

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

Sechzehnter Brief

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

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 Eierdortern sämig, theils um die Suppe bindend zu machen, noch mehr aber, um die ihr etwa noch beivohnende Echarfe einzuhüllen. Beim Anrichten kann man entweder Bisquit oder Zwieback hinein legen, oder sie über geröstete Semmelscheiben anrichten, und dieselben damit durchziehen lassen; auch die Suppe mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Hierauf wollen wir nun ferner eine

Brühe von Hagebutten

sowohl als Sauce zu Wildpret und gebratenem Geflügel, als auch zu verschiedenen Arten von Mehlspeisen bereiten.

1) Sie werden hierzu mit Wasser und Wein weich gekocht, wozu man das Mark von einer Citrone thut, dann durch ein Haarsieb geschlagen, und mit Zucker, welcher mit Citronschale abgerieben ist, gewürzt. Sollte die Sauce zu dünn seyn, so wird sie, wie die Suppe, mit ein wenig Mehl verdickt; doch ist es besser, wenn dasselbe wegbreihen kann

2) Man siedet ebenfalls die Hagebutten mit Wasser und Wein weich, und schlägt sie durch ein Haarsieb. Anstatt des Citronmarks und Schale, welche bei der vorigen hinzu gethan wurde, bedient man sich bei dieser des Zimmtes zur Würzung, versüßt sie mit Zucker, legt ein Stück

Butter daran, und läßt sie aufkochen. Hierauf giebt man sie über die Fastenspeise, und läßt sie damit über Kohlen aufkochen. Zuletzt bestreut man sie wieder mit Zucker.

Hagebutten zu kochen.

Man nimmt trockne Hagebutten, und eben so viel große Rosinen, wäscht sie ab, und läßt sie mit Wasser und Wein kochen, thut Zucker, Zimmt und einige 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 Brühre von den gekochten Hagebutten an, und füllt es wie gewöhnlich in die Torte.

Um

Hagebutten einzumachen

sehen uns verschiedene Wege offen:

1) Sie werden, wenn sie hochroth, aber noch hart sind, eingesammelt. Man pflückt sie mit den Stielen ab, und sucht dazu solche aus, wo viele an einem Stiele sitzen. Jede Frucht wird nun behutsam der Länge nach aufgeschnitten, die Saamenkerne herausgenommen, und wieder zusammen gedrückt. Dann siedet man auf 1 Pfund Hagebutten $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker so dicke, daß er, wenn man ihn im Löffel kalt bläht, dicke zu werden anfängt; schüttet hierauf die Hagebutten hinein, und läßt sie 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 Einmachegefäß gethan hat, gießt man geläuterten Zucker darüber, daß sie damit bedeckt sind, nach ein paar Tagen seihet man denselben wieder ab, läßt ihn aufsieden, und giebt ihn wieder darüber; dieses wiederholt man so oft, bis sich der Syrup auf den Früchten nicht mehr entläßt.

Die auf solche Art eingelegten Früchte behalten eine bessere Farbe und ein frischeres Ansehn, als die auf vorige Art eingelegten. Man läßt die Früchte nicht nur an den Stielen sitzen, sondern auch noch etwas Laub daran; sie sehen alsdann so aus, als wenn sie frisch gepflückt wären. Da es aber möglich ist, daß sie von dem übergossenen Zucker nicht weich genug werden, so ist es gut, wenn man die gereinigten Hagebutten noch ein paar Tage vor dem Einmachen liegen läßt, damit sie zuvor etwas weich oder teigigt werden.

3) Anstatt des Zuckers kann man auch Honig läutern, und sie damit auf eben diese Art, wie mit dem geläuterten Zucker übergießen.

4) Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Quart Weinsig und ein Quentchen Zimmt, und läßt alles zusammen kochen: hierin schüttet man nun ein Pfund frische wohlgerreinigte Hagebutten, läßt sie eine Viertelstunde darin sieden, daß der Zucker wie Syrup ist, schüttet sie dann in ein Gefäß von Steinguth, und läßt sie 24 Stunden stehen. Hierauf läßt man sie wieder eine Viertelstunde kochen, und füllt sie dann in die Einmachegefäße, legt klein geschnittene Melken dazwischen, und gießt den dick gekochten Syrup darüber.

Nach etlichen Wochen kann man den Syrup, wenn er sich entlassen sollte, abseihen, und wieder nachsieden.

Anderer füllen den gekochten Essig und Zucker bloß über die Hagebutten, ohne sie darin zu kochen, und wiederholen dieß einigemal.

Noch Andere, welche das Saure nicht lieben, nehmen halb Wasser, halb Weinessig, lassen es mit dem Zucker zur Syrupdicke einsieden, und füllen ihn siedend heiß über die Hagebutten.

Unter allen Arten von Eingemachten ist das

Hagebutten-Mark,

das nützlichste in der Küche, weil wir davon in der Geschwindigkeit eine Sauce, Salse oder dergl. bereiten können, ich rathe Ihnen also, hiervon einen ansehnlichen Vorrath zu machen.

Man nimmt hierzu eine große Quantität Hagebutten, reinigt dieselben, und läßt sie stehen, bis sie teig sind; da man sie dann roh und ungekocht durch einen engen Durchschlag treibt, oder besser durch ein Haartuch preßt. Auf ein Pfund dieses ausgepreßten Markes nimmt man drei Viertelpfund fein geriebenen Zucker, und rührt ihn nach und nach darunter. Wollen wir ihre schöne rothe Farbe erhalten, so müssen wir sie dabei immer nach einer Seite rühren. Ist der Zucker gänzlich mit den Hagebutten vermischt, so werden sie in die Einmacheflässe gethan, mit Wachepapier zugedeckt, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Will man nun Gebrauch davon machen, so kann man es mit Wein und Citronsaft 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 Kleinmachen in der Kaffeemühle thut man beides zusammen hinein, und hilft sich dadurch, daß man die zuweilen zu großen Hagebutten mit dem Finger niederdrückt, welches leicht zu bewerkstelligen ist. Man pflegt zum täglichen Gebrauch beides zu gleichen Theilen zu nehmen; soll aber dieß Getränk kräftiger und besser ausfallen, so nimmt man $\frac{2}{3}$ Kaffee, und $\frac{1}{3}$ Hagebutten. Doch muß gute Sahne dazu genommen werden.

Indeß sie sich mit einer Tasse dieses Kaffees versehen, will ich mir einen

Thee aus Hagebuttenblättern

kochen lassen. Hierzu müssen die grünen Blätter ganz jung und zart abgepflückt, und wie die Himbeerblätter behandelt werden.

Die wohlriechenden

Wachholderbeeren,

von denen ich Sie heute noch zuletzt unterhalten will, haben weder das schöne Aussehen und Farbe, noch den guten Geschmack der vorhergehenden Strauchfrüchte; indeß haben Sie doch für die Haushaltung ihren mannigfachen Nutzen. Sie sind die kräftigste und gesündeste Würze, und verdienen in dieser Hinsicht beinahe den Vorzug vor manchem ausländischem Gewürz: besonders eignen sie sich zur Würzung aller Arten von Wildpret und wildem Geflügel, ob sie gleich auch dem zahmen Fleische einen guten Geschmack geben. Sie dienen auch die Luft in unsern Zimmern und Wohnungen, wenn wir sie auf Kohlen streuen, zu reinigen und zu verbessern; so wie sie auch roh gekaut, ein gutes Vorbauungsmittel für mancherlei Krankheiten sind.

mit welchen wir uns entweder bei Kranken anstecken, oder die wir in feuchter und unreiner Luft einsaugen können.

Zu allen diesen Benutzungsarten werden die Wachholderbeeren, wenn sie reif sind, eingesammelt, und entweder auf einen luftigen Boden dünne ausgeschüttet und getrocknet, oder in gelinder Wärme abgedörret.

Man pflegt sie nun beim Einsäuern und Einpökeln des Fleisches nebst anderm Gewürz dazwischen zu streuen, nicht blos um durch ihre aromatischen Kräfte dessen Wohlgeschmack zu erhöhen, sondern auch um seine Dauer zu befördern. Ist aber das Fleisch weder eingesäuert noch eingepökelt, so kann man ihm doch einen wildpretähnlichen gewürzhaften Geschmack beibringen, wenn man eine

Wachholderbrühe

darüber giebt: dieser Brühe kann man sich nun zu Wildpret, so wie auch zu zahmen Geflügel als Hühner u. s. w. bedienen.

1) Man thut geriebenes Brod in ein Kasserol, wirft ein gut Theil gestoßene Wachholderbeeren darunter, gießt Fleischbrühe, Wein und Essig darcin, und läßt es kochen. Hernach legt man ein Stück Butter daran, würzt es noch mit ein wenig Pfeffer, Ingwer und Nelken, und giebt es über das Wildpret.

2) Will man aber diese Brühe über Hühner machen, so thut man die gestoßenen Wachholderbeeren, entweder zu geröstetem, mit Fleischbrühe gekochtem, und durchgeschlagenem Roggenbrod; oder zu geriebener Semmel in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe und Rosen- oder Gliederessig daran, thut Pfeffer, Muskatblüthen, Citronschale und ein wenig Butter hinzu, verlüßt es nach Gefallen mit Zucker, und läßt es zusammen sieden.

Ob gleich der

Wachholdersaft.

eigentlich nicht zu den Küchenpreparaten gehört, so können

wir doch desselben in einer großen Haushaltung auf dem Lande selten entbehren: und ich trage daher kein Bedenken, Ihnen die Zubereitung desselben hier beizufügen, damit Sie Ihre Hausapotheke damit versehen können.

Man stößt 12 Pfund frische Wachholderbeeren gröblich, gießt viermal so viel frisches Brunnenwasser darauf, und läßt es klar kochen. Dann preßt man sie aus, seihet den Saft durch ein Tuch, daß die Hülsen und Saamenkörner zurück bleiben, und siedet den Saft unter beständigem Rühren bis zur Honigdike ein. Will man den Saft etwas lieblicher haben, so kann man nach Gefallen etwas Zucker hinzu thun. Hierauf faßt man diesen Saft in gläserne oder steinguthne Gefäße, bedeckt dieselben, und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

Wollen wir ein ähnliches, jedoch weit wohlschmeckenderes Präparat machen, so lassen Sie uns nach folgender Vorschrift ein

Satwerg von Wachholderbeeren

bereiten. Man nimmt frische Wachholderbeeren, die völlig reif seyn müssen, beizt selbige mit starkem Wein ein, und mischt ein Loth Zimmt und Muskatennüsse darunter. Diese Mischung läßt man ungefähr acht Tage stehen, und zusammen maceriren. Hierzu thut man so viel Zucker, als man für gut findet, und läßt es kochen. Es muß aber so lange kochen, bis es auf einem kalten zinnernen Teller gesteht.

Selbst das

Gefrorne von Wachholderbeeren

ist eine liebliche und erquickende Kühlung.

Man nimmt hierzu eine Handvoll frische zerquetschte Wachholderbeeren, thut etwas Zimmt und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, gießt ein Quart Wasser darauf, setzt es über das Feuer, und läßt es 5 bis 6 Stude thun. Hernach wird

es durchgeseiht, in einen Eistopf gegossen, und auf's Eis gesetzt, daß es gefriert.

Nach diesen guten Sachen lassen Sie uns auch die Getränke besorgen, und zuerst

Wein von Wachholderbeeren

fabriciren. Man nimmt ungefähr zu einem halben Eimer 3 Pfund kleine Rosinen, etwas venetianischen Weinstein, 8 Loth der schönsten reifen Wachholderbeeren, welche mit heißem Wasser abgebrüht, und nach einer Viertelstunde mit den Rosinen und dem Weinstein in das Käßchen gethan werden. Dann füllt man dasselbe mit frischem Wasser an, und läßt es in einer warmen Stube stehen: so kann der Wein in 6 bis 8 Tagen getrunken werden.

Dann lassen Sie uns noch einige andere

Tränke von Wachholderbeeren

versuchen.

1) Man nimmt eine zinnerne, oder eine weiße Blechflasche mit einer weiten Schraube, und füllt sie halb voll mit frischem Wasser. Hierauf stößt man 4 Loth reife Wachholderbeeren in einem hölzernen Gefäße, röstet sie dann eine Viertelstunde lang in einer eisernen Pfanne auf Kohlen, daß sie öhlicht werden, thut sie hierauf in die Flasche, schraubt diese fest zu, schüttelt sie etlichemal um, und setzt sie dann auf den Feuerheerd, bis die Masse lau warm wird, worauf dieselbe durch eine Serviette geseiht, und in Bouteillen gefüllt wird. Gesunde können diesen Trank für den Durst, und Kranke als ein unschädliches, zuweilen wohl gar heilsames Getränk trinken.

2) Man nimmt 6 Viertel Wachholderbeeren, zerstoßet sie groblich, und thut eine Handvoll gereinigte Wermuthsknospen darein. Dann füllt man es in ein Faß, und gießt 12 Quart Wasser darauf; spündet das Faß zu, und läßt es einen Monat lang ruhig stehen. Nunmehr kann

man davon zapfen: je älter dieses Getränk ist, desto stärker ist es. Sie sehen wohl ein, daß man es mehr der Gesundheit als des Wohlgeschmacks wegen zu trinken pflegt. Es hat eine wärmende, stärkende und blutreinigende Kraft. Man trinkt ihn statt des Bieres.

Haben Sie an diesen Getränken keinen Wohlgeschmack gefunden, so lassen Sie uns andere fabriciren: z. B. wir können

abgezogenen Brantwein von Wachholderbeeren

machen. In 4 Quart Brantwein zerquetscht man $\frac{3}{4}$ Pfund Wachholderbeeren, und thut sie mit dem Brantwein in einen Krug, worin sie wenigstens 2 Tage wohl verstopft weichen müssen. Dann wird der Brantwein auf einem gelinden, und stets in einerlei Wärme gehaltenen Feuer abgezogen. Von 4 Quart Brantwein kann man nicht mehr als höchstens 2 Quart Wachholderbeeren abziehen.

Noch vorzüglicher ist, nach meinem Geschmack, der

Katafia von Wachholderbeeren,

wovon 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.