

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

Neunzehnter Brief

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

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 Körnze 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 Bannmühl 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 leichteres

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 schwarzliche Farbe annehmen.

Alle Schwämme, welche wir genießen, wachsen aus der Erde, und werden deshalb Erdschwämme genannt: es giebt aber auch an den Wurzeln und Höhlungen von Stämmen alter Bäume eine Art Schwämme, welche man Baumschwämme zu nennen pflegt. Ob nun diese gleich nicht zum Genuß taugen, so hat doch der menschliche Erfindungsgeist eine andre Benutzungsart davon entdeckt, indem man

Seife aus Baumschwämmen

bereitet: diese Art Schwämme findet sich besonders an alten Birnbäumen.

Man übergießt eine Quantität Potasche mit eben so viel Pfund Wasser, als selbige wiegt, und gießt hernach die halbe Lauge von der Potasche ab. Alsdann thut man 3 Pfund ungelöschten Kalk in ein bequemes Gefäß, gießt 10 Pfund Wasser darauf, und sobald sich der Kalk zu löschten anfängt, gießt man 16 Pfund von der abgeseihten Potaschenlauge dazu, rührt unter dem Löschten das Gemenge sei fleißig untereinander, bis es kalt geworden; alsdann läßt man es so lange stehen, bis sich der Kalk gänzlich gefest hat, und die helle Lauge abgegossen werden kann. Ist diese scharfe Lauge fertig, so nimmt man eine Quantität Schwämme, und säubert sie von den daran befindlichen holzigen Theilen. Die Schwämme zerdrückt man noch ganz frisch mit einem Holze in einem hölzernen Gefäße, und rührt sie sodann mit der Lauge zu einem dicklichen Brei an. Noch besser ist es, wenn man die Schwämme ganz trocken macht, zu Pulver stößt, und das Schwammpulver mit der Lauge zu einem dicklichen Brei anrührt, weil man alsdann versichert ist, daß keine von der Lauge unberührte Stückchen dabei bleiben. Sobald als die Lauge den Schwämmen beigemischt wird, empfindet man einen sehr starken harnigten Geruch, welches ein Beweis von der Gegenwart des flüchtigen 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 Salztönnen einpackt, und darin aufbewahrt,
wo sie sich das ganze Jahr hindurch in ihrer Güte erhal-
ten lassen; so sind sie doch weit wirksamer, wenn man
sie noch einmal kalyinirt: das heißt in einem Backofen,
oder auch in einem Töpferofen, wohl ausglühen läßt; da
sie denn nach der Abkühlung eine gelbliche, rothlichte, oder
grünlichte Farbe in Stücken bekommen. Die Kugeln ha-
ben ganz die Wirkung der Potasche, ohne daß man dabei
befürchten darf, dem Leinenzeug den mindesten Schaden
zuzufügen, daher kommt es auch bei ihrem Gebrauch nicht
so genau darauf an, wie viel man davon anwendet, weil
ihr Laugensalz keinesweges ähend ist: und gleichwohl kann
man dadurch sehr viel Seife und andere Asche ersparen,
und erhält doch seinen Zweck so vollkommen, daß das
damit behandelte Leinenzeug der holländischen Leinwand an
Schönheit und Weiße gleich ist. Haben Sie genugsamen
Vorrath von dieser Asche, und können dieselbe bei dem
Seifensieden statt anderer Asche anwenden, so erhalten Sie
sicher eine so feine Seife, als Sie gewiß noch nie fabri-
cirt haben.

In Siberien braucht man dieses Kraut statt des Hop-
fens das Bier zu würzen, und in Frankreich verbessert
man den Dünger damit, indem man es in den Ställen
zur Streu braucht. Auch leistet diese Asche beim Glas-
machen vortreffliche Dienste, so wie die Wurzel zum Gerben
tauglich ist.

Indem Sie nun, meine Theuerste, dieses Kraut im
Walde aussuchen, werden Ihnen noch so viele andere Kräu-
ter vorkommen, von welchen Sie ebenfalls einigen Gebrauch
für die Oekonomie erwarten: und in der That giebt es auch
noch viele Gerber- Farber- und Futter-Pflanzen in Menge
— da diese aber für unsere weibliche Oekonomie von sehr
eingeschränktem Nutzen sind, und durch andere reichhal-
tigere Gewächse und Materialien verdrängt, und daher

wenig benutzt werden, so wollen wir die dabei unbelohnte Mühe nicht auf uns nehmen, sie aufzusuchen, sondern hier unserer weiblichen Forstbotanik Grenzen setzen.

Zwar giebt es noch ein eigne Art von Waldprodukt, und diese sind verschiedene Arten von

Moos,

welche in der Arznei- und Färbekunst u. s. w. benutzt werden, aber für unsern weiblichen Haushalt haben sie einen sehr geringen Werth, und man überläßt daher ihre Benutzung bios dem armen Manne.

Diese gebrauchen das Moos zum Ausstopfen ihrer Lagerstätte: ob ich nun gleich in meinem Leben keinen Versuch damit gemacht habe, so halte ich mich doch überzeugt, daß wir unsere Federbetten ohne die äußerste Noth nicht mit diesen Moosbetten vertauschen werden.

In Schweden oder Norwegen soll man die Kunst verstehen, aus

Moos Brod zu backen,

und selbst in unsern Gegenden soll man schon Versuche damit gemacht haben, welche eben nicht übel gelungen sind. Ich habe die Nachricht davon in einer Zeitschrift gelesen, und theile sie Ihnen zur Curiosität hier mit.

„Ein Mann in den schlesischen Gebirgsgegenden hat das in diesen Gebirgen wachsende Moos gesammelt, getrocknet, und auf der gewöhnlichen Mühle zu Mehl gemahlen. Er hat dabei aus 24 Pfund Moos 2 Mezen Mehl erhalten. Das Brod, welches er daraus gebacken hat, war ungefähr 1½ Zoll reichlich dick, die Rinde oben und unten etwas braun, fast wie andere Brodrinde. Das Weiche aber nicht aufgegangen, oder so locker, wie anderes Brod, oder Semmel, da es vermuthlich nicht genug gegohren haben mochte: indeß war es doch weder schwer noch wasserfeylig, sondern weich und dennoch trocken. Es würde ohne den bitteren Nachgeschmack des Mooses, welcher jedoch nichts weniger als widerlich ist, gut gewesen seyn. Der Herr Dr. Ludwig in Hirschberg hat dieses Moos untersucht und gefunden, daß es sogenanntes isländisches Moos ist, welches im schlesischen Gebürge häufig wächst. Nach seinem Gutachten giebt das daraus bereitere Mehl, mit ein wenig Roggenmehl vermischt, und durch Sauerteig zur Gährung gebracht, eine sehr ge-

sünde Nahrung. Dagegen warnt er für dem Gebrauch des Steinmooses.“

Zum Beweis endlich, daß man auch das Geringste nicht als unnütz übersehen darf, und selbst oft das schädliche zum Nutzen in der Haushaltung anwenden kann, führe ich noch zum Schlusse ein merkwürdiges Beispiel an.

Sie wissen doch welche Verwüstung die

Kienraupen

in den Wäldern anrichten? — Je nun, diese Landplage giebt dennoch ein brauchbares Gespinnst. Der Herr Oberforstmeister Krause zu Friedrichswaldau faßte nämlich die Idee, die Kokons der Kienraupe sammeln zu lassen, um aus deren Gespinnte ein nutzbares Spinnmaterial zu erzielen. Er ließ die Kokons ausschneiden, die Puppe und Raupenhaut herausnehmen, alsdenn 4 Tage in Urin einweichen, und hernach in Urin stark kochen, mit lauwarmem Wasser auswaschen, hierauf trocknen, aufklopfen und auseinander ziehen. Er erhielt hieraus eine sehr weiche glänzende Seide, deren Faden eine beträchtliche Haltbarkeit hatte. Es zeigte sich nächstdem bei den Versuchen einer technischen Deputation, daß diese Kienraupenseide gut auf Baumwolle streichen, zuzurichten, und sowohl auf Tritts als Zugrädern zu einem haltbaren Garn verspinnen ließ.

Wollen Sie nun diese Versuche noch weiter fortsetzen, so ist zu vermuthen, daß dieses Produkt, hauptsächlich wenn die Kokons ganz auf Art der Seidenkokons behandelt, gebacken, und abgehaspelt würden, einen brauchbaren Spinnstoff liefern könnte.

Ich hoffe nun, meine Theuerste, daß ich meine erste Angabe: daß die Wälder einen beträchtlichen Reichthum und wirkliche Schätze der Natur enthalten, durch Beweise hinlänglich bestätigt habe; so wie ich mir schmeichle, daß, wenn Sie auch nicht alle Vorschriften versuchen, die ich Ihnen vorgeschlagen habe, Sie dennoch manchen Vortheil für Ihre Oekonomie daraus erzielen können. Glücklicherweise würde ich mich schämen, wenn ich Ihnen dadurch Ihren zuerst unangenehmen waldigten Aufenthalt beliebter machen könnte; wenigstens hoffe ich durch diese Anweisungen Gelegenheit gegeben zu haben, daß Sie sich oft meiner freundschaftlich erinnern, und Ihr Wohlwollen und Liebe für Ihre Amalie für immer erhalten werden.