

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Weibliche Forstökonomie**

**Gürnth, Christine Dorothea**

**Posen, 1808**

Vierzehnter Brief

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

faulen. Damit dieß aber desto besser und eher geschieht, so muß man zuweilen den Haufen bei nassem Wetter umstechen. Diese gute Düngung kann noch vermehrt werden, wenn man die stächlichen Schalen, in welche die Früchte eingeschlossen waren, dazu schüttet.

Dieser Baum übertrifft — — Hier tritt eben Herr N . . . herein, um den Brief abzuholen. — Adieu! — Noch einmal! — Leben Sie wohl! —

### Vierzehnter Brief.

Die Versicherung von Ihnen, welche mir Herr N . . . mitgebracht hat, daß Ihnen meine Briefe einige Unterhaltung — ja wenn es nicht Schmeichelei ist — sogar schon einigen Vortheil in Ihrer Oekonomie gebracht haben, macht mir viel Vergnügen, und feuert mich an, in meinen Belehrungen fortzufahren. — Und da er mir erzählt hat, daß Sie eine sehr reichliche Ernte von

#### Haselnüssen

gehabt haben, so müssen wir eilen, auch diese vortheilhaft zu benutzen. Ich hoffe doch, meine Liebe, daß Sie den rechten Zeitpunkt zum Einsammeln werden beobachtet haben; denn hätten Sie zu sehr damit geeilt, und nicht ihre völlige Reife abgewartet, so würden Sie bald eingeschrumpfte, ranzige Früchte, anstatt voller, wohlschmeckender Nüsse, beim künftigen Gebrauche finden. Man erkennt aber ihre Reife daran, wenn das grüne Gehäuse, welches die Nuß umgiebt, unten bräunlich wird, und sich die Nuß leicht davon ablöst.

Wir würden aber einen sehr eingeschränkten, und für unsere Oekonomie wenig vortheilhaften Gebrauch von diesen

Früchten machen, wenn wir uns blos an ihrem frischen Genuß begnügen wollten. Nein, meine Liebe! Hierzu können wir die edlern Sorten, welche wir in Gärten ziehen, anwenden; von den wilden aber wollen wir backen, kochen, und kalte und warme Getränke machen ic.

Das erste sey also

### Mehl aus Haselnüssen.

Die Haselnüsse werden hierzu aus den Schalen gemacht, dann in der Asche oder in der Pfanne geröstet, doch so, daß sie nicht braun werden, oder wenigstens in der Sonne oder Ofenwärme sorgfältig getrocknet, und endlich in der Mühle gemahlen. Dieses Rösten der Nüsse hat den Vortheil, daß das scharfe schädliche Oehl, welches bei'm Genuß leicht Schwindel und dergl. verursachen könnte, stüchtig gemacht und gedämpft, auch das Mehl von diesen Nüssen zur Gährung geschickter gemacht wird. Doch erfordern diese Mehlarthen durchgehends mehr Sauerteig, als das Mehl von Getreidefrüchten; das Brot ist aber auch, wenn es gerathen ist, nicht nur sehr schmackhaft und stärkend, sondern es nährt auch so stark, daß es wirklich fett macht.

Außer diesem allgemeinen Nahrungsmittel, dem Brot, kann man auch feines Backwerk und Confituren davon bereiten, indem man sie hierzu und zu andern Speisen statt der Mandeln anwendet.

Man kann z. B. eine

### Torte von Haselnüssen

ganz nach der Vorschrift der gewöhnlichen Mandeltorten verfertigen, indem man hierzu die Nüsse abzieht, röstet und wie die Mandeln behandelt.

Will man aber die Haselnüsse blos als Fülle in die Torte brauchen, so verfährt man nach folgender Vorschrift:

Man schält ein halbes Pfund Haselnüsse, läßt sie ganz, und weicht sie in Wein, welcher mit Zucker versüßt ist, ein. Unterdessen nimmt man ein anderes halbes Pfund abgeschälte Nüsse, stößt sie mit eben so vielen abgezogenen Mandeln, wobei man sie mit ein wenig Wein anfeuchtet, vermischt sie dann mit Zucker, Zimmt, Muskatennuß, geriebenem Muskatensbrod, geschnittenem Citronat, Citronen- und Pommeranzenschale, und rührt es mit Wein zu einer guten Fülle an. Ist man mit diesen Vorbereitungen fertig, so setzt man eine Torte von mürbem Butterteige auf, füllt diese Mischung darein, rangirt die eingeweichten Nüsse darauf, bestreut alles mit Zucker, und läßt die Torte gemach backen.

Aber vielleicht wollen Sie lieber einen Teller von dergleichen kleinem Backwerk haben, nun wohl, so lassen Sie uns

### Zuckerbrod von Haselnüssen

machen. Man stößt hierzu ein Viertelpfund adgeschälte Haselnüsse in einem Mörser klar, und feuchtet sie unter der Arbeit mit Eiweiß an, damit sie nicht dhlicht werden. Hierzu mischt man noch während dem Stoßen ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker Löffelweise darunter. Nachdem verdünnt man das Gestoßene mit dem Eiweiß von 4 Eiern zu einem Teige von gehöriger Dicke, formt das Zuckerbrod wie gewöhnlich davon, und läßt es abbacken.

Ein andermal kann man

### Marcipan von Haselnüssen

bereiten. Obgleich die Nüsse hierzu, so wie zu allem Backwerk, nicht so frisch, wie sie vom Baume kommen, genommen werden können, sondern trocken seyn müssen, so hat man doch genau darauf Achtung zu geben, daß man keine Nüsse darunter mischt, die einen älternden ranzigen Geschmack haben, weil derselbe bei diesem Backwerk

besonders auffällt. Man nimmt also von den Nüssen so viel man verlangt, legt sie in frisches Wasser, daß sich die Haut abldst, trocknet und reibt sie dann mit Luchern sauber ab, und stößt sie mit Rosenwasser im Mörser fein. Während dem Stoßen wird nun halb so viel gestoßener Zucker, als die Nüsse am Gewicht betragen, darunter gemischt, und die andere Hälfte des Zuckers wird, wenn der Teig aus dem Mörser auf den Backtisch genommen worden, noch darunter gearbeitet oder gewirkt. Scheint der Teig noch zu feucht, so trocknet man ihn in einem Kasseroll über Kohlenfeuer, doch muß man fleißig mit einem hölzernen Löffel auf dem Boden des Kasserols umrühren, daß sich der Teig nicht anhängt. Ist er nun wieder ausgekühlt, so wird er auf dem Backtisch mit Zucker bestreut, mit dem Kollholz breit gedrückt, und in beliebige Formen geschnitten. Nachdem nun ferner der Marzipan im Ofen beinahe abgebacken ist, wird er herausgenommen, ein gewöhnliches Zuckereis darauf gestrichen, und im Ofen wieder abgetrocknet.

#### Blanc-Manger von Haselnüssen

Man macht hierzu einen Stand wie zur gewöhnlichen Gelee, und vermischt ihn mit abgeschälten und gestoßenen Nüssen, wie man sonst mit Mandeln zu thun gewohnt ist.

#### Conserve von Haselnüssen.

Man brüht und schält hierzu  $\frac{1}{2}$  Pfund Haselnüsse ab, und schneidet sie so dünn als möglich in die Quere. Dann läßt man ein Pfund Zucker nach großer Federart sieden, und rührt, wenn es etwas erkaltet ist, die Haselnüsse herein, welche man sofort in papierne Kapseln füllt. Ist nun die Conserve völlig erkaltet, so kann man sie in kleinere Tafeln zerschneiden.

#### Gefornes von Haselnüssen.

Man stößt und schält  $\frac{1}{2}$  Pfund Nüsse, reibt sie mit  $\frac{1}{4}$  Pfund guter Sahne ab, preßt sie durch, und vermischt

sie mit so viel geläutertem Zucker, als man sie süß verlangt. Endlich läßt man es, wie bekannt, im Eistopfe gefrieren.

### Auf andere Art.

Man macht von den abgeschälten und gestoßenen Mandeln mit Wasser eine gewöhnliche Mandelmilch, versüßt sie nach Belieben mit Zucker, und läßt es gefrieren, wie man andere Säfte in Gefrierbüchsen behandelt.

Nach dieser Vorschrift darf ich keine besondere Anweisung zur

### Mandelmilch

geben, da sie schon unter diesem Gefrorenen mit begriffen ist; dagegen aber will ich Sie einen andern

### Kühltrank von Haselnüssen

Bereiten lernen. Zu  $\frac{1}{4}$  Pfund abgebrühter Nüsse nimmt man noch  $\frac{1}{4}$  Pfund von den bekannten vier kühlenden Saamen, welche Sie in jeder Apotheke bekommen, stößt alles zusammen in einem Mörsel fein, wobei man es von Zeit zu Zeit mit ein wenig Wasser anfeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden. Dieses Gestoßene mischt man unter eine Kanne Wasser, seihet es durch ein Tuch, wirft noch  $\frac{1}{4}$  Pf. Zucker hinein, und drückt den Saft von einer halben Eitrone hinzu. Wenn der Zucker völlig zergangen ist, wird es noch einmal durch ein Tuch geseiht, und dann im Kessel zum Gebrauch verwahrt.

Verlangen Sie aber lieber warme Getränke von dieser Frucht, so können Sie

### Kaffee von Haselnüssen

machen, wenn Sie dieselben schälen, klein schneiden, und rösten, oder in der Kaffeetrommel brennen. Die Nüsse müssen hierzu stark getrocknet, und scharf gebrannt werden.

Oder beliebt Ihnen

### Chokolade von Haselnüssen,

so wird die Schale von den Nüssen abgezogen, dieselben in Stückchen geschnitten, und in einem mäßig warmen Ofen abgetrocknet. Alsdann röstet man sie in einer Pfanne, stößt sie mit Zucker in einem Mörser, und füllt sie in Formen. Will man nun Gebrauch davon machen, so kocht man es nach Gefallen in Milch, schlägt es durch ein Haarsieb, legirt es mit Eiern, und würzt es nach Belieben.

Die wichtigste Benutzung dieser Früchte für die Hauehaltung ist nun aber wieder das

### Dehl aus Haselnüssen

welches bei guter Behandlung alle andere inländische Dehle wo nicht übertrifft, doch wenigstens den feinsten an die Seite gesetzt werden kann.

Bei einem großen Vorrath von Nüssen kann man das Dehl auf einer gewöhnlichen Dehlmühle gewinnen, wozu ich Ihnen keine besondere Anweisung geben darf, da wir schon bei unsrer Wald-Industrie Dehl von dergleichen ähnlichen Früchten gemacht haben. Nur so viel muß ich dabei bemerken, daß die Nüsse dazu völlig ausgereift, und auf einem lustigen Boden wohl ausgetrocknet seyn müssen, damit sie nicht ranzig sind, und das Dehl also einen scharfen üblen Geschmack bekommt. Man erhält halb so viel Dehl, als die Nüsse am Gewicht betragen.

Die Dehlkuchen, welche man davon erhält, dürfen nicht allein für das Vieh benutzt werden, sondern sie dienen noch zur Speise für die Menschen, indem man z. B. eine sehr wohlschmeckende Suppe daraus bereitet, wenn man sie in Milch kocht, durch ein Haarsieb treibt, mit Eiern abzieht, und mit Zucker und Zimmt abwürzt.

Wollen Sie aber mit dem Dehlpressen einen Versuch im Kleinen machen, so stoßen Sie eine beliebige Quan-

tirt Nüsse in einem Mörser mit einer hölzernen Keule ganz gemacht; dann gießen Sie Wasser darauf, und lassen Sie eine Stunde lang ruhig stehen. Nach Verlauf derselben werden die Haselnüsse stärker gestossen, und endlich zwischen zwei kleinen Brettern vermittelst einer Presse ausgepresst. Aus 3 Pfund geschälter Haselnüsse kann man wohl 2 Pfund herrliches Oehl gewinnen, welches in allen Fällen die Stelle des Mandelöhl's vertreten, und auch an Speifen gebraucht werden kann.

Haben Sie nun eine reichliche Ernte gehabt, und wollen den besten und mannigfaltigsten Gebrauch davon machen, so müssen Sie auch Ihre Sorgfalt dahin richten, die

### Haselnüsse wohl aufzubewahren.

Ob man nun gleich die wilden Früchte schwerlich auf den Nachtisch bringt, so könnten sich doch wohl Liebhaber finden, welche sie, in Ermangelung edler Sorten auf den Tisch verlangen; und um die Haselnüsse also lange frisch zu erhalten, so können wir bald beim Abnehmen einen Theil dieser Früchte nicht nur in den grünen Schalen lassen, sondern auch mit denselben im Keller auf feuchten Sand legen, da sie sich noch eine Zeit lang bei ihrer Güte erhalten.

Die übrigen Nüsse, nachdem sie aus ihren grünen Schalen gemacht sind, müssen auf einem luftigen Boden dünn auseinander gebreitet und gemacht getrocknet werden. Ist dieß geschehen, so werden sie in leinenen Beuteln an einem trocknen Orte aufgehängt; aber ja nicht in Kisten eingepackt, weil sie darin leicht multricht werden, oder einen Kiengeschmack annehmen könnten.

Wollten wir endlich noch zum frischen Genuß diese aufbewahren

### Haselnüsse auffrischen

so müssen wir sie aus den Schalen nehmen, in Milch einweichen, und wenn sie ein wenig aufgequollen sind, die braune Haut ablösen.

Nach diesen Schalenfrüchten lassen Sie uns wieder eine wilde Obstfrucht vornehmen, welche ebenfalls auf einem Strauche wächst, nämlich:

### die Schlehen.

So herbe diese Frucht zum frischen Genuß ist, so herrlich wird sie durch die Kunst des Conditors und — einer geschickten Hausmutter, welche die

### Schlehen einmachen,

wozu uns verschiedene Wege offen stehen.

1) Man kann sie schon unreif in Zucker einlegen: man nimmt sie hierzu, wenn sie noch hart sind, zersieht sie mit einer Spicknadel an etlichen Stellen, und wirft sie in heißes Wasser, worin man sie zugedeckt so lange stehen läßt, bis sie wieder grün werden. Während man nun so viel Zucker, als die Schlehen schwer sind, läutert, nimmt man die Schlehen aus dem Wasser, läßt sie abtrocknen, und dann in dem Zucker sieden, bis sie weich sind. Hierauf werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, und in die Aufbewahrungsgefäße gethan; der Zucker aber wird zur gehörigen Dicke nachgefotten, und wenn er abgekühlt ist, über die Schlehen gefüllt. Sollte er sich mit der Zeit entlassen, so wird er abgeseiht, und wieder eingefotten.

2) Man dreht den Schlehen, die man zum Einmachen bestimmt hat, die Stiele behutsam aus, damit der Saft nicht herausgeht; legt sie alsdann in das Einmachgefäß, oder in ein kleines eichnes Fäßchen, und streut gröblich gestoßene Nelken, Zimmt und Muskatblumen dazwischen. Siedet sodann Zucker ab, so daß er noch

dieser ist, als geläuterter Zucker, gießt ihn, wenn er noch wärmer als laulich ist, daran, so daß er über die Schlehen geht, macht es zu, und verwahrt es an einem kühlen Orte. Wenn man nach einigen Tagen nachsieht, so wird man finden, daß sie einen lieblichen Saft bekommen haben. Sollte dieser zu dünn seyn, so muß man noch gestoßenen Zucker nachstreuen. Diese Schlehen mit dem Saft dienen nicht nur zu einem Labsal für Kranke, sondern man kann auch geschwind Wein daraus machen, wenn man den Saft unter guten Wein mischt. Die Schlehen halten sich gut, und können als Sallat zu Braten aufgesetzt werden.

3) Man bereitet die Schlehen wie zuvor, und legt sie mit ganzen Nelken und geschnittenem Zimmt in ein irdenes oder steinguthnes Gefäß. Hernach zerstoßt man andere Schlehen in einem Mörser, preßt den Saft durch, und läßt ein Quartierchen davon mit einem halben Pfunde Zucker ununterbrochen, doch nicht allzustark sieden. Wenn er anfängt Fäden zu ziehen, so hebt man ihn vom Feuer, füllt ihn über die Schlehen, und beschwert sie mit einem Gewichte. Nach 14 Tagen seihet man den Saft wieder ab, über siedet ihn nochmals, und füllt ihn, wenn er erkaltet ist, wieder darüber. Dieses wiederholt man so oft, als die Brähe sich auf den Schlehen entläßt oder verdünnt.

4) Man kann auch die Schlehen in Honig einlegen: hierzu gießt man auf ein Quart Honig ein Quart Wasser, läßt es zusammen sieden, schäumt es wohl ab, läutert es mit zerklopftem Eiweiß, und läßt es so lange kochen, bis der Honig wieder anfängt dick zu werden. Unterdessen legt man die Schlehen in das Einmachegefäß, und gießt den Honig, wenn er wieder abgekühlt ist, darüber. Einige verbessern dieses Eingemachte noch dadurch, daß sie die Schlehen grün einlegen, indem sie die reifen Schlehen in heißes Wasser werfen, dann wieder in fri-

schem abkühlen, und endlich die blaue Haut abziehen; übrigenß aber, wie oben gesagt, verfahren.

5) Man legt völlig reife Schlehen mit Senfkörnern in einem Steintopf, streut Lorbeerblätter dazwischen, kocht Weisbieressig, und füllt ihn, wenn er wieder erkaltet ist, über die Schlehen. Beim Genuß dieser Schlehen streut man Zucker darauf.

Auf ähnliche Art kann man nun die

### Schlehen als Surrogat der Oliven

zubereiten. Hierzu nimmt man die Schlehen, wenn sie noch unreif und grün sind, legt sie mit grünem Fenchel und Lorbeerblättern in ein Faßchen ein, und füllt die Zwischenräume mit einer Salzlacke voll, die so mit Salz übersättigt ist, daß keines mehr darin zergehen will, sondern unaufgelöst zu Boden fällt. Wenn nun diese Schlehen ganz mit der Salzlacke bedeckt sind, spündet man das Faßchen zu, da sie in 3 Monaten durchzogen und brauchbar seyn werden. Denn wenn sie auch nicht besonders aufgesetzt werden könnten, so sind sie doch zu Saucen an die Speisen zu brauchen. Sollten sie zu gesalzen seyn, so kann man sie auswässern.

Andere kochen die Schlehen einmal mit Weinessig auf, legen sie dann mit Lorbeerblättern, Dragun, Pfefferkraut und beliebigem Gewürz in das Einmachegesäß, und füllen scharfen Weinessig darüber, daß sie ganz damit bedeckt sind.

Will man

### Saft von Schlehen

Bereiten, so macht man dieselben von den Stielen los, und läßt sie über dem Feuer zerkothen, wobei sie jedoch fleißig mit einem hölzernen Rührlöffel umgerührt werden, damit sie nicht anbrennen, und sich von den Kernen ablösen. Dann treibt man sie durch einen Durchschlag oder dräthernes

Sieb, und läßt den klar durchgetriebnen Saft von neuem kochen, versüßt ihn mit Zucker nach Gefallen, und läßt ihn so lange kochen, bis er, wenn er erkaltet ist, steif wird, und sich schneiden läßt. Man verwahrt ihn alsdann in einem Gefäße von Steingut; und wenn er sich mit der Zeit verdünnen wollte, so läßt man ihn wieder einsieden.

Am allgemeinsten ist die Benutzung dieser Früchte zu

### Schlehenwein

bekannt, jedoch wird derselbe auf verschiedene Art fabricirt, zu denen ich Ihnen einige Anweisungen beifügen will.

1) Man nimmt auf einen Anker guten Franzwein  $\frac{2}{3}$  eines Viertelschessels Schlehen, läßt sie aus, und zerstoßt sie mit den Kernen im Mörser. Alsdann zerstoßt man auch  $2\frac{1}{2}$  Loth bitter Mandeln,  $\frac{2}{3}$  Quentchen Zimmt, und  $\frac{1}{2}$  Quentchen Gewürznelken; und thut es alles zusammen in das Faß, nagelt nun ein Haartuch darauf, und ein andres unter den obersten Boden, spündet das Faß zu, gießt den Wein darauf, und läßt ihn stehen. Er wird zum öftern abgezapft, und wieder darauf gefüllt, welches das Klarwerden befördert. In 14 Tagen kann man ihn in Bouteillen füllen.

2) Man nimmt auf einen Anker Franzwein 10 Meßen Schlehen, welche ausgelesen und gestoßen werden. Die Schlehen dürfen nicht zu früh abgepflückt werden, damit sie erst ein wenig welken, und vom ersten Reif getroffen werden; doch muß man auch mit ihrer Einerte nicht allzulange zaudern, weil sie sonst den Saft verlieren. Drei Theile Schlehen werden gestoßen, der vierte Theil aber wird ganz unter die übrigen gerührt. Alsdann nimmt man ein Faß, auf welchem Wein gewesen ist, und läßt das Spundloch so groß machen, daß man mit der Hand die Schlehen einfüllen kann.

Hat das Faß einen sauern Geruch, so läßt man es ausbrennen. Vor den Zapfen wird inwendig ein Haartuch befestigt, damit der Saft klar durchläuft. In dieses Faß thut man die Schlehen, und gießt weißen Franzwein darauf, doch so, daß es nicht ganz voll ist. Man rührt die Schlehen in einer Zeit von 14 Tagen täglich mit einem breiten glatt polirten Holze, dann wird das Faß vollgefüllt, und muß so einige Tage ruhig liegen. Nachher zapft man alle Tage eine Boutheille von diesem Schlehenw ein ab, und gießt ihn wieder auf, bis er klar ist.

Wenn dieß gehörig in Acht genommen wird, so kann man bis auf den letzten Tropfen klaren Wein haben.

3) Man nimmt rechte reife Schlehen, welche man auf Bretern trocknet, oder in einem Ofen abtrocknet; alsdann werden sie mit den Kernen gestoßen, und in ein Säckchen gethan; in ein andres Säckchen thut man ein Loth gebrochne Zimmt und ein Loth Würznelken. Beides hängt man in ein Ankerfaß, und thut 3 zerschnittene Citronen dazu, auch ein Pfund in Stücken zerschlagenen Zucker. Das Faß füllt man mit gutem Landwein. Dasselbe muß übrigens wie das vorige verwahrt seyn; und wenn der Wein klar ist, muß er auf Boutheillen gezogen werden. Dieses ist ein sehr angenehmer Wein.

4) Man pflegt auch in Weinländern frische oder gebackne Schlehen zu stoßen, in ein Fäßchen zu thun, und süßen Most darauf zu füllen, da man denn beides zusammen, wie gewöhnlich, vergähren läßt.

Wenn man den Wein in Boutheillen füllt, so kann man aus dem Rückstande noch

### Brantweinbrennen.

Hat man aber keinen Wein, und wollte seine Schlehenernte blos zu Brantwein anwenden, so muß man nach folgender Vorschrift verfahren:

Die Schlehen werden so lange zerstoßen oder zerquetscht, bis sie flüssig sind; sollten sie nicht Feuchtigkeit genug haben, so kann man noch ein wenig Wasser angießen, sie in das Faß füllen und den Deckel zuschließen. Sobald die Masse ruhig ist, wird sie in Gährung gerathen, und innerhalb 14 Tagen oder 3 Wochen den gehörigen Grad erreichen, welches man daraus erkennt, wenn sich auf der Oberfläche ein Schaum oder eine Art von Hefen angefügt hat. Nun kann die Masse in die Brantweinblase gefüllt und, wie bekannt, abgezogen werden; wobei man jedoch das Feuer genau beobachten muß. Denn ist es zu stark, so läuft man Gefahr, daß die darin befindlichen Kerne, durch die starke Bewegung in den Hut getrieben werden, und den Helm verstopfen, da denn leicht ein Unglück entstehen kann; ist es aber zu schwach, so kann man den Weingeist nicht alle erhalten.

Dann ist aber noch die Abkühlung des Hutes in Acht zu nehmen; denn weil in dieser Masse verhältnißmäßig wenig Weingeist enthalten ist, so würde bei Vernachlässigung der Abkühlung sich derselbe zu sehr verflüchtigen, und nicht hinlänglich in Tropfen bilden. Da nun hierzu das bekannte Kühlfaß nicht hinreichend ist, so hat man eine eigne Geräthschaft dazu erfunden. Der Helm nämlich, oben vom Hut an, bis beinahe an die Vorlage, wird mit einem runden hohlen zylindrischen Kasten von Blech, der im Durchmesser etwa 3 Zoll dick ist, umgeben. Oben am Hut ist dieser Kasten mit einem Abzug versehen, der senkrecht herunter läuft, am Ende aber, nahe an der Vorlage, ist ein großer Trichter angebracht, der ebenfalls senkrecht auf dem Kasten befestigt ist, und also mit dem Kasten parallel geht. Der Trichter wird mit kaltem Wasser angefüllt, und durch den Trichter auch der Kasten, der den Helm umgiebt. Wenn das Wasser anfängt warm zu werden, so wird es, wegen seiner Leichtigkeit, gegen das kalte Wasser, durch den Abzug abgetrieben, und das kalte

Wasser wird von selbst in den Kasten eindringen, und also den Helm stets frisch erhalten. Ueberdies muß man ihn aber noch stets durch ein mit Wasser angefeuchtes Tuch abkühlen, und die Borlage genau an den Helm anpassen und verkleistern. Eine dergleichen Verrichtung ist bei allen Arten von Obstbrantwein, als von Ebereschen, Holzapfeln, Feldbirnen, Bogelkirschen u. s. w. vorzüglich vortheilhaft und nöthig.

Will man nun aber diesem Schlehenbrantwein noch eine schöne Farbe geben, so muß man getrocknete oder gebackne Schlehen zerstoßen, und einige Zeit in einem leinenen Säckel in den Brantwein hängen.

Außer der Frucht dieses Baums kann man auch schon die Blüthen desselben benutzen: es ist bekannt, daß man die

### Schlehenblüthe als Thee

trinkt; doch da dieser eben nicht wohlschmeckend, sondern vielmehr ein Gesundheitstrank ist, so gehört er auch eigentlich nicht in unser hausmütterliches Gebiet, sondern wir wollen ihn dem Arzt überlassen, und blos für uns die

### Schlehenblüthe zu einer Farbe

benutzen, welche, wenn sie auch nicht zu den ganz ächten gehört, doch sehr schön ausfällt, und eine herrliche schwefelgelbe Farbe giebt.

Man sammlet hierzu die Schlehenblüthe bei heiterm trockenem Wetter, wenn sich eben die Blüthknospen formen, ehe sie aufgehen, und sich eröffnen. Alsdann werden sie an der Sonne, oder an der Ofenwärme getrocknet, und zum Gebrauch aufbewahrt. Wenn man nun färben will, werden sie zuvor in einer neuen irdenen Pfanne oder Tiegel gelb geröstet, und dann mit Wasser und Alaun die Farbe ausgezogen.

Man nimmt auf ein Pfund Garn oder Leinwand 8 Loth Blüthen, 1 Loth gepülverte Austerschale, und  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßenen Alaun. Nachdem nun die Blüthe in der Pfanne ohne Wasser schön gelb geröstet ist, wobei man sich jedoch in Acht nehmen muß, daß sie nicht anbrennt oder braun wird, deshalb man sie fleißig mit einem hölzernen Löffel umrührt: so füllt man nach Bedarf frisches Wasser darauf, und läßt es so lange kochen, bis die Blüthen ganz weiß werden, und also ihre Farbe verloren haben. Alsdann wird die Brühe durch ein leinenes Tuch davon abgeseiht und die Blüthen wohl ausgedrückt. Hierauf wird die Brühe wieder über das Feuer gebracht, der Alaun und die Austerschalen nach und nach hinein gerührt, das Garn ebenfalls hinein gelegt, und eine halbe Stunde zusammen gekocht. Auf diese Art wird es eine sehr schöne schwefel- oder strohgelbe, schwerlich citrongelbe, niemals aber eine dunklere gelbe Farbe geben.

Aus dieser gelben Farbe kann man nun durch Vermischung mit Blau das schönste Apfelgrün von der Welt erhalten. Man macht eine blaue Farbe, indem man Berlinerblau zu einem sehr feinen Pulver reibt, mit Wasser verdünnt und dann Zinnsoluison, oder in Ermangelung dieser, wenigstens Citronsaft darein tröpfelt. Um nun hieraus die grüne Farbe zu bereiten, mischt man beide Farben zusammen. Wie viel man von der einen oder andern Farbe bei dieser Mischung nehmen soll, hängt blos von unserm Geschmack ab; ist nun aber die Farbe nach Wunsche ausgefallen, so legt man die gebleichten und feucht gemachten Garne hinein, und läßt sie so lange darin liegen, bis sie die Couleur angenommen haben, dann werden sie rein ausgewaschen, und im Schatten abgetrocknet.

Dergleichen gefärbtes Leinen hält keine Wasche mit scharfen Laugen aus, dagegen ist es sehr vortheilhaft, wenn man beim Waschen ein wenig Weinessig unter das Wasser gießt.

Wenn man bei diesem Apfelgrün mehr Gelb als Blau zur Mischung nimmt, so kann man ein eben so schönes Celadongrün bereiten, wenn man viel Blau und wenig Gelb nimmt.

Da wir nun schon einmal, meine Liebe, unsre Zunge zu herben Früchten gewöhnt haben, die wir jedoch durch Zucker lieblich zu machen wissen, so lassen Sie uns noch von einem Strauche die Früchte ablesen, und

### Verberiszenbeeren

einernten. Zwar kann man diese Beeren nicht frisch genießen, aber dagegen auf mancherlei Art

### eingemachte Verberiszen

bereiten.

1) Man macht schöne reife Beeren von den Stielen, rißt sie auf der Seite mit einer Nadel auf, nimmt die Kerne sauber heraus, und schüttet sie in ein Einmacheglas mit fein zerstoßenem Zucker fest ein. Hierauf setzt man das Gefäß ein paar Wochen an die Sonne. Sollte die Brühe darauf mit der Zeit zu dünne werden, so gießt man sie ab, läßt sie auffieden, und giebt sie, wenn sie erkaltet ist, wieder darüber.

2) Von längerer Dauer sind sie nach folgender Vorschrift: Man pflückt die schönsten Beeren mit den Stielen, rißt jede Beere der Länge nach mit einer spizigen Nadel auf, und sprengt die Kerne heraus, worauf man 5 oder 6 Träubchen zusammen bindet. Zu 2 Pfund nimmt man  $2\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, läutert und siedet ihn bis er spinnt: läßt die Beeren darin aufkochen, bis der Saft roth wird; schäumt sie wohl ab; nimmt sie vom Feuer, und läßt sie erkalten. Hierauf nimmt man die Verberiszensträuschen heraus, legt sie in das Einmachegefäß, siedet den Syrup zur gehörigen Dike nach, und füllt ihn erkaltet wieder darauf.

3) Aus den also eingemachten Beeren kann man ohne Mühe trocken eingemachte Berberitzen machen, indem man sie wie die vorigen behandelt; wenn man aber selbige aus dem Syrup heraus nimmt, schichtet man sie nicht in das Einmacheglas, sondern bestreut sie mit frischem gestoßenem Zucker, welcher zuvor durch ein Haarsieb gesiebt worden ist, und läßt sie auf einem Blech am warmen Ofen trocknen.

4) Man kann auch diese Beeren in Essig einlegen, indem man dieselben recht reif, aber nicht weß vom Strauche samlet; sodann auf ein Quart Weinessig, drei Pfund Zucker, ein Loth Zimmt und  $\frac{1}{2}$  Loth Nelken nimmt, alles zusammen zu einem Syrup in einem verzinnten Kasserol kocht, und über die Beeren, welche zuvor in ein Einmachegesäß eingelegt worden, nach dem Erkalten füllt, so bleiben sie 8 Tage stehen. Dann seihet man den Essig ab, läßt ihn zur vorigen Dicke einsieden, und giebt ihn erkaltet wieder über die Beeren. Endlich nach 8 Tagen läßt man den Essig mit den Beeren zusammen aufkochen, doch daß die nicht zerplazen, thut sie zuletzt in die Einmachegeschirre, und füllt den Essig darauf, daß sie damit bedeckt sind.

Germershausen lehrt uns auch ein

### Latwerg von Berberitzen

machen: Es werden, sagt er, die Beeren zerstoßen, und mit ein wenig warmem Wasser durch einen leinenenbeutel gepreßt. Der so erhaltene Saft wird durch ein Haarsieb geseiht, und dann über Kohlen eingekocht, bis er einige Konsistenz gewinnt. Hierzu thut man so viel Zucker, als der Saft schwer ist, und läßt es zusammen kochen, bis es die gehörige Dicke hat.

Nach einer andern Vorschrift zu dieser

### Marmelade von Berberitzen

läßt man 2 Pfund Beeren mit einem Viertelquart Wasser

auf dem Feuer kochen, bis sie aufspringen; dann treibt man sie durch ein Haarsieb, und läßt sie dick einsieden. Hierauf siedet man 3 Pfund Zucker federmäßig, mischt ihn zu den Beeren, setzt sie über das Feuer und rührt sie beständig mit einem hölzernen Spatel, bis sie bald kochen wollen, da man sie sofort abhebt, und in die Aufbewahrungsgefäße füllt.

Am nützlichsten ist der

### Saft von Berberizen.

Wenn die Beeren reif sind, und ein paar Nachtfröste bekommen haben, so pflückt man sie ab, zerreibt sie, drückt den Saft aus, gießt ihn in ein irdenes oder gläsernes Geschirr, und stellt ihn an einen sichern Ort, damit sich die Unreinigkeiten zu Boden setzen können. Hierauf klärt man ihn behutsam ab, gießt ihn durch ein Haarsieb in Bouteillen, die man jedoch nicht ganz voll füllen muß, und gießt feines Provençeröhl darauf, so erhält er sich Jahre lang.

Dieser Saft kann anstatt der Citronensäure an alle Speisen genommen werden, und giebt noch den Vortheil, daß dieselben eine angenehme Couleur annehmen, welches den Saucen, Geleen und dergl. einen größern Werth giebt. Auch kann man Punsch hiervon machen.

Eine

### Gelee von Berberizen

verfertigt man auf folgende Art. Man nimmt recht reife Beeren, macht die Kerne heraus, und gießt so viel Wasser darauf, daß sie ganz davon bedeckt sind. Hiermit läßt man sie ungefähr 20 mal aufwallen, und drückt sie dann durch ein Sieb. Sie müssen auf vollem Feuer kochen, daß sie nicht schwarz werden, und der Saft recht klar ist. Hierzu mischt man so viel Zucker, welcher zuvor geläutert und nach Art des Gebrochenen gesotten ist, als der Saft

am Gewicht beträgt, und läßt es zusammen kochen. Nach dem ersten Sude schäumt man ihn ab, setzt ihn wieder auf's Feuer, und läßt ihn kochen, bis die Gallerte breit und glatt vom Löffel abfällt. Alsdann kann man sie, wenn sie ein wenig erkaltet ist, in die Einmachegläser füllen.

Zur Erquickung im Sommer kann nichts angenehmeres gefunden werden, als

### Gefrorenes von Berberitzen.

1) Zuerst wollen wir Rahmgefrorenes versuchen. Man zerdrückt hierzu  $\frac{1}{2}$  Pfund Beeren in ein irdenes oder steinguthnes Geschir, gießt  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen geläuterten, und bis zum Fluge eingesottenen Zucker warm darauf, läßt es über Feuer, im Marienbade, (d. h. das Geschir mit den Beeren wird in ein Kasserol mit Wasser gesetzt) eine Viertelstunde ziehen, drückt dann den Saft mit dem Zucker in  $\frac{1}{2}$  Pfund gute Sahne durch ein Tuch, rührt alles durch einander, und läßt es gefrieren.

2) Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund reife Beeren, zerdrückt dieselben mit einem hölzernen Löffel, und gießt ein halbes Pfund kochendes Wasser darauf; sodann setzt man das Geschir in ein Kasserol mit kochendem Wasser auf's Feuer, und läßt es eine halbe Stunde kochen, seihet den Saft durch ein Haarsieb, thut ein Pfund in  $\frac{1}{2}$  Pfund Wasser geläuterten Zucker dazu, läßt es kalt werden, und zuletzt gefrieren.

Das letzte, was wir in der Schule des Conditors mit einander lernen wollen, mögen

### Morsellen von Berberitzen

seyn. Man nimmt so viel feinen geriebenen Zucker, als man will, und gießt den ausgepressten und filtrirten Berberitzensaft darunter, so, daß der Zucker ganz damit durchzogen und angefeuchtet ist. Dann kann man nach Belieben geschnittene

Citronschalen und Pistaziennüßchen darunter mischen, es auf eine Marmorplatte oder zinnernes Blech thun, und die Würfellen davon formen.

Zu so viel süßen Delikatessen werden wir vielleicht auch ein gutes Getränk verlangen; nun dann, so mag es ein

### Punsch von Berberitzen

seyn. Hierzu bedient man sich nun des ungekochten Berberitzenfastes, welchen ich oben schon zum Gebrauch an Speisen empfohlen habe; hiervon nimmt man 1 Theil, auf 3 Theile Arrack, 2 Theile Zucker, und 6 Theile Wasser, und der Punsch wird dem Citronpunsch, wo nicht übertreffen, doch wenigstens an Güte gleich seyn.

Oder man nimmt  $\frac{3}{4}$  Quart Thee,  $\frac{1}{4}$  Quart Arrack oder Rum,  $\frac{1}{2}$  Quart Berberitzenfast und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, mischt alles untereinander, und wenn der Zucker aufgelöst ist, so ist das Getränk fertig.

Wollen Sie aber lieber

### Brantwein von Berberitzen

brauen, so verweise ich Sie auf meine vorhergehenden Briefe, wo wir schon so mancherlei Brantwein fabricirt haben; besonders auf die Vorschrift vom Brantwein aus den Ebereschen. Es ist daher hier nicht nöthig, eine besondere Anweisung dazu zu geben.

Endlich erhalten wir noch

### ein Salz von Berberitzen zum Fleckausmachen,

welches noch wirksamer, als die Citronensäure ist.

Man nimmt hierzu reife Berberitzen, preßt den Saft aus, und drückt den 12ten Theil Citronsaft dazu. Hierauf läßt man das Gemische bei gelindem Feuer so lange kochen, bis es sich mit einem Häutchen überzieht. Dann

feihet man es durch ein Stüek Flanell oder doppelt Fließ-Papier, und setzt den Abguß an einen kühlen Ort. In ein paar Tagen werden sich am Boden, so wie am Rande des Gefäßes, Salzkristallen ansetzen, die man nach dem Abgießen des Saftes herausnimmt und aufbewahrt. Den Ueberrest des Flüssigen siedet man von neuem, und verfährt damit, wie mit dem ersten, und fährt damit so lange fort, als die Masse beträchtlich ist.

Nicht nur die Früchte, sondern auch andre Theile dieses Strauches können noch in der Oekonomie benutzt werden: indem wir z. B.

Thee aus den Blättern der Verberigen ziehen können, wenn wir die jungen Blätter, sobald sie ausgeschlagen, abschläcken, und mit kochendem Wasser brühen.

Auch kann man eine

gelbe Farbe aus der Wurzel des Verberigenstrauchs

gewinnen.

Selbst die aus den Verberigen ausgemachten Kerne dürfen nicht als unnütz weggeworfen werden: man ddert vielmehr dieselben sorgfältig, und gebraucht die

Verberigenkerne um rothem Weine die verlorne Farbe wieder zu geben,

weshalb man sie in ein Säckchen füllt, und in das Weinsfaß hängt, wovon der Wein in einigen Tagen roth wird.

Da aber dieß keinen großen Vortheil in unserer Oekonomie bringt, und wir bereitsamere Farbenmittel in Menge haben, so wollen wir uns dabei nicht länger verweilen.

Denn wenn Sie so müde vom Lesen sind, als ich vom Schreiben bin, so ist es Zeit, daß ich die Feder aus der Hand lege. Schreiben Sie mir bald wieder,

P

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

### Fünfzehnter Brief.

Unter den vielen Beerensträuchern, welche wir im Walde in Menge finden, verdient die Himbeere mit Recht den Vorzug: man hat sie daher nicht bloß den ländlichen Waldbewohnern überlassen, sondern die Conditoren und Hausmütter in Städten wissen die herrlichsten Delikatessen zu bereiten. In dieser Hinsicht also ist es beinahe überflüssig, Ihnen Vorschriften zu ihrer Zubereitung zu überschreiben: indessen vielleicht sind Ihnen dennoch nicht alle 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.