

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Weibliche Forstökonomie**

**Gürnth, Christine Dorothea**

**Posen, 1808**

Funftzehnter Brief

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

meine Liebe, und überzeugen Sie mich dadurch, daß Sie fortfahren, so liebevoll an mich zu denken, als ich an Sie.

### Fünfzehnter Brief.

Unter den vielen Beerensträuchern, welche wir im Walde in Menge finden, verdient die Himbeere mit Recht den Vorzug: man hat sie daher nicht bloß den ländlichen Waldbewohnern überlassen, sondern die Conditoren und Hausmütter in Städten wissen die herrlichsten Delikatessen zu bereiten. In dieser Hinsicht also ist es beinahe überflüssig, Ihnen Vorschriften zu ihrer Zubereitung zu überschreiben: indessen vielleicht sind Ihnen dennoch nicht alle Benutzungsarten bekannt, und ich hätte denn doch das Verdienst, Ihnen etwas neues zu sagen. Ueberdies würde in unserer Forstökonomie eine bemerkbare Lücke entstehen, wenn ich eine so schätzbare Waldfrucht übergehen wollte. Erlauben Sie daher, daß ich mit der

#### Kalten Schale von Himbeeren

anfangen, und bis zum Nachtisch fortfahre, unsre Tafel mit dieser Frucht zu besetzen.

Man muß zuvörderst die Himbeeren zu jedem Gebrauch wohl auslesen und untersuchen, weil sich nicht nur bald kleine Würmer oder Maden darin erzeugen, sondern sich auch leicht Feldwanzen daran setzen, und ihnen einen widerlichen Geschmack mittheilen.

Hat man sie nun ausgesucht und abgewaschen, so darf man nur weißen Franzwein darauf gießen, und sie nach Belieben versüßen, ohne irgend einiges Gewürz hinzu zu thun, weil die Beeren schon an sich einen aromatischen Geschmack haben.

Anstatt dieser einfachen kalten Schale kann man auch eine etwas gekünsteltere bereiten. Man schüttet die Beeren hierzu in einen neuen Topf, und setzt denselben in ein tiefes Kasserol oder Kessel mit heißem Wasser über Feuer, da denn die Beeren aufspringen, und den Saft gehen lassen. Diesen Saft nun klärt man durch ein Haarsieb ab, vermischt ihn nach Gefallen mit Wasser, Wein und Zucker, und läßt ihn eine Stunde kochen, bis er die gehörige Dicke einer Suppe erhält, weshalb man auch wohl ein wenig Himbeergelee hinzu thut. Man kann sie nun nach Belieben kalt oder warm auftragen, doch hat das letzte den Vorzug, und Bisquit oder Mandelgebäckenes darenin legen.

Auf gleiche Art kann man auch eine

### Brühe von Himbeeren

über allerlei Geflügel machen; wenn man zu diesem Saft kein Wasser, sondern blos Wein gießt, und es zu mehrerer Consistenz oder Dicke einsieden läßt.

Ob man gleich auch den Saucen jederzeit einen Himbeerengeschmack beibringen kann, wenn man zu den gewöhnlichen sauren Brühen anstatt des gemeinen Weinessigs Himbeereffig nimmt.

Wollen Sie einmal Ihre Gäste mit einer

### Kreme von Himbeeren

bewirthen, so können Sie unter folgenden beiden Vorschriften wählen.

1) Man siedet eine Kanne gute Sahne mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker ab, und läßt ihn zur Hälfte einkochen, wenn dieselbe wieder erkaltet ist, mischt man  $\frac{1}{2}$  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 bloß 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 Muskatblüthen oder weißer Pfeffer nach Belieben dazu gethan.

Haben Sie etwa versäumt, diesen Katafia zur rechten Zeit zu machen, so können Sie ihn zu jeder Zeit fabriciren, wenn Sie eingemachten Himbeersaft nach Gefallen in Brantwein gießen, wenn Sie es nöthig finden, noch mit Zucker versüßen, und mit beliebigen wohlriechenden Sachen, als Gewürz, Ambra, Moschus und dergl. anmachen.

Den Beschluß von allen diesen guten Sachen mag nun noch der

### Himbeereffig

machen. Soll derselbe bloß dazu dienen, den Speisen bei der Zurichtung einen angenehmen Geschmack beizubringen, so pflegt man ihn ohne Zucker zu bereiten: will man ihn aber zur Erquickung in großer Hitze oder für Kranke unteq

das Getränke mischen, so kann man ihn mit Zucker vermischen.

1) Man nimmt hierzu 1 Pfund Himbeeren, zerdrückt sie mit einem hölzernen Löffel in einem irdenen Geschirr, gießt ein Quart Weinessig darauf, und füllt es in eine Boutheille, die man zugestopft auf den lauen Feuerheerd, oder noch besser, an die Sonne setzt. Nach 8 Tagen kann man den Essig filtriren, und in kleinen Flaschen an einen kühlen Ort zur Verwahrung bringen.

2) Man gießt auf die Himbeeren so viel Weinessig, daß sie damit bedeckt sind, zerdrückt sie in dem Essig und läßt sie 24 Stunden damit ruhig stehen. Da man dann den Saft durch ein Tuch preßt, und unter geläuterten Zucker, welcher zuvor eingefotten ist, gießt. Je nachdem man das Süße liebt, kann man mehr oder weniger Zucker nehmen; man nimmt gewöhnlich auf  $1\frac{1}{2}$  Quart Essig  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. Beides, Saft und Zucker, muß nun mit einander noch einmal aufwallen, und dann kann man es in Boutheillen füllen und verwahren.

Ob wir gleich einen großen Vorrath von diesen Früchten auf mancherlei Art für die Zukunft zubereitet haben, so könnten Sie doch wohl mitten im Winter Appetit bekommen, eine Assiette gedämpfte Himbeeren oder ein Kompot davon auf den Tisch zu bringen, — nun wohl, wir wollen also einige Flaschen

### Himbeeren aufzubewahren

suchen. Hierzu müssen wir nun freilich Himbeeren aussuchen, welche noch nicht überreif, sondern noch etwas hart sind. Diese füllt man nun in eine Boutheille, setzt sie auf und zwischen Stroh oder Heu in einen Kessel mit kaltem Wasser, bringt ihn auf's Feuer, und läßt das Wasser bis auf den Siedepunkt kommen, jedoch nicht kochen. Hierauf wird das Feuer sogleich weggenommen, und nachdem das Wasser wieder erkaltet ist, nimmt man die

Flaschen wieder heraus, stopft sie zu, verpicht sie, und setzt sie umgestülpt im Keller in Sand. Wir müssen jedoch oft und fleißig darnach sehen, damit sie nicht verderben, weil diese weichen Früchte keiner langen Dauer fähig sind.

Um nun aber alles an diesem Strauche zu benutzen, so lassen Sie uns zuletzt noch

### Thee von Himbeerblättern

fabriciren. Im Frühling, wenn der Strauch eben seine Blätter entfaltet, müssen wir unsre Thee-Ernte halten, indem wir die jungen Blätter abpflücken, von ihren Stielen befreien, mit einigen Schalen kochendem Wasser übergießen, und so 6 bis 8 Minuten stehen lassen. Hierauf gießt man das Wasser wieder ab, schüttet sie auf ein eisernes Blech, und trocknet sie darauf über gelindem Kohlenfeuer, wobei man sie einzeln mit den Händen zusammen zu rollen sucht. Dieser Thee ist sehr wohlschmeckend, und um desto besser, je zarter die Blätter dazu genommen worden sind. Man muß ihn fest eingepackt in einem wohl verschlossenem Gefäße an einem trocknen Ort aufbewahren.

Endlich, meine Liebe, lassen Sie uns den Himbeerstrauch verlassen, und zu dem

### Brombeerstrauch

übergehen, dessen Früchte zwar einige Aehnlichkeit mit den Himbeeren haben, an Wohlgeschmack aber denselben weit nachsehen. Auch werden wir nicht so vielerlei davon bereiten: indeß hoffe ich ein Glas

### Wein von Brombeeren

wird immer unter dergleichen Fruchtweinen eben nicht der schlechteste seyn.

Man pflückt hierzu rechte reife Brombeeren ab, und preßt sie durch ein Tuch; auf 5 Quart dieses Saftes rechnet man 6 Quart Franzwein und 1 Quart Honig. Alsdann läßt man diese Mischung zusammen eine Weile kochen, schäumt sie sorgfältig ab, gießt sie hierauf durch ein Tuch in das Fäßchen, und läßt sie gähren. Hernach bringt man diesen Wein noch einmal über's Feuer, läßt ihn aufkochen, füllt ihn in ein reines Fäßchen, und läßt ihn vollends abgähren. Endlich, wenn dieß geschehen ist, zieht man ihn auf Bouteillen, pfpöpft sie zu, verpicht sie, und verwahrt sie im Keller in den Sand.

Oder wollen Sie lieber den Franzwein weglassen und bloß mit Honig einen

### Meth von Brombeeren

machen, so verfahren Sie damit, wie ich Ihnen bei den Himbeeren vorgeschrieben habe.

Eben so läßt sich auch

### Brantwein aus Brombeeren

eben so gut, wie aus andern Beeren brennen, wozu ich also nicht eine besondere Vorschrift beizufügen nöthig habe.

Auch einen guten

### Essig aus Brombeeren

kann man auf zweierlei Art erhalten.

1) Man pflückt hierzu die Brombeeren, ehe sie reif sind, trocknet sie, stößt sie zu Pulver, und schüttet sie in Wein, woraus der beste Essig entsteht.

2) Man nimmt reife Beeren, wäscht sie, und trocknet sie auf einem Tuche ab. Alsdann befeuchtet man sie mit Weinessig, füllt sie in eine Flasche, streut gestoßenen Zimmt und Nelken dazwischen, und gießt guten Weinessig darauf, bindet die Flasche fest zu, und läßt sie eine Zeitlang in der Sonne stehen. Dieses giebt einen sehr

herrlichen Essig. Den Saft der Brombeeren braucht man übrigens noch zum Färben der Weine, wovon ich jedoch bei der Heidelbeere Gelegenheit haben werde, umständlicher zu seyn.

Außer diesen und den andern Beeren, die wir jetzt der Reihe nach durchgegangen sind, giebt es noch einige andere Beeren, welche auf Bäumen oder Sträuchern wachsen, von denen wir aber nur einen sehr eingeschränkten Gebrauch in unsrer Oekonomie machen können. So ist z. B. die

### 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