

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

Siebzehnter Brief

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

Siebzehnter Brief.

Was das sanfte Weilchen unter den Blumen ist, schei-
nen die

Erdbeeren

unter den Wald-Gewächsen zu seyn; das Bild des stillen
bescheidenen Verdienstes! — In der Niedrigkeit von ihren
Blättern bedeckt, wachsen zur Erde hangend, die süßen
aromatischen Früchte dieser kleinen Pflanze. — Anspruch-
los überlassen sie den hohen Baum- und Strauchfrüchten
die hellen einladenden Farben und Formen, und begnügen sich
an dem Beifall und den Vorzügen, welche ihnen die mensch-
liche Zunge vor vielen dieser Früchte zugesteht. Und in
der That verdienen sie auch denselben, denn sie erquicken
uns nicht nur roh mit ihrem angenehmen, balsamischen
Safte; sondern dienen uns auch noch in Küche und Kel-
ler zu den wohlschmeckendsten Zubereitungen. Ja ich glaube
schwerlich, daß Sie bei einem Abendbrod eine

Suppe von Erdbeeren

von der Hand weisen werden.

Hierzu werden die Erdbeeren, nachdem sie wohl aus-
gesucht und gereinigt sind, mit Wein gekocht, dann durch
ein Haarsieb getrieben, mit Zucker und Zimmt gewürzt,
wieder aufgefotten, und über Bisquit, oder in Butter
geröstete Semmelscheiben gegeben.

Vielleicht werden Sie aber an einem warmen Som-
merabend eine

Kalte Schale von Erdbeeren

dieser Suppe noch vorziehen. — Nun hierzu bedarf es
weiter keiner Zubereitung; denn wenn die Beeren von allen
Unreinigkeiten oder Blottchen gereinigt und gewaschen sind,
gießen Sie nach Belieben Wein oder Sahne darüber, und
geben die Zuckerbüchse mit zu Tische. Weil diese kalte Schale

kühlend seyn soll, so mischen einige etwas Wasser unter den Wein. Andere hingegen können nicht alles Gewürz entbehren, und streuen Zimmt oder auf Zucker abgeriebene Citronschale darüber, wozu man den Wein unvermischt nimmt. Noch Andere mischen geriebenes Brod dazu.

Auch eine

Brühe von Erdbeeren

über gebratne Neshühner oder Kapauen ist nicht zu verachten. Die Zubereitung ist sehr einfach, indem man ein gut Theil Beeren mit Wein kocht, durch ein Haarsieb mit Zucker, Zimmt und abgeriebene Citronschale abwürzt, und zur gehörigen Dike einkocht.

Wollen Sie aber zu irgend einer Abendmahlzeit ein

Muß von Erdbeeren

auftragen, so kömmt es auf Ihre Wahl an, ob es kalt oder warm seyn soll.

1) Zu einem kalten Muß weicht man vorerst einige Semmelschnitten in süßen Wein, thut, wenn sie damit erweicht sind, die Beeren hinzu, treibt beides durch ein Haarsieb, und streut Zucker und Zimmt darüber.

2) Soll es warm seyn, so kocht man die Beeren mit Wein, schlägt sie durch, verdickt sie mit geriebenem und in Butter geröstetem Roggenbrod, oder mit etwas Mehl, welches mit kaltem Wasser klar zerquirlt worden, läßt es zusammen aufkochen, und würzt es mit Zucker und Zimmt.

Sollten Sie aber Ihre Gäste lieber mit einem

Koch von Erdbeeren

bewirthen wollen, so können Sie auf zweierlei Art zu Ihrem Zweck gelangen.

1) Man macht zuvörderst eine Kreme, indem man 4 Loth Krafmehl in ein Quartierchen kochende Sahne rührt, 12 Eierdotter dazu schlägt, $\frac{1}{2}$ Zucker, womit man

die Schale von einer Citrone gerieben, dazu wirft, und es recht klar rührt. Nachdem es erkaltet ist, zieht man das zu Schaum geschlagene 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
gestofte 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 $\frac{1}{3}$ 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 Schenktisch von diesen Früchten zu besorgen, so lassen Sie uns nun noch einen

Saft von Heidelbeeren zum Färben der Weine

besorgen. Zwar habe ich mir sagen lassen, daß man in den Weinländern manche Sorten von rothem Wein, z. B. den Pontak, damit anfärbt: mit diesem aber können wir auf der Tafel weißen Franzwein in lieblichen rothen verwandeln. Die reiffsten Heidelbeeren werden hierzu durch ein Tuch gepreßt, der Saft in große Flaschen oder Krüge gefaßt, die Hülsen aber zu Suppen angewendet. In jedes Quart dieses Saftes wirft man $\frac{1}{2}$ Pfund in Stücken geschlagenen Zucker, welcher jedoch nicht klein zerstoßen werden darf, weil er sich sonst nicht leicht darin auflöst. Wenn er nun zergangen ist, werden die Bouteillen an die Sonne gesetzt, da der Saft bald in Gährung geräth, so daß er oft aus den Flaschen heraus steigt, deshalb man dieselben in eine Schüssel oder Napf setzen muß. Ist nun die Gährung vorüber, so muß man den Saft durch ein Haarsieb in andere Flaschen füllen; ist er noch nicht ganz klar, so wird er noch einige Tage an die Sonne gesetzt, und nochmals filtrirt. Zuletzt verstopft man die Flaschen mit Kork, verpicht selbige, und verwahrt sie im Keller in Sand. Bei'm Gebrauch gießt man nach Belieben unter den Wein, und versüßt ihn, wenn er noch zu herbe seyn sollte, mit mehrerem Zucker.

Endlich können wir noch eine sehr schöne und angenehme

violette Farbe aus den Heidelbeeren auf Seide, so wie auf Baumwolle und Leinen gewinnen.

Man nimmt eine Quantität frische Heidelbeeren, preßt den Saft aus, gießt auf die zurückgebliebenen Hülsen, Wasser, läßt es einen Tag darauf stehen, preßt sie dann nochmals aus, und gießt es zu dem zuerst ausgepreßten Saft. Nun hätte man sofort zwar eine violette Brühe,

welche aber keinesweges zum Färben taugt, wenn sie nicht noch durch gewisse Salze dazu geschikt gemacht wird.

Will man nun seidne Waare damit färben, so wird diese Farbenbrühe heiß gemacht, ein wenig Kochsalz hineingeworfen, und 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, hinzugehan, und endlich das Garn hinein gelegt, welches nun eine Viertelstunde lang in einem solchen Grad von Hitze erhalten muß, daß die Farbenbrühe immer nahe am Sieden ist, aber doch nicht kocht. Hat nun das Garn die verlangte Farbe, so läßt man es in der Brühe erkalten, wäscht es in frischem Wasser aus, und läßt es im Schatten trocknen.

Diese Farbe kann man nun das ganze Jahr haben, denn ob man gleich nicht immer frische Beeren bei der Hand hat, so taugen auch die abgetrockneten Beeren, oder der ausgepreßte und zu einer gewissen Konsistenz eingetretene Saft dazu. Am schönsten aber wird diese Farbe, wenn man Weingeist auf die Beeren füllt, und die färbenden Theile dadurch auszieht: diese Tinktur hält sich lange Zeit bei vollkommener Güte.

In Ermängelung der Heidelbeeren kann man auch aus den Bromm- Hollunder- und Atrichbeeren eine ähnliche violette Farbe durch gleiche Behandlung erhalten; doch muß man von diesen Früchten eine stärkere Portion nehmen, weil sie nicht so viel färbende Theile als die Heidelbeeren enthalten.

Doch vielleicht wird Ihnen bei dieser Färberei die Verfertigung der Zinnsolution unbekannt seyn: ich eile also, Ihnen die Zubereitungsart derselben zu beschreiben. Man nimmt hierzu vom besten englischen Zinn, und kört dasselbe, d. h. man läßt das Zinn über dem Feuer schmelzen, und gießt es durch ausgebreitete Ruthen in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Alsdann nimmt man ungefähr ein Pfund Scheidewasser, vermischt es mit klarem Flußwasser von eben dem Gewichte, thut 2 Loth gestoßenen Salnitral, und wenn das Scheidewasser schwach ist, noch 4 Loth Salpeter hinzu.

Diese Mischung heißt nun Königswasser, welches man in eine starke Flasche füllt, und von dem gekörnten Zinn nach und nach hineinwirft. Sobald ein Körnchen Zinn hinein kommt, steigen Blasen in die Höhe, und eben diese sauren Dünste sind es, welche die Farbe entwickeln, und deshalb sorgfältig erhalten werden müssen, deshalb bedeckt man jedesmal die Flasche mit einem Korkstöpsel; damit sie aber nicht durch eine zu starke Gährung erhitzt und zersprengt wird, so wirft man nicht eher wieder ein Stückchen hinein, bis das vorhergehende darin aufgelöst ist. Im Anfange wird diese Auflösung sogleich milchigt, weiß und trübe, aber nach und nach, jemehr Zinn dazu kommt, klärt sie sich, und wird hellgelblich. Wenn genug Zinn darin aufgelöst ist, und diese Solution trübe bleibt, läßt man es so lange stehen, bis sich der Zinnkalk zu Boden gesetzt hat, und um diesen Niederschlag zu befördern, wirft man ein wenig Kochsalz hinein. Wenn dieses Königswasser hinlänglich mit Zinntheilen geschwängert ist,

so lösen sich die Körnchen nicht mehr darinnen auf, sondern bleiben unversehr auf dem Boden liegen, da man mit Hineinwerfen des Zinnes aufhören muß.

Da man diese Zinnlösung nicht nur zu dieser violetten Farbe, sondern noch zu vielen andern Farben vortheilhaft anwenden kann, so ist es gut, wenn man immer einen Vorrath davon hat, welchen man an einem kühlen Orte lange aufbewahren kann. Zwar wird sie mit der Zeit mitchigt und trübe; wenn man sie aber wieder in das Warme bringt, und von dem Bodensatz abseht, so klärt sie sich wieder.

Nicht nur zu dieser Farbe, sondern auch zu allen Küchenzurichtungen von diesen Früchten kann man die

Heidelbeeren backen, oder trocknen.

Es sey nun, daß man sie in einem Siebe in der Sonne oder im Ofen abbäckt; sie müssen jedoch nicht verbrannt seyn, sondern dem Ansehen nach den kleinen Rosinen gleichen, und da sie nicht viel wäsrige Feuchtigkeit haben, bedürfen sie eben keiner gar zu großen Hitze, doch müssen sie in dem Siebe ein paarmal umgerührt werden, damit sie nicht in Klumpen zusammen trocknen, welche dennoch in der Mitte feucht bleiben würden.

Eine Abart dieser Heidelbeeren sind die

Preusselbeeren,

welche die vorigen zwar an Schönheit der Farbe übertreffen, dagegen aber am angenehmen Geschmack nachstehen, indem sie nicht roh genossen werden können: auch zu keinen warmen Zurichtungen in der Küche taugen, sondern bloß geschmort, und kalt als Sallat zu Braten aufgesetzt werden.

Um also zu jeder Zeit Gebrauch davon zu machen, pflegt man auf verschiedne Art die

Preusselbeeren einzumachen.

1) Die einfachste Methode ist wohl, wenn man selbige, nachdem sie gelesen sind, in Töpfe füllt, und in einen Bratofen setzt, worin man sie schmoren läßt. Sie schmoren in ihrer eignen Brühe, ohne daß man nöthig hat, etwas darauf zu gießen. Nachdem sie in den Töpfen wieder erkaltet sind, werden sie zugebunden, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Will man nun Gebrauch davon machen, so verfährt man die herausgenommene Portion nach Belieben mit Zucker.

2) Man sammelt die Preusselbeeren ehe sie ein Reif trifft, wodurch sie etwas von ihrer Schönheit verlieren; dann liest und wäscht man sie rein, da denn bei dem Waschen die schlechten Beeren zu Grunde fallen. Alsdann wiegt man sie, und nimmt auf jedes Pfund Preusselbeeren $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker. Wer aber das Süße nicht liebt, hat auch an einem Viertelpfund genug. Man thut die Beeren und den Zucker in einen messingenen Kessel, doch macht man den Kessel nicht ganz voll, weil sie im Anfange nicht in die Höhe kommen. Im Anfange rührt man sie langsam, damit sie egal kochen. Nachdem sie ungefähr eine Stunde auf Kohlen gekocht haben, werden sie warm in Steintöpfe gethan, da man alsdann die Brühe darüber gießt.

Wenn man dergleichen eingemachte Beeren noch verbessern will, thut man nach Gefallen Wein, abgeriebene Citronschale, Zucker und Zimmt dazu. Man muß sie aber nicht zu lange schmoren lassen, weil sie viel Brühe geben.

Anstatt des Zuckers kann man auch Honig zum Einmachen nehmen.

3) Man läutert auf jedes Pfund Beeren ein Pfund Zucker, und läßt ihn zur Syrupdicke einkochen; dann thut man die Beeren hinein, und läßt sie langsam darin siedend. Zuletzt werden sie lauwarm in Einmachegläser gethan: sollte sich mit der Zeit der Syrup darauf entlassen und dünne werden, so wird er abgeseiht, aufgekocht und wieder darüber gegossen.

4) Man siedet Weinessig mit Zucker, je nachdem man es süß haben will, oder nicht, thut die Beeren hinein, und läßt sie damit kochen. Hernach werden sie in die Einmachgläser gethan.

5) Wenn die Beeren durch's Liegen etwas teig geworden sind, so nimmt man eine Hälfte Bieressig, und halb Weinessig, siedet ihn mit englischem Gewürz, Melken, und etwas Lorbeerblättern, gießt ihn warm auf die Beeren, und verbindet das Glas.

Will man sie zu Tische bringen, so streut man gestossenen Zucker und Zimmt darüber.

Zu Saucen und mancherlei andern Gebrauch pflegt man auch

Saft von Preusselbeeren

zu machen. Die Beeren werden hierzu gestossen, der Saft durch ein Tuch ausgepresst, und dicke eingefotten. Je mehr und dicker derselbe eingekocht ist, desto länger und besser hält er sich, indem er Jahre lang dauern kann.

Zum Gebrauche nimmt man etliche Löffel voll Saft, gießt ein wenig Wein daran, daß er dünner wird, würzt ihn mit Zucker und Zimmt, und bereitet eine Salse, Sauce u. s. w. davon.

Will man endlich die

Preusselbeeren lange frisch erhalten,

so muß man dieselben recht rein lesen, und alles Urreine oder Faule absondern; hierauf gießt man klares Brunnenwasser darauf, und setzt sie zugebunden in den Keller.

Wenn man sie essen will, so macht man sie mit Wein, Zucker und Zimmt zurecht: indeß halten sie sich doch nicht lange.

Mein Brief wird Ihnen diesmal wenig Neues mitbringen, da er von so bekannten Gewächsen handelt, deren

Benutzung Sie vermuthlich schon längst wissen. Indes sey! — Da ich nun schon einmal die Idee fixirt habe, Ihnen eine völlige Forst-Oekonomie zuzusenden, so konnte ich diese Früchte und ihre Nutzungsart, so allgemein sie auch sind, nicht mit Stillschweigen übergehen.

Erlauben Sie aber auch, daß ich Ihnen beim Schluß dieses Briefes noch mehr sage, was Sie ebenfalls längst wissen — nämlich die Versicherung, daß ich Sie zärtlich liebe, und zeitlebens mit dem wärmsten Herzen die Ihrige bin &c.

Achtzehnter Brief.

Heute, meine Beste, will ich Sie von einem Waldprodukte unterhalten, welches ein eignes Pflanzengelecht ausmacht, und vorzüglich in 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