menschen zubereiten, indem man

Mehl aus Eicheln

macht, welches auf alle Fälle immer besser ist als manche andere Nahrungsmittel die Noth und Hunger herbei brachten.

Man muß zu diesem Behuf den Eicheln die äußere braune Schale abnehmen: dann werden sie klein geschnitten, geröstet und gekocht. Hierauf werden sie wieder in einem Backofen abgetrocknet und in der Mühle gemahlen. Manche glauben, den Eicheln ihren zusammenziehenden Geschmack dadurch zu benehmen, daß sie dieselben vor dem Rösten zuvor in Kalkwasser einweichen, und dann wieder mit frischem Wasser ausfüßen. Will man nun Brod davon bereiten, so muß man eine weit größere Menge von Sauerteig dazu nehmen, als bei gewöhnlichem Roggenteige. Auch bei dieser Frucht findet sich einiger Unterschied, indem sie von einem Baume mehltreicher, als von dem andern sind.

Dem Himmel sey indes Dank, daß wir diese Benützung bei Mangel bloß der armen Volksklasse überlassen können; dagegen aber wollen wir einen

Kaffee von Eicheln

versuchen: und wenn er auch nicht die Güte des orientalischen Kaffees erreicht, so soll er doch viel medicinische Kräfte besitzen, und bei vielen Krankheiten ein wahres Specificum seyn, daher er auch zuweilen von den Aerzten selbst verordnet wird. Die Eicheln werden hierzu ebenfalls von ihrer äußern braunen Schale befreit, würflich geschnitten, und wie anderer Kaffee in einer Trommel geröstet, gemahlen und gekocht. Wobei man dieses inländische Kaffeesurrogat noch zum dritten Theil mit ausländischem Kaffee vermischt, und ziemlich wohlschmeckend findet; als Gesundheitstrank verordnen die Aerzte zuweilen

noch andere Beimischungen, und preisen ihn in verschiedenen Krankheiten an.

Will man zu diesem oder jenem Behufe gern die

Eicheln lange frisch erhalten,

welches besonders zur Mastung des Viehes sehr nützlich ist, indem frische Eicheln weit mehr als getrocknete mästern, so muß man sie in ein hölzernes Gefäß schütten, Wasser darauf füllen, und wenigstens wöchentlich einmal, wie das Sauerkraut, säubern: auf diese Art dauern sie sehr lange, und werden von Horn- und Schwarzvieh gern genossen.

Endlich können wir noch die

Rinde der Eichen zum Färben

anwenden, indem wir damit schwarze, braune und graue Farbe erzielen. Ja selbst aus dem Holze und aus den Fruchtedeckeln der Eicheln, vorzüglich aber aus dem Auswüchsen des Eichbaums, welche wir Galläpfel nennen, werden diese dunklen Farben gewonnen; indem man die färbenden Theile mit Vitriol aufschließt und entwickelt. Unter vielen Färberecepten will ich Ihnen hier eines der allereinfachsten zu einer guten braunen Farbe mittheilen: Auf 6 Ellen Leinwand nimmt man 2 Pfund eichne Sägespäne und weicht sie 2 Stunden in scharfe Aschelauge ein, läßt sie dann eine halbe Stunde kochen, wirft 2 Loth ungelöschten Kalk dazu, thut alsdann die Leinwand darein, und läßt sie eine halbe Stunde lang damit kochen, wobei sie fleißig umgewendet werden muß, so wird sie hellbraun werden. Soll sie aber dunkel seyn, so setzt man noch 3 Loth Vitriol hinzu, und spült dann die Leinwand rein aus.

Der zweite fruchttragende Baum, von welchem wir einigen Gebrauch machen können, ist

die Buche.

Ihre kleinen dreieckigten Früchte werden nicht nur von den Thieren begierig gefressen, sondern selbst von Kindern und gemeinen Leuten frisch genossen, ob sie gleich bei den Aerzten und Naturkundigern in üblem Rufe stehen. Man legt nämlich den Bucheckern zur Last, daß sie ein scharfes Oehl enthalten, welches leicht Schwindel und Kopfschmerzen verursachen kann, daher man bei ihrem Genuß sehr vorsichtig verfahren, und diese schlimmen Eigenschaften zu dämpfen suchen muß.

Indeß ungeachtet dieses Vorwurfs kann man doch ein

Mehl von Bucheckern

bereiten, welches brauchbar ist, wenn man nur einen kleinen Handgriff dabei in Acht nimmt. Die Bucheckern werden wie die Eicheln abgeschält, zerschnitten, geröstet, gekocht und wieder im Ofen abgedorrt, zuletzt aber in der Mühle zu Mehl gemacht. Ehe man es aber zu Brod anwenden kann, muß man ihm sofort die schlimmen Eigenschaften benehmen, indem man das Mehl von diesen Bucheckern in Wasser überkocht, abseihet, und dann wieder trocknet und durch ein Sieb schlägt. Auf diese Art zubereitet ist es nun der Gesundheit nicht nachtheilig, und giebt in theurer Zeit, mit etwas wenigem Roggenmehl vermischt, und mit viel Sauerteig eingesäuert, ein gutes esbares Brod.

Weniger geachtet ist der

Kaffee von Bucheckern,

welcher eben so, wie der Kaffee von Eicheln bereitet wird; wegen des vielen Oehls, welches in diesen Früchten enthalten ist, muß man beim Brennen genau Achtung geben, daß sie nicht zu stark geröstet werden, als wodurch sie nicht nur einen brenzlichten Geschmack annehmen, sondern auch der Gesundheit nachtheilig werden. Daher pflegen einige

Kartoffeln: Erbſen: oder andere Kaffeefurrogate von meh-
ſichten Früchten beim Kochen darunter zu miſchen.

Die wichtigſte Benützung von dieſem Baume iſt ohne
Zweifel das

Oehl von Bucheckern.

So lange es friſch iſt, hat es einen angenehmen Ge-
ſchmack, und kann an Speiſen gebraucht werden; wenn
es aber alt iſt, wird es ranzig, und kann alsdann
nur zur Beleuchtung dienen, wobei es eine helle Flamme
giebt, die mit keinem üblen Geruch verbunden iſt. Die
Farbe dieſes Oehls iſt blaßgelb und klar: in der Kälte
gerinnt es weniger als das Baumöhl: doch hat es den
Fehler, daß es ſich nicht lange in höchſter Güte erhält,
und in Menge geſoffen herauſchende Kräfte hat, deſhalb
es bei den feinern inländiſchen Oehlſorten erſt den zweiten
Rang hat, und wenig in der Küche, ſondern bloß zu an-
dern häuslichen Gebrauch angewendet wird. Will man
aber die Bucheckern zum Oehlſchlagen benützen, ſo dürfen
ſie nicht friſch vom Baume genommen werden, weil ſie
ſonſt weniger Oehl geben, ſondern ſie müſſen zuvor an
einem luſtigen Orte übertrocknet werden, ehe ſie aus ihren
Schalen genommen und ausgepreßt werden. Ich enthalte
mich, Ihnen die Vorſchriften zum Oehlpreſſen hinzuzufü-
gen, da dieß Geſchäft auf dem Lande bekannt iſt, und
bei dieſen Früchten nichts beſonders zu beobachten iſt.

Sie ſchreiben mir in Ihrem lezten Briefe, daß Sie
in der Nähe ein angenehmes Birkenwäldchen haben, wo-
hin Sie oft ſpäteren gehen: nun dann, dieſes Wäldchen
ſoll Ihnen durch den Nutzen, welchen Ihnen dieſe

Birken

gewähren, noch weit ſchätzbarer werden, ja ſogar Ihren
Weinkeller mit

Champagnerwein aus Birkenſaft
bereichern.

Dieser Wein wird, wie Sie vielleicht schon wissen, aus dem abgezapften Saft der Birkenbäume gewonnen, da derselbe also nächst dem Rhornsaft der edelste von allen Baumsäften ist, so muß man auch bei dessen Abzapfung nach den richtigsten Grundsätzen und mit der genauesten Sorgfalt verfahren, um den Saft gut zu erhalten, und den Bäumen keinen Schaden zuzufügen. Ich theile Ihnen also die Behandlung dabei umständlich mit.

Die beste Zeit zum Abzapfen des Birkenwassers oder Saftes ist im Frühling, wenn der Schnee zu schmelzen anfängt, und noch nicht aller Frost aus der Erde ist. Je mehr Schnee im Winter, je heftiger die Kälte desselben war, je später der Frühling kommt, und je länger der Schnee liegt, desto mehr giebt es Birken-saft. Daher geben die Birken nicht alle Jahre gleich viel Saft. An klaren aber nicht zu kalten Frühlingstagen, nach vorhergegangnem Nachtfrost läuft der Saft am stärksten; bei'm Ostwinde läßt er nach, und bei großer Hitze läßt er ganz nach.

Das meiste und stärkste Wasser oder Saft geben die Bäume auf steinigten und bergigten Plätzen und Anhöhen. Mittelbäume sind zum Abzapfen die besten; alte und sehr große bohrt man nicht leicht an.

Das Bohren selbst verrichtet man am liebsten Mittags, weil der Saft dann in der stärksten Bewegung ist, und sich am häufigsten einfindet. Mit dem Messer einen kleinen Schnitt zu machen ist nicht hinlänglich, sondern man muß an der Südseite zur Erleichterung des Ablaufens einbohren. Das Loch wird ein bis zwei Zoll tief von unten nach oben zu gebohrt. Es muß dasselbe nicht zu hoch über der Erde seyn, weil sonst eine lange Röhre, vermitteltst welcher der Saft aus dem Stamme in das auf der Erde befindliche Gefäß läuft, nöthig wäre. Man nimmt um das Loch herum die Rinde ab, und macht unter demselben einen Querschnitt, in welchen man die Rinne an-

bringt, mittelst welcher der Saft in das untergesetzte Gefäß läuft, welches eine Bouteille oder ein Fäßchen mit einem Trichter ist, damit nicht allerlei hineinfallen kann. Die Oefnung im Stamme verschließt man nachher mit einem Pflock, und verschmiert sie mit Ton und Harz.

Einige hauen oder bohren die großen Zweige nah am Stamme an der gegen die Erde gekehrten Seite an, und leiten den Saft, mittelst einer Rinde in das untergesetzte Gefäß. Man soll auf diese Weise fast eben so viel Saft, als wenn man den Stamm anbohrt, erhalten, und der Baum weniger verwundet werden, weil die Wunde an einem Orte ist, wohin kein Regen kommen kann.

Einige schneiden nur eine Oefnung in die Rinde des Stammes und in den Stamm selbst, welche sie durch ein hineingestecktes Messer, oder einen hölzernen Keil, offen erhalten, und den herausfließenden Saft auffangen, welchen sie hernach zu Hause läutern.

Dieses Verfahren ist aber nicht gut, weil der Saft dadurch, daß er durch die Rinde fließt, an seiner Güte und Süßigkeit viel verliert, und es giebt auch nicht so viel Saft, als man durch's Bohren erhalten kann, welches, wie man hat bemerken wollen, innerhalb 14 Tagen, als so lange die Wunde offen erhalten werden kann, fast so viel, als das ganze Gewicht des Baumes mit Zweigen, Blättern und Wurzeln betragen soll.

Will man den Saft, mittelst des Beschneidens der Enden der Zweige gewinnen, so darf man die beschnittenen Zweige nur in Bouteillen stecken, die alsdann bald voll Saft laufen.

Das Anbohren muß allemal auf ein und eben derselben Seite geschehen, weil sonst, wenn man rund herum bohrt, der Baum ausgeht. Verföhrt man aber gehörig, so stirbt der Baum nicht ab, ja er leidet wenig davon, wenn man gleich jährlich vielen Saft abzapft.

Will man nun aus diesem abgezapften Saft ein weinartiges Getränk machen, welches wirklich dem Champagner ähnlich ist, so nimmt man auf 20 Berliner Quart 8 Pfund Zucker, läßt beides zusammen sieden, und zum vierten Theil einkochen, wobei man fleißig den Schaum abnehmen muß. Dann nimmt man ihn vom Feuer, und gießt ihn durch ein Tuch in das Fäßchen, darin es bleiben soll. Sobald dieses Abgekochte ausgekühlt ist, gießt man drei oder vier Eßlöffel voll frische warme Wetsbierhefen und $3\frac{1}{2}$ Quart alten weißen Franzwein in das Fäßchen zu dem Saft, welches aber davon nicht voll werden muß. Alsdann thut man noch vier in Scheiben geschnittene Citronen darein, läßt es an einem temperirten Orte gähren, und nachdem es abgezohren, verspundet man es wohl, damit es sich setzt.

Wenn das Fäßchen 8 Wochen im Keller gelegen hat, so füllt man das Getränk in Bouteillen, verpfropft und verpicht sie wie gewöhnlich, nur läßt man, um das Zerspringen der Bouteillen zu verhüten, in jeder etwas fehlen.

Wenn Sie, meine Liebe, den eben abgezapften Birken-saft kosten, so werden Sie finden, daß er einen süßlichen Geschmack hat: dieses läßt uns errathen, daß er mit Zuckertheilchen geschwängert ist. Man hat daher versucht, die flüssigen Theile davon zu scheiden, um Zucker zu fabriciren; so viel ich weiß, ist dieser Versuch nicht gelungen, und man hat blos einen brauchbaren

Syrup von dem Birken-saft

erhalten, welcher ohne viele Mühe bereitet werden kann, indem nichts weiter erforderlich ist, als den Birken-saft, sobald als er abgezapft ist, ehe er einige Säure annimmt, welches schon am andern Tage geschieht, in einen Kessel zu fällen, und über einem wohlregierten Feuer so lange kochen und abdämpfen zu lassen, bis er endlich die Consistenz und Dicke des Zuckersyrups hat, wobei man ihn

oft umrühren muß, daß er keinen brenzlichen Geschmack annimmt, und noch weniger anbrennt, sondern sich bemühen, daß er ganz klar und von schöner Farbe sey.

Da sich der abgezapfte Saft in wenig Tagen von selbst zur Säuerung neigt, so können wir auch ohne Schwierigkeit

Essig von Birkenfaß

machen, und dürfen dabei nur wie beim Essig vom Eichenbaume verfahren.

Ob wir gleich aus dem Birkenfaß keinen Zucker bereiten können, so giebt es doch noch andere Bäume und Forst-Anpflanzungen, welche uns zu inländischen Zucker-Plantagen dienen.

Weit vorzüglicher als die Birke, sind die

Ahornbäume

zu diesem Behuf, deren es verschiedene Gattungen giebt, wovon die eine immer zuckerreicher als die andere ist. Die bekanntesten Sorten sind der weiße Ahorn, der rothe Ahorn, die Ahornlenne, und der eigentliche Zuckerahorn. Der Saft des weißen Ahorns ist mehr zuckerfüß, als von dem rothen; dagegen ist der Zucker vom rothen angenehmer, als von dem weißen. Der Zuckerahorn ist eigentlich das europäische Zuckerrohr, indem ein Baum ohne Nachtheil 50 bis 60 Kannen Saft giebt, 20 Pfund Saft aber 1 Pfund Zucker geben.

Sie wissen bereits, meine Vese, wie man dergleichen Baumäfte aus den Stämmen abzapft: indeß da der Ahornbaum wegen seines vorzüglichen Saftes einen großen Vorzug vor der Birke hat, so erlauben sie mir, daß ich hier noch einige Bemerkungen beifüge, nach welchen wir bei diesen Bäumen pünktlicher zu Werke gehen wollen, als bei der Birke.

Man mache die Einschnitte nach innen zu spitzig, damit nicht durch einen in die Tiefe gleichförmig fortgehenden Einschnitt die Heilung der Wunde zu sehr erschwert werde.

Man mache die Einschnitte meist auf der Mittagsseite der Bäume; diese geben Saft, wenn die Nordseite feigen giebt, wenn nämlich das Aufthauen nicht allgemein ist, sondern nur die Sonne an der Mittagsseite vorzüglich wirksam ist.

Ein Baum, der vor kalten Winden geschützt ist, und in der Sonne stehet, wird mehr Saft geben, als ein anderer, welcher diesen Winden ganz ausgesetzt ist, und nicht in der Sonne steht. So wie die Saftmenge größer ist, wenn viel Schnee am Fuße der Ahornbäume schmilzt.

Ob man gleich schon im Herbst Einschnitte machen kann, welche bei Thauwetter durch den ganzen Winter fließen, so ist es doch zur Schonung der Bäume zweckmäßiger, die Einschnitte von Ende März bis Anfang Mai zu machen. Der zuerst ablaufende Saft ist zuckerreicher als der letzte; ja sogar der Saft, der im Mai spät gewonnen wird, hat einen unangenehmen grusigten Geschmack. So wie alte Bäume weniger geben, als junge, allein der Saft ist viel zuckerreicher.

Wenn man nur einen Einschnitt in einen Baum macht, so leitet derselbe nichts: macht man aber deren viele, so giebt der Baum im folgenden Jahre wenig. So wie sich überhaupt die Dauer der Ahornbäume nach ihrer Benutzung richtet, man kann daher dieselbe von 3 bis 9 Jahren berechnen, je nachdem das Abzapfen mäßig oder unmäßig vorgenommen wird.

Warme Tage und kühle Nächte begünstigen das Laufen des Saftes: in kalten Nächten wird das Laufen unterbrochen.

Das Loch muß abschüssig, von unten nach oben ebohrt werden, damit der Saft im frostigen Wetter

freier laufen kann. Anfangs vertieft man das Loch nur auf $\frac{3}{4}$ Zoll, nach und nach aber, je nachdem es das Laufen des Saftes erfordert, bis zu 2 $\frac{1}{4}$ Zoll. In diese Löcher steckt man Röhren, die 3 bis 12 Zoll heraus ragen, aber nicht tiefer als $\frac{1}{2}$ Zoll weit hinein gesteckt werden. Die Röhren werden von Hollunderholz verfertigt. Den Saft fängt man in hölzernen Trögen, und bringt ihn von da in größere Behältnisse. Um ihn jedoch vor Unreinigkeiten zu bewahren, bedeckt man die Tröge mit Deckeln, die in der Mitte eine Oefnung haben, über welche ein feinerer Seiber befestiget ist.

Der Zucker aus diesem Saft wird auf verschiedene Art erhalten: entweder durch Aussetzung in den Frost, oder durch Einkochen. Die letztere Art ist die gewöhnlichste.

Im Anfange des Jahres läßt sich der Saft einige Tage aufbewahren: aber bei der zunehmenden Wärme des Frühlinges muß derselbe jedesmal sogleich am folgenden Tage nach der Abzapfung gesotten werden, sonst geräth er leicht in Gährung und wird sauer.

Je weiter die Siedkessel dazu sind, desto mehr Zucker erhält man; kupferne Gefäße geben dem Zucker eine schönere Farbe als andere.

Während des Siedens wird ein heftiges Feuer unterhalten. Ehe man aber anfängt zu sieden, wirft man einen Löffel voll ungelöschten Kalk in jeden Kessel, zur Zeit, wenn er sich erwärmt, um die Erhebung des Schaums zu befördern, und dem Zucker ein Korn zu geben. Das Abschäumen muß sorgfältig geschehen; und sobald der Saft zur Hälfte eingefotten ist, und ein Syrup zu werden anfängt, so muß man ihn durch ein wollenes Tuch in kleinere Gefäße pressen, ehe er zu dick wird. In diesen läßt man ihn 12 Stunden stehen, damit die noch übrigen Unreinigkeiten zu Boden fallen, und der so geläuterte Syrup wird hierauf von neuem in einen Kessel gefüllt.

Um den Zucker zu kornen, setzt man den Kessel über ein heftiges Kohlenfeuer, welches ohne Flammen brennen muß, thut Butter, Oehl oder eine andere Fettigkeit hinzu, um denselben, sobald der Syrup sich durch das Sieden bis an den Rand des Kessels erhebt, nieder zu schlagen. Man klärt ihn mit Kalk, Eiern oder Milch ab. Man nimmt einen Löffel voll gelöschten Kalk, das Weiße von einem Ei, und ein halb Quart frisch gemolkene Milch, welche letztere dem Zucker eine weiße Farbe mittheilt. Der reife Stand des Zuckers wird daran erkannt, wenn man ein wenig von dem Syrup zwischen die Finger nimmt und versucht, ob er spinnt; hält er diese Probe, so gießt man ihn in einen Kübel, rührt ihn ununterbrochen um, bis das Korn gefühlt wird, da er alsdann in Formen gegossen, an einen warmen Ort gestellt, und oben zweimal mit feuchtem Thon bedeckt wird. Da denn der Syrup durch die untere Oefnung davon abläuft. Wenn man ihn raffiniren will, kann man ihn von neuem sieden, läutern und in Formen füllen.

Außer dem Syrup und Zucker, welchen wir zu unserm Küchegebrauch aus diesem Ahornsafte gewinnen, können wir noch einen andern Benutzungszweig dadurch erhalten, wenn wir nämlich

Brantwein aus dem Ahornsafte

brennen. Man wendet hierzu die Rückstände von der Zuckerfabrication und den ablaufenden Syrup an, ja selbst den abgezapften Saft, welchen man zuvor einsiedet. Diese Dinge verdünnt man nun mit Wasser, setzt etwas Vitriolgeist und gereinigte Potasche hinzu, und bringt es damit an einem temperirten Orte, und in einem leicht bedeckten Gefaße zum Gähren. Wenn diese beendigt ist, und die Flüssigkeit in Ruhe kommt, und klar wird, verwahrt man es drei Wochen lang in dem nunmehr fest verschlossnem Gefaße im Keller, und dann erst schickt man sich

zum Destilliren oder Brennen an. Da der zuerst herübergegangene Brantwein noch nicht die verlangte Stärke hat, so wird er noch einmal rectificirt, und man erhält einen angenehmen rumähnlichen Spiritus. Das Verhältniß der Ingredienzien hierzu wird ungefähr dieses seyn: auf 8 Loth Syrup nimmt man 40 Loth Wasser zum verdünnen, und auf diese Mischung als Gährungsmittel 30 Tropfen Vitriolspiritus und $1\frac{1}{2}$ Quentchen gereinigte Potasche.

Aus den Rückständen des Zuckers, dem abgelaufenen Syrup u. s. w. können Sie nun auch

Essig von dem Ahorn

bereiten, wenn Sie etwa keinen Brantwein davon brennen wollen, und verfahren dabei, wie mit anderm Zuckeressig. — Doch vielleicht fällt Ihnen diese Essigbereitung nicht gleich in's Gedächtniß, ich will Ihnen also die Vorschrift dazu hinzusetzen. Man nimmt auf 1 Pfund Zucker oder vielmehr Syrup 8 Pfund Regenwasser, füllt es in ein eichnes Fäßchen, tröpfelt 40 oder 50 Tropfen Vitriolgeist und eben so viel Weinspiritus hinein, und bringt das Gefäß hinter einen warmen Ofen, da es denn anfängt übel zu riechen. Sie dürfen aber deswegen kein Bedenken haben, denn es wird alsdann zu Wasser, und endlich, wenn es immer in gleicher Wärme bleibt, wird der schärfste Essig daraus.

Sollten Sie sich aber gar nicht mit der Zuckersabrication einlassen wollen, so können Sie unverzüglich aus dem abgezapften Ahornsafte, Essig machen, und dabei wie ich Ihnen bei dem Eichbaum vorgeschrieben, verfahren.

Es giebt aber außer den zuvor genannten Bäumen noch mehrere im Walde, welche wir im Frühjahre anbohren, und den Saft davon gewinnen können; So gehört zum Beispiel die

Linde

zu diesen saftgebenden Bäumen: indessen da die Linde in dieser Hinsicht dem Ahorn und der Birke nachsteht, und sie vermuthlich von diesen Baumarten schon einen hinlänglichen Vorrath eingesammelt und bearbeitet haben, so will ich hier nichts weiter davon erwähnen.

Dagegen wollen wir zur Abwechslung ein warmes Getränk davon bereiten, welches in seiner Art wohlschmeckend und ohne Zweifel sehr nahrhaft und gesund seyn muß; indem wir

Chokolade aus den Lindennüssen

bereiten können. Nun dann! zur Zeit ihrer Reife lassen Sie eine beliebige Quantität auffammeln, sie von den Stielen los machen, und dann, nachdem die Schale davon abgeschält ist, in einem mäßig warmen Ofen abtrocknen. — Hierauf werden sie geröstet, mit beliebigem Zucker und Gewürz, wie die Cacaobohnen, in einem warmen Mörser zerstoßen und verfertiget. Sie wird sodann wie die ordinaire Chokolade in Milch gekocht, und wenn sie sich nicht ganz darin auflöset, durch ein Haarsieb geschlagen, und mit Eiern legirt oder abgezogen.

Einen ausgebreitern Nutzen können wir jedoch aus dieser Frucht ziehen, wenn wir

Oehl aus den Lindennüssen

pressen. Dieses Oehl hat eine vortreffliche citrongelbe Farbe, und macht dem Provencer-Oehl den Rang streitig. Die Nüssen werden im Herbst unter den Bäumen zusammen geharkt, an einem lustigen jedoch schattigten Orte abgetrocknet, gedroschen, gewürfelt und endlich auf einer Grüzühle enthülset und zugespitzt. Sodann kann man sie auf die Oehlmühle oder Oehlpoche bringen, wo man sie nach der gewöhnlichen Methode, wie andere Oehl gebende Früchte behandelt. Man erhält halb

so viel Oehl davon als sie wiegen. Die Oehlfuchen können statt der Mandel-seye gebraucht werden; ja sie können sogar als Mehlspeise zugerichtet werden. Wir dürfen nicht fürchten, daß dieses Oehl durch den Staub, oder die Erde, welcher sich beim Herabfallen von dem Baume an die Nüßchen anhängt, verunreiniget wird, denn nicht nur, daß sich dieselbe, wenn sie trocken sind, loschüttelt; so liegt auch der Kern, welcher das Oehl enthält, in einer doppelten Hülse, von welchen die erstere durch das Dreschen, die zweite aber auf der Gräzmühle los gebracht werden.

Aber nun, meine Liebe, wollen wir noch diesen Baum auf eine Art benutzen, welche bei unsrer Wald-Industrie noch nicht vorgekommen ist. Was meinen Sie? wir finden an der

Rinde des Lindenbaums ein Flachs-Surrogat.

Wir müssen hierzu die an den Stämmen dieser Bäume hervorgewachsenen Sprossen ansuchen, die ungefähr 4 bis 5 Fuß hoch ausgewachsen sind; diese schneidet man frisch ab, zieht die Rinde davon, und läßt sie an der Sonne trocknen. Hierauf bläuet und klopset man dieselben, damit der äußere Theil davon abfällt; der innere aber bleibt ganz. Diesen legt man nun in die Thauröste, und nachdem er darin so milde geworden, als zu dem fernern Verfahren nöthig ist, so wird er wie andere Spinn-Produkte behandelt, gebrochen und gehehelt.

Auf diese Art kann man durch Fleiß ein brauchbares Gespinnste von diesem Baume erhalten: aber nicht blos der Flachs wächst in dem Walde, sondern auch die Baumwolle, ja ich kann sogar sagen, daß es ganze Plantagen davon giebt. Ohne Zweifel haben Sie auch in Ihrer Gegend Aleeen und Gartenanlagen von Pappelbäumen,

denn Sie müssen wissen, meine Beste, daß man dergleichen

Baumwolle von den Pappelbäumen

erhält. Wir finden zweierlei Arten dieser Bäume, die besonders zu diesem Zweck dienen: nämlich die weißen und schwarzen. Diese Bäume haben männliche und weibliche Blüthen: die ersteren hängen an einem gemeinschaftlichen Stiele, und bilden schuppige Kästchen, zwischen welchen ungefähr 8 eingeschlossene Staubfäden zwischen einem Blumenblatte liegen. Die weiblichen bilden auch dergleichen schuppige Kästchen, die aber anstatt der Staubfäden einen Stempel haben, an welchen sich die Frucht ansetzt, worin sich der Saame in 2 Fächern befindet, und mit der Wolle umgeben ist. Die schwarze Pappel ist am ergiebigsten zu dieser Baumwollenernte; denn ein solcher Baum kann 40 bis 50 Pfund Baumwolle tragen. In Ende des Sommers, wenn die Kästchen sich öffnen wollen, und der Saame in den Kapseln reif ist, geht unsere Baumwollenernte an: denn wenn wir so lange warten wollten, bis die Kästchen wirklich aufspringen, sich ganz öffnen, und die Wolle zeigen, so würde die Luft schon viel von unserer Beute wegführen, und auf der Erde herum treiben, wo wir es schwerlich mehr auffammeln könnten, weil es verunreiniget und zerstreut ist. Wir müssen also den rechten Zeitpunkt genau in Acht nehmen, wenn zwar der Saame reif ist, aber die Kästchen noch nicht gedünet sind, und dann mit Hagscheeren und Zwickstangen, mit Harken und Sieben herbei eilen, um die Saamenkapseln abzuschneiden, abzupflücken, und auf die beste Art einzuärnten. Mit dieser Ernte gehen wir nun nach Hause, und bringen sie dort auf den Fußboden einer luftigen Kammer oder Boden, in welche die Sonne hinein scheinen kann, wo wir die Kästchen dünne ausstreuen. In kurzer Zeit öffnen sich dieselben bei heißem Wetter: bei kaltem aber geht es damit langsamer

her; sobald die Wolle zum Vorschein kommt, nimmt man sie von Zeit zu Zeit behutsam ab, bis endlich nichts als die Hülse, welche unbrauchbar ist, übrig bleibt; und so läßt sich dann dieses Geschäft in kurzer Zeit und mit einer schwachen, bei der übrigen Landwirtschaft entbehrlichen Person, ja selbst durch Kinder zu unserer Zufriedenheit verrichten. Vielleicht könnte diese Arbeit im Großen noch erleichtert oder gefördert werden, wenn wir uns dazu eines Federwehers, oder eines Werkzeugs bedienten, womit das Getreide in einigen Gegenden gewurst wird, mit welchem wir einen Gegenwind erregen, welcher die leichte Wolle in einen Winkel des Bodens wehte, wo sie dann leichter aufgenommen werden könnte. Da es aber beinahe unmöglich ist, daß man die Wolle so klar gewinnen kann, daß keine Saamenkörnchen daran hängen blieben, die, bei der fernern Behandlung zerdrückt, die Wolle verunreinigen und fleckigt machen würden, so muß man nicht nur bei der Einsammlung äußerst behutsam zu Werke gehen, sondern sie auch nachher so gut als möglich zu reinigen suchen. Freilich könnte man dieß am besten durch Reinigungsmaschinen bewirken, welche auch in Schweden und andern Ländern schon im Gebrauch sind; in Ermangelung dieser aber müssen wir durch Klopfen und Klauen diesen Zweck zu erreichen suchen. Wollte man nun sofort diese Baumwolle gleich der morgenländischen kartätschen und spinnen, so würde man nicht zu seinem Zwecke kommen: denn da ihre Haare sehr kurz und weniger gekrümmt sind, so würde man Mühe haben, dieselben untereinander in eine solche Verbindung zu bringen, daß man davon eine Fliete machen und verspinnen könnte: überdieß würde das Gespinnst knötig und unhaltbar ausfallen. Es ist also nothwendig, daß diese Pappelwolle zuerst mit einem Fachtogen, wie bei den Huthmachern, gefacht; und zu einem lockern Filz verbunden wird; dann vermischt man selbige zur Hälfte oder zum dritten Theil mit ächter Baumwolle,

und läßt beide zusammen Kartätschen oder Krepeln. Nun kann sie ohne Mühe versponnen werden, und giebt einen egal und festen Faden, welcher zu mancherlei gewebten und gestrickten Sachen verarbeitet werden kann: auch kann man diese Wolle mit Floretseide vermischen.

Ich kann Ihnen indeß nicht verschweigen, daß der Faden nicht so schön weiß aussehen wird, als von lauter Baumwolle, weil diese Pappelwolle sämmtlich ein schmutziges, entweder in's Graue, oder Grünlichte fallendes Weiß hat; indeß läßt sich dieß Gespinnst durch scharfe Laugen und Vitriolsäure, nach den Regeln der Bleichkunst zu einem blendenden Weiß bringen; da es nachher auch alle Farben willig annimmt.

Haben Sie aber einen so großen Vorrath von dieser Wolle aufgefammelt, daß Sie ihn nicht ganz verspinnen wollten, so können Sie noch einen andern Gebrauch davon machen, indem Sie

Watte von der Pappelwolle

verfertigen.

Sie machen zuerst eine Unterlage von Hanswerg, welches mit zwei Kartätschen, wie beim Tuchmacher die Wolle, Kartätscht werden muß, daß es überall dick und gerade gezogen ist. Dann legt man einen hölzernen Rahmen, welcher ungefähr $1\frac{1}{2}$ Elle in's Gevierte beträgt, auf den Tisch, breitet das kartätschte Hanswerg darauf, so daß nicht nur die Fäden in einerlei Richtung kommen, sondern auch einerley Dicke haben, die gewöhnlich 3 bis 4 Linien ausmachen. Dieses aufgelegte Berg wird nun mit dünnem Leim oder Hausenblase auf beiden Seiten vermittelst eines Vorstienpincels getränkt. Doch darf nur die äußere oder Oberfläche zusammen backen, das Inwendige muß aber geschmeidig bleiben. Nachdem nun diese Unterlage trocken ist, wird die kartätschte Pappelwolle egal und in gleicher Richtung darauf ausgebreitet, und ebenfalls mit dünnem

Leimwasser besprühen. Da diese Watte feiner und dünner, als das Hanfwerk ist, so darf sie auch nicht so reichlich getränkt werden; damit sie aber beim Trocknen nicht einlaufe oder kleiner werde, so klebt man sie am Rande auf die hanfne Unterlage an, und bringt also beide auf eine Stange zum Trocknen, es sey nun im Sommer in freier Luft, oder im Winter in einer mäßig geheizten Stube.

Ist auch diese völlig trocken, so macht man sie behutsam von der Unterlage los, wendet sie um, belegt sie auf der andern Seite mit kartätschter Pappelwolle, daß sie nun die gehörige Dicke hat, und bestreicht sie mit Leimwasser, wie die erste Seite. Endlich wird sie wieder zum Trocknen aufgehängt; und nach Belieben zum Untersutter in Kleidungsstücke, Bettdecken und dergleichen gebraucht.

Die letzte Benützung dieser Pflanzenwolle ist ganz einfach, denn wir können ohne weitere Bearbeitung

Betten mit Pappelwolle

ausstopfen; sie giebt in der That ein weiches und warmes Lager, welches so ziemlich elastisch ist, wenn man es nur zuweilen in der Hitze auflaufen läßt. Man lockert die Wolle, nachdem sie von dem Saamen gereinigt ist, so gut als möglich auf, schlägt sie mit dünnen Stäben, und sucht auf alle Art die Fasern auseinander zu ziehen, und füllt sie dann in die Inlette.

Den vielen Saamen, welchen man aus der Wolle auf dem Boden aufgehäuft findet, darf man nicht als unnütz wegwerfen, sondern man kann noch

Dehl aus dem Pappelsaamen

schlagen, worüber ich Ihnen aber keine besondern Vorschriften zu ertheilen nöthig habe, da dieß Geschäft auf dem Lande bekannt genug ist.

Sollten Sie aber nicht so viel Pappeln in Ihrer Gegend haben, einen so mannigfaltigen Gebrauch davon

zu machen, oder hätten Sie etwa die Erntezeit veräußert,
so kann ich Ihnen einen andern Baum vorschlagen, wel-
cher eine eben dergleiche Wolle liefert, und dieß ist die

Weide.

Unter den verschiedenen Gattungen dieser Bäume sind
die Lorbeer- und Brechweiden die einzigen, welche zu dies-
sem Zwecke taugen. Ich weiß nicht, ob Sie diese Arten
von Weiden von ihren Mitbrüdern zu unterscheiden wis-
sen: die ersteren haben ein glänzendes, wohlriechendes
Laub, ein glattes gezähntes Blatt, und zeichnen sich
durch ihre ovalen lanzenförmigen Blätter, und durch ihre
an langen Stielen, deren jeder mit zwei Blättchen geziert
ist, hängenden Wollkätzchen vor andern Weiden aus. Die
Brechweide aber hat das Eigene an sich, daß sich ihre
Zweige nicht biegen lassen, sondern glatt entzwei brechen.
Ein großer Baum kann wohl 7 bis 8 Pfund Wolle bringen.

Ueber die Benutzung dieses Baums darf ich nicht be-
sondere Vorschriften beifügen, indem er ganz so wie die
vorhergehenden Pappelbäume benutzt werden, und

Saft,
Baumwolle,
Surrogat der Federn in Betten
und Oehl aus dem Saamen

gewonnen werden kann.

So vielerlei Geschlechter von Bäumen wir auch noch in
unsern Wäldern antreffen, so können wir Hausmütter doch
von den wenigsten einen andern Gebrauch machen, als daß
wir sie zur Feuerung als Holz oder Kohlen anwenden, wozu
ich Ihnen keine besondere Anweisung mitzuthellen nöthig
habe. — Nur einige wenige dienen uns noch als Farbe-
Materialien; ob wir gleich bei unsern kleinen Hausfärbereien
auch von diesen wenig Gebrauch machen.

Vorzüglich zeichne sich hierbei noch die

Erle

aus, von deren Rinde wir mit grünem Vitriol eine braune, mit bloßem Wasser ausgekocht eine zimmtsarbene Couleur erzielen können.

Eben erfahre ich, daß Herr N . . . in Ihre Gegend reiset, und da er so gefällig ist, die Uebergabe dieses Briefes selbst zu übernehmen, so muß ich heute schließen; doch nicht ohne die Versicherung meiner fortdauernden Liebe und Freundschaft, von welcher sie der Ueberbringer noch mündlich versichern wird.

N a c h s c h r i f t .

Da die Abreise des Herrn N . . . noch eine Woche aufgeschoben wird, so verzeihen Sie, daß ich meiner langen Epistel noch eine lange Nachschrift beifüge: ich möchte so gern noch einen wilden Baum beschreiben, welcher die Aufmerksamkeit der Hausmütter verdient, und dieß ist der wilde, oder Kastanien-Baum.

Bisher haben wir immer die Früchte dieses Baums für unbrauchbar, wenigstens für ungenießbar gehalten; die Erfahrung hat uns aber belehrt, daß wir dieselben auf mannigfaltige Art in unserer Oekonomie benutzen können. Selbst zur Nahrung für den Menschen können Sie brauchbar, und ein gutes

Mehl aus wilden Kastanien

gewonnen werden. Sie werden hierzu von der braunen Schale befreit, auf einem Reibeisen gerieben, und dann mit frischem Wasser übergossen, welches man 24 Stunden darauf stehen läßt. Dann seihet man dieses ab, und füllt frisches darauf: dieses wiederholt man 3 Tage. Endlich

nimmt man das zu Boden gesetzte Mehl aus dem Gefäße, läßt es in Sieben trocknen, und zermahlt es fein. Einige gehen weiter, und lassen das erste Wasser so lange darauf, bis es in Gährung geräth, einen Bodensatz macht, und das Wasser oben klar aufstehet. Andere wollen die Arbeit beschleunigen, um den Früchten ihre natürliche Bitterkeit zu benehmen, und weichen deshalb die Kastanien so wie die Eichel in Kaltwasser ein. Dieses Mehl kann nun mit etwas Roggenmehl vermischt und verbacken werden, wobei man nur etwas mehr Sauerteig, als gewöhnlich anwenden muß.

Durch ähnliche Behandlung können wir auch

Kraftmehl von Kastanien

fabriciren. Sie werden ebenfalls hierzu abgeschält, dann in einer Stampfmühle oder Mörser zu Teig gestoßen, und zuletzt mit Wasser übergossen. (Man muß aber hierzu weiches Wasser anwenden.) Nach einiger Zeit wird es in Gährung gerathen, die man ruhig abwarten muß, bis sich die Masse selbst zu Boden setzt, und das Wasser oben klar aufsteht, welches einen säuerlichen zusammenziehenden Geschmack hat. Nun wird diese Brühe abgeseiht, und der Bodensatz in einen groben Sack gefaßt, den man in einem andern Gefäße mit den Füßen austreten läßt. Mit dem ausgetretenen Saft verfährt man übrigens wie mit dem Ausgepreßten bei der Weizenstärke. Die Wäsche erhält von diesem Kraftmehl ohne den mindesten Nachtheil ein schönes Ansehen: Den im Sacke gebliebenen Rückstand kann man zu Viehfutter benutzen.

Auf eine andere Art können wir

Seifenwasser aus Kastanien

verfertigen, das, wenn es auch die gewöhnliche Seife nicht entbehrlich macht, doch wenigstens zur Ersparung derselben vieles beiträgt. Man nimmt hierzu nach Proportion der

Menge Wasser, die man beim Waschen zu gebrauchen denkt, auf ein Maas Fluß- oder Regenwasser I oder 2 Kerne, schält sie, und stößt sie entweder zu einem Teige, oder reibt sie auf dem Reibeisen; bei vieler Wäsche geht es geschwinder, wenn man die Kastanien trocknet, und auf der Mühle mahlen läßt. Nachdem man es 10 oder 12 Stunden im Wasser gelassen hat, gießt man es ab, macht es beinahe siedend heiß, und nimmt es statt des gewöhnlichen Wassers zum Waschen der Wäsche, dabei man nur noch sehr wenig von der gemeinen Seife nöthig hat.

Dieses Kastanienmehl kann man selbst anstatt der Mandelkleye zum Waschen der Hände brauchen.

So wie man auch auf gleiche Weise ein

Bleichwasser von Kastanien

Bereitet. Diese Früchte werden hierzu ebenfalls abgeschält, nach Bedarf auf dem Reibeisen gerieben, oder im Mörser zu einem Teig gestoßen, oder bei einer größern Quantität getrocknet und auf der Mühle gemahlen. Hierauf gießt man nun Fluß- oder Regenwasser, und nach Proportion auf 20 Kastanien, 5 bis 6 Quart Wasser. Dieses wird nun von Zeit zu Zeit umgerührt, und nach 12 Stunden kann man es gebrauchen. Da man es noch einmal 7 bis 10 Minuten lang umrührt, weil es noch weiß ist und wie Seifenwasser schäumt und glänzt, und entweder zum Begießen oder zum Kochen der Leinwand anwendet.

Dieses Bleichwasser ist dem Leinen auf keine Art nachtheilig, sondern verkürzt vielmehr die Bleichzeit: zwar bekommt die Leinwand davon eine bläuliche Farbe, welche aber nicht übel aussieht, besonders wenn man sie wieder mit Flußwasser ausspült.

Bei dem Seifenwasser sowohl, als bei dem Bleichwasser darf man sich übrigens keiner Lauge bedienen, weil sonst das Leinengerathe gelb werden würde, ob es sich gleich nach und nach aus dem Zeuge wieder ausspült.

Dieses Bleichwasser kann auch zum Walken der Tücher, Strümpfe, Mägen u. dergl. gebraucht werden, so wie es auch zum Rösten des Flachses und Hanfes dienlich ist. Denn wenn derselbe einige Tage in diesem Wasser gelegen und geweicht hat, so lassen sich die Fäserchen durch gelindes Reiben zertheilen; auch wird er weicher und weißer von diesem, als von gemeinem Wasser.

Ich glaube daß das öhlichte Wesen, welches diese Frucht enthält, bei diesem vorstehenden Gebrauch sehr zuträglich ist: denn man sollte nicht glauben, wie viel Oehl in den Nüssen verborgen liegt. Daher kann man auch ohne große Mühe

Oehl aus wilden Kastanien

pressen. Man schält hierzu die Kastanien, schneidet oder stößt sie mit einem Krauteisen klein, und dörrt sie im Ofen. Dann bringt man sie auf die Oehlstampfe, und behandelt sie wie andere dergleichen Sachen in der Oehlmühle, wobei man auf ein Viertel Kastanien ein Quart Wasser mischt. Wenn man die ganze Masse in dem Backkessel rösten läßt, so thut man eine klein geschnittene Zwiebel darunter, schlägt es ferner in ein Tuch, und bringt es zuletzt in die Oehlpresse. Aus einem Viertel Kastanien erhält man 2 Quart Oehl, welches an Farbe und Geschmack vollkommen schön ist.

Die Oehlkuchen können mit Vortheil zur Mästung des Viehes benutzt werden, indem man 3 Theile davon mit einem Theile Gerstenschrot vermischt: doch muß man dabei folgende Bemerkungen in Acht nehmen. Man muß jedesmal nur so viel Oehlkuchen stoßen, als man zu einem Futter nöthig hat, auch nicht mehr mit Gerstenschrot anmischen, weil es bald sauer wird, und einen starken Geruch von sich giebt, welcher dem Vieh widerlich seyn könnte; daher man ihm auch nur so viel auf einmal giebt, als es auffressen kann. Da aber dieß Futter sehr hitzig

ist, so muß man nicht vergessen, dem Geflügel frisches Wasser daneben zu setzen, und groben Sand dabei zu geben.

Aus dieser öhlichten Frucht kann man ferner auch ein Mittel zur Beleuchtung machen, und eine Art

Lampen aus den Kastanien

formen. Man schält hierzu die Kastanien, durchbohrt sie an verschiedenen Stellen, und trocknet sie ab; doch muß man es nicht versehen, und sie allzusehr dörren. Will man nun Gebrauch davon machen, so legt man sie 24 Stunden in Oehl, zieht sodann einen Docht durch, setzt die Kastanie auf ein mit Wasser angefülltes Gefäß, und zündet den Docht an, da es denn eine ganze Nacht brennt.

Ich könnte Ihnen auch erzählen, wie man

Brantwein aus Kastanien

brennt. Indes da derselbe doch einen bitterlichen Geschmack behält, und also nicht sowohl zum Trinken, sondern nur zu dergleichen Gebrauch, wie der Weingeist, tauglich ist, wir auch überdieß bei unsrer Forst-Industrie genug andere Gewächse finden, welche unsre Mühe besser belohnen, so wollen wir uns hierbei nicht weiter aufhalten.

Sollten Sie aber eine so große Menge dieser Früchte einernten, daß Sie hiervon weiter keinen Gebrauch zu machen wüßten, so benutzen Sie dieselben zur Feuerung. Sie erhalten eine vortreffliche

Asche aus den Kastanien,

die wieder eine sehr gute Lauge giebt, welche zum Waschen und Bleichen vorzüglich wirksam ist. Das Holz des Baumes aber kann man nicht zur Feuerung brauchen: es giebt weder Flamme noch Kohle, plakt stets, schmaucht und wird schwarz. Dagegen können Sie einen niederge-

hauenen Baum dem Tischler, Drechsler u. s. w. geben, und er wird herrliche Arbeiten davon machen.

Ob wir nun gleich schon diese Früchte auf mannigfache Art benutzt haben, so können wir doch den Baum noch nicht verlassen, weil wir auch von andern Theilen dieses Baums noch einigen Gebrauch machen können.

So kann man z. B. ein brauchbares

Wachs aus den harzigen Knospen des Kastanien-Baums

gewinnen; welche sich am Unterholze ansetzen. Man sammelt diese Knospen und kocht sie mit Wasser.

Ferner hat man an der grünen stachelichten

Schale ein Mittel wider die Wanzen.

Nachdem die Frucht herausgenommen ist, kocht man sie stark mit Wasser aus, und brüht damit die Ritze der Bettstellen oder andern Holzwerk aus, oder man mischt es unter den Kalk, wenn sich dieses Ungeziefer in den Wänden aufhält.

Zuletzt können wir auch noch die

Blätter

benutzen. Sind sie frisch etwa von einem Sturmwind abgerissen, so frist sie das Horn- und Schafvieh, besonders aber die Ziegen gern. Auch sind sie für dasselbe ein heilsames Mittel, mancherlei Krankheiten vorzubeugen, die in nassen Jahren von feucht eingebrachtem und verdorbenem Heu entstehen.

Die Blätter aber, welche im Herbst abfallen, geben eine gute Düngung, welche selbst im Frühbeet gebraucht werden kann. Man muß im Herbst irgendwo im Garten eine Vertiefung, aber eben keine förmliche Grube ausgraben; in diese bringt man nun die Blätter in einen Haufen, ungefähr 1½ Elle hoch zusammen, und läßt sie

faulen. Damit dieß aber desto besser und eher geschieht, so muß man zuweilen den Haufen bei nassem Wetter umstechen. Diese gute Düngung kann noch vermehrt werden, wenn man die stächlichen Schalen, in welche die Früchte eingeschlossen waren, dazu schüttet.

Dieser Baum übertrifft — — Hier tritt eben Herr N . . . herein, um den Brief abzuholen. — Adieu! — Noch einmal! — Leben Sie wohl! —

Vierzehnter Brief.

Die Versicherung von Ihnen, welche mir Herr N . . . mitgebracht hat, daß Ihnen meine Briefe einige Unterhaltung — ja wenn es nicht Schmeichelei ist — sogar schon einigen Vortheil in Ihrer Oekonomie gebracht haben, macht mir viel Vergnügen, und feuert mich an, in meinen Belehrungen fortzufahren. — Und da er mir erzählt hat, daß Sie eine sehr reichliche Ernte von

Haselnüssen

gehabt haben, so müssen wir eilen, auch diese vortheilhaft zu benutzen. Ich hoffe doch, meine Liebe, daß Sie den rechten Zeitpunkt zum Einsammeln werden beobachtet haben; denn hätten Sie zu sehr damit geeilt, und nicht ihre völlige Reife abgewartet, so würden Sie bald eingeschrumpfte, ranzige Früchte, anstatt voller, wohlschmeckender Nüsse, beim künftigen Gebrauche finden. Man erkennt aber ihre Reife daran, wenn das grüne Gehäuse, welches die Nuß umgiebt, unten bräunlich wird, und sich die Nuß leicht davon ablst.

Wir würden aber einen sehr eingeschränkten, und für unsere Oekonomie wenig vortheilhaften Gebrauch von diesen

Früchten machen, wenn wir uns blos an ihrem frischen Genuß begnügen wollten. Nein, meine Liebe! Hierzu können wir die edlern Sorten, welche wir in Gärten ziehen, anwenden; von den wilden aber wollen wir backen, kochen, und kalte und warme Getränke machen ic.

Das erste sey also

Mehl aus Haselnüssen.

Die Haselnüsse werden hierzu aus den Schalen gemacht, dann in der Asche oder in der Pfanne geröstet, doch so, daß sie nicht braun werden, oder wenigstens in der Sonne oder Ofenwärme sorgfältig getrocknet, und endlich in der Mühle gemahlen. Dieses Rösten der Nüsse hat den Vortheil, daß das scharfe schädliche Oehl, welches bei'm Genuß leicht Schwindel und dergl. verursachen könnte, stüchtig gemacht und gedämpft, auch das Mehl von diesen Nüssen zur Gährung geschickter gemacht wird. Doch erfordern diese Mehlarthen durchgehends mehr Sauerteig, als das Mehl von Getreidefrüchten; das Brot ist aber auch, wenn es gerathen ist, nicht nur sehr schmackhaft und stärkend, sondern es nährt auch so stark, daß es wirklich fett macht.

Außer diesem allgemeinen Nahrungsmittel, dem Brot, kann man auch feines Backwerk und Confituren davon bereiten, indem man sie hierzu und zu andern Speisen statt der Mandeln anwendet.

Man kann z. B. eine

Torte von Haselnüssen

ganz nach der Vorschrift der gewöhnlichen Mandeltorten verfertigen, indem man hierzu die Nüsse abzieht, röstet und wie die Mandeln behandelt.

Will man aber die Haselnüsse blos als Fülle in die Torte brauchen, so verfährt man nach folgender Vorschrift:

Man schält ein halbes Pfund Haselnüsse, läßt sie ganz, und weicht sie in Wein, welcher mit Zucker versüßt ist, ein. Unterdessen nimmt man ein anderes halbes Pfund abgeschälte Nüsse, stößt sie mit eben so vielen abgezogenen Mandeln, wobei man sie mit ein wenig Wein anfeuchtet, vermischt sie dann mit Zucker, Zimmt, Muskatennuß, geriebenem Muskatensbrod, geschnittenem Citronat, Citronen- und Pommeranzenschale, und rührt es mit Wein zu einer guten Fülle an. Ist man mit diesen Vorbereitungen fertig, so setzt man eine Torte von mürbem Butterteige auf, füllt diese Mischung darein, rangirt die eingeweichten Nüsse darauf, bestreut alles mit Zucker, und läßt die Torte gemach backen.

Aber vielleicht wollen Sie lieber einen Teller von dergleichen kleinem Backwerk haben, nun wohl, so lassen Sie uns

Zuckerbrod von Haselnüssen

machen. Man stößt hierzu ein Viertelpfund adgeschälte Haselnüsse in einem Mörser klar, und feuchtet sie unter der Arbeit mit Eiweiß an, damit sie nicht dhlicht werden. Hierzu mischt man noch während dem Stoßen ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker Löffelweise darunter. Nachdem verdünnt man das Gestoßene mit dem Eiweiß von 4 Eiern zu einem Teige von gehöriger Dicke, formt das Zuckerbrod wie gewöhnlich davon, und läßt es abbacken.

Ein andermal kann man

Marcipan von Haselnüssen

bereiten. Obgleich die Nüsse hierzu, so wie zu allem Backwerk, nicht so frisch, wie sie vom Baume kommen, genommen werden können, sondern trocken seyn müssen, so hat man doch genau darauf Achtung zu geben, daß man keine Nüsse darunter mischt, die einen älternden ranzigen Geschmack haben, weil derselbe bei diesem Backwerk

besonders auffällt. Man nimmt also von den Nüssen so viel man verlangt, legt sie in frisches Wasser, daß sich die Haut abldst, trocknet und reibt sie dann mit Luchern sauber ab, und stößt sie mit Rosenwasser im Mörser fein. Während dem Stoßen wird nun halb so viel gestoßener Zucker, als die Nüsse am Gewicht betragen, darunter gemischt, und die andere Hälfte des Zuckers wird, wenn der Teig aus dem Mörser auf den Backtisch genommen worden, noch darunter gearbeitet oder gewirkt. Scheint der Teig noch zu feucht, so trocknet man ihn in einem Kasseroll über Kohlenfeuer, doch muß man fleißig mit einem hölzernen Löffel auf dem Boden des Kasserols umrühren, daß sich der Teig nicht anhängt. Ist er nun wieder ausgekühlt, so wird er auf dem Backtisch mit Zucker bestreut, mit dem Kollholz breit gedrückt, und in beliebige Formen geschnitten. Nachdem nun ferner der Marzipan im Ofen beinahe abgebacken ist, wird er herausgenommen, ein gewöhnliches Zuckereis darauf gestrichen, und im Ofen wieder abgetrocknet.

Blanc-Manger von Haselnüssen

Man macht hierzu einen Stand wie zur gewöhnlichen Gelee, und vermischt ihn mit abgeschälten und gestoßenen Nüssen, wie man sonst mit Mandeln zu thun gewohnt ist.

Conserve von Haselnüssen.

Man brüht und schält hierzu $\frac{1}{2}$ Pfund Haselnüsse ab, und schneidet sie so dünn als möglich in die Quere. Dann läßt man ein Pfund Zucker nach großer Federart sieden, und rührt, wenn es etwas erkaltet ist, die Haselnüsse herein, welche man sofort in papierne Kapseln füllt. Ist nun die Conserve völlig erkaltet, so kann man sie in kleinere Tafeln zerschneiden.

Gefornes von Haselnüssen.

Man stößt und schält $\frac{1}{2}$ Pfund Nüsse, reibt sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund guter Sahne ab, preßt sie durch, und vermischt

sie mit so viel geläutertem Zucker, als man sie süß verlangt. Endlich läßt man es, wie bekannt, im Eistopfe gefrieren.

Auf andere Art.

Man macht von den abgeschälten und gestoßenen Mandeln mit Wasser eine gewöhnliche Mandelmilch, versüßt sie nach Belieben mit Zucker, und läßt es gefrieren, wie man andere Säfte in Gefrierbüchsen behandelt.

Nach dieser Vorschrift darf ich keine besondere Anweisung zur

Mandelmilch

geben, da sie schon unter diesem Gefrorenen mit begriffen ist; dagegen aber will ich Sie einen andern

Kühltrank von Haselnüssen

Bereiten lernen. Zu $\frac{1}{4}$ Pfund abgebrühter Nüsse nimmt man noch $\frac{1}{4}$ Pfund von den bekannten vier kühlenden Saamen, welche Sie in jeder Apotheke bekommen, stößt alles zusammen in einem Mörsel fein, wobei man es von Zeit zu Zeit mit ein wenig Wasser anfeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden. Dieses Gestoßene mischt man unter eine Kanne Wasser, seihet es durch ein Tuch, wirft noch $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker hinein, und drückt den Saft von einer halben Eitrone hinzu. Wenn der Zucker völlig zergangen ist, wird es noch einmal durch ein Tuch geseiht, und dann im Kessel zum Gebrauch verwahrt.

Verlangen Sie aber lieber warme Getränke von dieser Frucht, so können Sie

Kaffee von Haselnüssen

machen, wenn Sie dieselben schälen, klein schneiden, und rösten, oder in der Kaffeetrommel brennen. Die Nüsse müssen hierzu stark getrocknet, und scharf gebrannt werden.

Oder beliebt Ihnen

Chokolade von Haselnüssen,

so wird die Schale von den Nüssen abgezogen, dieselben in Stückchen geschnitten, und in einem mäßig warmen Ofen abgetrocknet. Alsdann röstet man sie in einer Pfanne, stößt sie mit Zucker in einem Mörser, und füllt sie in Formen. Will man nun Gebrauch davon machen, so kocht man es nach Gefallen in Milch, schlägt es durch ein Haarsieb, legirt es mit Eiern, und würzt es nach Belieben.

Die wichtigste Benutzung dieser Früchte für die Hauehaltung ist nun aber wieder das

Dehl aus Haselnüssen

welches bei guter Behandlung alle andere inländische Dehle wo nicht übertrifft, doch wenigstens den feinsten an die Seite gesetzt werden kann.

Bei einem großen Vorrath von Nüssen kann man das Dehl auf einer gewöhnlichen Dehlmühle gewinnen, wozu ich Ihnen keine besondere Anweisung geben darf, da wir schon bei unsrer Wald-Industrie Dehl von dergleichen ähnlichen Früchten gemacht haben. Nur so viel muß ich dabei bemerken, daß die Nüsse dazu völlig ausgereift, und auf einem lustigen Boden wohl ausgetrocknet seyn müssen, damit sie nicht ranzig sind, und das Dehl also einen scharfen üblen Geschmack bekommt. Man erhält halb so viel Dehl, als die Nüsse am Gewicht betragen.

Die Dehlkuchen, welche man davon erhält, dürfen nicht allein für das Vieh benutzt werden, sondern sie dienen noch zur Speise für die Menschen, indem man z. B. eine sehr wohlschmeckende Suppe daraus bereitet, wenn man sie in Milch kocht, durch ein Haarsieb treibt, mit Eiern abzieht, und mit Zucker und Zimmt abwürzt.

Wollen Sie aber mit dem Dehlpressen einen Versuch im Kleinen machen, so stoßen Sie eine beliebige Quan-

tirt Nüsse in einem Mörser mit einer hölzernen Keule ganz gemacht; dann gießen Sie Wasser darauf, und lassen Sie eine Stunde lang ruhig stehen. Nach Verlauf derselben werden die Haselnüsse stärker gestossen, und endlich zwischen zwei kleinen Brettern vermittelst einer Presse ausgepresst. Aus 3 Pfund geschälter Haselnüsse kann man wohl 2 Pfund herrliches Oehl gewinnen, welches in allen Fällen die Stelle des Mandelöhl's vertreten, und auch an Speifen gebraucht werden kann.

Haben Sie nun eine reichliche Ernte gehabt, und wollen den besten und mannigfaltigsten Gebrauch davon machen, so müssen Sie auch Ihre Sorgfalt dahin richten, die

Haselnüsse wohl aufzubewahren.

Ob man nun gleich die wilden Früchte schwerlich auf den Nachtisch bringt, so könnten sich doch wohl Liebhaber finden, welche sie, in Ermangelung edler Sorten auf den Tisch verlangen; und um die Haselnüsse also lange frisch zu erhalten, so können wir bald beim Abnehmen einen Theil dieser Früchte nicht nur in den grünen Schalen lassen, sondern auch mit denselben im Keller auf feuchten Sand legen, da sie sich noch eine Zeit lang bei ihrer Güte erhalten.

Die übrigen Nüsse, nachdem sie aus ihren grünen Schalen gemacht sind, müssen auf einem luftigen Boden dünn auseinander gebreitet und gemacht getrocknet werden. Ist dieß geschehen, so werden sie in leinenen Beuteln an einem trocknen Orte aufgehängt; aber ja nicht in Kisten eingepackt, weil sie darin leicht multricht werden, oder einen Kiengeschmack annehmen könnten.

Wollten wir endlich noch zum frischen Genuß diese aufbewahren

Haselnüsse auffrischen

so müssen wir sie aus den Schalen nehmen, in Milch einweichen, und wenn sie ein wenig aufgequollen sind, die braune Haut ablösen.

Nach diesen Schalenfrüchten lassen Sie uns wieder eine wilde Obstfrucht vornehmen, welche ebenfalls auf einem Strauche wächst, nämlich:

die Schlehen.

So herbe diese Frucht zum frischen Genuß ist, so herrlich wird sie durch die Kunst des Conditors und — einer geschickten Hausmutter, welche die

Schlehen einmachen,

wozu uns verschiedene Wege offen stehen.

1) Man kann sie schon unreif in Zucker einlegen: man nimmt sie hierzu, wenn sie noch hart sind, zersieht sie mit einer Spicknadel an etlichen Stellen, und wirft sie in heißes Wasser, worin man sie zugedeckt so lange stehen läßt, bis sie wieder grün werden. Während man nun so viel Zucker, als die Schlehen schwer sind, läutert, nimmt man die Schlehen aus dem Wasser, läßt sie abtrocknen, und dann in dem Zucker sieden, bis sie weich sind. Hierauf werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, und in die Aufbewahrungsgefäße gethan; der Zucker aber wird zur gehörigen Dicke nachgefotten, und wenn er abgekühlt ist, über die Schlehen gefüllt. Sollte er sich mit der Zeit entlassen, so wird er abgeseiht, und wieder eingefotten.

2) Man dreht den Schlehen, die man zum Einmachen bestimmt hat, die Stiele behutsam aus, damit der Saft nicht herausgeht; legt sie alsdann in das Einmachgefäß, oder in ein kleines eichnes Fäßchen, und streut gröblich gestoßene Nelken, Zimmt und Muskatblumen dazwischen. Siedet sodann Zucker ab, so daß er noch

dieser ist, als geläuterter Zucker, gießt ihn, wenn er noch wärmer als laulich ist, daran, so daß er über die Schlehen geht, macht es zu, und verwahrt es an einem kühlen Orte. Wenn man nach einigen Tagen nachsieht, so wird man finden, daß sie einen lieblichen Saft bekommen haben. Sollte dieser zu dünn seyn, so muß man noch gestoßenen Zucker nachstreuen. Diese Schlehen mit dem Saft dienen nicht nur zu einem Labfal für Kranke, sondern man kann auch geschwind Wein daraus machen, wenn man den Saft unter guten Wein mischt. Die Schlehen halten sich gut, und können als Sallat zu Braten aufgesetzt werden.

3) Man bereitet die Schlehen wie zuvor, und legt sie mit ganzen Nelken und geschnittenem Zimmt in ein irdenes oder steinguthnes Gefäß. Hernach zerstoßt man andere Schlehen in einem Mörser, preßt den Saft durch, und läßt ein Quartierchen davon mit einem halben Pfunde Zucker ununterbrochen, doch nicht allzustark sieden. Wenn er anfängt Fäden zu ziehen, so hebt man ihn vom Feuer, füllt ihn über die Schlehen, und beschwert sie mit einem Gewichte. Nach 14 Tagen seihet man den Saft wieder ab, übersiedet ihn nochmals, und füllt ihn, wenn er erkaltet ist, wieder darüber. Dieses wiederholt man so oft, als die Brähe sich auf den Schlehen entläßt oder verdünnt.

4) Man kann auch die Schlehen in Honig einlegen: hierzu gießt man auf ein Quart Honig ein Quart Wasser, läßt es zusammen sieden, schäumt es wohl ab, läutert es mit zerklopftem Eiweiß, und läßt es so lange kochen, bis der Honig wieder anfängt dick zu werden. Unterdessen legt man die Schlehen in das Einmachegefäß, und gießt den Honig, wenn er wieder abgekühlt ist, darüber. Einige verbessern dieses Eingemachte noch dadurch, daß sie die Schlehen grün einlegen, indem sie die reifen Schlehen in heißes Wasser werfen, dann wieder in fri-

schem abkühlen, und endlich die blaue Haut abziehen; übrigenß aber, wie oben gesagt, verfahren.

5) Man legt völlig reife Schlehen mit Senfkörnern in einem Steintopf, streut Lorbeerblätter dazwischen, kocht Weisbieressig, und füllt ihn, wenn er wieder erkaltet ist, über die Schlehen. Beim Genuß dieser Schlehen streut man Zucker darauf.

Auf ähnliche Art kann man nun die

Schlehen als Surrogat der Oliven

zubereiten. Hierzu nimmt man die Schlehen, wenn sie noch unreif und grün sind, legt sie mit grünem Fenchel und Lorbeerblättern in ein Faßchen ein, und füllt die Zwischenräume mit einer Salzlacke voll, die so mit Salz übersättigt ist, daß keines mehr darin zergehen will, sondern unaufgelöst zu Boden fällt. Wenn nun diese Schlehen ganz mit der Salzlacke bedeckt sind, spündet man das Faßchen zu, da sie in 3 Monaten durchzogen und brauchbar seyn werden. Denn wenn sie auch nicht besonders aufgesetzt werden könnten, so sind sie doch zu Saucen an die Speisen zu brauchen. Sollten sie zu gesalzen seyn, so kann man sie auswässern.

Andere kochen die Schlehen einmal mit Weinessig auf, legen sie dann mit Lorbeerblättern, Dragun, Pfefferkraut und beliebigem Gewürz in das Einmachegesäß, und füllen scharfen Weinessig darüber, daß sie ganz damit bedeckt sind.

Will man

Saft von Schlehen

Bereiten, so macht man dieselben von den Stielen los, und läßt sie über dem Feuer zerkothen, wobei sie jedoch fleißig mit einem hölzernen Rührlöffel umgerührt werden, damit sie nicht anbrennen, und sich von den Kernen ablösen. Dann treibt man sie durch einen Durchschlag oder dräthernes

Sieb, und läßt den klar durchgetriebnen Saft von neuem kochen, versüßt ihn mit Zucker nach Gefallen, und läßt ihn so lange kochen, bis er, wenn er erkaltet ist, steif wird, und sich schneiden läßt. Man verwahrt ihn alsdann in einem Gefäße von Steingut; und wenn er sich mit der Zeit verdünnen wollte, so läßt man ihn wieder einsieden.

Am allgemeinsten ist die Benutzung dieser Früchte zu

Schlehenwein

bekannt, jedoch wird derselbe auf verschiedene Art fabricirt, zu denen ich Ihnen einige Anweisungen beifügen will.

1) Man nimmt auf einen Anker guten Franzwein $\frac{2}{3}$ eines Viertelschessels Schlehen, läßt sie aus, und zerstoßt sie mit den Kernen im Mörser. Alsdann zerstoßt man auch $2\frac{1}{2}$ Loth bitter Mandeln, $\frac{2}{3}$ Quentchen Zimmt, und $\frac{1}{2}$ Quentchen Gewürznelken; und thut es alles zusammen in das Faß, nagelt nun ein Haartuch darauf, und ein andres unter den obersten Boden, spündet das Faß zu, gießt den Wein darauf, und läßt ihn stehen. Er wird zum öftern abgezapft, und wieder darauf gefüllt, welches das Klarwerden befördert. In 14 Tagen kann man ihn in Bouteillen füllen.

2) Man nimmt auf einen Anker Franzwein 10 Meßen Schlehen, welche ausgelesen und gestoßen werden. Die Schlehen dürfen nicht zu früh abgepflückt werden, damit sie erst ein wenig welken, und vom ersten Reif getroffen werden; doch muß man auch mit ihrer Einerte nicht allzulange zaudern, weil sie sonst den Saft verlieren. Drei Theile Schlehen werden gestoßen, der vierte Theil aber wird ganz unter die übrigen gerührt. Alsdann nimmt man ein Faß, auf welchem Wein gewesen ist, und läßt das Spundloch so groß machen, daß man mit der Hand die Schlehen einfüllen kann.

Hat das Faß einen sauern Geruch, so läßt man es ausbrennen. Vor den Zapfen wird inwendig ein Haartuch befestigt, damit der Saft klar durchläuft. In dieses Faß thut man die Schlehen, und gießt weißen Franzwein darauf, doch so, daß es nicht ganz voll ist. Man rührt die Schlehen in einer Zeit von 14 Tagen täglich mit einem breiten glatt polirten Holze, dann wird das Faß vollgefüllt, und muß so einige Tage ruhig liegen. Nachher zapft man alle Tage eine Boutheille von diesem Schlehenw ein ab, und gießt ihn wieder auf, bis er klar ist.

Wenn dieß gehörig in Acht genommen wird, so kann man bis auf den letzten Tropfen klaren Wein haben.

3) Man nimmt rechte reife Schlehen, welche man auf Bretern trocknet, oder in einem Ofen abtrocknet; alsdann werden sie mit den Kernen gestoßen, und in ein Säckchen gethan; in ein andres Säckchen thut man ein Loth gebrochne Zimmt und ein Loth Würznelken. Beides hängt man in ein Ankerfaß, und thut 3 zerschnittene Citronen dazu, auch ein Pfund in Stücken zerschlagenen Zucker. Das Faß füllt man mit gutem Landwein. Dasselbe muß übrigens wie das vorige verwahrt seyn; und wenn der Wein klar ist, muß er auf Boutheillen gezogen werden. Dieses ist ein sehr angenehmer Wein.

4) Man pflegt auch in Weinländern frische oder gebackne Schlehen zu stoßen, in ein Faßchen zu thun, und süßen Most darauf zu füllen, da man denn beides zusammen, wie gewöhnlich, vergähren läßt.

Wenn man den Wein in Boutheillen füllt, so kann man aus dem Rückstande noch

Brantweinbrennen.

Hat man aber keinen Wein, und wollte seine Schlehenernte bloß zu Brantwein anwenden, so muß man nach folgender Vorschrift verfahren:

Die Schlehen werden so lange zerstoßen oder zerquetscht, bis sie flüssig sind; sollten sie nicht Feuchtigkeit genug haben, so kann man noch ein wenig Wasser angießen, sie in das Faß füllen und den Deckel zuschließen. Sobald die Masse ruhig ist, wird sie in Gährung gerathen, und innerhalb 14 Tagen oder 3 Wochen den gehörigen Grad erreichen, welches man daraus erkennt, wenn sich auf der Oberfläche ein Schaum oder eine Art von Hefen angefügt hat. Nun kann die Masse in die Brantweinblase gefüllt und, wie bekannt, abgezogen werden; wobei man jedoch das Feuer genau beobachten muß. Denn ist es zu stark, so läuft man Gefahr, daß die darin befindlichen Kerne, durch die starke Bewegung in den Hut getrieben werden, und den Helm verstopfen, da denn leicht ein Unglück entstehen kann; ist es aber zu schwach, so kann man den Weingeist nicht alle erhalten.

Dann ist aber noch die Abkühlung des Hutes in Acht zu nehmen; denn weil in dieser Masse verhältnißmäßig wenig Weingeist enthalten ist, so würde bei Vernachlässigung der Abkühlung sich derselbe zu sehr verflüchtigen, und nicht hinlänglich in Tropfen bilden. Da nun hierzu das bekannte Kühlfaß nicht hinreichend ist, so hat man eine eigne Geräthschaft dazu erfunden. Der Helm nämlich, oben vom Hut an, bis beinahe an die Vorlage, wird mit einem runden hohlen zylindrischen Kasten von Blech, der im Durchmesser etwa 3 Zoll dick ist, umgeben. Oben am Hut ist dieser Kasten mit einem Abzug versehen, der senkrecht herunter läuft, am Ende aber, nahe an der Vorlage, ist ein großer Trichter angebracht, der ebenfalls senkrecht auf dem Kasten befestigt ist, und also mit dem Kasten parallel geht. Der Trichter wird mit kaltem Wasser angefüllt, und durch den Trichter auch der Kasten, der den Helm umgiebt. Wenn das Wasser anfängt warm zu werden, so wird es, wegen seiner Leichtigkeit, gegen das kalte Wasser, durch den Abzug abgetrieben, und das kalte

Wasser wird von selbst in den Kasten eindringen, und also den Helm stets frisch erhalten. Ueberdieß muß man ihn aber noch stets durch ein mit Wasser angefeuchtes Tuch abkühlen, und die Borlage genau an den Helm anpassen und verkleistern. Eine dergleichen Verrichtung ist bei allen Arten von Obstbrantwein, als von Ebereschen, Holzapfeln, Feldbirnen, Bogelkirschen u. s. w. vorzüglich vortheilhaft und nöthig.

Will man nun aber diesem Schlehenbrantwein noch eine schöne Farbe geben, so muß man getrocknete oder gebackne Schlehen zerstoßen, und einige Zeit in einem leinenen Säckel in den Brantwein hängen.

Außer der Frucht dieses Baums kann man auch schon die Blüthen desselben benutzen: es ist bekannt, daß man die

Schlehenblüthe als Thee

trinkt; doch da dieser eben nicht wohlschmeckend, sondern vielmehr ein Gesundheitstrank ist, so gehört er auch eigentlich nicht in unser hausmütterliches Gebiet, sondern wir wollen ihn dem Arzt überlassen, und blos für uns die

Schlehenblüthe zu einer Farbe

benutzen, welche, wenn sie auch nicht zu den ganz ächten gehört, doch sehr schön ausfällt, und eine herrliche schwefelgelbe Farbe giebt.

Man sammlet hierzu die Schlehenblüthe bei heiterm trockenem Wetter, wenn sich eben die Blüthknospen formen, ehe sie aufgehen, und sich eröffnen. Alsdann werden sie an der Sonne, oder an der Ofenwärme getrocknet, und zum Gebrauch aufbewahrt. Wenn man nun färben will, werden sie zuvor in einer neuen irdenen Pfanne oder Tiegel gelb geröstet, und dann mit Wasser und Alaun die Farbe ausgezogen.

Man nimmt auf ein Pfund Garn oder Leinwand 8 Loth Blüthen, 1 Loth gepülverte Austerschale, und $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Alaun. Nachdem nun die Blüthe in der Pfanne ohne Wasser schön gelb geröstet ist, wobei man sich jedoch in Acht nehmen muß, daß sie nicht anbrennt oder braun wird, deshalb man sie fleißig mit einem hölzernen Löffel umrührt: so füllt man nach Bedarf frisches Wasser darauf, und läßt es so lange kochen, bis die Blüthen ganz weiß werden, und also ihre Farbe verloren haben. Alsdann wird die Brühe durch ein leinenes Tuch davon abgeseiht und die Blüthen wohl ausgedrückt. Hierauf wird die Brühe wieder über das Feuer gebracht, der Alaun und die Austerschalen nach und nach hinein gerührt, das Garn ebenfalls hinein gelegt, und eine halbe Stunde zusammen gekocht. Auf diese Art wird es eine sehr schöne schwefel- oder strohgelbe, schwerlich citrongelbe, niemals aber eine dunklere gelbe Farbe geben.

Aus dieser gelben Farbe kann man nun durch Vermischung mit Blau das schönste Apfelgrün von der Welt erhalten. Man macht eine blaue Farbe, indem man Berlinerblau zu einem sehr feinen Pulver reibt, mit Wasser verdünnt und dann Zinnsoluison, oder in Ermangelung dieser, wenigstens Citronsaft darein tröpfelt. Um nun hieraus die grüne Farbe zu bereiten, mischt man beide Farben zusammen. Wie viel man von der einen oder andern Farbe bei dieser Mischung nehmen soll, hängt blos von unserm Geschmack ab; ist nun aber die Farbe nach Wunsche ausgefallen, so legt man die gebleichten und feucht gemachten Garne hinein, und läßt sie so lange darin liegen, bis sie die Couleur angenommen haben, dann werden sie rein ausgewaschen, und im Schatten abgetrocknet.

Vergleichen gefärbtes Leinen hält keine Wasche mit scharfen Laugen aus, dagegen ist es sehr vortheilhaft, wenn man beim Waschen ein wenig Weinessig unter das Wasser gießt.

Wenn man bei diesem Apfelgrün mehr Gelb als Blau zur Mischung nimmt, so kann man ein eben so schönes Celadongrün bereiten, wenn man viel Blau und wenig Gelb nimmt.

Da wir nun schon einmal, meine Liebe, unsere Zunge zu herben Früchten gewöhnt haben, die wir jedoch durch Zucker lieblich zu machen wissen, so lassen Sie uns noch von einem Strauche die Früchte ablesen, und

Verberiszenbeeren

einernten. Zwar kann man diese Beeren nicht frisch genießen, aber dagegen auf mancherlei Art

eingemachte Verberiszen

bereiten.

1) Man macht schöne reife Beeren von den Stielen, rißt sie auf der Seite mit einer Nadel auf, nimmt die Kerne sauber heraus, und schüttet sie in ein Einmacheglas mit fein zerstoßenem Zucker fest ein. Hierauf setzt man das Gefäß ein paar Wochen an die Sonne. Sollte die Brühe darauf mit der Zeit zu dünne werden, so gießt man sie ab, läßt sie auffieden, und giebt sie, wenn sie erkaltet ist, wieder darüber.

2) Von längerer Dauer sind sie nach folgender Vorschrift: Man pflückt die schönsten Beeren mit den Stielen, rißt jede Beere der Länge nach mit einer spizigen Nadel auf, und sprengt die Kerne heraus, worauf man 5 oder 6 Träubchen zusammen bindet. Zu 2 Pfund nimmt man $2\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, läutert und siedet ihn bis er spinnt: läßt die Beeren darin aufkochen, bis der Saft roth wird; schäumt sie wohl ab; nimmt sie vom Feuer, und läßt sie erkalten. Hierauf nimmt man die Verberiszensträuschen heraus, legt sie in das Einmachegefäß, siedet den Syrup zur gehörigen Dike nach, und füllt ihn erkaltet wieder darauf.

3) Aus den also eingemachten Beeren kann man ohne Mühe trocken eingemachte Berberitzen machen, indem man sie wie die vorigen behandelt; wenn man aber selbige aus dem Syrup heraus nimmt, schichtet man sie nicht in das Einmacheglas, sondern bestreut sie mit frischem gestoßenem Zucker, welcher zuvor durch ein Haarsieb gesiebt worden ist, und läßt sie auf einem Blech am warmen Ofen trocknen.

4) Man kann auch diese Beeren in Essig einlegen, indem man dieselben recht reif, aber nicht weck vom Strauche samlet; sodann auf ein Quart Weinessig, drei Pfund Zucker, ein Loth Zimmt und $\frac{1}{2}$ Loth Nelken nimmt, alles zusammen zu einem Syrup in einem verzinnten Kasserol kocht, und über die Beeren, welche zuvor in ein Einmachegesäß eingelegt worden, nach dem Erkalten füllt, so bleiben sie 8 Tage stehen. Dann seihet man den Essig ab, läßt ihn zur vorigen Dicke einsieden, und giebt ihn erkaltet wieder über die Beeren. Endlich nach 8 Tagen läßt man den Essig mit den Beeren zusammen aufkochen, doch daß die nicht zerplazen, thut sie zuletzt in die Einmachegeschirre, und füllt den Essig darauf, daß sie damit bedeckt sind.

Germershausen lehrt uns auch ein

Latwerg von Berberitzen

machen: Es werden, sagt er, die Beeren zerstoßen, und mit ein wenig warmem Wasser durch einen leinenenbeutel gepreßt. Der so erhaltene Saft wird durch ein Haarsieb geseiht, und dann über Kohlen eingekocht, bis er einige Konsistenz gewinnt. Hierzu thut man so viel Zucker, als der Saft schwer ist, und läßt es zusammen kochen, bis es die gehörige Dicke hat.

Nach einer andern Vorschrift zu dieser

Marmelade von Berberitzen

läßt man 2 Pfund Beeren mit einem Viertelquart Wasser

auf dem Feuer kochen, bis sie aufspringen; dann treibt man sie durch ein Haarsieb, und läßt sie dick einsieden. Hierauf siedet man 3 Pfund Zucker federmäßig, mischt ihn zu den Beeren, setzt sie über das Feuer und rührt sie beständig mit einem hölzernen Spatel, bis sie bald kochen wollen, da man sie sofort abhebt, und in die Aufbewahrungsgefäße füllt.

Am nützlichsten ist der

Saft von Berberizen.

Wenn die Beeren reif sind, und ein paar Nachtfröste bekommen haben, so pflückt man sie ab, zerreibt sie, drückt den Saft aus, gießt ihn in ein irdenes oder gläsernes Geschirr, und stellt ihn an einen sichern Ort, damit sich die Unreinigkeiten zu Boden setzen können. Hierauf klärt man ihn behutsam ab, gießt ihn durch ein Haarsieb in Bouteillen, die man jedoch nicht ganz voll füllen muß, und gießt feines Provençeröhl darauf, so erhält er sich Jahre lang.

Dieser Saft kann anstatt der Citronensäure an alle Speisen genommen werden, und giebt noch den Vortheil, daß dieselben eine angenehme Couleur annehmen, welches den Saucen, Geleen und dergl. einen größern Werth giebt. Auch kann man Punsch hiervon machen.

Eine

Gelee von Berberizen

verfertigt man auf folgende Art. Man nimmt recht reife Beeren, macht die Kerne heraus, und gießt so viel Wasser darauf, daß sie ganz davon bedeckt sind. Hiermit läßt man sie ungefähr 20 mal aufwallen, und drückt sie dann durch ein Sieb. Sie müssen auf vollem Feuer kochen, daß sie nicht schwarz werden, und der Saft recht klar ist. Hierzu mischt man so viel Zucker, welcher zuvor geläutert und nach Art des Gebrochenen gesotten ist, als der Saft

am Gewicht beträgt, und läßt es zusammen kochen. Nach dem ersten Sude schäumt man ihn ab, setzt ihn wieder auf's Feuer, und läßt ihn kochen, bis die Gallerte breit und glatt vom Löffel abfällt. Alsdann kann man sie, wenn sie ein wenig erkaltet ist, in die Einmachegläser füllen.

Zur Erquickung im Sommer kann nichts angenehmeres gefunden werden, als

Gefrorenes von Berberitzen.

1) Zuerst wollen wir Rahmgefrorenes versuchen. Man zerdrückt hierzu $\frac{1}{2}$ Pfund Beeren in ein irdenes oder steinguthnes Geschir, gießt $\frac{1}{2}$ Pfund feinen geläuterten, und bis zum Fluge eingesottenen Zucker warm darauf, läßt es über Feuer, im Marienbade, (d. h. das Geschir mit den Beeren wird in ein Kasserol mit Wasser gesetzt) eine Viertelstunde ziehen, drückt dann den Saft mit dem Zucker in $\frac{1}{2}$ Pfund gute Sahne durch ein Tuch, rührt alles durch einander, und läßt es gefrieren.

2) Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund reife Beeren, zerdrückt dieselben mit einem hölzernen Löffel, und gießt ein halbes Pfund kochendes Wasser darauf; sodann setzt man das Geschir in ein Kasserol mit kochendem Wasser auf's Feuer, und läßt es eine halbe Stunde kochen, seihet den Saft durch ein Haarsieb, thut ein Pfund in $\frac{1}{2}$ Pfund Wasser geläuterten Zucker dazu, läßt es kalt werden, und zuletzt gefrieren.

Das letzte, was wir in der Schule des Conditors mit einander lernen wollen, mögen

Morsellen von Berberitzen

seyn. Man nimmt so viel feinen geriebenen Zucker, als man will, und gießt den ausgepressten und filtrirten Berberitzensaft darunter, so, daß der Zucker ganz damit durchzogen und angefeuchtet ist. Dann kann man nach Belieben geschnittene

Citronschalen und Pistaziennüßchen darunter mischen, es auf eine Marmorplatte oder zinnernes Blech thun, und die Würfellen davon formen.

Zu so viel süßen Delikatessen werden wir vielleicht auch ein gutes Getränk verlangen; nun dann, so mag es ein

Punsch von Berberitzen

seyn. Hierzu bedient man sich nun des ungekochten Berberitzenfastes, welchen ich oben schon zum Gebrauch an Speisen empfohlen habe; hiervon nimmt man 1 Theil, auf 3 Theile Arrack, 2 Theile Zucker, und 6 Theile Wasser, und der Punsch wird dem Citronpunsch, wo nicht übertreffen, doch wenigstens an Güte gleich seyn.

Oder man nimmt $\frac{3}{4}$ Quart Thee, $\frac{1}{4}$ Quart Arrack oder Rum, $\frac{1}{2}$ Quart Berberitzenfast und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, mischt alles untereinander, und wenn der Zucker aufgelöst ist, so ist das Getränk fertig.

Wollen Sie aber lieber

Brantwein von Berberitzen

brauen, so verweise ich Sie auf meine vorhergehenden Briefe, wo wir schon so mancherlei Brantwein fabricirt haben; besonders auf die Vorschrift vom Brantwein aus den Ebereschen. Es ist daher hier nicht nöthig, eine besondere Anweisung dazu zu geben.

Endlich erhalten wir noch

ein Salz von Berberitzen zum Fleck- ausmachen,

welches noch wirksamer, als die Citronensäure ist.

Man nimmt hierzu reife Berberitzen, preßt den Saft aus, und drückt den 12ten Theil Citronsaft dazu. Hierauf läßt man das Gemische bei gelindem Feuer so lange kochen, bis es sich mit einem Häutchen überzieht. Dann

feihet man es durch ein Etüet Flanell oder doppelt Fließ-Papier, und setzt den Abguß an einen kühlen Ort. In ein paar Tagen werden sich am Boden, so wie am Rande des Gefäßes, Salzkristallen ansetzen, die man nach dem Abgießen des Saftes herausnimmt und aufbewahrt. Den Ueberrest des Flüssigen siedet man von neuem, und verfährt damit, wie mit dem ersten, und fährt damit so lange fort, als die Masse beträchtlich ist.

Nicht nur die Früchte, sondern auch andre Theile dieses Strauches können noch in der Oekonomie benutzt werden: indem wir z. B.

Thee aus den Blättern der Verberigen ziehen können, wenn wir die jungen Blätter, sobald sie ausschlagen, abschläcken, und mit kochendem Wasser brühen.

Auch kann man eine

gelbe Farbe aus der Wurzel des Verberigenstrauchs

gewinnen.

Selbst die aus den Verberigen ausgemachten Kerne dürfen nicht als unnütz weggeworfen werden: man ödert vielmehr dieselben sorgfältig, und gebraucht die

Verberigenkerne um rothem Weine die verlorne Farbe wieder zu geben,

weshalb man sie in ein Säckchen füllt, und in das Weinsfaß hängt, wovon der Wein in einigen Tagen roth wird.

Da aber dieß keinen großen Vortheil in unserer Oekonomie bringt, und wir bereitsamere Farbenmittel in Menge haben, so wollen wir uns dabei nicht länger verweilen.

Denn wenn Sie so müde vom Lesen sind, als ich vom Schreiben bin, so ist es Zeit, daß ich die Feder aus der Hand lege. Schreiben Sie mir bald wieder,

P

meine Liebe, und überzeugen Sie mich dadurch, daß Sie fortfahren, so liebevoll an mich zu denken, als ich an Sie.

Fünfzehnter Brief.

Unter den vielen Beerensträuchern, welche wir im Walde in Menge finden, verdient die Himbeere mit Recht den Vorzug: man hat sie daher nicht bloß den ländlichen Waldbewohnern überlassen, sondern die Conditoren und Hausmütter in Städten wissen die herrlichsten Delikatessen zu bereiten. In dieser Hinsicht also ist es beinahe überflüssig, Ihnen Vorschriften zu ihrer Zubereitung zu überschreiben: indessen vielleicht sind Ihnen dennoch nicht alle Benutzungsarten bekannt, und ich hätte denn doch das Verdienst, Ihnen etwas neues zu sagen. Ueberdies würde in unserer Forstökonomie eine bemerkbare Lücke entstehen, wenn ich eine so schätzbare Waldfrucht übergehen wollte. Erlauben Sie daher, daß ich mit der

Kalten Schale von Himbeeren

anfangen, und bis zum Nachtisch fortfahre, unsre Tafel mit dieser Frucht zu besetzen.

Man muß zuvörderst die Himbeeren zu jedem Gebrauch wohl auslesen und untersuchen, weil sich nicht nur bald kleine Würmer oder Maden darin erzeugen, sondern sich auch leicht Feldwanzen daran setzen, und ihnen einen widerlichen Geschmack mittheilen.

Hat man sie nun ausgesucht und abgewaschen, so darf man nur weißen Franzwein darauf gießen, und sie nach Belieben versüßen, ohne irgend einiges Gewürz hinzu zu thun, weil die Beeren schon an sich einen aromatischen Geschmack haben.

Anstatt dieser einfachen kalten Schale kann man auch eine etwas gekünsteltere bereiten. Man schüttet die Beeren hierzu in einen neuen Topf, und setzt denselben in ein tiefes Kasserol oder Kessel mit heißem Wasser über Feuer, da denn die Beeren aufspringen, und den Saft gehen lassen. Diesen Saft nun klärt man durch ein Haarsieb ab, vermischt ihn nach Gefallen mit Wasser, Wein und Zucker, und läßt ihn eine Stunde kochen, bis er die gehörige Dicke einer Suppe erhält, weshalb man auch wohl ein wenig Himbeergelee hinzu thut. Man kann sie nun nach Belieben kalt oder warm auftragen, doch hat das letzte den Vorzug, und Bisquit oder Mandelgebäckenes darenin legen.

Auf gleiche Art kann man auch eine

Brühe von Himbeeren

über allerlei Geflügel machen; wenn man zu diesem Saft kein Wasser, sondern blos Wein gießt, und es zu mehrerer Consistenz oder Dicke einsieden läßt.

Ob man gleich auch den Saucen jederzeit einen Himbeerengeschmack beibringen kann, wenn man zu den gewöhnlichen sauren Brühen anstatt des gemeinen Weinessigs Himbeereffig nimmt.

Wollen Sie einmal Ihre Gäste mit einer

Kreme von Himbeeren

bewirthen, so können Sie unter folgenden beiden Vorschriften wählen.

1) Man siedet eine Kanne gute Sahne mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker ab, und läßt ihn zur Hälfte einkochen, wenn dieselbe wieder erkaltet ist, mischt man $\frac{1}{4}$ Pfund zerstoßene Himbeeren dazu, zerklöpft ferner 3 frische Eierdotter, zieht sie nach und nach unter die Sahne, treibt sie durch ein Sieb, und bringt es wieder über gelindes Feuer, damit die Eier unter beständigem Rühren gar werden, doch ohne

daß man sie kochen läßt. Wenn die Sahne dick zu werden beginnt, hebt man sie vom Feuer, wirft einer Erbse groß Milchlab hinein, und läßt es in einer Schale auf dem Ofen fest werden. Vor dem Auftragen kann man es auch auf Eis zu mehrerer Kühlung erkalten lassen.

2) Man zerdrückt 2 Pfund Himbeeren, und streicht sie durch ein Haarsieb, schlägt sodann 16 Eierdotter mit 2 Tassen Wein klar, mischt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und den durchgetriebenen Himbeersaft darunter, und quirlt es über Kohlen zu einem dicken Schaum, welchen man in der Schüssel zierlich aufthürmt, und kalt zur Tafel giebt.

Die Hauptzierde einer Tafel aber ist wohl eine

Torte von Himbeeren.

Lassen Sie uns hierzu die Beeren durchlesen, mit Wasser reinigen, und dann auf einem Sieb ablaufen und abtrocknen. Hierauf vermischt man sie mit fein geriebenem Zucker, gestoßenem Zimmt und abgeriebener Citronschale; wenn die Beeren sehr saftig sind, so ist es nöthig, daß man etwas gestoßenen Zwieback darunter mischt. Sodann verfertigt man die Torte von mürbem- oder Blätterteig, und streicht diese Fülle hinein.

Zum

Marcipan von Himbeeren

nimmt man 1 Pfund süße Mandeln, welche zuvor gebrüht, abgeschält und fein gestoßen worden, worunter man zwei Hände voll Himbeeren mischt, und noch einmal mit einander durchstößt, daß beides gleich mit einander vermischt ist. Dann siedet man ein Pfund Zucker nach großer Federart, thut die vorige Mischung dazu, und läßt es so lange über einem gelinden Feuer stehen, bis sich dieser Teig nicht mehr an das Gefäß anhängt. Nun ist es Zeit, ihn vom Feuer zu heben, und nachdem er kalt geworden, mit dem Eiweiß von 2 Eiern und etwas feinem Zucker

noch einmal im Mörser zu stoßen, bis sich das Eiweiß gänzlich darunter gezogen hat, da man dann die Marzipanstücke nach Belieben daraus formiren und in einem gelind geheizten Ofen abbacken kann. Wenn sie wieder heraus gezogen worden, kann man ein Zuckereis von Eiweiß, Zucker und Citronsaft darauf machen, und im Ofen abtrocknen lassen. Eine der größten Herzstärkungen, besonders für Kranke, sind die

eingemachten Himbeeren,

welche man nach verschiedenen Methoden bereiten kann.

1) Da diese Beeren sehr weich sind, so muß man sie mit möglichster Behutsamkeit behandeln. Daher es einige gar nicht wagen, sie über das Feuer zu bringen. Sie thun blos die Beeren in eine breite Schüssel, gießen den gesottenen Zucker, wenn er noch warm, aber nicht mehr heiß ist, darüber, und lassen sie so eine halbe Stunde damit durchziehen; nachher seihen sie den Zucker wieder ab, siedeln ihn auf, und füllen ihn von neuem darauf. Dieses wird 8 bis 9 mal wiederholt; das leztmal thut man die Beeren in die Einmachegefäße, läßt den Zucker gehörig dick einkochen, und gießt ihn, wenn er etwas verkühlt ist, darüber.

2) Andere lassen sie zwar kochen, aber ohne sie anzurühren oder zu bewegen, indem sie ungefähr 1 Pfund Himbeeren mit $\frac{3}{4}$ Pfund fein geriebenem Zucker schichtweise in ein flaches Kasserol einlegen, doch so, daß die unterste und oberste Schicht von Zucker ist. In dieser Lage lassen Sie nun das Geschir etwa 2 Tage ruhig stehen; dann bringen sie es über ein gelindes Kohlenfeuer, und lassen es so lange siedeln, bis der Saft darauf dick genug ist.

3) Diejenigen, welche noch etwas dreister damit umgehen, siedeln erst so viel Zucker, als die Himbeeren schwer sind, sadenmäßig, dann heben sie ihn vom Feuer, daß er etwas verkühlt, schütten die Beeren hinein, und lassen

sie einmal damit aufwallen. Nun werden die Beeren mit einem Schaumlöffel herausgenommen, und in die Einmachgläser gethan, der Syrup aber noch zur gehörigen Consistenz nachgesotren, und endlich darüber gefüllt.

Wenn sich der Syrup auf eingemachten Himbeeren verdünnt oder entläßt, welches wegen ihres Saftes leicht geschieht, so muß man ihn abseihen und wieder nach dem Erkalten darauf füllen.

4) Man kann die Himbeeren auch mit Himbeersaft einmachen: man preßt hierzu aus einem guten Theil Himbeeren den Saft, und läßt ihn ein paar Tage ruhig stehen, damit sich das Dicke zu Boden setze, und man das Klare oben abseihen kann. Zu diesem klaren Saft thut man nun 2 Theile feinen Zucker, und läßt es unter fleißigem Abschäumen so lange zusammen kochen, bis es wie ein Syrup wird; welchen man sofort über frische Himbeeren füllt, und zum Gebrauch aufbewahrt.

Wenn der Geschmack der Himbeeren matt und nicht pikant genug ist, kann man etwas sauren Kirchsafft, oder Johannisbeersafft darunter mischen.

Unter allen Fruchtsäften, welche wir an die Speisen brauchen, oder zur Abkühlung unter Wein oder Wasser zu Getränken mischen, schätze ich den

Saft von Himbeeren

vorzüglich hoch, da er selbst für Kranke oft Labfal und Arznei zugleich ist.

Man zerquetscht hierzu die Himbeeren und preßt sie aus; den Saft setzt man nun ein paar Tage in's Kühle, daß er sich völlig klärt. Dann läßt man auf ein Quart Saft ein Pfund Zucker zu Syrup kochen, thut den Saft dazu, und läßt beides zur gehörigen Saftdicke einkochen.

Auch den Geschmack dieses Saftes kann man nach Gefallen mit etwas Kirsch: Johannisbeeren: oder Berberitzen: Saft erhöhen.

Auch ein gutes

Kompot von Himbeeren

zu einem gebratenen Haselhuhn aufgesetzt, wird gewiß den Beifall Ihrer Tischgäste erhalten. Da diese Beeren aber eine sehr weiche Frucht sind, so müssen wir behutsam damit umgehen, damit sie sich nicht zermäßen. Man nimmt zu einer Affiette voll Beeren $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, läßt ihn nach großer Federart sieden, schüttet die Beeren hinein, nimmt das Kasserol dann vom Feuer, und bewegt es gelinde hin und her, daß sich die Beeren mit dem Zucker vermischen können. Nachdem sie nun noch eine Viertelstunde ruhig gestanden haben, und mit dem Zucker durchzogen sind, werden sie wieder über das Feuer gebracht, worauf man sie ein einzigesmal aufwallen läßt, und sofort anrichtet.

Um nun ferner die so beliebte

Gelee von Himbeeren

zu verfertigen, stehen uns zwei Wege offen, wobei wir entweder bei dem Koch oder bei dem Conditor in die Schule gehen müssen.

1) Man preßt 2 Pfund Saft aus Himbeeren, läßt diesen zur Hälfte einkochen, und mischt ihn unter ein halb Quart Gelee von Hirschhorn. Hierzu thut man noch ein halbes Quart Rheinwein, drei Viertelpfund Zucker und die Schale nebst dem Saft von 4 Citronen, filtrirt alles durch einen Geleebeutel, bis es klar ist, und setzt es dann in einer Schüssel in Keller, oder noch besser auf Eis.

Außer der Himbeerenzeit kann man auch diese Gelee, anstatt des frischen Saftes, mit eingemachtem Himbeersaft bereiten, da denn der Zucker wegbleiben muß: dagegen muß man anstatt eines halben, ein ganz Quart Rheinwein dazu gießen.

2) Man kann die Himbeeren in einen neuen Topf thun, und denselben in einen Kessel mit kochendem Wasser

sehen, damit sie auffspringen und den Saft gehen lassen: diesen klärt man durch ein Haarsieb ab, und mischt auf ein Pfund desselben $\frac{1}{2}$ Pfund fein geriebenen Zucker, welcher über mäßigem Kohlenfeuer nur eben zu schmelzen anfängt. Beides muß man so lange über dem Feuer unter stetem Umrühren stehen lassen, bis es an der Seite kleine Blasen wirft und eben kochen will. Dann ist es Zeit, es vom Feuer zu heben, und wenn es kalt ist, in die Gläser zu füllen.

3) Man läßt 2 Pfund Zucker nach Art des Gebrochenen, sieden, thut 3 Pfund ausgepressten Himbeersaft dazu, und läßt es zusammen unter fleißigem Abschäumen zu einem Syrup kochen, welcher, wenn man die Finger damit anfeuchtet, und dann von einander zieht, einen Faden giebt, der nicht leicht zerreißt. Dann kann man, wenn der Himbeersaft nicht zuvor gut abgelaßt war, denselben durch ein Haarsieb schlagen, und nun vollends sieden lassen, bis er breit vom Löffel fällt, da dann die Gelee fertig ist.

Will man die Gelee mit Kirsch- oder Johannisbeersaft versehen, so rechnet man so viel vom Himbeersaft ab.

Dieser Gelee mag nun

Gefrorenes von Himberen

folgen.

1) Man wäscht hierzu ein Pfund von Stielen gereinigte Himbeeren, und preßt sie durch ein Tuch; läutert ferner $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, siedet ihn bis zum Fluge, rührt $1\frac{1}{2}$ Pfund gute Sahne und den Himbeersaft darunter, und läßt es, wie gewöhnlich, gefrieren.

2) Man treibt 2 Pfund gereinigte Himbeeren durch ein Haarsieb, doch so, daß das Mark mit durchgeht. Als denn wird 1 Pfund feiner Zucker mit einem halben Pfund Saßw.asser geläutert, und nachdem es verkühlt ist, der

Saft von einer oder zwei Citronen darein gedrückt, die durchgetriebenen Himbeeren dazu gethan, in die Gefrierbüchse gefüllt, und wie andres Gefrorenes behandelt.

So herrlich alles bisher aus den Himbeeren zubereitet war; so ist doch noch der wichtigste Theil der Venußung übrig, indem wir noch allerlei Getränke und Flüssigkeiten daraus bereiten, wodurch wir Gesunden und Kranken eine Erquickung reichen können.

Das erste ist zur Sommerzeit ein kühlendes und wohlschmeckendes Getränke; ob es gleich nur

Wasser von Himbeeren

ist. Hierzu wird ein Pfund Beeren mit einem Quart Wasser ausgepreßt, ein Viertelpfund Zucker hinein geworfen, und so lange umgerührt, bis sich alles wohl vereinigt, und der Zucker aufgelöst hat.

Da man es dann sorgfältig filtrirt, und zum Gebrauch in's Kühle setzt. Doch darf man nicht mehr davon verfertigen, als man glaubt, daß der Kranke oder die Gesunden binnen 24 Stunden trinken werden, weil sich dieses Getränk nicht lange gut erhält.

Lassen Sie uns also ferner ein dauerhafteres geistigeres Getränk, nämlich:

Wein aus Himbeeren

bereiten, oder besser gesagt, wir wollen einen Saft machen, mit welchem wir den Franzwein versehen, und in der Geschwindigkeit zu Himbeerwein umschaffen können.

Zu diesem Behuf wird der Saft aus einem guten Theil Himbeeren gepreßt, und durch ein feines Haarsieb oder Tuch in eine Bouteille filtrirt; in diesen abgeklärten Saft wirft man nun nach Belieben etliche Stücke Zucker, und setzt ihn an die Sonne zum Destilliren, nachdem man ihn zuvor mit Löschpapier zudeckt und verbindet. Zwar kann man ihn im Nothfall auch von ferne an den Feuer

Heerd stellen, aber selten geräth er so gut, als an der Sonne. Nach 5 oder 6 Tagen bringt man die Bouteille an einen kühlen Ort, filtrirt sie alle 2 Tage durch ein Haarsieb, und wiederholt dieß so lange, bis der Saft klar ist, und nicht mehr aufgähret, wobei wohl drei Wochen vergehn können. Endlich verstopft man die Flaschen wohl, und setzt sie in den Keller.

Man muß die äußerste Aufmerksamkeit darauf wenden, daß dieser Saft im Anfange nicht sauer wird; so wie sich auch dieser Saft überhaupt nicht lange gut erhält. Man mischt hiervon so viel unter den Wein, als man für gut findet, um Farbe und Geschmack nach seinem Belieben zu erhalten; ist der Saft nicht süß genug, oder der Wein zu herbe, so setzt man noch etwas Zucker hinzu.

Vielleicht, meine Liebe, haben Sie Bienensstöcke — nun dann, so können Sie von Himbeeren und Honig noch ein liebliches Getränk brauen, und

Himbeermeth

machen. Die Himbeeren müssen hierzu in ein großes Gefäß gethan, und Wasser darauf gefüllt werden; nun bleiben sie einige Tage ruhig stehen, bis der Geschmack und die Farbe aus den Beeren in das Wasser übergegangen ist. Dann seihet man es durch einen Filtriersack ab, und mischt, je nachdem man es süß oder stark haben will, zu einem Quart Honig ein oder mehrere Quart dieses Himbeerwassers, läßt es zusammen aufsieden, und schäumt es wohl ab; sodann füllt man es in ein Fäßchen, und läßt es gähren. Um dieß zu befördern, wirft man eine Schnitte geröstete und mit Hefen bestrichene Semmel hinein, nimmt aber solche, sobald es in Gährung gebracht ist, wieder heraus, weil sie sonst dem Meth einen schlechten Geschmack zuziehen würde. Nach 5 oder 6 Tagen zieht man den Meth auf ein anderes Gefäß, wo möglich auf ein Weinfäß, und setzt es in den Keller. Um aber noch den

Wohlschmack zu erhöhen, kann man ein Säckchen mit Zimmt und Nelken darein hängen.

Ob Sie gleich noch

Brantwein von Himberen,

so wie von andern Waldfrüchten dieser Art brennen können, wozu ich Ihnen keine besondre Anweisung geben darf, sondern Sie auf meine vorhergehenden Briefe verweisen kann: so werden Sie doch zu Ihrem eignen Tischgebrauch einen

Katafia von Himbeeren

wohlschmeckender finden.

Zwei Pfund Himbeeren, welche man zuvor zerdrückt hat, werden mit zwei Quart guten Kornbrantwein in ein Gefäß geschüttet, dasselbe fest zugemacht, und so 4 bis 5 Tage hingeseht. Nach Verlauf derselben werden die Früchte nebst dem Brantwein durch ein Tuch gepreßt, und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimmt und Mustatenblüthen oder weißer Pfeffer nach Belieben dazu gethan.

Haben Sie etwa versäumt, diesen Katafia zur rechten Zeit zu machen, so können Sie ihn zu jeder Zeit fabriciren, wenn Sie eingemachten Himbeersaft nach Gefallen in Brantwein gießen, wenn Sie es nöthig finden, noch mit Zucker versüßen, und mit beliebigen wohlriechenden Sachen, als Gewürz, Ambra, Moschus und dergl. anmachen.

Den Beschluß von allen diesen guten Sachen mag nun noch der

Himbeereffig

machen. Soll derselbe bloß dazu dienen, den Speisen bei der Zurichtung einen angenehmen Geschmack beizubringen, so pflegt man ihn ohne Zucker zu bereiten: will man ihn aber zur Erquickung in großer Hitze oder für Kranke unteq

das Getränke mischen, so kann man ihn mit Zucker vermischen.

1) Man nimmt hierzu 1 Pfund Himbeeren, zerdrückt sie mit einem hölzernen Löffel in einem irdenen Geschirr, gießt ein Quart Weinessig darauf, und füllt es in eine Boutheille, die man zugestopft auf den lauen Feuerheerd, oder noch besser, an die Sonne setzt. Nach 8 Tagen kann man den Essig filtriren, und in kleinen Flaschen an einen kühlen Ort zur Verwahrung bringen.

2) Man gießt auf die Himbeeren so viel Weinessig, daß sie damit bedeckt sind, zerdrückt sie in dem Essig und läßt sie 24 Stunden damit ruhig stehen. Da man dann den Saft durch ein Tuch preßt, und unter geläuterten Zucker, welcher zuvor eingefotten ist, gießt. Je nachdem man das Süße liebt, kann man mehr oder weniger Zucker nehmen; man nimmt gewöhnlich auf $1\frac{1}{2}$ Quart Essig $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Beides, Saft und Zucker, muß nun mit einander noch einmal aufwallen, und dann kann man es in Boutheillen füllen und verwahren.

Ob wir gleich einen großen Vorrath von diesen Früchten auf mancherlei Art für die Zukunft zubereitet haben, so könnten Sie doch wohl mitten im Winter Appetit bekommen, eine Assiette gedämpfte Himbeeren oder ein Kompot davon auf den Tisch zu bringen, — nun wohl, wir wollen also einige Flaschen

Himbeeren aufzubewahren

suchen. Hierzu müssen wir nun freilich Himbeeren aussuchen, welche noch nicht überreif, sondern noch etwas hart sind. Diese füllt man nun in eine Boutheille, setzt sie auf und zwischen Stroh oder Heu in einen Kessel mit kaltem Wasser, bringt ihn auf's Feuer, und läßt das Wasser bis auf den Siedepunkt kommen, jedoch nicht kochen. Hierauf wird das Feuer sogleich weggenommen, und nachdem das Wasser wieder erkaltet ist, nimmt man die

Flaschen wieder heraus, stopft sie zu, verpicht sie, und setzt sie umgestülpt im Keller in Sand. Wir müssen jedoch oft und fleißig darnach sehen, damit sie nicht verderben, weil diese weichen Früchte keiner langen Dauer fähig sind.

Um nun aber alles an diesem Strauche zu benutzen, so lassen Sie uns zuletzt noch

Thee von Himbeerblättern

fabriciren. Im Frühling, wenn der Strauch eben seine Blätter entfaltet, müssen wir unsre Thee-Ernte halten, indem wir die jungen Blätter abpflücken, von ihren Stielen befreien, mit einigen Schalen kochendem Wasser übergießen, und so 6 bis 8 Minuten stehen lassen. Hierauf gießt man das Wasser wieder ab, schüttet sie auf ein eisernes Blech, und trocknet sie darauf über gelindem Kohlenfeuer, wobei man sie einzeln mit den Händen zusammen zu rollen sucht. Dieser Thee ist sehr wohlschmeckend, und um desto besser, je zarter die Blätter dazu genommen worden sind. Man muß ihn fest eingepackt in einem wohl verschlossenem Gefäße an einem trocknen Ort aufbewahren.

Endlich, meine Liebe, lassen Sie uns den Himbeerstrauch verlassen, und zu dem

Brombeerstrauch

übergehen, dessen Früchte zwar einige Aehnlichkeit mit den Himbeeren haben, an Wohlgeschmack aber denselben weit nachsehen. Auch werden wir nicht so vielerlei davon bereiten: indeß hoffe ich ein Glas

Wein von Brombeeren

wird immer unter dergleichen Fruchtweinen eben nicht der schlechteste seyn.

Man pflückt hierzu rechte reife Brombeeren ab, und preßt sie durch ein Tuch; auf 5 Quart dieses Saftes rechnet man 6 Quart Franzwein und 1 Quart Honig. Alsdann läßt man diese Mischung zusammen eine Weile kochen, schäumt sie sorgfältig ab, gießt sie hierauf durch ein Tuch in das Fäßchen, und läßt sie gähren. Hernach bringt man diesen Wein noch einmal über's Feuer, läßt ihn aufkochen, füllt ihn in ein reines Fäßchen, und läßt ihn vollends abgähren. Endlich, wenn dieß geschehen ist, zieht man ihn auf Bouteillen, pfpöpft sie zu, verpicht sie, und verwahrt sie im Keller in den Sand.

Oder wollen Sie lieber den Franzwein weglassen und bloß mit Honig einen

Meth von Brombeeren

machen, so verfahren Sie damit, wie ich Ihnen bei den Himbeeren vorgeschrieben habe.

Eben so läßt sich auch

Brantwein aus Brombeeren

eben so gut, wie aus andern Beeren brennen, wozu ich also nicht eine besondere Vorschrift beizufügen nöthig habe.

Auch einen guten

Essig aus Brombeeren

kann man auf zweierlei Art erhalten.

1) Man pflückt hierzu die Brombeeren, ehe sie reif sind, trocknet sie, stößt sie zu Pulver, und schüttet sie in Wein, woraus der beste Essig entsteht.

2) Man nimmt reife Beeren, wäscht sie, und trocknet sie auf einem Tuche ab. Alsdann befeuchtet man sie mit Weinessig, füllt sie in eine Flasche, streut gestoßenen Zimmt und Nelken dazwischen, und gießt guten Weinessig darauf, bindet die Flasche fest zu, und läßt sie eine Zeitlang in der Sonne stehen. Dieses giebt einen sehr

herrlichen Essig. Den Saft der Brombeeren braucht man übrigens noch zum Färben der Weine, wovon ich jedoch bei der Heidelbeere Gelegenheit haben werde, umständlicher zu seyn.

Außer diesen und den andern Beeren, die wir jetzt der Reihe nach durchgegangen sind, giebt es noch einige andere Beeren, welche auf Bäumen oder Sträuchern wachsen, von denen wir aber nur einen sehr eingeschränkten Gebrauch in unsrer Oekonomie machen können. So ist z. B. die

Spierslingsfrucht, oder Sibischbeere

zwar in ihrem rohen Zustande nicht genießbar; doch wird eine

Conserve von Spierslingen

nicht nur zur Speise, sondern selbst zur Arznei verfertigt. Man nimmt hierzu 4 Pfund beinahe reife Spierslingsfrüchte, schält sie, und nimmt die Saamen heraus, und kocht sie in genugsamen Wasser zu einem Brei. Hernach thut man zu 3 Pfund desselben $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und verbesserten Honig, und läßt es zur Consistenz einer Conserve einkochen.

Auf gleiche Art wird auch die Frucht vom

Mehlbeerbaum

benutzt; denn man kann ebenfalls eine

Conserve von Mehlbeeren

bereiten. Man läßt die Beeren erst am Baume teig oder moll werden. Hierauf werden sie etwas mit Wasser gesotten, durch ein Haarsieb getrieben, und übrigens, so wie die vorige Conserve behandelt. Diese Mehlbeeren können nicht nur roh genossen, sondern auch zum Brantweinsbrennen angewendet werden.

Endlich steht vielleicht noch hin und her in Ihren dortigen Wäldern ein

Elsebeerenbaum.

Nun auch dieser soll nicht unbenutzt bleiben, denn wir wollen daraus vorerst ein

Muß von Elsebeeren

Kochen, welches wir im Winter zur Abwechslung, zum Braten aufsetzen können.

Wenn diese Beeren im October moll und essbar sind, zerdrückt man dieselben, und treibt den körnigen Saft durch einen Durchschlag, gießt alsdann Wasser zu und kocht den Saft unter stetem Umrühren, bis er die gehörige Dicke hat, und das Wasser verkocht ist; alsdann wird er in einen Topf von Steinguth gefüllt, und wie andere dergleichen Säfte aufbewahrt. Wenn man ihn aufsetzen will, so wird er zuvor mit Wein, Zucker und Citronsaft abgerührt.

Will man

Wein aus den Elsebeeren

machen, so muß man die Früchte, ohne sie zu pressen, in ein reines Fäßchen füllen, nach Proportion Wasser darauf gießen, und es 2 oder 3 Tage gähren lassen.

So läßt sich auch ferner:

Brantwein und Essig aus Elsebeeren

nach Ihnen längst bekannten Regeln und Handgriffen brauen.

Lassen Sie uns, meine Liebe, wieder ein wenig ausruhen, und neue Kräfte sammeln, denn noch sind wir mit unsrer Waldernte nicht fertig; nächsten erhalten Sie wieder ein Paket Recepte; und zugleich, wie jedesmal,

die Versicherung meiner unveränderlich fortdauernden Liebe
und Freundschaft.

Sechszehnter Brief.

So gemein, und daher wenig geachtet die

Hagebutten

auch sind, so haben sie doch für uns Hausmütter einen nicht geringen Werth, indem wir sie in der Haushaltung mannigfaltig benutzen können; ja wir erheben sie oft über andere wilde Obstfrüchte, und setzen sie den herrlichsten Obstsorten an die Seite, denn selten werden wir eine Artete von gemischtem gebackenem Obst aufsetzen, bei welchem sich nicht auch ein Theil Hagebutten befindet. Zwar finden wir die edelste Sorte dieser Früchte in den Gärten, die an Größe und Güte die wilden weit übertrifft, und daher von dem Conditor zu denjenigen Confituren gebraucht werden, wobei sie ganz bleiben, und zu Belegung der Torten und dergl. seine Arbeiten verzieren können: zu unserm Küchengebrauch jedoch leisten uns die wilden die nämlichen Dienste, da sie an Geschmack und Farbe den kultivirten Garten-Hagebutten gleich und überdies in jeder Gegend meistens im Ueberfluß zu haben sind.

Diese Früchte scheinen uns täuschen zu wollen, indem sie uns, selbst auf dem Strauche, durch ihre herrliche Farbe zu ihrem Genuß einladen; bei näherer Untersuchung aber in ihrem frischen Zustande ungenießbar sind, weil die kleinen Härchen, welche inwendig um den Saamen befindlich sind, ein anhaltendes und empfindliches Jucken an unserm Gaumen verursachen würden: unsere erste Bemühung muß daher seyn, die

Hagebutten zu reinigen.

Dieses Geschäft ist jedoch sehr mühevoll und unangenehm: indem diese Härchen schon beim Oefnen und Reinigen ein beschwerliches Jucken an den Händen verursachen, welches so leicht durch Abwaschen nicht gestillt werden kann.

Nachdem man die Hagebutten abgepflückt und eingesamlet hat, müssen sie erst einige Tage liegen, damit sie zuvor teig oder moll werden. Dann schneidet man von jeder oben den Bußen und unten die Spitze, wo der Stiel daran gefessen hat, ab, spaltet die Hagebutten in zwei Theile, und macht die Saamenterne sammt den Haaren, sorgfältig mit einem Messer, oder noch besser, mit einem Hölzchen, welches unten breit und scharf geschnitten worden, heraus. Wollte man hierbei nachlässig zu Werke gehen, und viele von den Härchen in den Hagebutten zurücklassen, so würden dieselben beinahe ungenießbar, indem sie bei'm Genuß der davon bereiteten Speisen einen unangenehmen Reiz in der Kehle verursachen würden.

Die auf diese Art wohl gereinigten Früchte können nun entweder frisch zu allerlei Arten von Eingemachten benutzt werden; oder die

Hagebutten werden gedörret,

indem man sie auf Obstreter, Horden, oder Siebe legt, und an der Sonnenwärme, oder in einem gelind geheiztem Ofen abtrocknet oder abbäckt. Da diese Frucht von Natur nicht viele Feuchtigkeit hat, so bedarf es keines starken Grades von Wärme, um sie völlig und hart zu trocknen, wobei man jedoch dahin sehen muß, daß sie ihre schöne hochrothe Farbe so viel möglich behalten.

Vergleichen gedörrete Früchte lassen sich nun das ganze Jahr ohne Schwierigkeit aufbewahren, um die verlangten Speisen davon zu bereiten: die erste mag also eine

Suppe von Hagebutten

seyn. Lassen Sie uns auf jede Person ein paar Hände voll getrocknete Hagebutten nehmen, und mit Wasser — oder mit halb Wein halb Wasser weich kochen: ich empfehle Ihnen hierzu rothen Wein, welcher die Farbe dieser ungemein erhöht. Dann werden sie durch ein Haarsieb geschlagen, noch mehr Wein daran gegossen, und mit Zucker, Zimmt, Nelken und Citronschale abgewürzt und aufgefotten. Zuletzt macht man sie mit einem Löffel Mehl, welches in frischem Wasser zerquirlt wird, oder mit Eierdottern sämig, theils um die Suppe bindend zu machen, noch mehr aber, um die ihr etwa noch beivohnende Echarfe einzuhüllen. Beim Anrichten kann man entweder Bisquit oder Zwieback hinein legen, oder sie über geröstete Semmelscheiben anrichten, und dieselben damit durchziehen lassen; auch die Suppe mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Hierauf wollen wir nun ferner eine

Brühe von Hagebutten

sowohl als Sauce zu Wildpret und gebratenem Geflügel, als auch zu verschiedenen Arten von Mehlspeisen bereiten.

1) Sie werden hierzu mit Wasser und Wein weich gekocht, wozu man das Mark von einer Citrone thut, dann durch ein Haarsieb geschlagen, und mit Zucker, welcher mit Citronschale abgerieben ist, gewürzt. Sollte die Sauce zu dünn seyn, so wird sie, wie die Suppe, mit ein wenig Mehl verdickt; doch ist es besser, wenn dasselbe wegbreihen kann

2) Man siedet ebenfalls die Hagebutten mit Wasser und Wein weich, und schlägt sie durch ein Haarsieb. Anstatt des Citronmarks und Schale, welche bei der vorigen hinzu gethan wurde, bedient man sich bei dieser des Zimmtes zur Würzung, versüßt sie mit Zucker, legt ein Stück

Butter daran, und läßt sie aufkochen. Hierauf giebt man sie über die Fastenspeise, und läßt sie damit über Kohlen aufkochen. Zuletzt bestreut man sie wieder mit Zucker.

Hagebutten zu kochen.

Man nimmt trockne Hagebutten, und eben so viel große Rosinen, wäscht sie ab, und läßt sie mit Wasser und Wein kochen, thut Zucker, Zimmt und einige Citronschneiben dazu, und läßt sie so lange sieden, bis sie weich sind. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Muß von Hagebutten

kann auf verschiedene Art zubereitet werden:

1) Hierzu kann man frische oder getrocknete Hagebutten im Weine weich sieden, durch ein Haarsieb treiben, mit Zucker und Zimmt abwürgen und zur gehörigen Dicke einsieden.

2) Nachdem die Hagebutten mit Wasser und Wein abgessotten, und durch das Haarsieb getrieben sind, röstet man geriebene Semmel in Butter, thut es zu dem Durchgetriebenen, würzt es mit Zucker, Zimmt, Nelken und Citronschale, und läßt es zusammen aufkochen.

3) Man behandelt die Hagebutten wie zuvor, und nimmt auf 2 Loth dieses Durchgetriebenen ein Eierdotter, zerschlägt es mit einem Quentchen Citronsaft und 2 Loth Rhein- oder auch nur Franzwein, thut 2 Loth fein geriebenes Brod und Zucker nach Belieben hinzu, und läßt es zusammen in einem Kasserol über Kohlenfeuer zu einem Muß einkochen; dieses Muß eignet sich vorzüglich für Kranke.

4) Zu einem aufgezogenen Hagebuttenmuß werden etliche Eiweis zu Schaum geschlagen, und unter die gekochten und durch ein Haarsieb getriebenen Hagebutten gemischt, mit Zucker und Zimmt oder Citronschale abgewürzt, und dann in einem mit Butter bestrichenen

Geschirr über das Feuer gebracht, wobei man aber oben mehr Gluth als unten geben muß, damit es schön auf-
gehe.

Statt der Sallate zum Braten können wir

Gedämpfte Hagebutten

geben. Man nimmt hierzu frische oder getrocknete Hagebutten, und kocht sie mit Wasser und Wein, doch so, daß sie sich nicht zermäßen, aber auch keine lange Brühe behalten. Man kann nach Gefallen ein wenig ungesalzne Butter hinzu thun, sie mit Zucker und Citronschale abwürzen, und kurz eindämpfen.

Wenn sie halb gar sind, kann man nach der Jahreszeit entweder große Rosinen, oder reife Weinbeeren hinzuthun, und mit kochen lassen.

Oder vielleicht beliebt Ihnen zum Braten eine

Salse von Hagebutten.

Man dann, diese können Sie nur zu der Zeit machen, wenn die Hagebutten reif sind, und Sie dieselben frisch haben können. Man schneidet hierzu die Früchte auf, wenn sie noch hart sind, nimmt die Kerne heraus, und läßt sie dann drei Tage zugedeckt stehen, damit sie reig werden. Dann werden sie mit so vielem siedendem Wasser übergossen, daß dasselbe 3 Quersfinger hoch darüber steht; wenn sie nach einer Viertelstunde weich sind, seihet man das Wasser ab, und treibt sie durch ein Haarsieb. Unter dieses Durchgetriebene wird nun so viel Zucker gemischt, als dasselbe am Gewicht beträgt, und zusammen glatt abgerührt. Oder man siedet den Zucker zuvor zu einem dicken Syrup, und mischt sodann die durchgetriebenen Hagebutten darunter.

Den Beschluß der Mahlzeit wollen wir endlich mit einer

Torte von Hagebutten

machen; wozu wir die Fülle auf zweierlei Art machen können.

1) Zu der ersten nehmen wir getrocknete Hagebutten und große Rosinen, kochen beide zu einem Brei, welcher sofort durch ein Haarsieb getrieben wird. In dieses Durchgetriebene thut man nun so viel fein gestoßenen Zwieback, daß es eine steife Fülle wird, thut Zucker, Zimmt, und Citronschale darunter, und streicht die Masse auf den Boden der Torte, wie eine andere Fülle.

2) Man kocht die Hagebutten zwar auch mit Wasser und Wein, doch nicht zu Muß, sondern nur so, daß sie ganz bleiben. Unterdessen hackt man $\frac{1}{4}$ Pfund abgezogene süße Mandeln, nebst ein wenig Citron- oder Pommeranzenschale, würzt es mit Zucker und Zimmt, feuchtet es mit ein wenig Brühre von den gekochten Hagebutten an, und füllt es wie gewöhnlich in die Torte.

Um

Hagebutten einzumachen

sehen uns verschiedene Wege offen:

1) Sie werden, wenn sie hochroth, aber noch hart sind, eingesammelt. Man pflückt sie mit den Stielen ab, und sucht dazu solche aus, wo viele an einem Stiele sitzen. Jede Frucht wird nun behutsam der Länge nach aufgeschnitten, die Saamenkerne herausgenommen, und wieder zusammen gedrückt. Dann siedet man auf 1 Pfund Hagebutten $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker so dicke, daß er, wenn man ihn im Löffel kalt bläht, dicke zu werden anfängt; schüttet hierauf die Hagebutten hinein, und läßt sie kochen, bis sie klar werden, und weich zu seyn anfangen. Hernach drückt man von einer und einer halben Citrone den Saft darein, und läßt es zusammen noch so lange kochen, bis der Zucker, wenn er ein wenig erkaltet, dicke wird. Man

kann nun die Hagebutten nebst dem Syrup in Einmachegläser thun, und sie, wenn es nöthig ist, wieder aufkochen.

2) Nachdem man die gereinigten Hagebutten in das Einmachegesäß gethan hat, gießt man geläuterten Zucker darüber, daß sie damit bedeckt sind, nach ein paar Tagen sieht man denselben wieder ab, läßt ihn aufsieden, und gießt ihn wieder darüber; dieses wiederholt man so oft, bis sich der Syrup auf den Früchten nicht mehr entläßt.

Die auf solche Art eingelegten Früchte behalten eine bessere Farbe und ein frischeres Ansehn, als die auf vorige Art eingelegten. Man läßt die Früchte nicht nur an den Stielen sitzen, sondern auch noch etwas Laub daran; sie sehen alsdann so aus, als wenn sie frisch gepflückt wären. Da es aber möglich ist, daß sie von dem übergossenen Zucker nicht weich genug werden, so ist es gut, wenn man die gereinigten Hagebutten noch ein paar Tage vor dem Einmachen liegen läßt, damit sie zuvor etwas weich oder teigigt werden.

3) Anstatt des Zuckers kann man auch Honig läutern, und sie damit auf eben diese Art, wie mit dem geläuterten Zucker übergießen.

4) Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Quart Weinsig und ein Quentchen Zimmt, und läßt alles zusammen kochen: hierin schüttet man nun ein Pfund frische wohlgerreinigte Hagebutten, läßt sie eine Viertelstunde darin sieden, daß der Zucker wie Syrup ist, schüttet sie dann in ein Gefäß von Steinguth, und läßt sie 24 Stunden stehen. Hierauf läßt man sie wieder eine Viertelstunde kochen, und füllt sie dann in die Einmachegesäße, legt klein geschnittene Melken dazwischen, und gießt den dick gekochten Syrup darüber.

Nach etlichen Wochen kann man den Syrup, wenn er sich entlassen sollte, abseihen, und wieder nachsieden.

Anderer füllen den gekochten Essig und Zucker bloß über die Hagebutten, ohne sie darin zu kochen, und wiederholen dieß einigemal.

Noch Andere, welche das Saure nicht lieben, nehmen halb Wasser, halb Weinessig, lassen es mit dem Zucker zur Syrupdicke einsieden, und füllen ihn siedend heiß über die Hagebutten.

Unter allen Arten von Eingemachten ist das

Hagebutten-Mark,

das nützlichste in der Küche, weil wir davon in der Geschwindigkeit eine Sauce, Salse oder dergl. bereiten können, ich rathe Ihnen also, hiervon einen ansehnlichen Vorrath zu machen.

Man nimmt hierzu eine große Quantität Hagebutten, reinigt dieselben, und läßt sie stehen, bis sie teig sind; da man sie dann roh und ungekocht durch einen engen Durchschlag treibt, oder besser durch ein Haartuch preßt. Auf ein Pfund dieses ausgepreßten Markes nimmt man drei Viertelpfund fein geriebenen Zucker, und rührt ihn nach und nach darunter. Wollen wir ihre schöne rothe Farbe erhalten, so müssen wir sie dabei immer nach einer Seite rühren. Ist der Zucker gänzlich mit den Hagebutten vermischt, so werden sie in die Einmacheflässe gethan, mit Wachspapier zugedeckt, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Will man nun Gebrauch davon machen, so kann man es mit Wein und Citronensaft verdünnen, und mit Zucker, Zimmt und Citronenschale nach Belieben abwürzen.

Auf ähnliche Art macht man

die Marmelade von Hagebutten,

welche man in Zukunft zu Kempots, Füllung und Verzierung der Torten und andern Backwerks anwenden kann.

Nachdem die Früchte wohl gereinigt sind, werden sie entweder mit Wasser übergossen, daß sie ganz weich werden: oder man setzt sie in einem Siebe über kochendes Wasser, und deckt sie mit einem andern Gefäße zu, damit sie durch den heißen Dampf erweicht werden. Auf jeden Fall werden sie sodann durch ein Haarsieb getrieben; hierauf wird auf ein Pfund des Durchgetriebenen, ein Pfund Zucker, oder wie Andere, welche das Süße lieben, auf 7 Loth $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker genommen, geläutert, und dicke eingesotten, wozu man das Hagebutten-Mark Löffelweise darunter mischt, und unter stetem Rühren, zur gehörigen Dicke einkocht.

Wenn man will, kann man auch gestoßenen Zimmt und Nelken darunter mischen.

Von dem Mark sowohl, als von den ganzen Früchten können Sie

Gefrorenes von Hagebutten

machen:

Sie nehmen dazu ein halbes Pfund frische Hagebutten und ein wenig Citronschale, zerkochen Sie in einem Kasserol zu Muz, und treiben dasselbe durch ein Haarsieb. Dann wird ein Pfund feiner Zucker mit Wasser geläutert, durch ein Haarsieb filtrirt, der Saft von ein oder zwei Citronen daran gedrückt, die Hagebutten darunter gemischt, und in die Büchse zum Gefrieren gethan.

Um nun endlich alles an diesen Früchten zu benutzen, wollen wir auch das Inwendige, welches wir bei ihrer Reinigung herausnehmen, nicht als unnütz wegwerfen, sondern

Mehl aus den Saamenkernen der Hagebutten

mahlen. Nachdem wir dieselben aus den frischen Hagebutten herausgenommen, und an der Sonnen- oder Ofen-

Wärme abgetrocknet haben, müssen wir sie so viel möglich mit den Händen abreiben, und die kleinen Stacheln vermittelst eines feinen Siebes absondern und wegfehen, und dann können wir die Saamenkerne in die Mühle schaffen. Hier erhalten wir davon ein Mehl, welches zwar nicht ganz so weiß, wie feines Weizenmehl ist, sondern nur dem Mittelmehl gleicht; auch den Hagebuttengeschmack in etwas behält, aber dennoch nicht widrig ist, sondern mit Vortheil zu Brod, Kuchen, und Klößen verbraucht werden kann; auch zu Suppen und Breien tauglich ist, und sehr quillt.

Und wenn Sie auch diese Kerne nicht zu Mehl für Menschen anwenden wollen, so können Sie doch dieselben zu Viehfutter schrotten, und vortheilhaft benutzen.

Bald hätte ich vergessen Ihnen zu sagen, daß man auch

Kaffee von Hagebutten

fabriciren kann.

Zu der Zeit, wenn sich die Hagebutten roth gefärbt haben, werden sie eingesammelt, halb von einander geschnitten, von den Saamenkernen befreit, und an einem Ort, wo weder Regen noch Sonnenschein hinzu kommen kann, dünne ausgebreitet und getrocknet. — Will man nun Gebrauch davon machen, so nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund wirkliche Kaffeebohnen, und eben so viel Hagebutten, thut beides in die Kaffeetrommel, und läßt sie rösten. Sobald der Kaffee gehörig braun gebrant ist, so sind auch die Hagebutten fertig, ob sie schon nicht die dunkelbraune Farbe des gebrannten Kaffees haben. Nun müssen freilich die Kaffeebohnen von den Hagebutten abgefondert und herausgelesen werden, weil man außerdem nicht die verhältnißmäßige Mischung treffen könnte. In der Folge aber brennt man den Kaffee und die Hagebutten jedes besonders: denn das erstemal geschieht diese Mischung blos, damit man

sehen kann, wie die gebrannten Hagebutten aussehen müssen, wenn sie gehörig gebrannt seyn sollen. Nachher wird der Kaffee und die Hagebutten jedes besonders, in einer wohl verstopften Flasche aufbewahrt. Beim Kleinmachen in der Kaffeemühle thut man beides zusammen hinein, und hilft sich dadurch, daß man die zuweilen zu großen Hagebutten mit dem Finger niederdrückt, welches leicht zu bewerkstelligen ist. Man pflegt zum täglichen Gebrauch beides zu gleichen Theilen zu nehmen; soll aber dieß Getränk kräftiger und besser ausfallen, so nimmt man $\frac{2}{3}$ Kaffee, und $\frac{1}{3}$ Hagebutten. Doch muß gute Sahne dazu genommen werden.

Indeß sie sich mit einer Tasse dieses Kaffees versehen, will ich mir einen

Thee aus Hagebuttenblättern

kochen lassen. Hierzu müssen die grünen Blätter ganz jung und zart abgepflückt, und wie die Himbeerblätter behandelt werden.

Die wohlriechenden

Wachholderbeeren,

von denen ich Sie heute noch zuletzt unterhalten will, haben weder das schöne Aussehen und Farbe, noch den guten Geschmack der vorhergehenden Strauchfrüchte; indeß haben Sie doch für die Haushaltung ihren mannigfachen Nutzen. Sie sind die kräftigste und gesündeste Würze, und verdienen in dieser Hinsicht beinahe den Vorzug vor manchem ausländischem Gewürz: besonders eignen sie sich zur Würzung aller Arten von Wildpret und wildem Geflügel, ob sie gleich auch dem zahmen Fleische einen guten Geschmack geben. Sie dienen auch die Luft in unsern Zimmern und Wohnungen, wenn wir sie auf Kohlen streuen, zu reinigen und zu verbessern; so wie sie auch roh gekaut, ein gutes Vorbauungsmittel für mancherlei Krankheiten sind.

mit welchen wir uns entweder bei Kranken anstecken, oder die wir in feuchter und unreiner Luft einsaugen können.

Zu allen diesen Benutzungsarten werden die Wachholderbeeren, wenn sie reif sind, eingesammelt, und entweder auf einen luftigen Boden dünne ausgeschüttet und getrocknet, oder in gelinder Wärme abgedörret.

Man pflegt sie nun beim Einsäuern und Einpökeln des Fleisches nebst anderm Gewürz dazwischen zu streuen, nicht blos um durch ihre aromatischen Kräfte dessen Wohlgeschmack zu erhöhen, sondern auch um seine Dauer zu befördern. Ist aber das Fleisch weder eingesäuert noch eingepökelt, so kann man ihm doch einen wildpretähnlichen gewürzhaften Geschmack beibringen, wenn man eine

Wachholderbrühe

darüber giebt: dieser Brühe kann man sich nun zu Wildpret, so wie auch zu zahmen Geflügel als Hühner u. s. w. bedienen.

1) Man thut geriebenes Brod in ein Kasserol, wirft ein gut Theil gestoßene Wachholderbeeren darunter, gießt Fleischbrühe, Wein und Essig darcin, und läßt es kochen. Hernach legt man ein Stück Butter daran, würzt es noch mit ein wenig Pfeffer, Ingwer und Nelken, und giebt es über das Wildpret.

2) Will man aber diese Brühe über Hühner machen, so thut man die gestoßenen Wachholderbeeren, entweder zu geröstetem, mit Fleischbrühe gekochtem, und durchgeschlagenem Roggenbrod; oder zu geriebener Semmel in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe und Rosen- oder Gliederessig daran, thut Pfeffer, Muskatblüthen, Citronschale und ein wenig Butter hinzu, verlüßt es nach Gefallen mit Zucker, und läßt es zusammen sieden.

Ob gleich der

Wachholdersaft.

eigentlich nicht zu den Küchenpreparaten gehört, so können

wir doch desselben in einer großen Haushaltung auf dem Lande selten entbehren: und ich trage daher kein Bedenken, Ihnen die Zubereitung desselben hier beizufügen, damit Sie Ihre Hausapotheke damit versehen können.

Man stößt 12 Pfund frische Wachholderbeeren gröblich, gießt viermal so viel frisches Brunnenwasser darauf, und läßt es klar kochen. Dann preßt man sie aus, seihet den Saft durch ein Tuch, daß die Hülsen und Saamenkörner zurück bleiben, und siedet den Saft unter beständigem Rühren bis zur Honigdike ein. Will man den Saft etwas lieblicher haben, so kann man nach Gefallen etwas Zucker hinzu thun. Hierauf faßt man diesen Saft in gläserne oder steinguthne Gefäße, bedeckt dieselben, und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

Wollen wir ein ähnliches, jedoch weit wohlschmeckenderes Präparat machen, so lassen Sie uns nach folgender Vorschrift ein

Satwerg von Wachholderbeeren

bereiten. Man nimmt frische Wachholderbeeren, die völlig reif seyn müssen, beizt selbige mit starkem Wein ein, und mischt ein Loth Zimmt und Muskatennüsse darunter. Diese Mischung läßt man ungefähr acht Tage stehen, und zusammen maceriren. Hierzu thut man so viel Zucker, als man für gut findet, und läßt es kochen. Es muß aber so lange kochen, bis es auf einem kalten zinnernen Teller gesteht.

Selbst das

Gefrorne von Wachholderbeeren

ist eine liebliche und erquickende Kühlung.

Man nimmt hierzu eine Handvoll frische zerquetschte Wachholderbeeren, thut etwas Zimmt und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, gießt ein Quart Wasser darauf, setzt es über das Feuer, und läßt es 5 bis 6 Stude thun. Hernach wird

es durchgeseiht, in einen Eistopf gegossen, und auf's Eis gesetzt, daß es gefriert.

Nach diesen guten Sachen lassen Sie uns auch die Getränke besorgen, und zuerst

Wein von Wachholderbeeren

fabriciren. Man nimmt ungefähr zu einem halben Eimer 3 Pfund kleine Rosinen, etwas venetianischen Weinstein, 8 Loth der schönsten reifen Wachholderbeeren, welche mit heißem Wasser abgebrüht, und nach einer Viertelstunde mit den Rosinen und dem Weinstein in das Käßchen gethan werden. Dann füllt man dasselbe mit frischem Wasser an, und läßt es in einer warmen Stube stehen: so kann der Wein in 6 bis 8 Tagen getrunken werden.

Dann lassen Sie uns noch einige andere

Tränke von Wachholderbeeren

versuchen.

1) Man nimmt eine zinnerne, oder eine weiße Blechflasche mit einer weiten Schraube, und füllt sie halb voll mit frischem Wasser. Hierauf stößt man 4 Loth reife Wachholderbeeren in einem hölzernen Gefäße, röstet sie dann eine Viertelstunde lang in einer eisernen Pfanne auf Kohlen, daß sie öhlicht werden, thut sie hierauf in die Flasche, schraubt diese fest zu, schüttelt sie etlichemal um, und setzt sie dann auf den Feuerheerd, bis die Masse lau warm wird, worauf dieselbe durch eine Serviette geseiht, und in Bouteillen gefüllt wird. Gesunde können diesen Trank für den Durst, und Kranke als ein unschädliches, zuweilen wohl gar heilsames Getränk trinken.

2) Man nimmt 6 Viertel Wachholderbeeren, zerstoßet sie groblich, und thut eine Handvoll gereinigte Wermuthsknospen darein. Dann füllt man es in ein Faß, und gießt 12 Quart Wasser darauf; spündet das Faß zu, und läßt es einen Monat lang ruhig stehen. Nunmehr kann

man davon zapfen: je älter dieses Getränk ist, desto stärker ist es. Sie sehen wohl ein, daß man es mehr der Gesundheit als des Wohlgeschmacks wegen zu trinken pflegt. Es hat eine wärmende, stärkende und blutreinigende Kraft. Man trinkt ihn statt des Bieres.

Haben Sie an diesen Getränken keinen Wohlgeschmack gefunden, so lassen Sie uns andere fabriciren: z. B. wir können

abgezogenen Brantwein von Wachholderbeeren

machen. In 4 Quart Brantwein zerquetscht man $\frac{3}{4}$ Pfund Wachholderbeeren, und thut sie mit dem Brantwein in einen Krug, worin sie wenigstens 2 Tage wohl verstopft weichen müssen. Dann wird der Brantwein auf einem gelinden, und stets in einerlei Wärme gehaltenen Feuer abgezogen. Von 4 Quart Brantwein kann man nicht mehr als höchstens 2 Quart Wachholderbeeren abziehen.

Noch vorzüglicher ist, nach meinem Geschmack, der

Katafia von Wachholderbeeren,

wovon mir 2 Arten bekannt sind.

1) Man stößt ein halbes Pfund ausgefuchte Wachholderbeeren, läßt sie mit 4 Quart starkem Franzbrantwein, 4 Loth Zimmt, 24 Gewürznelken, 2 Quentchen Muskatblüthen, 1 Quentchen Anis, 1 Quentchen Koriander, 2 Pfund Zucker, oder so viel man dessen haben will, 6 Wochen lang stehen. Der Zucker muß aber zuvor in 2 Quart Wasser aufgelöst worden seyn. Nach Verlauf dieser Zeit kann man ihn in eine andre Bouteille abseihen.

2) Nicht so hitzig und gewürzt ist folgender Katafia. Es werden ungefähr $\frac{1}{2}$ Quart Wachholderbeeren in einen Krug von 15 oder 16 Kannen gethan, und 10 Quart Brantwein darauf gegossen. Auf jedes Quart werden $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker erfordert, der zuvor geläutert werden muß.

Hierzu kann man etliche Pommeranzenblüthen kochen, oder eingemachte Pommeranzenblüthen darzu thun, und den Krug mit Teig verkleben. Ist es im Sommer, so setzt man den Krug an die Sonne, im Winter aber auf den Ofen. Wenn sich der Natafia einen Monat lang durchzogen hat, so seihet man ihn durch, und füllt ihn in Flaschen. Je länger dieser Natafia steht, desto besser wird er.

Das Holz des Wachholderbaums ist sehr dauerhaft, und zu allen Kunstarbeiten der Tischler geschickt. Wir Frauenzimmer können keinen bessern Gebrauch davon machen, als daß wir unter der Feueresse einen Rauch von dergleichen Spähnen unterhalten, wenn wir Schinken oder dergleichen Räucherfleisch darin hängen haben, es giebt einen guten aromatischen Geschmack.

Ich hoffe, meine Liebe, daß wir nun die Früchte von allen Bäumen und Sträuchern, welche wir in unsrer weiblichen Oekonomie benutzen können, eingeerntet haben. Die meisten derselben lieferten uns eine beträchtliche Ausbeute, zu mannigfaltiger Benutzung: indeß ist diese reiche Vorrathskammer der Natur, noch bei weitem nicht erschöpft, und ich werde das Vergnügen haben, Ihnen noch mehrere für unsre Haushaltung nützliche Gewächse zu zeigen.

Ich kenne keinen angenehmern Zeitvertreib auf meinen einsamen Spaziergängen, als wenn ich mich in dem benachbarten Hölzchen nach Gegenständen umsehe, mit denen ich Sie unterhalten kann: jede Beere, jede Frucht, die ich breche, biete ich Ihnen in Gedanken an: meine Einbildungskraft zaubert mir dann Ihr Bild so lebhaft hin, daß ich Sie in meinen Armen glaube; ich umarme Sie dann in Gedanken, so wie ich es jetzt beim Schlusse dieses Briefes thue, und sage Ihnen, daß ich Sie innig liebe, und zeitlebens Ihre warmste Freundin bin.

Siebzehnter Brief.

Was das sanfte Weilchen unter den Blumen ist, schei-
nen die

Erdbeeren

unter den Wald-Gewächsen zu seyn; das Bild des stillen
bescheidenen Verdienstes! — In der Niedrigkeit von ihren
Blättern bedeckt, wachsen zur Erde hangend, die süßen
aromatischen Früchte dieser kleinen Pflanze. — Anspruch-
los überlassen sie den hohen Baum- und Strauchfrüchten
die hellen einladenden Farben und Formen, und begnügen sich
an dem Beifall und den Vorzügen, welche ihnen die mensch-
liche Zunge vor vielen dieser Früchte zugesteht. Und in
der That verdienen sie auch denselben, denn sie erquicken
uns nicht nur roh mit ihrem angenehmen, balsamischen
Safte; sondern dienen uns auch noch in Küche und Kel-
ler zu den wohlschmeckendsten Zubereitungen. Ja ich glaube
schwerlich, daß Sie bei einem Abendbrod eine

Suppe von Erdbeeren
von der Hand weisen werden.

Hierzu werden die Erdbeeren, nachdem sie wohl aus-
gesucht und gereinigt sind, mit Wein gekocht, dann durch
ein Haarsieb getrieben, mit Zucker und Zimmt gewürzt,
wieder aufgefotten, und über Bisquit, oder in Butter
geröstete Semmelscheiben gegeben.

Vielleicht werden Sie aber an einem warmen Som-
merabend eine

Kalte Schale von Erdbeeren

dieser Suppe noch vorziehen. — Nun hierzu bedarf es
weiter keiner Zubereitung; denn wenn die Beeren von allen
Unreinigkeiten oder Blottchen gereinigt und gewaschen sind,
gießen Sie nach Belieben Wein oder Sahne darüber, und
geben die Zuckerbüchse mit zu Tische. Weil diese kalte Schale

kühlend seyn soll, so mischen einige etwas Wasser unter den Wein. Andere hingegen können nicht alles Gewürz entbehren, und streuen Zimmt oder auf Zucker abgeriebene Citronschale darüber, wozu man den Wein unvermischt nimmt. Noch Andere mischen geriebenes Brod dazu.

Auch eine

Brühe von Erdbeeren

über gebratne Neshühner oder Kapauen ist nicht zu verachten. Die Zubereitung ist sehr einfach, indem man ein gut Theil Beeren mit Wein kocht, durch ein Haarsieb mit Zucker, Zimmt und abgeriebene Citronschale abwürzt, und zur gehörigen Dike einkocht.

Wollen Sie aber zu irgend einer Abendmahlzeit ein

Muß von Erdbeeren

auftragen, so kömmt es auf Ihre Wahl an, ob es kalt oder warm seyn soll.

1) Zu einem kalten Muß weicht man vorerst einige Semmelschnitten in süßen Wein, thut, wenn sie damit erweicht sind, die Beeren hinzu, treibt beides durch ein Haarsieb, und streut Zucker und Zimmt darüber.

2) Soll es warm seyn, so kocht man die Beeren mit Wein, schlägt sie durch, verdickt sie mit geriebenem und in Butter geröstetem Roggenbrod, oder mit etwas Mehl, welches mit kaltem Wasser klar zerquirlt worden, läßt es zusammen aufkochen, und würzt es mit Zucker und Zimmt.

Sollten Sie aber Ihre Gäste lieber mit einem

Koch von Erdbeeren

bewirthen wollen, so können Sie auf zweierlei Art zu Ihrem Zweck gelangen.

1) Man macht zuvörderst eine Kreme, indem man 4 Loth Krafmehl in ein Quartierchen kochende Sahne rührt, 12 Eierdotter dazu schlägt, $\frac{1}{2}$ Zucker, womit man

die Schale von einer Citrone gerieben, dazu wirft, und es recht klar rührt. Nachdem es erkaltet ist, zieht man das zu Schaum geschlagene Eiweiß darunter, schüttet nach Gefallen Erdbeeren dazu, thut es in einen Reif, und läßt es eine Stunde backen.

2) Man treibt ein halb Quart Erdbeeren durch ein Sieb, thut 3 Löffel voll Wasser und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker hinzu, und läßt es dicklich einkochen: dann drückt man den Saft von einer Citrone hinein, wirft die klein geschnittene Schale hinzu, und zieht zuletzt das von 6 Eiern zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter; hierauf rührt man es noch eine Stunde, schüttet es in den Reif, und läßt es gemach abbacken.

Lassen Sie uns nun zum Braten noch eine Assiette
gestofte Erdbeeren

auffetzen. Man siedet $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker nach großer Federart, thut die Erdbeeren hinein, hebt sie sogleich vom Feuer, und läßt sie eine Weile stehen und ziehen. Um sie nicht zu zermäßen, darf man sie zwar nicht mit dem Löffel umrühren, doch muß man unterdeß das Kasserol ein paarmal schwenken. Dann läßt man sie noch etlichemal aufwallen, nimmt sie, wenn sie etwa zerfahren wollen, vom Feuer, und richtet sie an.

Ein andermal setzen wir eine

Salse von Erdbeeren

zum Braten auf: Hierzu werden die Erdbeeren zerdrückt, durch ein Haarsieb getrieben, und so viel Zucker, als der Saft schwer ist, dazu gethan; brides muß nun mit einander so lange sieden, bis es gesteht, da man es dann auftragen kann.

Haben wir aber eine andere Assiette zum Braten, so wollen wir unsre Gäste lieber mit einer

Kreme von Erdbeeren

bewirthen, mit welcher wir gewiß viel Ehre einlegen können. Man vermischt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Quart guter Milch, und läßt es zur Hälfte einkochen. Dann thut man 2 Handvoll zerdrückte Erdbeeren, und wenn es halb ausgekühlt ist, einer Erbse groß Milchlab hinzu, preßt es durch ein Tuch, und richtet es in die Schüssel an, welche man sofort an einen warmen Ofen setzt, daß es gerinnt, und alsdann setzt man es zum Abkühlen in den Keller.

Eine

Torte von Erdbeeren

würde gewiß auch eine Zierde unsrer Tafel seyn, welche man auf zweierlei Art verfertigen kann.

1) Nachdem die Erdbeeren gereinigt sind, vermischt man sie mit Zucker, Zimmt und klein gehackter Citronschale, und füllt sie in eine Torte von mürbem oder Blätterteige.

Wenn die Erdbeeren sehr saftig sind, kann man ein wenig gestoßenen Zwieback, oder fein geriebene Semmel darunter streuen.

Oder man kann auch die Erdbeeren blos mit Zucker einsieden, und dann in die Torte füllen.

2) Man schneidet von einer Semmel die Rinde ab, weicht das Inwendige in Wein, rührt es mit einem halben Quart Erdbeeren, und hinlänglichem Zucker, Zimmt und Citronschale zu einem Mäße, mit welchem man eine von Blätterteig mit einem Rande geformte Torte füllt, und mit einem Gitter von Teigstreifen belegt, und gemach backen läßt. Wenn sie aus dem Ofen gebracht wird, stellt man in jedes Loch des Gitters eine schöne große Erdbeere, und bestreut übrigens die Torte reichlich mit Zucker und Zimmt.

Das andere Backwerk, was wir von diesen Früchten
verfertigen können, ist

Marzipan von Erdbeeren,

wozu wir die Beeren entweder in den Teig thun, oder
einen Guß davon machen.

1) Man stößt ein Pfund abgebräute süße Mandeln
fein, thut 2 Handvoll Erdbeeren hinzu, und stößt sie
miteinander durch, damit sich beide mit einander vermis-
schen. Dann siedet man ein Pfund Zucker nach großer
Federart, thut das Gestosne darunter, setzt es über ein
gelindes Feuer, bis der Teig so trocken ist, daß er nicht
mehr am Kasserol anhängt; da man ihm dann auf einen
Bogen weiß Papier schüttert und kalt werden läßt. Sodann
stößt man den Teig nebst dem Weißen von 3 Eiern noch eine
gute Viertelsunde lang im Mörser, und thut zuweilen ein
wenig fein gesiebten Zucker dazu. Endlich formt man den
Marzipan nach Belieben, und läßt ihn in einem mäßig-
heissen Ofen abbacken.

2) Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund süße Mandeln mit dem Wei-
ßen von einem Ei, und etliche Tropfen Pommeranzenblüth-
Wasser klar, thut diese in $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, welcher feders-
artig gesotten ist, und läßt es darin über einem Koh-
lenfeuer abtrocknen. Wenn dieser Teig wieder erkalter ist,
wird er von neuem mit dem Weißen von zwei Eiern und
etwas feinem Zucker gestoßen, der Marzipan in beliebiger
Größe gebildet und abgebacken. Alsdann vermischt man
durchgetriebne Erdbeeren mit ein wenig Eiweiß, daß es
so dick wird, als wenn man sie kocht, bestreicht den Mar-
zipan, sobald er aus dem Ofen kommt, damit, und setzt
ihn wieder hinein, bis der Guß trocken ist.

Nach allen diesen Zurichtungen lassen Sie uns auch
für die Zukunft sorgen, und zu künftigem Gebrauch

Saft von Erdbeeren

machen. Die Beeren werden hierzu zerdrückt, und nachdem

sie eine Nacht im Keller gestanden, ausgepreßt. Dann läßt man ihn wieder 24 Stunden ruhig stehen, daß er sich gehörig abklärt: dieses Klare wird sofort abgeseiht, und 1 Quart desselben mit 1 Pfund Zucker, welchen man nach und nach stückweise hinein wirft, zu nöthiger Saftdicke eingesotten.

Oder vielleicht lieben Sie mehr die

Gelee von Erdbeeren.

Man dann, hierzu werden ebenfalls die Beeren zerdrückt, durch ein Haarsieb getrieben, und dann auf jedes Pfund Saft ein Pfund Zucker geläutert, eingesotten, sofort der Saft hinzugegossen, und beides zu einer Gallert eingekocht, welche breit vom Löffel fällt, und auf einem zinnernen Teller gesteht.

Die größte Delikatesse für meinen Geschmack ist endlich das

Gefrorne von Erdbeeren,

und ob man gleich dazu zwei Methoden hat, so ist mir doch die Wahl dabei schwer.

1) Man wäscht die Erdbeeren, läßt sie wieder in einem Siebe abtrocknen, und zerdrückt sie; alsdann mischt man ein halb Quart süße Sahne und 1 Pfund Zucker darunter, läßt es eine Stunde ruhig stehen, damit es sich gut vereinigt, treibt es dann durch ein Haarsieb, und läßt es gefrieren. Will man es in Formen thun, so arbeitet man das Gefrorne gut durch einander, füllt es in die Formen, und setzt es von neuem auf's Eis.

2) Hierzu werden ebenfalls die Erdbeeren ausgepreßt, und auf ein Pfund Saft ein halb Pfund Zucker geläutert und darunter gemischt; wozu man noch den Saft von einer Citrone, 2 Theetassen Franz- oder Rheinwein, und die abgeriebene Schale von einer Citrone thut. Diese Mischung

treibt man nun noch einmal durch ein Haarsieb, und läßt sie dann gefrieren.

Um den Geschmack pikanter und die Farbe lebhafter zu machen, kann man auf $\frac{1}{2}$ Pfund Erdbeeren $\frac{1}{2}$ Pfund Johannisbeeren mischen, und auf $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker 1 Quart Wasser dazu gießen, und eine Viertelstunde ruhig stehen lassen. Dann seihet man es durch ein Tuch oder Sieb, und wiederholt dieß Durchsiehen, wenn es das erstemal nicht klar genug ist, und läßt es dann gefrieren.

Nach diesen Präparaten lassen Sie uns nun noch den Schenktsich besorgen, und zuerst

Wasser von Erdbeeren

machen, welches nach zweierlei Verfahrensart bereitet werden kann.

Es werden 1 Pfund Erdbeeren mit 1 Quart Wasser ausgepreßt, dann $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker hinein geworfen, und so lange umgerührt, bis sich alles wohl vereinigt, und der Zucker aufgelöst hat. Zuletzt wird es sorgfältig filtrirt, und in's Kühle gesetzt.

Dieses Wasser wird mehr zur Abkühlung als des Wohlgeschmacks halber von Gesunden und Kranken genossen, und dauert nicht länger als 24 Stunden.

2) Man läutert $2\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und kocht ihn eine gute Stunde mit 4 Quart Wasser, alsdann wird es zum Anstühlen weggesetzt, und wenn es lauwarm ist, 2 Quart Erdbeeren dazu gethan, und so bleibt es 8 Tage ruhig stehen, unter welcher Zeit es aber täglich umgerührt werden muß. Nach Verlauf dieser Zeit seihet man es durch ein Tuch in ein Gefäß, gießt etwas Franzbrantwein dazu, und macht es gut zu. Nach 8 Tagen kann man es abzapsen, in Bouteillen füllen, und in Keller setzen.

Dieses Getränk ist geistiger, als das vorhergehende, und läßt sich lange aufbewahren.

Ein anderes geistiges Getränk ist der

Wein von Erdbeeren

oder vielmehr Wein mit Erdbeerfaft vermifcht. Zu diefem Behufe preßt man eine Quantität Erdbeeren aus, filtrirt den Saft, fällt ihn in eine Bouteille, verfüßt ihn nach Gefallen mit Zucker, deckt ihn mit Lofchpapier zu, und läßt ihn an der Sonne defilliren. Nach 6 bis 7 Tagen feßt man ihn an einen kühlen Ort, und filtrirt ihn alle 2 Tage durch ein Haarfieb, bis der Saft klar ift, und zu gähren aufhört. Endlich verftopft man die Flasche, und feßt fie in Keller. Diefen Saft mifcht man nun bei'm Gebrauch unter weißen Wein.

Zum

Brantwein aus Erdbeeren

werde ich Ihnen keine befondere Vorfchrift mittheilen: wollen Sie ja welchen von diefen Früchten fabriciren, fo find Ihnen die Handgriffe aus allen Sorten von Beeren zu brennen, schon hinlänglich bekannt.

Aber das Recept zu einem

Erdbeerliqueur

will ich Ihnen doch herfezen, welches freilich etwas umftändlich ift, aber fehr wohlſchmeckend feyn foll: Ich habe es vom Herrn Reinhold erhalten. —

Man nimmt zu 1 Quart Erdbeeren $\frac{1}{2}$ Quart guten Kirſchgeiſt, gießt ihn in eine Bouteille, und feßt es 9 Tage lang an einen kühlen Ort, woſelbſt man es alle Tage einmal umſchüttelt, preßt es hierauf durch ein Tuch, und gießt zu einem Quart nach dem Auspreffen gewonnenen Saft folgende gebrannte Waſſer: Boragen: Lindenblüth: Roſen: Schleimblüth: Maiblümchen: und ſchwarzes Vogelkirſchwaffer, von jedem 4 Loth, nebt 8 Loth Zimmtwaſſer, thut noch 1 Loth Zimmt, 2 Quentchen Gewürznelken, und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker hinzu, ſtellt die Flaſchen noch 8 Tage

in die Sonne, und schüttelt es alle Tage wohl um; filtrirt es, und füllt es in kleinere Bouteillen.

Da ich zweifle, daß Sie auf dem Lande so vielerlei Arten von gebrannten Wassern bei der Hand haben, so muß man das abgehende mit so viel Zimmtwasser ersetzen.

Nicht weniger stärkend und lieblich als der Himbeers essig, ist auch der

Essig von Erdbeeren,

so wie er auch nach eben der Vorschrift zubereitet wird; und da ich Ihnen dieselbe erst im vorigen Briefe mitgetheilt habe, so werden Sie solche vermuthlich noch in frischem Gedächtniß haben, so daß es nicht nöthig ist, sie hier zu wiederholen.

Dieses findet auch bei dem

Aufbewahren der Erdbeeren

statt, indem wir auch hierbei nach gleichen Handgriffen verfahren.

Endlich kann ich Ihnen keinen angenehmern inländischen Thee empfehlen, als den

Thee von Erdbeerblättern.

Man pflückt die jungen zarten Blättchen im Frühlinge, wenn sie ausgeschlagen, und die Blüthen sich zu entwickeln anfangen, an einem heitern Tage, wobei man jedoch blos diejenigen auswählt, welche schön grün, und von keinem Insekt angefressen, oder verunreinigt sind; weil wir die Erdbeerblätter weder waschen, noch brühen dürfen, ohne ihnen die beste Kraft und Farbe dadurch zu benehmen: überdieß muß man auch die Stiele sorgfältig absondern und wegwerfen. Haben wir die Wahl, so müssen wir die Blätter nicht von solchen Sträuchern nehmen, welche in niedrigen, ja wohl gar sumpfigen Gegenden, sondern

auf Bergen, wenigstens auf Anhöhen wachsen, weil diese weit aromatischer und kräftiger sind.

Nachdem man nun die Blätter auf's sorgfältigste gesammelt und ausgelesen, trocknet man sie mit möglichstem Fleiß an einem zwar lustigen, aber dennoch schattigem Orte. Um ihnen nun ferner das Ansehen des ausländischen Thees zu geben, erwärmt man sie über gelindem Kohlenfeuer auf eisernen Platten, und rollt sie mit den Händen, so daß sie kleine derbe Blätterrollen vorstellen; diese Form behalten sie nun nach dem Erkalten, und sind nicht so zerbrechlich, als nach dem ersten Abtrocknen, wo sie sich leicht zu Staub zerreiben, und erhalten sich also länger bei ihrer Güte und Kraft. Doch muß man sie stets vor der äußern Luft und Feuchtigkeit in Acht nehmen, und deshalb in blecherne Büchsen oder Karthausen, wie den chinesischen Thee packen, und an einem trocknen Orte aufbewahren. — Will man nun Gebrauch davon machen, so thut man in ein Rännchen von 3 oder 4 Tassen etwa so viel, als man mit 2 Fingern fassen kann, und gießt das Wasser, wenn es in vollem Sude ist, darüber. Ich bin überzeugt, wenn Sie diesen Thee einer Theefreundin vorsehen, ohne ihr seinen Ursprung und Vaterland zu sagen, sie denselben für die herrlichste Sorte von ausländischem Thee halten wird.

Nachdem wir nun die Erdbeeren eingesammelt und benutzt haben, bietet uns ein anderes niedriges Waldgewächse seine Früchte an, die zwar nicht so gewürzhast und wohl-schmeckend sind, aber dennoch in der Haushaltung vortheilhaft angewendet werden können, und dieß sind die

Heidelbeeren.

Ob sie sich gleich freilich wegen der schwarzen Farbe, welche sie auf den Lippen zurück lassen, nicht zum Dessert auf einer Tafel eignen, so finden sie doch auch ihre Lieb-

haber, welche sie mit oder ohne Milch zur Kühlung genießen.

Ja auch eine

Suppe von Heidelbeeren

gehört nicht unter die schlechtesten Obstsuppen.

Man wäscht die Heidelbeeren ab, und setzt sie mit ein wenig Wasser zum Feuer, da sie dann an sich Wasser genug geben. Wenn sie meistens gar sind, treibt man sie durch einen Durchschlag, gießt nach Belieben weißen Wein hinzu, würzt sie mit Zimmt, Nelken und Zucker, mit welchem man zuvor die gelbe Schale von einer Citrone abgerieben hat, läßt sie noch einmal aufkochen, und richtet sie über gebähte, oder in Butter geröstete Semmelscheiben an.

Von etwas mehr Konsistenz ist das

Muß von Heidelbeeren.

1) Nachdem man die Beeren wohl gelesen und abgewaschen hat, thut man sie in einen Topf, gießt etwas Wasser daran, und läßt sie beim Feuer dämpfen. Hier auf werden sie zerrührt, nach Gefallen versüßt, über geröstete Brodschnitten angerichtet, und in den Keller zum Abkühlen gesetzt.

2) Nachdem die Heidelbeeren gelesen, und in einen Topf gethan worden, gießt man anstatt des Wassers Milch darauf, und läßt sie damit dämpfen; hernach quirkt man sie klar, würzt sie mit Zucker, Zimmt und Nelken, und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an.

Anstatt der Torten, welche wir von Him- und Erdbeeren verfertigt haben, wollen wir hier bloß einen

Kuchen von Heidelbeeren

backen. Man liest und wäscht die Heidelbeeren, nimmt sie dann vermittelst eines Durchschlags aus dem Wasser,

damit sie hinlänglich abtropfen können, und vermischt sie mit Zucker und Zimmt. Dann bereitet man einen guten Butter- oder Sahenteig, formt einen Handkuchen davon, legt die Heidelbeeren darauf, und bäckt ihn ab. Wenn er aus dem Ofen kommt, wird er noch einmal reichlich mit Zucker und Zimmt bestreut.

So können wir auch von diesen Früchten nur einen sehr eingeschränkten Gebrauch in der Conditorei machen; indeß auch dieß wenige ist nicht unsrer Mühe unwerth. Das erste sey also ein

Rob von Heidelbeeren

zum Braten. Sie werden hierzu gelesen, abgewaschen, und für sich, ohne Wasser, zu einem steifen Muß eingekocht. Um ihnen einen lieblichen Geschmack zu geben, pflegen sie die Weisten mit Zucker zu versüßen, wobei man auf jedes Pfund Beeren ein Viertelpfund Zucker rechnet, und beides mit einander einsieden läßt, ohne jedoch einiges Gewürz hinzu zu thun. Zuletzt werden sie in steinguthne Töpfe gefüllt, zugebunden, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Das Zweite, welches der Conditör daraus fabricirt, ist

Gefrorenes von Heidelbeeren.

Die Heidelbeeren werden hierzu erst rein gewaschen, dann auf ein Haarsieb geschüttet, damit das Wasser rein abläuft; wenn sie wieder abgetrocknet sind, preßt man sie durch ein Haartuch, läutert auf jedes Quart Beeren-saft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, giebt den Saft durch ein Haarsieb darauf, gießt ein paar Tropfen Weinessig hinein, und läßt es dann, wie gewöhnlich, gefrieren.

Um auch etwas für den Schenktisch von diesen Früchten zu besorgen, so lassen Sie uns nun noch einen

Saft von Heidelbeeren zum Färben der Weine

besorgen. Zwar habe ich mir sagen lassen, daß man in den Weinländern manche Sorten von rothem Wein, z. B. den Pontak, damit anfärbt: mit diesem aber können wir auf der Tafel weißen Franzwein in lieblichen rothen verwandeln. Die reiffsten Heidelbeeren werden hierzu durch ein Tuch gepreßt, der Saft in große Flaschen oder Krüge gefaßt, die Hülsen aber zu Suppen angewendet. In jedes Quart dieses Saftes wirft man $\frac{1}{2}$ Pfund in Stücken geschlagenen Zucker, welcher jedoch nicht klein zerstoßen werden darf, weil er sich sonst nicht leicht darin auflöst. Wenn er nun zergangen ist, werden die Bouteillen an die Sonne gesetzt, da der Saft bald in Gährung geräth, so daß er oft aus den Flaschen heraus steigt, deshalb man dieselben in eine Schüssel oder Napf setzen muß. Ist nun die Gährung vorüber, so muß man den Saft durch ein Haarsieb in andere Flaschen füllen; ist er noch nicht ganz klar, so wird er noch einige Tage an die Sonne gesetzt, und nochmals filtrirt. Zuletzt verstopft man die Flaschen mit Kork, verpicht selbige, und verwahrt sie im Keller in Sand. Bei'm Gebrauch gießt man nach Belieben unter den Wein, und versüßt ihn, wenn er noch zu herbe seyn sollte, mit mehrerem Zucker.

Endlich können wir noch eine sehr schöne und angenehme

violette Farbe aus den Heidelbeeren auf Seide, so wie auf Baumwolle und Leinen gewinnen.

Man nimmt eine Quantität frische Heidelbeeren, preßt den Saft aus, gießt auf die zurückgebliebenen Hülsen, Wasser, läßt es einen Tag darauf stehen, preßt sie dann nochmals aus, und gießt es zu dem zuerst ausgepressten Saft. Nun hätte man sofort zwar eine violette Brühe,

welche aber keinesweges zum Färben taugt, wenn sie nicht noch durch gewisse Salze dazu geschikt gemacht wird.

Will man nun seidne Waare damit färben, so wird diese Farbenbrühe heiß gemacht, ein wenig Kochsalz hineingeworfen, und übrigens die rothen Farbentheile durch Zinnsolution, die blauen aber durch Potasche entwickelt, von welchen man nach Belieben so viel in die Farbenbrühe gießt, bis man die verlangte Farbe hat. Das mehr oder weniger von einem oder dem andern giebt die verschiedene Schattirung in's roth- oder blauviolett. Diese Couleur muß kochend heiß gefärbt werden.

Mit einer geringen Abweichung kann man nun mit dieser Farbenbrühe auf Leinen- und Baumwollenzug färben, obgleich freilich nicht ganz acht, indem mit der Zeit die rothe Farbe in der Sonne, die blaue aber im Waschen auszieht. Hierzu wird nun die Farbenbrühe Handheiß gemacht, d. h. so heiß, daß man die Hand darin erleiden kann. Hierauf wird nun, wie zuvor, Küchensalz, Zinnsolution und Potasche, doch von letzterer mehr, als bei der Seidenfärberei, hinzugehan, und endlich das Garn hinein gelegt, welches nun eine Viertelstunde lang in einem solchen Grad von Hitze erhalten muß, daß die Farbenbrühe immer nahe am Sieden ist, aber doch nicht kocht. Hat nun das Garn die verlangte Farbe, so läßt man es in der Brühe erkalten, wäscht es in frischem Wasser aus, und läßt es im Schatten trocknen.

Diese Farbe kann man nun das ganze Jahr haben, denn ob man gleich nicht immer frische Beeren bei der Hand hat, so taugen auch die abgetrockneten Beeren, oder der ausgepreßte und zu einer gewissen Konsistenz eingetretene Saft dazu. Am schönsten aber wird diese Farbe, wenn man Weingeist auf die Beeren füllt, und die färbenden Theile dadurch auszieht: diese Tinktur hält sich lange Zeit bei vollkommener Güte.

In Ermängelung der Heidelbeeren kann man auch aus den Bromm- Hollunder- und Atrichbeeren eine ähnliche violette Farbe durch gleiche Behandlung erhalten; doch muß man von diesen Früchten eine stärkere Portion nehmen, weil sie nicht so viel färbende Theile als die Heidelbeeren enthalten.

Doch vielleicht wird Ihnen bei dieser Färberei die Verfertigung der Zinnsolution unbekannt seyn: ich eile also, Ihnen die Zubereitungsart derselben zu beschreiben. Man nimmt hierzu vom besten englischen Zinn, und kört dasselbe, d. h. man läßt das Zinn über dem Feuer schmelzen, und gießt es durch ausgebreitete Ruthen in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Alsdann nimmt man ungefähr ein Pfund Scheidewasser, vermischt es mit klarem Flußwasser von eben dem Gewichte, thut 2 Loth gestoßenen Salnitral, und wenn das Scheidewasser schwach ist, noch 4 Loth Salpeter hinzu.

Diese Mischung heißt nun Königswasser, welches man in eine starke Flasche füllt, und von dem gekörnten Zinn nach und nach hineinwirft. Sobald ein Körnchen Zinn hinein kommt, steigen Blasen in die Höhe, und eben diese sauren Dünste sind es, welche die Farbe entwickeln, und deshalb sorgfältig erhalten werden müssen, deshalb bedeckt man jedesmal die Flasche mit einem Korkstöpsel; damit sie aber nicht durch eine zu starke Gährung erhitzt und zersprengt wird, so wirft man nicht eher wieder ein Stückchen hinein, bis das vorhergehende darin aufgelöst ist. Im Anfange wird diese Auflösung sogleich milchigt, weiß und trübe, aber nach und nach, jemehr Zinn dazu kommt, klärt sie sich, und wird hellgelblich. Wenn genug Zinn darin aufgelöst ist, und diese Solution trübe bleibt, läßt man es so lange stehen, bis sich der Zinnkalk zu Boden gesetzt hat, und um diesen Niederschlag zu befördern, wirft man ein wenig Kochsalz hinein. Wenn dieses Königswasser hinlänglich mit Zinntheilen geschwängert ist,

so lösen sich die Körnchen nicht mehr darinnen auf, sondern bleiben unversehr auf dem Boden liegen, da man mit Hineinwerfen des Zinnes aufhören muß.

Da man diese Zinnlösung nicht nur zu dieser violetten Farbe, sondern noch zu vielen andern Farben vortheilhaft anwenden kann, so ist es gut, wenn man immer einen Vorrath davon hat, welchen man an einem kühlen Orte lange aufbewahren kann. Zwar wird sie mit der Zeit mitchigt und trübe; wenn man sie aber wieder in das Warme bringt, und von dem Bodensatz abseht, so klärt sie sich wieder.

Nicht nur zu dieser Farbe, sondern auch zu allen Küchenzurichtungen von diesen Früchten kann man die

Heidelbeeren backen, oder trocknen.

Es sey nun, daß man sie in einem Siebe in der Sonne oder im Ofen abbäckt; sie müssen jedoch nicht verbrannt seyn, sondern dem Ansehen nach den kleinen Rosinen gleichen, und da sie nicht viel wäsrige Feuchtigkeit haben, bedürfen sie eben keiner gar zu großen Hitze, doch müssen sie in dem Siebe ein paarmal umgerührt werden, damit sie nicht in Klumpen zusammen trocknen, welche dennoch in der Mitte feucht bleiben würden.

Eine Abart dieser Heidelbeeren sind die

Preusselbeeren,

welche die vorigen zwar an Schönheit der Farbe übertreffen, dagegen aber am angenehmen Geschmack nachstehen, indem sie nicht roh genossen werden können: auch zu keinen warmen Zurichtungen in der Küche taugen, sondern bloß geschmort, und kalt als Sallat zu Braten aufgesetzt werden.

Um also zu jeder Zeit Gebrauch davon zu machen, pflegt man auf verschiedne Art die

Preusselbeeren einzumachen.

1) Die einfachste Methode ist wohl, wenn man selbige, nachdem sie gelesen sind, in Töpfe füllt, und in einen Bratofen setzt, worin man sie schmoren läßt. Sie schmoren in ihrer eignen Brühe, ohne daß man nöthig hat, etwas darauf zu gießen. Nachdem sie in den Töpfen wieder erkaltet sind, werden sie zugebunden, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Will man nun Gebrauch davon machen, so verfährt man die herausgenommene Portion nach Belieben mit Zucker.

2) Man sammelt die Preusselbeeren ehe sie ein Reif trifft, wodurch sie etwas von ihrer Schönheit verlieren; dann liest und wäscht man sie rein, da denn bei dem Waschen die schlechten Beeren zu Grunde fallen. Alsdann wiegt man sie, und nimmt auf jedes Pfund Preusselbeeren $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker. Wer aber das Süße nicht liebt, hat auch an einem Viertelpfund genug. Man thut die Beeren und den Zucker in einen messingenen Kessel, doch macht man den Kessel nicht ganz voll, weil sie im Anfange nicht in die Höhe kommen. Im Anfange rührt man sie langsam, damit sie egal kochen. Nachdem sie ungefähr eine Stunde auf Kohlen gekocht haben, werden sie warm in Steintöpfe gethan, da man alsdann die Brühe darüber gießt.

Wenn man dergleichen eingemachte Beeren noch verbessern will, thut man nach Gefallen Wein, abgeriebene Citronschale, Zucker und Zimmt dazu. Man muß sie aber nicht zu lange schmoren lassen, weil sie viel Brühe geben.

Anstatt des Zuckers kann man auch Honig zum Einmachen nehmen.

3) Man läutert auf jedes Pfund Beeren ein Pfund Zucker, und läßt ihn zur Syrupdicke einkochen; dann thut man die Beeren hinein, und läßt sie langsam darin siedend. Zuletzt werden sie lauwarm in Einmachegläser gethan: sollte sich mit der Zeit der Syrup darauf entlassen und dünne werden, so wird er abgeseiht, aufgekocht und wieder darüber gegossen.

4) Man siedet Weinessig mit Zucker, je nachdem man es süß haben will, oder nicht, thut die Beeren hinein, und läßt sie damit kochen. Hernach werden sie in die Einmachgläser gethan.

5) Wenn die Beeren durch's Liegen etwas teig geworden sind, so nimmt man eine Hälfte Bieressig, und halb Weinessig, siedet ihn mit englischem Gewürz, Melken, und etwas Lorbeerblättern, gießt ihn warm auf die Beeren, und verbindet das Glas.

Will man sie zu Tische bringen, so streut man gestossenen Zucker und Zimmt darüber.

Zu Saucen und mancherlei andern Gebrauch pflegt man auch

Saft von Preusselbeeren

zu machen. Die Beeren werden hierzu gestossen, der Saft durch ein Tuch ausgepresst, und dicke eingefotten. Je mehr und dicker derselbe eingekocht ist, desto länger und besser hält er sich, indem er Jahre lang dauern kann.

Zum Gebrauche nimmt man etliche Löffel voll Saft, gießt ein wenig Wein daran, daß er dünner wird, würzt ihn mit Zucker und Zimmt, und bereitet eine Salse, Sauce u. s. w. davon.

Will man endlich die

Preusselbeeren lange frisch erhalten,

so muß man dieselben recht rein lesen, und alles Urreine oder Faule absondern; hierauf gießt man klares Brunnenwasser darauf, und setzt sie zugebunden in den Keller.

Wenn man sie essen will, so macht man sie mit Wein, Zucker und Zimmt zurecht: indeß halten sie sich doch nicht lange.

Mein Brief wird Ihnen diesmal wenig Neues mitbringen, da er von so bekannten Gewächsen handelt, deren

Benutzung Sie vermuthlich schon längst wissen. Indes sey! — Da ich nun schon einmal die Idee fixirt habe, Ihnen eine völlige Forst-Oekonomie zuzusenden, so konnte ich diese Früchte und ihre Nutzungsart, so allgemein sie auch sind, nicht mit Stillschweigen übergehen.

Erlauben Sie aber auch, daß ich Ihnen beim Schluß dieses Briefes noch mehr sage, was Sie ebenfalls längst wissen — nämlich die Versicherung, daß ich Sie zärtlich liebe, und zeitlebens mit dem wärmsten Herzen die Ihrige bin &c.

Achtzehnter Brief.

Heute, meine Beste, will ich Sie von einem Waldprodukte unterhalten, welches ein eignes Pflanzengelecht ausmacht, und vorzüglich in Wäldchen und Wäldern zu Hause ist. Es prangt zwar weder mit lieblichen Blüten, noch schönfarbigen Früchten, doch ist es uns zum Küchengebrauch, wenn auch nicht unentbehrlich, doch wenigstens brauchbar und nützlich. Mit einem Worte — Doch Sie errathen es schon — Wir wollen zusammen in die

Pilze

gehen. — Zwar scheint es, als wenn wir uns deshalb nicht eben selbst bemühen dürften; indes da aber bei keiner Pflanzengattung so viel Behutsamkeit und Aufmerksamkeit nöthig ist, als bei dieser, so darf zum mindesten kein Schwamm oder Pilz auf den Tisch kommen, der nicht durch unsre Hand gegangen ist, indem es giftige und eßbare giebt. Bei einiger Aufmerksamkeit kann man wohl die ersteren von den letzteren unterscheiden, da die giftigen gemeinhin ein unangenehmes Ansehen, und einen

widrigen Geruch haben, auch überdies meistens mit einer klebrichten Feuchtigkeit überzogen sind. Jedoch giebt es auch esbare Pilze, die aus zufälligen Ursachen zwar eben nicht giftig, aber doch der Gesundheit nachtheilig werden können: so sind z. B. die Pilze, welche an sumpfigten Orten aus faulen Dünsten erzeugt sind, schädlich, so wie auch diejenigen, welche zu alt und überständig sind, und schon wieder in Fäulniß übergehen wollen, oder die der Aufenthalt einer Menge von Würmern und Maden, und also an sich schon eckelhaft sind. Die Aerzte behaupten, daß alle Arten von Pilzen durchgehends eine unverdauliche Speise sind, die oft durch unsre Kunst bei überhäufster Fettigkeit noch ungesunder werden, durch schickliches die Verdauung beförderndes Gewürz aber ein wenig verbessert werden können. Unter allen Verbesserungsmitteln ist aber keines wirksamer, als der Weinessig, und wenn man dieselben ja nicht mit sauren Saucen zurechten will, so ist es doch nothwendig, sie wenigstens vor der Zubereitung mit Weinessig abzuwaschen, durch welchen Handgriff ihnen viel von ihren schädlichen Eigenschaften benommen wird. Man behauptet sogar, daß der Weinessig das wahre Gegengift gegen ihren schädlichen Genuß sey; wofern ein Giftpilz unter die esbaren Pilze aus Versehen gekommen wäre. Einige Köche glauben denselben dadurch gewahr zu werden, daß sie zugleich mit den Pilzen eine ganze Zwiebel kochen lassen, welche von dem giftigen Pilze sogleich schwarz werden soll: andere verwerfen diese Probe als unzulänglich und unsicher. Am besten ist es also, wir lernen diese Pflanzenart selbst genau kennen, und wenden bei ihrer Zurechtung die genaueste Sorgfalt an, damit wir der Gefahr, welche mit ihrem Genuß verbunden ist, entgehen.

Lassen Sie uns daher, meine Liebe, die vorzüglichsten Gattungen von Pilzen nach der Reihe durchgehen,

und uns ihre Kennzeichen und Zubereitungsarten bekannt machen.

Ich weiß nicht, ob in Ihrer Gegend

Trüffeln

wachsen, auch können wir dieselben auf unsern ökonomischen Spaziergängen nicht auffuchen, da sie unter der Erde bleiben, und nicht über dieselbe in die Höhe wachsen: indessen da es ein Jagdartikel ist, so dürfen Sie nur Ihren Jäger darum fragen. — Sie lächeln, und zweifeln, daß Ihr Jäger Pilze jagen wird. Nun dann, so wissen Sie, meine Beste, daß, da dieses Gewächs unter der Erde bleibt, wir sein Daseyn nicht anders, als durch den Geruch entdecken könnten: da aber der Mensch schwerlich auf der Erde herum kriechen und nachspüren kann, so haben die Jäger Hunde, auch wohl Schweine abgerichtet, welche dieses unsichtbare Gewächs vermöge ihres starken Geruchs unter der Erde wittern, und durch Wühlen und Nachgraben anzeigen.

Der Geruch ist knoblauchartig streng: die äußere Schale ganz schwarz, der innere kernartige Kern aber olivengrau, oft auch marmorirt. Doch glaubt man, daß die marmorirten von Geruch und Geschmack weit strenger und spröder sind, die äußere Schale ist schlicht und neßartig. Die olivengrauen sind von Geruch und Geschmack sanfter, ihr Inneres schwammiger und schmelzender, so wie ihre äußere Schale sehr höckerig. Je größer eine Trüffel ist, desto vorzüglicher pflegt ihr Geschmack zu seyn: daher man nur die Großen besonders zurichtet, die Kleinen aber blos zu Saucen und Würzung der Speisen anwendet. So wie auch die Frühlingstrüffeln zarter und besser als die Herbsttrüffeln sind. Obgleich die Trüffeln den Vorzug vor andern Pilzen haben, daß keine giftigen darunter sind: daß sie den Speisen einen vorzüglichen heben Gout mittheilen; und daß sie, mäßig genossen, den Magen

stärken, so schadet doch ihr überhäufter Genuß, besonders wenn sie nicht mehr frisch und hart sind, sondern schon weich und faulartig, oder von Würmern wimmeln. Da sich dieses seltsame Gewächs nicht überall findet, so ist es ein Handlungsartikel geworden, welchen wir bei den Materialisten in getrocknetem Zustande kaufen müssen: wobei man jedoch genau Achtung geben muß, daß dieselben nicht milbenfressig, oder mit andern den Trüffeln ähnlichen Schwämmen, welche jedoch mit einer weißlichen Schale umgeben sind, vermischt seyn; dergleichen getrocknete Trüffeln werden nicht zu besondern Speisen, sondern nur zur Würzung anderer Speisen angewendet.

Jetzt will ich die allgemeinsten Zubereitungsarten hinzusetzen.

Potage von Trüffeln.

Man stößt und schneidet sie in Schnitten, thut sie mit Kalbs in ein Kasserol, und läßt sie abdünsten. Unterdessen stößt man ein gebratnes Rebhuhn im Mörser, passirt es mit ein wenig Mehl in Butter, gießt Fleischbrühe darauf, und treibt es durch ein Haarsieb auf die Trüffeln, womit es auflochen muß. Dann mitonirt man Semmelscheiben, oder ein Potagenbrodchen in der Terrine, und giebt die Trüffeln darüber.

Trüffeln in kurzer Brühe.

Nachdem die Trüffeln gebürstet und gewaschen sind, werden sie in ein kleines Kasserol gethan, mit Salz, Pfeffer, einer mit Nelken besieckten Zwiebel, Scharlotten und Lorbeerblättern gewürzt, und Wein darauf gegossen. Hiermit läßt man sie nun kochen und einschmoren; trocknet sie dann ab, richtet sie in eine gebrochene Serviette an, und giebt sie warm zu Tische.

Trüffeln mit Schinken.

Man schält ein paar Duzend Trüffeln, wäscht dieselben, thut sie in ein Kasserol, giebt Kalbfleischjus oder Brühe daran, und läßt sie kochen. Unterdessen passirt man Schinkenscheiben in einem andern Kasserol, thut, wenn sie ein wenig angehangen sind, etwas Speck und Mehl dazu, und läßt es braun werden; füllt dann Brühe darauf, und läßt es dicklich einkochen. Bei'm Anrichten werden die Trüffeln in die Schüssel gelegt, und das Schinkenragout darüber gegeben.

Trüffeln à la braise.

Die Trüffeln werden eingeweicht, und mit Wasser und Bürsten gereinigt: dann trocknet man sie wieder ab, legt auf einen Bogen Papier Speckstreifen, würzt sie mit Salz, Pfeffer und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, rangirt die Trüffeln ordentlich darauf, würzt sie wie unten, bedeckt sie mit Schinken- oder Speckscheiben, wickelt sie in ein paar Bogen Papier ein, und läßt sie in heißer Asche gelind braten. Wenn sie gar sind, werden sie abgetrocknet, und in einer zusammen gebrochenen Serviette warm angerichtet.

Ragout von Trüffeln

an Fleisch- oder Fasttagen.

1) Man schneidet die Trüffeln in Schnitten, und passirt sie in Butter. Dann gießt man ein wenig Bouillon daran, thut Kalbermilch dazu, würzt sie nach Belieben, und läßt sie dämpfen.

2) Man bereitet die Trüffeln auf gleiche Art zu, passirt sie ebenfalls in Butter, und gießt etwas Fischbrühe daran. Hierauf würzt man sie mit Salz, Pfeffer und einem Bündchen Kräuter, und verdickt die Sauce darauf mit in Krebsbutter geröstetem Mehl.

Trüffeln zu braten.

Wenn man die Trüffeln gefotten, und die Haut abgezogen hat, schneidet man sie in Scheiben, und läßt sie in einem Kasserol in Butter braten. Zuletzt kann man sie mit Ingwer, oder noch besser, mit Muskatblüthen bestreuen, und entweder Citronsaft darauf drücken, oder ein wenig Wein daran gießen.

Sauce von Trüffeln.

Nachdem die Trüffeln gewaschen, abgeschält und klein gehackt worden sind, thut man sie in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe daran, würzt sie mit Pfeffer und Muskatblüthen, und läßt sie über gelindem Kohlenfeuer kochen. Wenn es nöthig ist, legirt man die Sauce mit ein wenig in Butter geröstetem Mehl.

Torte von Trüffeln.

Nachdem man eine Torte auf gewöhnliche Art verfertigt hat, werden die Trüffeln sauber geschält, und mit ein wenig geröstetem Mehl in die Torte geschlagen, und mit Hammeljäs und Citronsaft angefeuchtet.

Der erste Pilz, welcher sich schon im April oder Mai über der Erde zeuget, sind die

Morcheln,

von welchen es zwei Gattungen giebt. Die erste, welche man Spitzmorcheln nennt, haben vor den andern oder Stockmorcheln den Vorzug; indem sie nicht nur wegen ihrer pyramidenartigen Form zur Zierde der Speisen gereichen, sondern auch eine festere Consistenz und einen aromatischen Geschmack haben. Beide müssen jedoch jung seyn, und auf das sorgfältigste gereiniget werden: indem sich nicht nur viele Erde und Urath daran hängt, sondern auch eine Menge zum Theil giftiger Insekten zwischen ihren vielen Falten aufzuhalten pflegt. Sie sind sowohl

frisch als getrocknet eine gute Provision für die Küche, und können auf mancherlei Art gut und schmackhaft zugerichtet werden, wovon ich Ihnen hier ein kleines Verzeichnis ihrer Zurichtungen hinzufüge:

Das erste sey also eine

Suppe von Morcheln.

1) Man nimmt frische oder gedörrte Morcheln, hackt 3 Theile davon klein, den vierten aber läßt man ganz, röstet alle in Butter, schüttet sie dann in Fleischbrühe, läßt sie kochen, würzt sie mit Pfeffer und Muskatblüthen, legirt sie mit Eierdottern, und giebt sie über Weisbrodschnitten.

2) Man übersiedet die Morcheln, hackt sie klein, und passirt sie mit gehackter Petersilie und geriebener Semmel in Butter. Hierauf läßt man Erbsen sieden, schlägt sie zu einer Suppe durch, thut die gerösteten Morcheln hinein, läßt sie darin aufsieden, und macht die Suppe mit ein paar Eierdottern und einer Prise Mehl, beides in Sahne zerstampft, noch sämiger, salzt und würzt es nach Belieben.

3) Man übersiedet frische oder getrocknete Morcheln in Erbsenbrühe, nimmt sie dann wieder heraus, setzt die Brühe zum weitem Gebrauch als Suppe bei Seite, die Morcheln aber wäscht man aus, halbirte dieselben, und dünstet sie mit grüner Petersilie, geriebener Semmel, Muskatblüthen und Sahne ab. Hierauf schneidet man Karpfenmilch klein, und stoßt sie mit ein paar Eierdottern und einem Löffel Sahne zu Muß. Rührt ferner Krebs- oder andere Butter zu Sahne, schlägt einige ganze und ein paar Dotter von Eiern darein, würzt und salzt es, füllt etwas wenig Sahne dazu, und mischt das Gestoßene darunter, bestreicht sodann ein flaches Kasserol mit Butter, streicht die angerührte Farce hinein, belegt sie mit den abgedünsteten Morcheln, bringt wieder Farce darüber

und fährt so wechselsweise fort, doch so, daß die letzte Lage von Farce ist, welche man oben mit geriebener Semmel bestreut, mit Butterscheibchen belegt, und allmählich abbacken läßt, indem man unten und oben Glath giebt. Die zurückgesetzte brennt man mit brauner Butter ein, und gießt ein wenig Sahne daran. Wenn die Morcheln im Kasserol abgebacken sind, werden sie stückchenweise in die Terrine geschnitten, und die Suppe darüber gegeben.

4) Man kann diese Suppe auch auf gleiche Art mit Fleischbrühe zubereiten, welche man anstatt der Erbsenbrühe nimmt. Statt der Filschmilch nimmt man Rindernierenmark, oder Hühnerlebern. Zu mehrerer Verbesserung dieser Suppe kann man auch überfottene Spizmorcheln an kleine Spießchen stecken, und auf dem Roste braten, wobei man sie mit Butter und Sahne begießt. Diese gebratenen Morcheln werden dann nebst der gebackenen und in Stücken geschnittenen Farce in die Terrine gelegt, und die Fleischbrühe darüber gegeben.

Portage von Morcheln

an Fleisch- und Fasttagen.

1) Nachdem man die Morcheln gewaschen und zerschnitten hat, passirt man sie mit geschmolzenem Speck oder Butter; feuchtet sie mit ein wenig Fleischbrühe an, legt ein Bund Kräuter daran, und läßt sie dämpfen. Unterdessen mitonirt man Semmelschnitten mit Fleischbrühe, formt von den Morcheln einen Ring darum, und giebt endlich eine Fleischkoulis darüber.

2) Man passirt die gereinigten und geschnittenen Morcheln mit Butter, würzt sie mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, gießt ein wenig Fischbrühe, oder Petersilienwasser daran, und läßt sie gar werden. Hernach nimmt man ein Milchbrodchen, höhlt es aus, macht von der Krume mit Butter, Eiern, Gewürz und Sahne, auch nach Gefallen Krebsfleisch, gehackter Peterilie. ic. eine

Farce, füllt sie in das ausgehöhlte Milchbrod, läßt es ausbacken, legt es in die Mitte der Schüssel, giebt die Morcheln und dann einen guten Fischbouillon darüber.

Morcheln zu kochen.

1) Man puht die Morcheln, dünstet sie in Butter, würzt sie mit Ingwer, Pfeffer und Mustatenblüthen, gießt Fleischbrühe dazu, thut geriebene Semmel daran, und läßt sie kochen. Sollte die Brühe daran zu dünn seyn, so kann man sie mit Eierdottern abziehen.

2) Man übersiedet die Morcheln blos in Wasser, seigt sie dann ab, macht eine Einbrenne von Butter und Mehl, gießt Fleischbrühe hinzu, thut die Morcheln daran, würzt es nach Gefallen, und läßt es kochen.

Morcheln mit Sahne.

Man läßt die Morcheln im Wasser überkochen, nimmt sie dann heraus, drückt sie aus, und hackt sie klein; hernach thut man sie in ein Kasserol, gießt Sahne darauf, würzt sie mit Ingwer und Mustatenblüthen, und läßt sie auf Kohlen kochen. Wenn man nun anrichten will, legt man ein Stück Butter an die Morcheln, klopft einige Eierdotter mit Sahne klar, schüttet sie darüber, und läßt sie über Kohlen unter stetem Umrühren damit ziehn.

Morcheln auf italienisch.

Nachdem man sie gewaschen hat, läßt man sie wohl abtropfen, hackt sie dann nebst Petersilie, Scharlotten und ein paar Spizchen Knoblauch fein, und prägelt alles zusammen in Butter. Zuletzt giebt man einen Löffel voll Oehl, Salz und Pfeffer dazu, freicht sie auf in Butter geröstete Brodschnitten, und richtet sie warm an.

Ragout von Morcheln.

1) Man läßt einige Scheiben Kalbfleisch und Schinken in einem Kasserol dünsten, bis sie anfangen, sich an

dasselbe anzuhängen, thut dann ein wenig Mehl daran, gießt zuletzt Brühe hinzu, und läßt es kochen. Unterdes-
sen wäscht und zerschneidet man die Morcheln, thut sie
nebst gehackter Petersilie, einem Bündchen Kräuter und
etwas geschmolzenem Speck in ein anderes Kasserol, läßt
sie ein wenig rösten, füllt dann die obige Kalbfleischkoulis
durch ein Haarsieb darauf, und macht sie darin gar. Wenn
die Brühe darauf zu dünn ist, so kann man sie mit in
Butter geröstetem Mehl verdicken, nach Gefallen würzen,
und endlich ein wenig Essig daran gießen.

2) Nachdem man die Morcheln gewaschen und zer-
schnitten hat, passirt man sie mit einem Bund Kräuter,
Salz, Pfeffer und ein wenig Mehl in geschmolzenem Speck,
feuchtet sie dann mit Fleischbrühe an, und legirt sie zuletzt
mit 2 in Sahne zerklöpften Eierdottern.

Morcheln mit Speck.

Man schneidet die Morcheln von einander, und rei-
nigt sie, dann legt man sie in geschmolzenen Speck, und
läßt sie darin ziehen. Hierauf nimmt man sie wieder her-
aus, bestreut sie mit geriebenem Brod, steckt sie an kleine
Spießchen, und läßt sie auf dem Roste braten, bis sie
eine schöne Couleur gewinnen. Unterdesseu schneidet man
auch Speck in dünne Scheibchen, und läßt sie in einem
Kasserol braun braten. Beim Anrichten legt man den Speck
zierlich in eine Schüssel, zieht die Morcheln von den
Spießchen, rangirt sie auf dem Speck, und giebt sie tro-
cken zu Tische.

Morcheln zu backen.

Man schneidet die Morcheln der Länge nach von ein-
ander, und kocht sie in Fleischbrühe gar: dann nimmt
man sie heraus, bestreut sie mit Mehl, und bäckt sie in
Schmalz. Von der übrigen Brühe, worin die Mor-
cheln gekocht haben, macht man mit in Butter geröstetem

Mehl eine Sauce, würzt sie mit Muskatennuß, legt ein Stück Butter daran, und giebt sie über die gebackenen Morcheln.

Morcheln zu füllen.

1) Man nimmt hierzu die schönsten Morcheln, welche jedoch nicht allzugroß seyn dürfen, und legt sie einige Zeit in Wasser, oder brüht sie mit heißem Wasser. Hernach macht man eine Farce von Hühnerbrust, eine Scheibe gekochten Schinken, Speck oder Nierenfett, Eierdottern, in Sahne geweichte Semmel, Petersilie, Scharlotten, Salz und Gewürz, welches man alles durcheinander hackt, und zuletzt im Mörser stößt. Mit dieser Farce nun füllt man die Morcheln unter dem Huth an der Seite des Stiels, belegt ferner eine Tortenpfanne oder Schüssel mit Speck oder Kalbfleischstreifen, würzt sie mit Salz, Pfeffer, guten Kräutern und Gewürz, belegt sie mit Zwiebelscheiben, rangirt die gefüllten Morcheln darauf, würzt sie wie unten, bedeckt sie mit Speck- und Kalbfleischstreifen, und läßt sie gar werden, indem man ihnen unten und oben Stutz giebt. Zuletzt nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen, richtet sie an, und giebt eine Buttersauce darüber.

2) Nachdem man die Morcheln wie zuvor zubereitet hat, läßt man sie mit Wasser und Salz übersieden, macht unterdessen eine Farce von geriebener Semmel und grüner Petersilie, welche man in Butter röstet, mit Muskatblüthen abwürzt, Eier daran schlägt, und nach Bedarf mit Fleischbrühe verdünnt, und in die Morcheln füllt. Man kann nun nach Gefallen die Morcheln in Fleischbrühe mit Gewürz und Butter absieden: oder dieselben an Spießchen stecken, mit geschmolzener Butter begießen, und auf dem Roste braten. Beim Anrichten werden sie entweder trocken zu Tische gegeben, oder eine gute Butterbrühe darüber gegossen.

Morcheln mit gefülltem Brod.

Man nimmt ein rundes Brodchen, schneidet unten einen Deckel ab, nimmt die Krume heraus, und macht davon eine Farce, wie zu den gefüllten Morcheln, füllt dieselbe in das Brodchen, legt den Deckel darauf, und bindet es über das Kreuz fest zu. Hierauf weicht man es in Milch, und läßt es in Schmalz backen, daß es eine schöne Farbe bekommt. Unterdessen halbirt man die Morcheln, passirt sie mit Speck, Salz und Pfeffer, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie dämpfen; legirt dann diese Brühe mit geröstetem Mehl, und würzt sie mit Muskatblüthen. Zuletzt richtet man das Brodchen in die Mitte der Schüssel an, legt von den Morcheln einen Kranz darum, und giebt die Brühe darüber.

Morcheltorte.

Die Morcheln werden gewaschen und klein gehackt, dann mit Sahne, Butter, gestoßenem Zwieback, Zucker und gehackter eingemachter Citronschale über Kohlenfeuer zu einer Fülle abgerührt, damit es dicklich werde, hernach zum Abkühlen weggesetzt. Hierauf verfertigt man eine Torte von mürbem Teige auf gewöhnliche Art, und giebt diese Fülle hinein.

Uebrigens können die Morcheln auch als Würze zu Frikassees, Pasteten und andern gemischten Speisen genommen werden; und damit man sie zu diesem Gebrauch das ganze Jahr hindurch hat, werden die

Morcheln abgetrocknet.

Man pflegt sie gemeinhin an Faden zu reihen, und an der Luft und Sonne zu trocknen: da aber hierbei die Insekten freien Zutritt haben, und die Morcheln mit ihren Eiern verunreinigen können, welches ihr künftiges Verderben nach sich zieht, so ist es besser, wenn man sie auf

Sieben oder Horden in einen verschlagenen Backofen trocknet. Um sie aber nun ferner vor Insekten, welche ihnen sehr nachgehen, zu schützen, muß man dieselben in große Einnachegläser oder steinguthne Töpfe einpacken, getrocknetes Salz und gestoßenen Pfeffer dazwischen streuen, und die Gefäße fest verbinden. Auf diese Art halten sie sich das ganze Jahr gut. Die abgefallenen kleinen Abgänge kann man im Mörsel zu Pulver stoßen, und zu Würzung der Speisen, entweder allein, oder unter Ragout- und Königspulver vermischt, vortheilhaft anwenden. So beliebt die Morcheln in der Küche sind, so haben doch die

Champignons

bei weitem den Vorzug vor jenen. Ja sie könnten der König der Erdschwämme genennet werden, wenn nicht ihr Genuß so gefahrvoll wäre. Jedoch kann man durch Aufmerksamkeit und schieckliche Behandlung den Nachtheil verhindern, welchen sie für unsere Gesundheit haben können. Zuförderst muß man sie also genau kennen, um sie von einer andern Art Pilzen zu unterscheiden, welche ihnen ähnlich aber giftig sind. Die Champignons sind oben weiß und glatt, unten aber braunrdchlich und blättrich. Ueberdieß müssen sie auf ihrer Oberfläche völlig trocken, nicht wollig, und gänzlich geruchlos seyn. Ferner fordert man von unverdächtigen Champignons, daß sie jung und frisch seyn müssen, denn wenn sie schon faul sind, einen baldrianähnlichen Geruch haben, oder von Würmern angefressen sind, so ist ihr Genuß, wenn auch nicht giftig, doch wenigstens schädlich. Denn wenn sie alt sind, oder schon längst abgepflückt, so erzeugen sich darin kleine giftige Würmer mit rothen Köpfen: daher muß man die Champignons sorgfältig untersuchen, und die etwa verdächtigen sogleich wegwerfen. Um aber noch den entferntesten Nachtheil zu verhüten, ist es nothwendig, sie entweder vor der Zubereitung einige Zeit in Salzwasser zu legen,

und damit zu reinigen: oder Wasser mit Weinessig zu vermischen, und sie darin wohl abzuwaschen. Auf diese Art werden ihnen alle giftige Eigenschaften benommen, und dieselben entkräftet; noch mehr aber, wenn sie mit Citronsaft, oder säuerlichen Saucen genossen werden. Endlich ist es zwar gewiß, daß sie durch das Kochen und Backen, härter und zäher werden, als sie in ihren rohen Zustande sind, und diese Eigenschaft um so mehr annehmen, je länger man sie über dem Feuer behandelt: indeß hat man doch die Bemerkung machen wollen, daß diejenigen, welche roh sehr klebrig waren, bei der Zubereitung vorzüglich hart werden, giftig seyn sollen. Sie sehen nun, meine Liebe, daß bei gehöriger Behutsamkeit und Behandlung weiter keine Gefahr damit verbunden ist: ich gehe also zu den Zubereitungsarten selbst über, wobei ich jedoch die Vorbereitung durch Appuzen und Abwaschen in Salz- oder Essigwasser nicht weiter jedesmal erwähnen will.

Porage von Champignons.

Man spickt Kriechenten, oder anderes beliebiges Geflügel mit Speck, und läßt sie entweder am Spieß halb abbraten, oder dämpft sie in einem Kasserol mit beliebigem Speck. Hierauf nimmt man sie heraus, legt sie in einen Schmortopf, schneidet sie würflicht, und röstet sie in dem Speck, worin man das Geflügel braun gemacht hat, und thut so viel Mehl daran, als man mit 2 Fingern fassen kann. Endlich thut man die Champignons ebenfalls in den Schmortopf, gießt eine kräftige Brühe daran, und läßt es zusammen gar werden, wozu man nach Gefallen noch beliebiges feines Gewürz hinzu thun kann.

Champignons zu kochen.

Man läßt die Champignons mit Butter in einem Kasserol rösten, gießt dann Fleischbrühe hinzu, thut grüne Petersilie, eine Zwiebel, Ingwer, Muskatblüthen daran, und läßt sie damit abkochen. Zuletzt legirt man die Brühe

darauf mit Eierdottern, und drückt beim Anrichten Pommeranzen- oder Citronsaft darauf.

Champignons mit Wein.

Man thut die Champignons in ein Kasserol, gießt Land- oder ordinairen Küchenwein darauf, und thut Salz, und seines Gewürz daran, und läßt sie darin dämpfen. Wenn sie gar sind, kann man die Brühe mit in Wein zerklopften Eierdottern legiren, oder mit hellbraun geröstetem Mehl verdicken, und blos mit dem Wein einschmoren lassen.

Champignons in Sahne.

Die Champignons werden in Butter geröstet, dann Bouillon darauf gefüllt, und mit Pfeffer, Mustatenblumen, und einem Bund grüner Zwiebeln, Petersilie, Basilikum und Majoran abgewürzt, und hiermit gar gemacht. Kurz vor dem Anrichten legirt man sie mit Eierdottern, welche zuvor in guter Sahne zerklopft worden.

Champignons mit Ragout.

1) Man schneidet dieselben in Würfel, und macht sie in brauner Butter, mit Salz, Pfeffer und gehackter grüner Petersilie gar. Alsdann füllt man entweder Sahne darauf, und läßt sie damit dicklich einschmoren. Oder man thut braun geröstetes Mehl mit Eierdottern in Essig zerklopft daran.

2) Man pußt Artischockenboden, und passirt sie in Butter, unterdessen röstet man Mehl in Butter braun, und wirft klein geschnittene Zwiebeln daran, thut die Artischocken hinzu, so wie auch die Champignons, füllt Bouillon darauf, würzt sie mit Pfeffer und Mustatenblüthen, und läßt es zusammen durchkochen.

Champignons im Kasserol.

Die Champignons werden unzerschnitten in ein Kasserol gelegt, und mit Butter, Lorbeerblättern, Pfeffer und

Salz gebacken. - Zuletzt vor dem Anrichten füllt man ein wenig Bratenbrühe darauf, wozu man nach Belieben eine Knoblauchzehe legen kann.

Champignons gebacken.

1) Man läßt die Champignons in Fleischbrühe überkochen, nimmt sie dann heraus, bestreut sie mit Mehl, Salz und gestoßenem Pfeffer, und läßt sie in Butter oder Fett backen, zuletzt streut man gehackte grüne Petersilie daran. Bei'm Anrichten drückt man Pommeranzensaft darüber.

Dergleichen gebackne Champignons kann man nun als ein besondres Gericht auftragen, oder auch andere Speisen damit garniren.

2) Die Champignons werden nebst Kälbermilch in kochendem Wasser und Salz blanchirt: nachdem sie nun wieder im Durchschlag abgelaufen sind, taucht man beide in Butter ein, wälzt sie in Mehl um, und bäckt sie in Schmalz aus.

Oder man macht einen dünnen Teig von Milch, Mehl und Eiern, taucht sie darein, und bäckt sie in Schmalz aus.

Champignons auf dem Rost.

Die Champignons bleiben ganz, und dürfen nicht im Wasser liegen bleiben. Dann taucht man sie in braune Butter, oder auch nach Belieben in Provencerdhl, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, und bratet sie auf dem Roste gar.

Champignons-Torte.

Der Teig wird wie gewöhnlich von mürbem Teige gemacht und geformt: hierauf thut man die in Stücken zerschnittenen Champignons mit fein gehackten Kräutern, Scharlotten, Salz, Mehl und frischer Butter darein, verfertigt den Deckel darauf, streicht sie mit Eierdottern an, und läßt sie backen. Bei'm Anrichten giebt man Bratenjus darauf, und drückt Citronsaft daran.

Salat von Champignons.

Man schneidet Champignons, welche unten noch ganz sind, ab, zieht die Haut nebst dem übrigen Sauchen davon, und läßt sie mit Wasser, Pfeffer und Salz aufkochen. Dann seihet man das Wasser davon rein ab, und läßt sie erkalten. Hierauf fügt man frischen Weinessig und Provencerohl darauf, würzt sie nach Bedarf mit Salz und Pfeffer, läßt sie im Keller anköhlen, und setzt sie zum Braten auf.

Champignons in Essig einzumachen.

1) Man läßt die Champignons eine Weile im Wasser liegen, bis sich die Haut abziehen läßt; dann schneidet man die großen in Stücken, die kleinen aber läßt man ganz, und siedet sie in einem Kasserol mit Wasser und Salz, bis der Schaum in die Höhe schäumt; hernach nimmt man sie heraus, läßt sie in einem Durchschlag abtropfen, und legt sie in die Einmachgefäße. Unterdessen siedet man Weinessig, thut gröblich gestoßenes Gewürz, als Pfeffer, Muskatennuß und Blüthe, etliche Lorbeerblätter, Rosenmarin und Thymian herein, läßt es mit einander aufkochen, und gießt den Essig, wenn er erkaltet ist, über die Champignons, welche man sofort sorgfältig aufbewahren muß.

2) Wenn die Champignons einmal aufgekocht haben, das Wasser wieder abgelaufen ist, und sie erkaltet sind, legt man sie 24 Stunden in eine scharfe Salzlake, welche man nach Verlauf dieser Zeit wieder durch einen Durchschlag ablaufen läßt. Unterdessen kocht man Weinessig mit ganzen Nelken, Muskatblumen, Lorbeerblättern, Citronschalen und Pfeffer, und gießt dieselben über die in das Einmachgefäß gelegten Champignons. Wenn sie kalt sind, schmelzt man 3 Finger hoch klare Butter darauf.

3) Wenn die Champignons gewaschen sind, werden sie mit kochendem Wasser und Salz blanchirt, und in einen

Durchschlag abgetropft. Unter der Zeit kocht man eine Lake von Vieressig und einer Handvoll Salz, schäumt sie gut ab, und gießt sie erkaltet über die zuvor eingelegten Champignons, worüber man zu besserer Dauer noch geschmolzene Butter oder Mindertalg gießt.

Die nach den zwei ersten Methoden eingelegten Champignons können zu Sallat, die letzten aber an Speisen als Gewürz benutzt werden.

Auf gleiche Weise kann man alle beliebige Arten von Pilzen einmachen und einsäuern.

Champignons-Pulver.

1) Man zieht die Champignons ab, und von denen, die offen sind, macht man das Braune weg, wäscht sie gut, läßt sie abtropfen, und auf Papier in einem Backofen, welcher nicht mehr allzu heiß ist, abtrocknen, worauf man sie in einem Mörser recht fein stößt. Dann mengt man fein gestoßenen Pfeffer und Ingwer nebst etwas getrocknetem Salz darunter, und verwahrt es an einem trocknen Orte in einer zugespöpften Flasche.

2) Man trocknet Champignons, Morcheln, Pistacien, Mousserons und Lorbeerblätter, von jedem gleichviel, stößt alles im Mörser, und sichtet es durch ein Sieb. Sodann vermischt man es mit getrocknetem und zerstoßenem Salze, und verwahrt es wie zuvor.

3) Man nimmt 2 Loth getrocknete Mousserons, 8 Loth Champignons, 4 Loth Trüffeln, und eben so viel Morcheln, $\frac{1}{2}$ Loth weißen Pfeffer, eben so viel Nelken, und einige bittere Pommeranzenschalen, und stößt alles wohl untereinander zu Pulver.

Dergleichen Pulver werden an Saucen, Frikassees, Ragouts, Pasteten u. s. w. gebraucht, und geben den Brühen einen vorzüglichen Geschmack und hohen Gout.

Sollte aber, trotz aller Vorsicht, dennoch eine Ver-

giftung durch den Genuß dieser Schwämme bei Ihnen
vorfallen, so will ich Ihnen sogleich ein

Mittel wider Vergiftung durch Cham- pignons

vorschlagen. Man nimmt zuerst 10 Gran Ipecacuanha,
oder eine Drachme weißen Vitriol in warmem Wasser, und
wenn dieses operirt hat, so muß destillirtes süßes Mandelöl
4 Unzen und Altheensyrup 2 Unzen mit ein wenig
gestoßenem Zucker unter einander gerteben werden, bis
es wohl gemischt ist, alsdann wird öfters davon ein Löffel
voll genommen, und dazwischen warme Milch getrunken.

Wenn Sie nun endlich, meine Liebe, die Champignons
häufig durch den ganzen Sommer und in Ihrer
Nähe haben wollen, so weiß ich keinen bessern Rath, als
daß Sie sich die Mühe geben, in Ihrem Garten ein

Champignonsbeet anzulegen.

Man richtet vom Juni bis zum August ein ordentli-
ches Mistbeet von Pferdedünger zu, welchen man dicht auf
einander schlägt, oder streuet dergleichen klein zerriebenen
auf denjenigen Platz, wo man solche Champignonsbeete
anlegen will. Diesen Dünger muß man 5 bis 6 Tage
lang, nachdem die Witterung heiß und trocken ist, öfters
mit Wasser anfeuchten, und mit der Düngergabel umwen-
den, damit sich das Wasser an allen Orten gleich durch-
ziehen kann.

Hierauf macht man drei Lager, allezeit eins drei
Wochen nach dem andern, ein jedes aber 3 bis 4 Fuß
breit. Damit sie aber noch treibender werden, kann man
etwas frischen Pferdedünger darunter mischen, und dieses
erste Lager einen Tag um den andern begießen. Drei
Wochen hernach macht man das andere Lager auf dieselbe
Art, und begießt es gleichfalls nach Beschaffenheit der
Witterung. Das dritte Lager aber wird um einen Schuh

höher, als das andere, und wie ein Dach gegen den Frost zu, in die Höhe laufend gemacht.

Hierauf schlägt man in die Weite von 3 zu 3 Schuhen Stücken Dünger, der vom Februar an auf einander gelegt worden, und nun versaut ist, barauf, und gräbt solche zwischen dem andern Dünger ein; bedeckt sodann dieses Lager, oder das ganze Mistbeet mit der allerbesten ein Jahr lang gelegenen Dünger-Erde, jedoch nicht über eines starken Daumens dick, und wirft Dünger von frischer Streu darüber, welches so oft als das Beet kalt werden will, wiederholt wird.

Zu Anfange des August's im andern Jahre fängt der Pferdeböcker an weis zu werden, und kleine subtile weiße Fäserchen oder Fäden zu bekommen, welche sich um das Stroh herum winden, und allem Ansehen nach die Keime von den Champignons sind. Die äußersten Theile dieser Keime oder Fäserchen werden rund und stark, wie Knöpfe, und daraus kommen endlich die Champignons hervor. Der Pferdeböcker aber bekommt um die Zeit einen so angenehmen Geruch, wie die Champignons selbst.

Eine andere Art Schwämme sind die

Maifschwämme,

welche Champignons im Kleinen sind; denn außer daß sie viel kleiner bleiben, und mehr ründlich als platt oder flach um ihre Stiele wachsen, als der Champignon, sind sie diesen fast in allen Stücken ähnlich, nur daß sie kleiner und nie so zart, sondern viel derber sind. Wenn indessen diese Schwämme bei warmer Witterung nicht schon im Monat Mai, die Champignons aber erst gegen den Herbst zum Vorschein kommen, so würden dennoch beide sehr oft verwechselt werden; die Champignons sind aber unstreitig feiner und besser: auch taugen sie nicht zum Abtrocknen, weil sie sodann ganz ohne Geschmack, auch höchst unverdaulich sind, und es ist daher Betrug, wenn sie unter die Champignons gemischt werden.

Beinahe den Champignons am Werthe gleich sind die

Moufferons- oder Mooschwämme.

Dieser kleine, ungleich wachsende Schwamm, welcher in den heißesten Tagen des Monat Julius hervorzukommen pflegt, ist von einer matt orangengelben Farbe, und sieht

fast weß aus, oder gleicht einem abgefallenen Blatt, schmeckt frisch vortreflich, und ist selbst getrocknet nicht ohne alle Wirkung. Denn außerdem, daß dieser Schwamm getrocknet, Fleisch, Saucen, Ragouts und dergl. ein gutes Ansehen giebt, hat er bei einem richtigen Verfahren, auch noch in diesem Zustande etwas Vorschmeckendes.

Da dieser Schwamm von seinem Hervorkommen aus der Erde bis zu seinem Vergehen, höchstens nur ein Daseyn von zweimal 24 Stunden hat, so muß er, sobald er über der Erde sichtbar wird, sogleich benutzt und zubereitet werden. Am ersten Tage sind sie in ihrer höchsten Güte, am zweiten noch brauchbar, und am dritten findet man kaum eine Spur von ihnen; so wie sie auch nicht in nassem Erdreich und nach vielem Regen, sondern nur auf trocknen Stellen wachsen.

Moufferons zu schmoren.

Man läßt die Moufferons eine Weile in zerschmolzenem Speck schwizen, gießt dann Fleischbrühe hinzu, thut gehackte Petersilie und Scharlotten oder Zwiebeln daran, und läßt sie über gelindem Feuer gar kochen. Sollte die Brühe darauf zu fett seyn, so nimmt man die überflüssige Fettigkeit ab, und macht die Brühe mit geröstetem Mehl sämig.

Moufferons in Butter geröstet.

Man schneidet die Moufferons klein, thut sie, wie sie sind in eine Pfanne, und läßt sie über dem Feuer trocknen. Dann läßt man in einem andern Kasserol Butter braun werden, thut die Moufferons hinein, und läßt sie rösten. Zuletzt bestreut man sie mit gehackter Petersilie, Ingwer und Pfeffer.

Moufferons mit Ragout.

Man thut die Moufferons mit frischer Butter in ein Kasserol, und läßt sie darin kochen; würzt sie mit Salz, Pfeffer und einem Bündchen feiner Kräuter, gießt Brühe daran, und läßt sie damit gar werden. — Alsdann zieht man die Sauce darauf mit Eierdottern ab, oder verdickt sie mit geröstetem Mehl, oder geriebener Semmel.

Man kann auch die

Moufferons mit Sahne

ganz so wie die Champignons mit Sahne, zureichten. So wie auch eben so wohl die

Moufferons gebacken

werden können, wobei man eben so, wie mit den gebackenen Champignons verfährt.

Sauce von Moufferons.

Die Moufferons werden mit Petersilie und Zwiebeln oder Scharlotten fein gehackt, in Butter oder Speck passirt, Fleischbrühe daran gegossen, und damit gemach gekocht. Zuletzt wird die Sauce mit geröstetem Mehle samig gemacht.

Moufferons-Torte.

Auch diese Torte macht man ganz so, wie die Torte von Champignons, nur daß man nicht die Scharlotten und Gewürzkräuter klein hackt, sondern sie in ein Bündchen gebunden daran legt, und beim Auftragen wieder herausnimmt.

Ich sehe leider, meine Veste, daß meine Epistel wieder ziemlich lang geworden ist, und die Grenzen eines Briefes weit überschreitet. Vergeben Sie meiner rastlosen Feder, welche immer in den Briefen an Sie, so wenig die Grenzen finden kann, als mein Herz in der Liebe und Freundschaft für Sie, mit welcher ich unbegrenzt die Ihrige bin.

Neunzehnter Brief.

Lassen Sie uns wieder, meine Liebe, an unsere Arbeit gehen, und — Pilze suchen: noch haben wir eine reiche Nachlese für den Herbst; die, wenn sie auch den Moufferons, Champignons an Güte nicht gleich kommen, den noch einigen Werth zum Küchengebrauch haben. Am seltensten sind noch die

Pssifferlinge,

welche man auch Hahnenkämme, Blutschwämme u. s. w. nennt, weil sie fast die Form eines krausen Hahnenkam,

mes, wenigstens der Blüthe eines Gewächses von gleichem Nahmen haben, übrigens von röthlicher Farbe seyn. Sie wachsen am häufigsten in hügligten trocken Fichten- und Tannenwäldern. Je frischer und klarer ihr Ansehn ist, desto sicherer darf man auf ihre Unschädlichkeit schließen; wenn sie aber ein schmutziges bestäubtes Ansehen, und einen tulpenähnlichen fast modrigen Geruch haben, so darf man ihnen nicht trauen, sondern sich bei ihrem Gebrauch in Acht nehmen.

Sie können sowohl getrocknet als frisch zugerichtet werden.

Pfifferlinge mit grüner Petersilie.

Man pußt sie sauber, übersiedet sie im Wasser beinahe weich, seihet sie ab, und hacket sie klein. Hierauf röstet man sie über Kohlen in Butter, gießt hernach Fleischbrühe daran, würzt sie mit Ingwer und Pfeffer, nebst einer Handvoll gehackter grüner Petersilie, und läßt sie damit durchkochen. Kurz vor dem Anrichten zieht man die Brühe darauf mit Eierdottern ab. Auch kann man nach Belieben ein wenig Essig daran gießen.

Pfifferlinge mit Kümmel.

Die Pfifferlinge werden gepußt, gewaschen und gesalzen, hernach thut man ein wenig Kümmel daran, schwingt sie in der Schüssel herum, legt sie alsdann in ein Kasserol mit heißer Butter, und röstet sie darin. Hierauf seihet man die Butter größtentheils ab, richtet sie an, und streuet Pfeffer darauf.

Die

Reisken oder Röhlinge

sind eine Art guter esbarer Schwämme, welche auf einem mittelmäßigen Stiele einen runden breiten, oben röthlichen und glatten, unten aber gestreiften Hut haben. Sie haben ein zartes Fleisch, einen guten Geruch und Geschmack, und werden, besonders getrocknet, für sehr gesund gehalten.

Reisken zu braten.

Man schneidet die Stiele unten etwas ab, pußt sie um den Rand, wäscht dieselben, und legt sie auf einen Rost; wenn sie trocken sind, bestreicht man sie mit Butter, bestreut sie mit Salz, und läßt sie über Kohlen ein wenig aufgähren, alsdann aber in brauner Butter gar braten, worauf man sie beim Anrichten mit gestoßenem Pfeffer bestreut.

Reisken einzumachen.

Man trocknet sie, wenn sie gut gereinigt und abgeputzt sind, auf einem Roste ab, thut dann etwas ganze Körze und ein paar Lorberblätter auf den Boden eines gläsernen Geschirres, legt dann ein paar Schnitten Reisken darauf, schneidet Eironschalen daran, und fährt so schichtweise fort, bis das Geschirr voll ist. Unterdessen läßt man guten Weinessig abkochen, und wieder kalt werden, füllt ihn auf die Schwämme, und bindet das Glas mit Blase zu. Sollten sie aber in der Hitze anlaufen, oder beschlagen, so gießt man oben Schmalz darauf.

Am häufigsten sind überall die

Steinpilze,

und ob Sie gleich an Zartheit und pikantem Geschmack den Champignons weit nachstehen, so sind sie doch auch eben nicht ganz zu verachten: indem sie nicht nur groß und fleischigt, sondern auch von ziemlichem Wohlgeschmack sind. Doch dürfen sie freilich weder alt, noch madig, sondern frisch und derb seyn, und können frisch und getrocknet benutzt werden.

Steinpilze sauer zu kochen.

Nachdem die Pilze gesäubert sind, thut man sie in ein Kasserol mit Butter, deckt sie zu, und läßt sie eine Weile schwitzen. Dann gießt man Fleischbrühe und Weinessig darauf, und läßt sie kochen: zuletzt macht man sie mit geröstetem Mehl sämig, und würzt sie mit Ingwer.

Steinpilze in Butter geröstet.

Man schält die Pilze, und schneidet sie klein, thut sie dann in ein Kasserol, und läßt sie über dem Feuer trocknen: Dann macht man so viel Butter braun, als man nöthig hat, schüttet die Pilze hinein, und läßt sie einbraten. Dann streut man gehackte Petersilie, etwas Ingwer und Pfeffer darauf.

Steinpilze einzumachen.

1) Nachdem die Pilze geputzt sind, werden sie mit Wasser übersotten, dann wird es wieder abgeseiht, und die Pilze zum Abkühlen hingeseht. Hierauf thut man sie mit Pfeffer und Salz in ein Glas, fällt Weinessig und Bannmüßel dazu, und setzt sie an einen kühlen Ort.

2) Man schneidet die Großen in Stücken, die Klei-

nen aber läßt man ganz, thut sie in einen Kessel, schüttet zu 2 Quart Schwämmen 12 Eßffel voll Wasser und 2 Eßffel voll Salz, läßt sie kochen, wohl abschäumen und dann in einem Durchschlag wohl abtropfen. Nach diesem legt man sie in das Einmachegeschir, läßt Essig mit Rosmarin, Thymian, Pfeffer, Muskatblumen, Muskatblüthen, Lorbeerblättern und Citronenblättern kochen, und füllt ihn, nachdem derselbe wieder erkaltet ist, über die Schwämme. Hier, meine Liebe, mußte ich Geschäfte halber mein Schreiben unterbrechen. — Von ungefähr fällt mir eine Reiszbeschreibung in die Hände, und ich finde darin ein

Mittel, Champignons und andere eßbare Pilze in Menge zu erzielen,

als ich Ihnen in meinem vorigen Briefe vorgeschlagen habe, ich eile also, es Ihnen noch zum Schlusse bekannt zu machen. Die Chinesen, dieses industriöse Volk, sollen sich derselben bedienen. Sie graben, heist es, in ein gutes, recht gegen Mittag gelegenes, aber dennoch schattenreiches Erdreich, Stücke faules Holz von Ulmen, Weiden, Pappelein, Fichten und Kastanien, ein, lassen sie den Winter durch liegen; wenn aber künftig die Sommerhitze angeht, feuchten sie dieselben oft an. Alsdann bedecken sie das eingegrabene faule Holz mit einer Schicht von Blättern dieser eben genannten Bäume, und besprenget sie oft mit Wasser, worin Salpeter aufgelöst worden ist.

Hierbei finde ich noch ein

Mittel, giftige Pilze unter den eßbaren zu entdecken,

welches die Chineser für untrüglich halten.

Sie kochen zu diesem Behufe einige Stücke Vinsen mit den Champignons; sind giftige darunter, so sollen die Vinsen eine schwarzliche Farbe annehmen.

Alle Schwämme, welche wir genießen, wachsen aus der Erde, und werden deshalb Erdschwämme genannt: es giebt aber auch an den Wurzeln und Höhlungen von Stämmen alter Bäume eine Art Schwämme, welche man Baumschwämme zu nennen pflegt. Ob nun diese gleich nicht zum Genuß taugen, so hat doch der menschliche Erfindungsgeist eine andre Benutzungsart davon entdeckt, indem man

Seife aus Baumschwämmen

bereitet: diese Art Schwämme findet sich besonders an alten Birnbäumen.

Man übergießt eine Quantität Potasche mit eben so viel Pfund Wasser, als selbige wiegt, und gießt hernach die halbe Lauge von der Potasche ab. Alsdann thut man 3 Pfund ungelöschten Kalk in ein bequemes Gefäß, gießt 10 Pfund Wasser darauf, und sobald sich der Kalk zu löschten anfängt, gießt man 16 Pfund von der abgeseihten Potaschenlauge dazu, rührt unter dem Löschten das Gemenge sei fleißig untereinander, bis es kalt geworden; alsdann läßt man es so lange stehen, bis sich der Kalk gänzlich gefest hat, und die helle Lauge abgegossen werden kann. Ist diese scharfe Lauge fertig, so nimmt man eine Quantität Schwämme, und säubert sie von den daran befindlichen holzigen Theilen. Die Schwämme zerdrückt man noch ganz frisch mit einem Holze in einem hölzernen Gefäße, und rührt sie sodann mit der Lauge zu einem dicklichen Brei an. Noch besser ist es, wenn man die Schwämme ganz trocken macht, zu Pulver stößt, und das Schwammpulver mit der Lauge zu einem dicklichen Brei anrührt, weil man alsdann versichert ist, daß keine von der Lauge unberührte Stückchen dabei bleiben. Sobald als die Lauge den Schwämmen beigemischt wird, empfindet man einen sehr starken harnigten Geruch, welches ein Beweis von der Gegenwart des flüchtigen Laugenfalzes ist.

Diesen Schwammbrei thut man in ein flaches Gefäß, und läßt ihn an der Sonne austrocknen. Ist diese Masse trocken, so wird sie noch zu hart und unauflöblich im Wasser seyn, weil nicht genug Lauge dabei befindlich ist; deswegen schneidet man die trockne Masse nochmals klein, und übergießt sie wieder mit so viel von der obigen Lauge, daß die zerschnittene Masse ganz mit Lauge bedeckt ist, und läßt es 24 Stunden an der freien Luft stehen.

Nachher rührt man es mit einem Holze um, und im Fall es noch zu dick seyn sollte, gießt man noch etwas Lauge hinzu, bis es wieder einem dicklichen Brei ähnlich wird. Man läßt es also 3 Tage unter öfterm Umrühren stehen. Dieser Brei kann nun als Schmierseife recht gut gebraucht werden: trocken aber giebt es eine zähe Masse, die wohl zum Einseifen gebraucht werden kann, aber doch

viel härter als die gewöhnliche Seife ist. Vorfertigt man nach obiger Methode von einem Pfund solcher Schwämme eine breitge Seife, und mischt unter diesen Drei ein Pfund geschabte gemeine Seife, so erhält man nach dem Austrocknen eine Seife, die wie wahre Seife gebraucht werden kann.

Auch die Schmierseife aus Lein- oder Rübsenöhl mit der Schwammseife vermischt, giebt eine gute harte Seife, die sich wie andere harte Seife schneiden und behandeln läßt.

Bei dieser Schwammseife fällt mir eine Asche und eine andere Seife ein, welche ebenfalls aus einem Waldprodukt erzielt wird, ich weiß nicht, meine Liebe, ob es Ihnen bekannt seyn wird, ungeachtet man es in manchen Gegenden häufig findet: auch kann ich Ihnen nicht sagen, wie es unsere Landleute nennen, bei den Kräuterkundigen: heist es nämlich

Farrenkraut,

oder lateinisch Polypodium filix mas. Ich setze Ihnen deshalb den lateinischen Nahmen hinzu, wenn sie etwa einen Gelehrten z. B. Ihren Pastor darum fragen wollten. Dieses Kraut hat lange grüne Zweige, bei welchen eine ganze Reihe hellgrüne, gefiederte Blättchen an dem langen Stiele sitzen, welche am Rande fein eingekerbt sind. Die obern und untern Blättchen eines jeden Blattes sind kürzer als die mittlern, und oft ist ein solches Blatt 2 Fuß lang. Die Wurzeln sind ganz zasericht und zertheilen sich in viele Aeste!

Es giebt mehrere Arten desselben, auch eines welches das weibliche Farrenkraut heist; ich zweifle jedoch, daß dieses auf gleiche Art gebraucht werden kann, auch unterscheiden sie sich in Form und Farbe in etwas von dem eben jetzt beschriebenen. Man findet es zwar schon im Mai, aber dann hat es noch zu wenig Kräfte, und im August dagegen hat es schon wieder zu viel von seinem Saft verloren, indem seine feinsten Säfte in Blüthe und Saamen übergegangen ist. Die beste Zeit zum Einsammeln sind die Monate Juni und Juli. Da dieses Kraut sehr häufig wächst, so können Sie sich leicht ganze Büschel voll davon eintragen lassen. Man macht alsdann kleine Gruben in harten Boden, und verbrennt alsdann das Kraut darin, wobei man die Gruben halb bedeckt hält; oder man läßt es in einem halb verschloßnen Barosen

verbrennen, auf beide Fälle aber muß es gemacht ohne
Flammenfeuer bloß zu Asche ausglimmen, deren es sehr
viele giebt. Diese Asche nun muß man sorgfältig zusam-
men fegen, dieselbe mit Wasser anfeuchten, und Kugeln
davon formen, die man an der Luft, doch vor dem Regen
geschützt, abtrocknen läßt.

Ob man nun gleich diese Kugeln schon mit Vortheil
zum Waschen und Bleichen anwenden kann, und sie des-
halb in große Salztönnen einpackt, und darin aufbewahrt,
wo sie sich das ganze Jahr hindurch in ihrer Güte erhal-
ten lassen; so sind sie doch weit wirksamer, wenn man
sie noch einmal kalyinirt: das heißt in einem Backofen,
oder auch in einem Töpferofen, wohl ausglühen läßt; da
sie denn nach der Abkühlung eine gelbliche, rothlichte, oder
grünlichte Farbe in Stücken bekommen. Die Kugeln ha-
ben ganz die Wirkung der Potasche, ohne daß man dabei
befürchten darf, dem Leinenzeug den mindesten Schaden
zuzufügen, daher kommt es auch bei ihrem Gebrauch nicht
so genau darauf an, wie viel man davon anwendet, weil
ihr Laugensalz keinesweges ähend ist: und gleichwohl kann
man dadurch sehr viel Seife und andere Asche ersparen,
und erhält doch seinen Zweck so vollkommen, daß das
damit behandelte Leinenzeug der holländischen Leinwand an
Schönheit und Weiße gleich ist. Haben Sie genugsamen
Vorrath von dieser Asche, und können dieselbe bei dem
Seifensieden statt anderer Asche anwenden, so erhalten Sie
sicher eine so feine Seife, als Sie gewiß noch nie fabri-
cirt haben.

In Siberien braucht man dieses Kraut statt des Hop-
fens das Bier zu würzen, und in Frankreich verbessert
man den Dünger damit, indem man es in den Ställen
zur Streu braucht. Auch leistet diese Asche beim Glas-
machen vortreffliche Dienste, so wie die Wurzel zum Gerben
tauglich ist.

Indem Sie nun, meine Theuerste, dieses Kraut im
Walde aussuchen, werden Ihnen noch so viele andere Kräu-
ter vorkommen, von welchen Sie ebenfalls einigen Gebrauch
für die Oekonomie erwarten: und in der That giebt es auch
noch viele Gerber- Farber- und Futter-Pflanzen in Menge
— da diese aber für unsere weibliche Oekonomie von sehr
eingeschränktem Nutzen sind, und durch andere reichhal-
tigere Gewächse und Materialien verdrängt, und daher

wenig benutzt werden, so wollen wir die dabei unbelohnte Mühe nicht auf uns nehmen, sie aufzusuchen, sondern hier unserer weiblichen Forstbotanik Grenzen setzen.

Zwar giebt es noch ein eigne Art von Waldprodukt, und dieß sind verschiedene Arten von

Moos,

welche in der Arznei- und Färbekunst u. s. w. benutzt werden, aber für unsern weiblichen Haushalt haben sie einen sehr geringen Werth, und man überläßt daher ihre Benutzung bios dem armen Manne.

Diese gebrauchen das Moos zum Ausstopfen ihrer Lagerstätte: ob ich nun gleich in meinem Leben keinen Versuch damit gemacht habe, so halte ich mich doch überzeugt, daß wir unsere Federbetten ohne die äußerste Noth nicht mit diesen Moosbetten vertauschen werden.

In Schweden oder Norwegen soll man die Kunst verstehen, aus

Moos Brod zu backen,

und selbst in unsern Gegenden soll man schon Versuche damit gemacht haben, welche eben nicht übel gelungen sind. Ich habe die Nachricht davon in einer Zeitschrift gelesen, und theile sie Ihnen zur Curiosität hier mit.

„Ein Mann in den schlesischen Gebirgsgegenden hat das in diesen Gebirgen wachsende Moos gesammelt, getrocknet, und auf der gewöhnlichen Mühle zu Mehl gemahlen. Er hat dabei aus 24 Pfund Moos 2 Mezen Mehl erhalten. Das Brod, welches er daraus gebacken hat, war ungefähr 1½ Zoll reichlich dick, die Rinde oben und unten etwas braun, fast wie andere Brodrinde. Das Weiche aber nicht aufgegangen, oder so locker, wie anderes Brod, oder Semmel, da es vermuthlich nicht genug gegohren haben mochte: indeß war es doch weder schwer noch wasserfeylig, sondern weich und dennoch trocken. Es würde ohne den bitteren Nachgeschmack des Mooses, welcher jedoch nichts weniger als widerlich ist, gut gewesen seyn. Der Herr Dr. Ludwig in Hirschberg hat dieses Moos untersucht und gefunden, daß es sogenanntes isländisches Moos ist, welches im schlesischen Gebürge häufig wächst. Nach seinem Gutachten giebt das daraus bereitere Mehl, mit ein wenig Roggenmehl vermischt, und durch Sauerteig zur Gährung gebracht, eine sehr ge-

sünde Nahrung. Dagegen warnt er für dem Gebrauch des Steinmooses.“

Zum Beweis endlich, daß man auch das Geringste nicht als unnütz übersehen darf, und selbst oft das schädliche zum Nutzen in der Haushaltung anwenden kann, führe ich noch zum Schlusse ein merkwürdiges Beispiel an.

Sie wissen doch welche Verwüstung die

Kienraupen

in den Wäldern anrichten? — Je nun, diese Landplage giebt dennoch ein brauchbares Gespinnst. Der Herr Oberforstmeister Krause zu Friedrichswaldau faßte nämlich die Idee, die Kokons der Kienraupe sammeln zu lassen, um aus deren Gespinnte ein nutzbares Spinnmaterial zu erzielen. Er ließ die Kokons ausschneiden, die Puppe und Raupenhaut herausnehmen, alsdenn 4 Tage in Urin einweichen, und hernach in Urin stark kochen, mit lauwarmem Wasser auswaschen, hierauf trocknen, aufklopfen und auseinander ziehen. Er erhielt hieraus eine sehr weiche glänzende Seide, deren Faden eine beträchtliche Haltbarkeit hatte. Es zeigte sich nächstdem bei den Versuchen einer technischen Deputation, daß diese Kienraupenseide gut auf Baumwolle streichen, zuzurichten, und sowohl auf Tritts als Zugrädern zu einem haltbaren Garn verspinnen ließ.

Wollen Sie nun diese Versuche noch weiter fortsetzen, so ist zu vermuthen, daß dieses Produkt, hauptsächlich wenn die Kokons ganz auf Art der Seidenkokons behandelt, gebacken, und abgehaspelt würden, einen brauchbaren Spinnstoff liefern könnte.

Ich hoffe nun, meine Theuerste, daß ich meine erste Angabe: daß die Wälder einen beträchtlichen Reichthum und wirkliche Schätze der Natur enthalten, durch Beweise hinlänglich bestätigt habe; so wie ich mir schmeichle, daß, wenn Sie auch nicht alle Vorschriften versuchen, die ich Ihnen vorgeschlagen habe, Sie dennoch manchen Vortheil für Ihre Oekonomie daraus erzielen können. Glücklicherweise würde ich mich schämen, wenn ich Ihnen dadurch Ihren zuerst unangenehmen waldigten Aufenthalt beliebter machen könnte; wenigstens hoffe ich durch diese Anweisungen Gelegenheit gegeben zu haben, daß Sie sich oft meiner freundschaftlich erinnern, und Ihr Wohlwollen und Liebe für Ihre Amalie für immer erhalten werden.

