

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

Zweite Abtheilung. Von Baeumen, Straeuchern, Pflanzen und
Schwaemmen

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

Zweite Abtheilung.

Von Bäumen, Sträuchern, Pflanzen
und Schwämmen.

Einzelne

von Johann Christoph
und

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 Nachtsch 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 abgetrennt 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, sonder nur die harte Schale oder die Steine zu zerquetschen, weil die Kerne, welche öhlig 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 Dicks 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 Gesindetisch 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 Süssigkeiten, die wir von diesen Birnen bereiteten; da wir aber zur Abwechslung 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 Birnsorten 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 Obstsorten 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 Veste, 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 Nachtisches, 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 Rauigkeit 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 vortreflichen 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

W

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 Eichenbäumen.

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 indeß 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 mässten, 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 Frühling 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-leye 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 klopft 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 Aaleen 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 bedienen, 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. Wolte 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 Krempeln. 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 mittelst 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 Benutzung 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 Eicheln 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 Leinengeräthe 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 Krüssen 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 Herbste abfallen, geben eine gute Düngung, welche selbst im Frühbeet gebraucht werden kann. Man muß im Herbste 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 ablöst.

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 Eiweis 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 Eiweis 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, zersticht 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 Labsal 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, über siedet 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 $2\frac{2}{3}$ 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 Fäßchen 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 auffiedeln, 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 aufgeschüttet 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 Eberesch. Es ist daher hier nicht nöthig, eine besondere Anweisung dazu zu geben.

Endlich erhalten wir noch

ein Salz von Berberitzen zum Fleckausmachen,

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 ddert 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 Verwendungsarten 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 Herzkärkungen, 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 untey

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 blos 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

Spiurlingsfrucht, oder Sibischbeere

zwar in ihrem rohen Zustande nicht genießbar; doch wird eine

Conserve von Spiurlingen

nicht nur zur Speise, sondern selbst zur Arznei verfertigt. Man nimmt hierzu 4 Pfund beinahe reife Spiurlingsfrüchte, 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 Zucken 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 wegbreien 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 Citronschneiden 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 abgezogne süße Mandeln, nebst ein wenig Citron- oder Pommeranzenschale, würzt es mit Zucker und Zimmt, feuchtet es mit ein wenig Brühse 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 sieden, 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 aufkochen, 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 wohlgerinigte Hagebutten, läßt sie eine Viertelstunde darin kochen, 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 nachkochen.

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 Wachepapier 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 Citronschale 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 Kleinsmachen 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, beißt 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 laßt 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 wir 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, scheinen 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. — Anspruchlos 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 menschliche 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 Saft; sondern dienen uns auch noch in Küche und Keller zu den wohlgeschmeckendsten 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 ausgesucht 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 Sommerabend 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 Eiweis 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 Eiweis 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
gestrofte Erdbeeren

auffsetzen. 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 abgebrühte 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, wofelbft 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 Sahneteig, 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; indes 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 Schenkstisch 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 übrigen 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, hinzugegan, 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 mitchtig und trübe; wenn man sie aber wieder in das Warme bringt, und von dem Bodensatz abseihet, 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 wäßrige 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 Büschen 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 nußartige 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 zerfloßen, 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 pußt 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. Unterdessen 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 zerschnitten 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 reiniget sie, dann legt man sie in geschmolzenen Speck, und läßt sie darin ziehen. Hierauf nimmt man sie wieder heraus, bestreut sie mit geriebenem Brod, steckt sie an kleine Spießchen, und läßt sie auf dem Roste braten, bis sie eine schöne Couleur gewinnen. Unterdessen 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 trocken zu Tische.

Morcheln zu backen.

Man schneidet die Morcheln der Länge nach von einander, 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 Morcheln 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 Mörser 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 braunröthlich und blättricht. 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 ordinären 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 zerklopfen 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 ankühlen, 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 gestohenes 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 Dünergabel 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 Augusts 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

Maischwämme,

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 schwenken, 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

Psifferlinge,

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 Baumöl 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 Reißbeschreibung 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 besprengt 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 schwarzlliche 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 Laugensalzes 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 unauflösllich 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 Salztonnen 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 Gespinnste 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.