

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

Nachschrift

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

Vorzüglich zeichne sich hierbei noch die

Erle

aus, von deren Rinde wir mit grünem Vitriol eine braune, mit bloßem Wasser ausgekocht eine zimmtsarbene Couleur erzielen können.

Eben erfahre ich, daß Herr N . . . in Ihre Gegend reiset, und da er so gefällig ist, die Uebergabe dieses Briefes selbst zu übernehmen, so muß ich heute schließen; doch nicht ohne die Versicherung meiner fortdauernden Liebe und Freundschaft, von welcher sie der Ueberbringer noch mündlich versichern wird.

N a c h s c h r i f t .

Da die Abreise des Herrn N . . . noch eine Woche aufgeschoben wird, so verzeihen Sie, daß ich meiner langen Epistel noch eine lange Nachschrift beifüge: ich möchte so gern noch einen wilden Baum beschreiben, welcher die Aufmerksamkeit der Hausmütter verdient, und dieß ist der wilde, oder Kastanien-Baum.

Bisher haben wir immer die Früchte dieses Baums für unbrauchbar, wenigstens für ungenießbar gehalten; die Erfahrung hat uns aber belehrt, daß wir dieselben auf mannigfaltige Art in unserer Oekonomie benutzen können. Selbst zur Nahrung für den Menschen können Sie brauchbar, und ein gutes

Mehl aus wilden Kastanien

gewonnen werden. Sie werden hierzu von der braunen Schale befreit, auf einem Reibeisen gerieben, und dann mit frischem Wasser übergossen, welches man 24 Stunden darauf stehen läßt. Dann seihet man dieses ab, und füllt frisches darauf: dieses wiederholt man 3 Tage. Endlich

nimmt man das zu Boden gesetzte Mehl aus dem Gefäße, läßt es in Sieben trocknen, und zermahlt es fein. Einige gehen weiter, und lassen das erste Wasser so lange darauf, bis es in Gährung geräth, einen Bodensatz macht, und das Wasser oben klar aufstehet. Andere wollen die Arbeit beschleunigen, um den Früchten ihre natürliche Bitterkeit zu benehmen, und weichen deshalb die Kastanien so wie die Eicheln in Kaltwasser ein. Dieses Mehl kann nun mit etwas Roggenmehl vermischt und verbacken werden, wobei man nur etwas mehr Sauerteig, als gewöhnlich anwenden muß.

Durch ähnliche Behandlung können wir auch

Kraftmehl von Kastanien

fabriciren. Sie werden ebenfalls hierzu abgeschält, dann in einer Stampfmühle oder Mörser zu Teig gestoßen, und zuletzt mit Wasser übergossen. (Man muß aber hierzu weiches Wasser anwenden.) Nach einiger Zeit wird es in Gährung gerathen, die man ruhig abwarten muß, bis sich die Masse selbst zu Boden setzt, und das Wasser oben klar aufsteht, welches einen säuerlichen zusammenziehenden Geschmack hat. Nun wird diese Brühe abgeseiht, und der Bodensatz in einen groben Sack gefaßt, den man in einem andern Gefäße mit den Füßen austreten läßt. Mit dem ausgetretenen Saft verfährt man übrigens wie mit dem Ausgepreßten bei der Weizenstärke. Die Wäsche erhält von diesem Kraftmehl ohne den mindesten Nachtheil ein schönes Ansehen: Den im Sacke gebliebenen Rückstand kann man zu Viehfutter benutzen.

Auf eine andere Art können wir

Seifenwasser aus Kastanien

verfertigen, das, wenn es auch die gewöhnliche Seife nicht entbehrlich macht, doch wenigstens zur Ersparung derselben vieles beiträgt. Man nimmt hierzu nach Proportion der

Menge Wasser, die man beim Waschen zu gebrauchen denkt, auf ein Maas Fluß- oder Regenwasser I oder 2 Kerne, schält sie, und stößt sie entweder zu einem Teige, oder reibt sie auf dem Reibeisen; bei vieler Wäsche geht es geschwinder, wenn man die Kastanien trocknet, und auf der Mühle mahlen läßt. Nachdem man es 10 oder 12 Stunden im Wasser gelassen hat, gießt man es ab, macht es beinahe siedend heiß, und nimmt es statt des gewöhnlichen Wassers zum Waschen der Wäsche, dabei man nur noch sehr wenig von der gemeinen Seife nöthig hat.

Dieses Kastanienmehl kann man selbst anstatt der Mandelkleye zum Waschen der Hände brauchen.

So wie man auch auf gleiche Weise ein

Bleichwasser von Kastanien

Bereitet. Diese Früchte werden hierzu ebenfalls abgeschält, nach Bedarf auf dem Reibeisen gerieben, oder im Mörser zu einem Teig gestoßen, oder bei einer größern Quantität getrocknet und auf der Mühle gemahlen. Hierauf gießt man nun Fluß- oder Regenwasser, und nach Proportion auf 20 Kastanien, 5 bis 6 Quart Wasser. Dieses wird nun von Zeit zu Zeit umgerührt, und nach 12 Stunden kann man es gebrauchen. Da man es noch einmal 7 bis 10 Minuten lang umrührt, weil es noch weiß ist und wie Seifenwasser schäumt und glänzt, und entweder zum Begießen oder zum Kochen der Leinwand anwendet.

Dieses Bleichwasser ist dem Leinen auf keine Art nachtheilig, sondern verkürzt vielmehr die Bleichzeit: zwar bekommt die Leinwand davon eine bläuliche Farbe, welche aber nicht übel aussieht, besonders wenn man sie wieder mit Flußwasser ausspült.

Bei dem Seifenwasser sowohl, als bei dem Bleichwasser darf man sich übrigens keiner Lauge bedienen, weil sonst das Leinengeräthe gelb werden würde, ob es sich gleich nach und nach aus dem Zeuge wieder ausspült.

Dieses Bleichwasser kann auch zum Walken der Tücher, Strümpfe, Mägen u. dergl. gebraucht werden, so wie es auch zum Rösten des Flachses und Hanfes dienlich ist. Denn wenn derselbe einige Tage in diesem Wasser gelegen und geweicht hat, so lassen sich die Fäserchen durch gelindes Reiben zertheilen; auch wird er weicher und weißer von diesem, als von gemeinem Wasser.

Ich glaube daß das öhlichte Wesen, welches diese Frucht enthält, bei diesem vorstehenden Gebrauch sehr zuträglich ist: denn man sollte nicht glauben, wie viel Oehl in den Krüssen verborgen liegt. Daher kann man auch ohne große Mühe

Oehl aus wilden Kastanien

pressen. Man schält hierzu die Kastanien, schneidet oder stößt sie mit einem Krauteisen klein, und dörrt sie im Ofen. Dann bringt man sie auf die Oehlstampfe, und behandelt sie wie andere dergleichen Sachen in der Oehlmühle, wobei man auf ein Viertel Kastanien ein Quart Wasser mischt. Wenn man die ganze Masse in dem Backkessel rösten läßt, so thut man eine klein geschnittene Zwiebel darunter, schlägt es ferner in ein Tuch, und bringt es zuletzt in die Oehlpresse. Aus einem Viertel Kastanien erhält man 2 Quart Oehl, welches an Farbe und Geschmack vollkommen schön ist.

Die Oehlkuchen können mit Vortheil zur Mästung des Viehes benutzt werden, indem man 3 Theile davon mit einem Theile Gerstenschrot vermischt: doch muß man dabei folgende Bemerkungen in Acht nehmen. Man muß jedesmal nur so viel Oehlkuchen stoßen, als man zu einem Futter nöthig hat, auch nicht mehr mit Gerstenschrot anmischen, weil es bald sauer wird, und einen starken Geruch von sich giebt, welcher dem Vieh widerlich seyn könnte; daher man ihm auch nur so viel auf einmal giebt, als es auffressen kann. Da aber dieß Futter sehr hitzig

ist, so muß man nicht vergessen, dem Geflügel frisches Wasser daneben zu setzen, und groben Sand dabei zu geben.

Aus dieser öhlichten Frucht kann man ferner auch ein Mittel zur Beleuchtung machen, und eine Art

Lampen aus den Kastanien

formen. Man schält hierzu die Kastanien, durchbohrt sie an verschiedenen Stellen, und trocknet sie ab; doch muß man es nicht versehen, und sie allzusehr dörren. Will man nun Gebrauch davon machen, so legt man sie 24 Stunden in Oehl, zieht sodann einen Docht durch, setzt die Kastanie auf ein mit Wasser angefülltes Gefäß, und zündet den Docht an, da es denn eine ganze Nacht brennt.

Ich könnte Ihnen auch erzählen, wie man

Brantwein aus Kastanien

brennt. Indes da derselbe doch einen bitterlichen Geschmack behält, und also nicht sowohl zum Trinken, sondern nur zu dergleichen Gebrauch, wie der Weingeist, tauglich ist, wir auch überdieß bei unsrer Forst-Industrie genug andere Gewächse finden, welche unsre Mühe besser belohnen, so wollen wir uns hierbei nicht weiter aufhalten.

Sollten Sie aber eine so große Menge dieser Früchte einernten, daß Sie hiervon weiter keinen Gebrauch zu machen wüßten, so benutzen Sie dieselben zur Feuerung. Sie erhalten eine vortreffliche

Asche aus den Kastanien,

die wieder eine sehr gute Lauge giebt, welche zum Waschen und Bleichen vorzüglich wirksam ist. Das Holz des Baumes aber kann man nicht zur Feuerung brauchen: es giebt weder Flamme noch Kohle, pläzt stets, schmaucht und wird schwarz. Dagegen können Sie einen niederge-

hauenen Baum dem Tischler, Drechsler u. s. w. geben, und er wird herrliche Arbeiten davon machen.

Ob wir nun gleich schon diese Früchte auf mannigfache Art benutzt haben, so können wir doch den Baum noch nicht verlassen, weil wir auch von andern Theilen dieses Baums noch einigen Gebrauch machen können.

So kann man z. B. ein brauchbares

Wachs aus den harzigen Knospen des Kastanien-Baums

gewinnen; welche sich am Unterholze ansetzen. Man sammelt diese Knospen und kocht sie mit Wasser.

Ferner hat man an der grünen stachelichten

Schale ein Mittel wider die Wanzen.

Nachdem die Frucht herausgenommen ist, kocht man sie stark mit Wasser aus, und brüht damit die Ritze der Bettstellen oder andern Holzwerk aus, oder man mischt es unter den Kalk, wenn sich dieses Ungeziefer in den Wänden aufhält.

Zuletzt können wir auch noch die

Blätter

benutzen. Sind sie frisch etwa von einem Sturmwind abgerissen, so frist sie das Horn- und Schafvieh, besonders aber die Ziegen gern. Auch sind sie für dasselbe ein heilsames Mittel, mancherlei Krankheiten vorzubeugen, die in nassen Jahren von feucht eingebrachtem und verdorbenem Heu entstehen.

Die Blätter aber, welche im Herbst abfallen, geben eine gute Düngung, welche selbst im Frühbeet gebraucht werden kann. Man muß im Herbst irgendwo im Garten eine Vertiefung, aber eben keine förmliche Grube ausgraben; in diese bringt man nun die Blätter in einen Haufen, ungefähr 1½ Elle hoch zusammen, und läßt sie

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, bei'm 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 ablst.

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