

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

Dreizehnter Brief

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

Dreizehnter Brief.

Ich fasse die Idee wieder auf, mit welcher ich meinen letzten Brief an Sie beschloß: ich stelle mir in Gedanken eine alte ehrwürdige Eiche von einem weit umfassenden Umfange vor, auf deren Nisten die besiederten Waldsänger ihr Concert halten. — — Im kühlen Schatten dieser

Eiche

sitzen wir in meiner Phantasie auf weichem Rasen Hand in Hand: und damit dieser Baum noch mehr Interesse für uns hat, so erzähle ich Ihnen, nicht wie ihn unsere Eltermütter, die alten teutschen Frauen benützt haben, sondern welchen Gebrauch wir selbst noch von der Rinde, dem Saft und den Früchten dieses Baumes machen können. Das erste, was wir machen wollen, ist:

Essig von Eichenbäumen.

Man zapft im Frühling, wenn der Saft in dem Baume in die Höhe steigt, denselben auf die Art, wie ich Ihnen bei dem Birnbaume erzählt habe, ab; wobei von jedem Stamm, ohne Nachtheil des Baumes, 6 Quart gewonnen werden können. Diesen Saft nun filtrirt man durch ein Tuch, und läßt ihn 3 Monate in Flaschen stehen; wenn sich das Unreine zu Boden gesetzt hat, so füllt man ihn ab, und hat sodann einen sehr brauchbaren Essig.

Die Früchte dieses Baumes, die Eicheln, sind gemeinhin ein herrliches Futter für das Wild — sowohl, als für das zahme Schwarzvieh, und dieß ist fast der alleinige Gebrauch, auf welchen man sich auf dem Lande einschränkt. Man kann sie indeß, im Nothfall eben so wohl zur Nahrung für die Menschen zubereiten, indem man

Mehl aus Eicheln

macht, welches auf alle Fälle immer besser ist als manche andere Nahrungsmittel die Noth und Hunger herbei brachten.

Man muß zu diesem Behuf den Eicheln die äußere braune Schale abnehmen: dann werden sie klein geschnitten, geröstet und gekocht. Hierauf werden sie wieder in einem Backofen abgetrocknet und in der Mühle gemahlen. Manche glauben, den Eicheln ihren zusammenziehenden Geschmack dadurch zu benehmen, daß sie dieselben vor dem Rösten zuvor in Kalkwasser einweichen, und dann wieder mit frischem Wasser ausfüßen. Will man nun Brod davon bereiten, so muß man eine weit größere Menge von Sauerteig dazu nehmen, als bei gewöhnlichem Roggenteige. Auch bei dieser Frucht findet sich einiger Unterschied, indem sie von einem Baume mehltreicher, als von dem andern sind.

Dem Himmel sey indes Dank, daß wir diese Benützung bei Mangel bloß der armen Volksklasse überlassen können; dagegen aber wollen wir einen

Kaffee von Eicheln

versuchen: und wenn er auch nicht die Güte des orientalischen Kaffees erreicht, so soll er doch viel medicinische Kräfte besitzen, und bei vielen Krankheiten ein wahres Specificum seyn, daher er auch zuweilen von den Aerzten selbst verordnet wird. Die Eicheln werden hierzu ebenfalls von ihrer äußern braunen Schale befreit, würflich geschnitten, und wie anderer Kaffee in einer Trommel geröstet, gemahlen und gekocht. Wobei man dieses inländische Kaffeesurrogat noch zum dritten Theil mit ausländischem Kaffee vermischt, und ziemlich wohlschmeckend findet; als Gesundheitstrank verordnen die Aerzte zuweilen

noch andere Beimischungen, und preisen ihn in verschiedenen Krankheiten an.

Will man zu diesem oder jenem Behufe gern die

Eicheln lange frisch erhalten,

welches besonders zur Mastung des Viehes sehr nützlich ist, indem frische Eicheln weit mehr als getrocknete mässten, so muß man sie in ein hölzernes Gefäß schütten, Wasser darauf füllen, und wenigstens wöchentlich einmal, wie das Sauerkraut, säubern: auf diese Art dauern sie sehr lange, und werden von Horn- und Schwarzvieh gern genossen.

Endlich können wir noch die

Rinde der Eichen zum Färben

anwenden, indem wir damit schwarze, braune und graue Farbe erzielen. Ja selbst aus dem Holze und aus den Fruchtedeckeln der Eicheln, vorzüglich aber aus dem Auswüchsen des Eichbaums, welche wir Galläpfel nennen, werden diese dunklen Farben gewonnen; indem man die färbenden Theile mit Vitriol aufschließt und entwickelt. Unter vielen Färberecepten will ich Ihnen hier eines der allereinfachsten zu einer guten braunen Farbe mittheilen: Auf 6 Ellen Leinwand nimmt man 2 Pfund eichne Sägespäne und weicht sie 2 Stunden in scharfe Aschelauge ein, läßt sie dann eine halbe Stunde kochen, wirft 2 Loth ungelöschten Kalk dazu, thut alsdann die Leinwand darein, und läßt sie eine halbe Stunde lang damit kochen, wobei sie fleißig umgewendet werden muß, so wird sie hellbraun werden. Soll sie aber dunkel seyn, so setzt man noch 3 Loth Vitriol hinzu, und spült dann die Leinwand rein aus.

Der zweite fruchttragende Baum, von welchem wir einigen Gebrauch machen können, ist

die Buche.

Ihre kleinen dreieckigten Früchte werden nicht nur von den Thieren begierig gefressen, sondern selbst von Kindern und gemeinen Leuten frisch genossen, ob sie gleich bei den Aerzten und Naturkundigern in üblem Rufe stehen. Man legt nämlich den Bucheckern zur Last, daß sie ein scharfes Oehl enthalten, welches leicht Schwindel und Kopfschmerzen verursachen kann, daher man bei ihrem Genuß sehr vorsichtig verfahren, und diese schlimmen Eigenschaften zu dämpfen suchen muß.

Indeß ungeachtet dieses Vorwurfs kann man doch ein

Mehl von Bucheckern

bereiten, welches brauchbar ist, wenn man nur einen kleinen Handgriff dabei in Acht nimmt. Die Bucheckern werden wie die Eicheln abgeschält, zerschnitten, geröstet, gekocht und wieder im Ofen abgedorrt, zuletzt aber in der Mühle zu Mehl gemacht. Ehe man es aber zu Brod anwenden kann, muß man ihm sofort die schlimmen Eigenschaften benehmen, indem man das Mehl von diesen Bucheckern in Wasser überkocht, abseihet, und dann wieder trocknet und durch ein Sieb schlägt. Auf diese Art zubereitet ist es nun der Gesundheit nicht nachtheilig, und giebt in theurer Zeit, mit etwas wenigem Roggenmehl vermischt, und mit viel Sauerteig eingesäuert, ein gutes esbares Brod.

Weniger geachtet ist der

Kaffee von Bucheckern,

welcher eben so, wie der Kaffee von Eicheln bereitet wird; wegen des vielen Oehls, welches in diesen Früchten enthalten ist, muß man beim Brennen genau Achtung geben, daß sie nicht zu stark geröstet werden, als wodurch sie nicht nur einen brenzlichten Geschmack annehmen, sondern auch der Gesundheit nachtheilig werden. Daher pflegen einige

Kartoffeln: Erbſen: oder andere Kaffeefurrogate von meh-
ſichten Früchten beim Kochen darunter zu miſchen.

Die wichtigſte Benützung von dieſem Baume iſt ohne
Zweifel das

Oehl von Bucheckern.

So lange es friſch iſt, hat es einen angenehmen Ge-
ſchmack, und kann an Speiſen gebraucht werden; wenn
es aber alt iſt, wird es ranzig, und kann alsdann
nur zur Beleuchtung dienen, wobei es eine helle Flamme
giebt, die mit keinem üblen Geruch verbunden iſt. Die
Farbe dieſes Oehls iſt blaßgelb und klar: in der Kälte
gerinnt es weniger als das Baumöhl: doch hat es den
Fehler, daß es ſich nicht lange in höchſter Güte erhält,
und in Menge geſoffen herauſchende Kräfte hat, deſhalb
es bei den feinern inländiſchen Oehlſorten erſt den zweiten
Rang hat, und wenig in der Küche, ſondern bloß zu an-
dern häuslichen Gebrauch angewendet wird. Will man
aber die Bucheckern zum Oehlſchlagen benützen, ſo dürfen
ſie nicht friſch vom Baume genommen werden, weil ſie
ſonſt weniger Oehl geben, ſondern ſie müſſen zuvor an
einem luſtigen Orte übertrocknet werden, ehe ſie aus ihren
Schalen genommen und ausgepreßt werden. Ich enthalte
mich, Ihnen die Vorſchriften zum Oehlpreſſen hinzuzufü-
gen, da dieß Geſchäft auf dem Lande bekannt iſt, und
bei dieſen Früchten nichts beſonders zu beobachten iſt.

Sie ſchreiben mir in Ihrem lezten Briefe, daß Sie
in der Nähe ein angenehmes Birkenwäldchen haben, wo-
hin Sie oft ſpäteren gehen: nun dann, dieſes Wäldchen
ſoll Ihnen durch den Nutzen, welchen Ihnen dieſe

Birken

gewähren, noch weit ſchätzbarer werden, ja ſogar Ihren
Weinkeller mit

Champagnerwein aus Birkenſaft
bereichern.

Dieser Wein wird, wie Sie vielleicht schon wissen, aus dem abgezapften Saft der Birkenbäume gewonnen, da derselbe also nächst dem Rhornsaft der edelste von allen Baumsäften ist, so muß man auch bei dessen Abzapfung nach den richtigsten Grundsätzen und mit der genauesten Sorgfalt verfahren, um den Saft gut zu erhalten, und den Bäumen keinen Schaden zuzufügen. Ich theile Ihnen also die Behandlung dabei umständlich mit.

Die beste Zeit zum Abzapfen des Birkenwassers oder Saftes ist im Frühling, wenn der Schnee zu schmelzen anfängt, und noch nicht aller Frost aus der Erde ist. Je mehr Schnee im Winter, je heftiger die Kälte desselben war, je später der Frühling kommt, und je länger der Schnee liegt, desto mehr giebt es Birken-saft. Daher geben die Birken nicht alle Jahre gleich viel Saft. An klaren aber nicht zu kalten Frühlingstagen, nach vorhergegangnem Nachtfrost läuft der Saft am stärksten; bei'm Ostwinde läßt er nach, und bei großer Hitze läßt er ganz nach.

Das meiste und stärkste Wasser oder Saft geben die Bäume auf steinigten und bergigten Plätzen und Anhöhen. Mittelbäume sind zum Abzapfen die besten; alte und sehr große bohrt man nicht leicht an.

Das Bohren selbst verrichtet man am liebsten Mittags, weil der Saft dann in der stärksten Bewegung ist, und sich am häufigsten einfindet. Mit dem Messer einen kleinen Schnitt zu machen ist nicht hinlänglich, sondern man muß an der Südseite zur Erleichterung des Ablaufens einbohren. Das Loch wird ein bis zwei Zoll tief von unten nach oben zu gebohrt. Es muß dasselbe nicht zu hoch über der Erde seyn, weil sonst eine lange Röhre, vermittelst welcher der Saft aus dem Stamme in das auf der Erde befindliche Gefäß läuft, nöthig wäre. Man nimmt um das Loch herum die Rinde ab, und macht unter demselben einen Querschnitt, in welchen man die Rinne an-

bringt, mittelst welcher der Saft in das untergesetzte Gefäß läuft, welches eine Bouteille oder ein Fäßchen mit einem Trichter ist, damit nicht allerlei hineinfallen kann. Die Oefnung im Stamme verschließt man nachher mit einem Pflock, und verschmiert sie mit Ton und Harz.

Einige hauen oder bohren die großen Zweige nah am Stamme an der gegen die Erde gekehrten Seite an, und leiten den Saft, mittelst einer Rinde in das untergesetzte Gefäß. Man soll auf diese Weise fast eben so viel Saft, als wenn man den Stamm anbohrt, erhalten, und der Baum weniger verwundet werden, weil die Wunde an einem Orte ist, wohin kein Regen kommen kann.

Einige schneiden nur eine Oefnung in die Rinde des Stammes und in den Stamm selbst, welche sie durch ein hineingestecktes Messer, oder einen hölzernen Keil, offen erhalten, und den herausfließenden Saft auffangen, welchen sie hernach zu Hause läutern.

Dieses Verfahren ist aber nicht gut, weil der Saft dadurch, daß er durch die Rinde fließt, an seiner Güte und Süßigkeit viel verliert, und es giebt auch nicht so viel Saft, als man durch's Bohren erhalten kann, welches, wie man hat bemerken wollen, innerhalb 14 Tagen, als so lange die Wunde offen erhalten werden kann, fast so viel, als das ganze Gewicht des Baumes mit Zweigen, Blättern und Wurzeln betragen soll.

Will man den Saft, mittelst des Beschneidens der Enden der Zweige gewinnen, so darf man die beschnittenen Zweige nur in Bouteillen stecken, die alsdann bald voll Saft laufen.

Das Anbohren muß allemal auf ein und eben derselben Seite geschehen, weil sonst, wenn man rund herum bohrt, der Baum ausgeht. Verföhrt man aber gehörig, so stirbt der Baum nicht ab, ja er leidet wenig davon, wenn man gleich jährlich vielen Saft abzapft.

Will man nun aus diesem abgezapften Saft ein weinartiges Getränk machen, welches wirklich dem Champagner ähnlich ist, so nimmt man auf 20 Berliner Quart 8 Pfund Zucker, läßt beides zusammen sieden, und zum vierten Theil einkochen, wobei man fleißig den Schaum abnehmen muß. Dann nimmt man ihn vom Feuer, und gießt ihn durch ein Tuch in das Fäßchen, darin es bleiben soll. Sobald dieses Abgekochte ausgekühlt ist, gießt man drei oder vier Eßlöffel voll frische warme Wetsbierhefen und $3\frac{1}{2}$ Quart alten weißen Franzwein in das Fäßchen zu dem Saft, welches aber davon nicht voll werden muß. Alsdann thut man noch vier in Scheiben geschnittene Citronen darein, läßt es an einem temperirten Orte gähren, und nachdem es abgezohren, verspundet man es wohl, damit es sich setzt.

Wenn das Fäßchen 8 Wochen im Keller gelegen hat, so füllt man das Getränk in Bouteillen, verpfropft und verpicht sie wie gewöhnlich, nur läßt man, um das Zerspringen der Bouteillen zu verhüten, in jeder etwas fehlen.

Wenn Sie, meine Liebe, den eben abgezapften Birken-saft kosten, so werden Sie finden, daß er einen süßlichen Geschmack hat: dieses läßt uns errathen, daß er mit Zuckertheilchen geschwängert ist. Man hat daher versucht, die flüssigen Theile davon zu scheiden, um Zucker zu fabriciren; so viel ich weiß, ist dieser Versuch nicht gelungen, und man hat blos einen brauchbaren

Syrup von dem Birken-saft

erhalten, welcher ohne viele Mühe bereitet werden kann, indem nichts weiter erforderlich ist, als den Birken-saft, sobald als er abgezapft ist, ehe er einige Säure annimmt, welches schon am andern Tage geschieht, in einen Kessel zu fällen, und über einem wohlregierten Feuer so lange kochen und abdämpfen zu lassen, bis er endlich die Consistenz und Dicke des Zuckersyrups hat, wobei man ihn

oft umrühren muß, daß er keinen brenzlichen Geschmack annimmt, und noch weniger anbrennt, sondern sich bemühen, daß er ganz klar und von schöner Farbe sey.

Da sich der abgezapfte Saft in wenig Tagen von selbst zur Säuerung neigt, so können wir auch ohne Schwierigkeit

Essig von Birken-saft

machen, und dürfen dabei nur wie beim Essig vom Eichenbaume verfahren.

Ob wir gleich aus dem Birken-saft keinen Zucker bereiten können, so giebt es doch noch andere Bäume und Forst-Anpflanzungen, welche uns zu inländischen Zucker-Plantagen dienen.

Weit vorzüglicher als die Birke, sind die

Ahornbäume

zu diesem Behuf, deren es verschiedene Gattungen giebt, wovon die eine immer zuckerreicher als die andere ist. Die bekanntesten Sorten sind der weiße Ahorn, der rothe Ahorn, die Ahornlenne, und der eigentliche Zuckerahorn. Der Saft des weißen Ahorns ist mehr zuckerfüß, als von dem rothen; dagegen ist der Zucker vom rothen angenehmer, als von dem weißen. Der Zuckerahorn ist eigentlich das europäische Zuckerrohr, indem ein Baum ohne Nachtheil 50 bis 60 Kannen Saft giebt, 20 Pfund Saft aber 1 Pfund Zucker geben.

Sie wissen bereits, meine Vese, wie man dergleichen Baum-säfte aus den Stämmen abzapft: indefs da der Ahornbaum wegen seines vorzüglichen Saftes einen großen Vorzug vor der Birke hat, so erlauben sie mir, daß ich hier noch einige Bemerkungen beifüge, nach welchen wir bei diesen Bäumen pünktlicher zu Werke gehen wollen, als bei der Birke.

Man mache die Einschnitte nach innen zu spitzig, damit nicht durch einen in die Tiefe gleichförmig fortgehenden Einschnitt die Heilung der Wunde zu sehr erschwert werde.

Man mache die Einschnitte meist auf der Mittagsseite der Bäume; diese geben Saft, wenn die Nordseite feigen giebt, wenn nämlich das Aufthauen nicht allgemein ist, sondern nur die Sonne an der Mittagsseite vorzüglich wirksam ist.

Ein Baum, der vor kalten Winden geschützt ist, und in der Sonne stehet, wird mehr Saft geben, als ein anderer, welcher diesen Winden ganz ausgesetzt ist, und nicht in der Sonne steht. So wie die Saftmenge größer ist, wenn viel Schnee am Fuße der Ahornbäume schmilzt.

Ob man gleich schon im Herbst Einschnitte machen kann, welche bei Thauwetter durch den ganzen Winter fließen, so ist es doch zur Schonung der Bäume zweckmäßiger, die Einschnitte von Ende März bis Anfang Mai zu machen. Der zuerst ablaufende Saft ist zuckerreicher als der letzte; ja sogar der Saft, der im Mai spät gewonnen wird, hat einen unangenehmen grusigten Geschmack. So wie alte Bäume weniger geben, als junge, allein der Saft ist viel zuckerreicher.

Wenn man nur einen Einschnitt in einen Baum macht, so leitet derselbe nichts: macht man aber deren viele, so giebt der Baum im folgenden Jahre wenig. So wie sich überhaupt die Dauer der Ahornbäume nach ihrer Benutzung richtet, man kann daher dieselbe von 3 bis 9 Jahren berechnen, je nachdem das Abzapfen mäßig oder unmäßig vorgenommen wird.

Warme Tage und kühle Nächte begünstigen das Laufen des Saftes: in kalten Nächten wird das Laufen unterbrochen.

Das Loch muß abschüssig, von unten nach oben ebohrt werden, damit der Saft im frostigen Wetter

freier laufen kann. Anfangs vertieft man das Loch nur auf $\frac{3}{4}$ Zoll, nach und nach aber, je nachdem es das Laufen des Saftes erfordert, bis zu 2 $\frac{1}{4}$ Zoll. In diese Löcher steckt man Röhren, die 3 bis 12 Zoll heraus ragen, aber nicht tiefer als $\frac{1}{2}$ Zoll weit hinein gesteckt werden. Die Röhren werden von Hollunderholz verfertigt. Den Saft fängt man in hölzernen Trögen, und bringt ihn von da in größere Behältnisse. Um ihn jedoch vor Unreinigkeiten zu bewahren, bedeckt man die Tröge mit Deckeln, die in der Mitte eine Oefnung haben, über welche ein feinerer Seiber befestiget ist.

Der Zucker aus diesem Saft wird auf verschiedene Art erhalten: entweder durch Aussetzung in den Frost, oder durch Einkochen. Die letztere Art ist die gewöhnlichste.

Im Anfange des Jahres läßt sich der Saft einige Tage aufbewahren: aber bei der zunehmenden Wärme des Frühling muß derselbe jedesmal sogleich am folgenden Tage nach der Abzapfung gesotten werden, sonst geräth er leicht in Gährung und wird sauer.

Je weiter die Siedkessel dazu sind, desto mehr Zucker erhält man; kupferne Gefäße geben dem Zucker eine schönere Farbe als andere.

Während des Siedens wird ein heftiges Feuer unterhalten. Ehe man aber anfängt zu sieden, wirft man einen Löffel voll ungelöschten Kalk in jeden Kessel, zur Zeit, wenn er sich erwärmt, um die Erhebung des Schaums zu befördern, und dem Zucker ein Korn zu geben. Das Abschäumen muß sorgfältig geschehen; und sobald der Saft zur Hälfte eingefotten ist, und ein Syrup zu werden anfängt, so muß man ihn durch ein wollenes Tuch in kleinere Gefäße pressen, ehe er zu dick wird. In diesen läßt man ihn 12 Stunden stehen, damit die noch übrigen Unreinigkeiten zu Boden fallen, und der so geläuterte Syrup wird hierauf von neuem in einen Kessel gefüllt.

Um den Zucker zu kornen, setzt man den Kessel über ein heftiges Kohlenfeuer, welches ohne Flammen brennen muß, thut Butter, Oehl oder eine andere Fettigkeit hinzu, um denselben, sobald der Syrup sich durch das Sieden bis an den Rand des Kessels erhebt, nieder zu schlagen. Man klärt ihn mit Kalk, Eiern oder Milch ab. Man nimmt einen Löffel voll gelöschten Kalk, das Weiße von einem Ei, und ein halb Quart frisch gemolkene Milch, welche letztere dem Zucker eine weiße Farbe mittheilt. Der reife Stand des Zuckers wird daran erkannt, wenn man ein wenig von dem Syrup zwischen die Finger nimmt und versucht, ob er spinnt; hält er diese Probe, so gießt man ihn in einen Kübel, rührt ihn ununterbrochen um, bis das Korn gefühlt wird, da er alsdann in Formen gegossen, an einen warmen Ort gestellt, und oben zweimal mit feuchtem Thon bedeckt wird. Da denn der Syrup durch die untere Oefnung davon abläuft. Wenn man ihn raffiniren will, kann man ihn von neuem sieden, läutern und in Formen füllen.

Außer dem Syrup und Zucker, welchen wir zu unserm Küchegebrauch aus diesem Ahornsafte gewinnen, können wir noch einen andern Benutzungszweig dadurch erhalten, wenn wir nämlich

Brantwein aus dem Ahornsafte

brennen. Man wendet hierzu die Rückstände von der Zuckerfabrication und den ablaufenden Syrup an, ja selbst den abgezapften Saft, welchen man zuvor einsiedet. Diese Dinge verdünnt man nun mit Wasser, setzt etwas Vitriolgeist und gereinigte Potasche hinzu, und bringt es damit an einem temperirten Orte, und in einem leicht bedeckten Gefaße zum Gähren. Wenn diese beendigt ist, und die Flüssigkeit in Ruhe kommt, und klar wird, verwahrt man es drei Wochen lang in dem nunmehr fest verschlossnem Gefaße im Keller, und dann erst schickt man sich

zum Destilliren oder Brennen an. Da der zuerst herübergegangene Brantwein noch nicht die verlangte Stärke hat, so wird er noch einmal rectificirt, und man erhält einen angenehmen rumähnlichen Spiritus. Das Verhältniß der Ingredienzien hierzu wird ungefähr dieses seyn: auf 8 Loth Syrup nimmt man 40 Loth Wasser zum verdünnen, und auf diese Mischung als Gährungsmittel 30 Tropfen Vitriolspiritus und $1\frac{1}{2}$ Quentchen gereinigte Potasche.

Aus den Rückständen des Zuckers, dem abgelaufenen Syrup u. s. w. können Sie nun auch

Essig von dem Ahorn

bereiten, wenn Sie etwa keinen Brantwein davon brennen wollen, und verfahren dabei, wie mit anderm Zuckeressig. — Doch vielleicht fällt Ihnen diese Essigbereitung nicht gleich in's Gedächtniß, ich will Ihnen also die Vorschrift dazu hinzusetzen. Man nimmt auf 1 Pfund Zucker oder vielmehr Syrup 8 Pfund Regenwasser, füllt es in ein eichnes Fäßchen, tröpfelt 40 oder 50 Tropfen Vitriolgeist und eben so viel Weinspiritus hinein, und bringt das Gefäß hinter einen warmen Ofen, da es denn anfängt übel zu riechen. Sie dürfen aber deswegen kein Bedenken haben, denn es wird alsdann zu Wasser, und endlich, wenn es immer in gleicher Wärme bleibt, wird der schärfste Essig daraus.

Sollten Sie sich aber gar nicht mit der Zuckersabrication einlassen wollen, so können Sie unverzüglich aus dem abgezapften Ahornsafte, Essig machen, und dabei wie ich Ihnen bei dem Eichbaum vorgeschrieben, verfahren.

Es giebt aber außer den zuvor genannten Bäumen noch mehrere im Walde, welche wir im Frühjahre anbohren, und den Saft davon gewinnen können; So gehört zum Beispiel die

Linde

zu diesen saftgebenden Bäumen: indessen da die Linde in dieser Hinsicht dem Ahorn und der Birke nachsteht, und sie vermuthlich von diesen Baumarten schon einen hinlänglichen Vorrath eingesammelt und bearbeitet haben, so will ich hier nichts weiter davon erwähnen.

Dagegen wollen wir zur Abwechslung ein warmes Getränk davon bereiten, welches in seiner Art wohlschmeckend und ohne Zweifel sehr nahrhaft und gesund seyn muß; indem wir

Chokolade aus den Lindennüssen

bereiten können. Nun dann! zur Zeit ihrer Reife lassen Sie eine beliebige Quantität auffammeln, sie von den Stielen los machen, und dann, nachdem die Schale davon abgeschält ist, in einem mäßig warmen Ofen abtrocknen. — Hierauf werden sie geröstet, mit beliebigem Zucker und Gewürz, wie die Cacaobohnen, in einem warmen Mörser zerstoßen und verfertiget. Sie wird sodann wie die ordinaire Chokolade in Milch gekocht, und wenn sie sich nicht ganz darin auflöset, durch ein Haarsieb geschlagen, und mit Eiern legirt oder abgezogen.

Einen ausgebreitern Nutzen können wir jedoch aus dieser Frucht ziehen, wenn wir

Oehl aus den Lindennüssen

pressen. Dieses Oehl hat eine vortreffliche citrongelbe Farbe, und macht dem Provencer-Oehl den Rang streitig. Die Nüssen werden im Herbst unter den Bäumen zusammen geharkt, an einem lustigen jedoch schattigten Orte abgetrocknet, gedroschen, gewürfelt und endlich auf einer Grüzühle enthülset und zugespitzt. Sodann kann man sie auf die Oehlmühle oder Oehlpoche bringen, wo man sie nach der gewöhnlichen Methode, wie andere Oehl gebende Früchte behandelt. Man erhält halb

so viel Oehl davon als sie wiegen. Die Oehlfuchen können statt der Mandel-seye gebraucht werden; ja sie können sogar als Mehlspeise zugerichtet werden. Wir dürfen nicht fürchten, daß dieses Oehl durch den Staub, oder die Erde, welcher sich beim Herabfallen von dem Baume an die Nüßchen anhängt, verunreiniget wird, denn nicht nur, daß sich dieselbe, wenn sie trocken sind, loschüttelt; so liegt auch der Kern, welcher das Oehl enthält, in einer doppelten Hülse, von welchen die erstere durch das Dreschen, die zweite aber auf der Gräzmühle los gebracht werden.

Aber nun, meine Liebe, wollen wir noch diesen Baum auf eine Art benutzen, welche bei unsrer Wald-Industrie noch nicht vorgekommen ist. Was meinen Sie? wir finden an der

Rinde des Lindenbaums ein Flachs-Surrogat.

Wir müssen hierzu die an den Stämmen dieser Bäume hervorgewachsenen Sprossen ansuchen, die ungefähr 4 bis 5 Fuß hoch ausgewachsen sind; diese schneidet man frisch ab, zieht die Rinde davon, und läßt sie an der Sonne trocknen. Hierauf bläuet und klopft man dieselben, damit der äußere Theil davon abfällt; der innere aber bleibt ganz. Diesen legt man nun in die Thauröste, und nachdem er darin so milde geworden, als zu dem fernern Verfahren nöthig ist, so wird er wie andere Spinn-Produkte behandelt, gebrochen und gehehelt.

Auf diese Art kann man durch Fleiß ein brauchbares Gespinnste von diesem Baume erhalten: aber nicht blos der Flachs wächst in dem Walde, sondern auch die Baumwolle, ja ich kann sogar sagen, daß es ganze Plantagen davon giebt. Ohne Zweifel haben Sie auch in Ihrer Gegend Alleen und Gartenanlagen von Pappelbäumen,

denn Sie müssen wissen, meine Beste, daß man dergleichen

Baumwolle von den Pappelbäumen

erhält. Wir finden zweierlei Arten dieser Bäume, die besonders zu diesem Zweck dienen: nämlich die weißen und schwarzen. Diese Bäume haben männliche und weibliche Blüthen: die ersteren hängen an einem gemeinschaftlichen Stiele, und bilden schuppige Kästchen, zwischen welchen ungefähr 8 eingeschlossene Staubfäden zwischen einem Blumenblatte liegen. Die weiblichen bilden auch dergleichen schuppige Kästchen, die aber anstatt der Staubfäden einen Stempel haben, an welchen sich die Frucht ansetzt, worin sich der Saame in 2 Fächern befindet, und mit der Wolle umgeben ist. Die schwarze Pappel ist am ergiebigsten zu dieser Baumwollenernte; denn ein solcher Baum kann 40 bis 50 Pfund Baumwolle tragen. In Ende des Sommers, wenn die Kästchen sich öffnen wollen, und der Saame in den Kapseln reif ist, geht unsere Baumwollenernte an: denn wenn wir so lange warten wollten, bis die Kästchen wirklich aufspringen, sich ganz öffnen, und die Wolle zeigen, so würde die Luft schon viel von unserer Beute wegführen, und auf der Erde herum treiben, wo wir es schwerlich mehr auffammeln könnten, weil es verunreiniget und zerstreut ist. Wir müssen also den rechten Zeitpunkt genau in Acht nehmen, wenn zwar der Saame reif ist, aber die Kästchen noch nicht gedünet sind, und dann mit Hagscheeren und Zwickstangen, mit Harken und Sieben herbei eilen, um die Saamenkapseln abzuschneiden, abzupflücken, und auf die beste Art einzuärnten. Mit dieser Ernte gehen wir nun nach Hause, und bringen sie dort auf den Fußboden einer luftigen Kammer oder Boden, in welche die Sonne hinein scheinen kann, wo wir die Kästchen dünne ausstreuen. In kurzer Zeit öffnen sich dieselben bei heißem Wetter: bei kaltem aber geht es damit langsamer

her; sobald die Wolle zum Vorschein kommt, nimmt man sie von Zeit zu Zeit behutsam ab, bis endlich nichts als die Hülse, welche unbrauchbar ist, übrig bleibt; und so läßt sich dann dieses Geschäft in kurzer Zeit und mit einer schwachen, bei der übrigen Landwirtschaft entbehrlichen Person, ja selbst durch Kinder zu unserer Zufriedenheit verrichten. Vielleicht könnte diese Arbeit im Großen noch erleichtert oder gefördert werden, wenn wir uns dazu eines Federwehers, oder eines Werkzeugs bedienen, womit das Getreide in einigen Gegenden gewurst wird, mit welchem wir einen Gegenwind erregen, welcher die leichte Wolle in einen Winkel des Bodens wehte, wo sie dann leichter aufgenommen werden könnte. Da es aber beinahe unmöglich ist, daß man die Wolle so klar gewinnen kann, daß keine Saamenkörnchen daran hängen blieben, die, bei der fernern Behandlung zerdrückt, die Wolle verunreinigen und fleckigt machen würden, so muß man nicht nur bei der Einsammlung äußerst behutsam zu Werke gehen, sondern sie auch nachher so gut als möglich zu reinigen suchen. Freilich könnte man dieß am besten durch Reinigungsmaschinen bewirken, welche auch in Schweden und andern Ländern schon im Gebrauch sind; in Ermangelung dieser aber müssen wir durch Klopfen und Klauen diesen Zweck zu erreichen suchen. Wollte man nun sofort diese Baumwolle gleich der morgenländischen kartätschen und spinnen, so würde man nicht zu seinem Zwecke kommen: denn da ihre Haare sehr kurz und weniger gekrümmt sind, so würde man Mühe haben, dieselben untereinander in eine solche Verbindung zu bringen, daß man davon eine Fliete machen und verspinnen könnte: überdieß würde das Gespinnst knötig und unhaltbar ausfallen. Es ist also nothwendig, daß diese Pappelwolle zuerst mit einem Fachtogen, wie bei den Huthmachern, gefacht; und zu einem lockern Filz verbunden wird; dann vermischt man selbige zur Hälfte oder zum dritten Theil mit ächter Baumwolle,

und läßt beide zusammen Kartätschen oder Krempeln. Nun kann sie ohne Mühe versponnen werden, und giebt einen egal und festen Faden, welcher zu mancherlei gewebten und gestrickten Sachen verarbeitet werden kann: auch kann man diese Wolle mit Floretseide vermischen.

Ich kann Ihnen indeß nicht verschweigen, daß der Faden nicht so schön weiß aussehen wird, als von lauter Baumwolle, weil diese Pappelwolle sämmtlich ein schmutziges, entweder in's Graue, oder Grünlichte fallendes Weiß hat; indeß läßt sich dieß Gespinnst durch scharfe Laugen und Vitriolsäure, nach den Regeln der Bleichkunst zu einem blendenden Weiß bringen; da es nachher auch alle Farben willig annimmt.

Haben Sie aber einen so großen Vorrath von dieser Wolle aufgefammelt, daß Sie ihn nicht ganz verspinnen wollten, so können Sie noch einen andern Gebrauch davon machen, indem Sie

Watte von der Pappelwolle

verfertigen.

Sie machen zuerst eine Unterlage von Hanswerg, welches mit zwei Kartätschen, wie beim Tuchmacher die Wolle, Kartätscht werden muß, daß es überall dick und gerade gezogen ist. Dann legt man einen hölzernen Rahmen, welcher ungefähr $1\frac{1}{2}$ Elle in's Gevierte beträgt, auf den Tisch, breitet das kartätschte Hanswerg darauf, so daß nicht nur die Fäden in einerlei Richtung kommen, sondern auch einerley Dicke haben, die gewöhnlich 3 bis 4 Linien ausmachen. Dieses aufgelegte Berg wird nun mit dünnem Leim oder Hausenblase auf beiden Seiten mittelst eines Vorstienpincels getränkt. Doch darf nur die äußere oder Oberfläche zusammen backen, das Inwendige muß aber geschmeidig bleiben. Nachdem nun diese Unterlage trocken ist, wird die kartätschte Pappelwolle egal und in gleicher Richtung darauf ausgebreitet, und ebenfalls mit dünnem

Leimwasser besprühen. Da diese Watte feiner und dünner, als das Hanfwerk ist, so darf sie auch nicht so reichlich getränkt werden; damit sie aber beim Trocknen nicht einlaufe oder kleiner werde, so klebt man sie am Rande auf die hanfne Unterlage an, und bringt also beide auf eine Stange zum Trocknen, es sey nun im Sommer in freier Luft, oder im Winter in einer mäßig geheizten Stube.

Ist auch diese völlig trocken, so macht man sie behutsam von der Unterlage los, wendet sie um, belegt sie auf der andern Seite mit kartätschter Pappelwolle, daß sie nun die gehörige Dicke hat, und bestreicht sie mit Leimwasser, wie die erste Seite. Endlich wird sie wieder zum Trocknen aufgehängt; und nach Belieben zum Untersutter in Kleidungsstücke, Bettdecken und dergleichen gebraucht.

Die letzte Benützung dieser Pflanzenwolle ist ganz einfach, denn wir können ohne weitere Bearbeitung

Betten mit Pappelwolle

ausstopfen; sie giebt in der That ein weiches und warmes Lager, welches so ziemlich elastisch ist, wenn man es nur zuweilen in der Hitze auflaufen läßt. Man lockert die Wolle, nachdem sie von dem Saamen gereinigt ist, so gut als möglich auf, schlägt sie mit dünnen Stäben, und sucht auf alle Art die Fasern auseinander zu ziehen, und füllt sie dann in die Inlette.

Den vielen Saamen, welchen man aus der Wolle auf dem Boden aufgehäuft findet, darf man nicht als unnütz wegwerfen, sondern man kann noch

Dehl aus dem Pappelsaamen

schlagen, worüber ich Ihnen aber keine besondern Vorschriften zu ertheilen nöthig habe, da dieß Geschäft auf dem Lande bekannt genug ist.

Sollten Sie aber nicht so viel Pappeln in Ihrer Gegend haben, einen so mannigfaltigen Gebrauch davon

zu machen, oder hätten Sie etwa die Erntezeit veräußert,
so kann ich Ihnen einen andern Baum vorschlagen, wel-
cher eine eben dergleiche Wolle liefert, und dieß ist die

Weide.

Unter den verschiedenen Gattungen dieser Bäume sind
die Lorbeer- und Brechweiden die einzigen, welche zu dies-
sem Zwecke taugen. Ich weiß nicht, ob Sie diese Arten
von Weiden von ihren Mitbrüdern zu unterscheiden wis-
sen: die ersteren haben ein glänzendes, wohlriechendes
Laub, ein glattes gezähntes Blatt, und zeichnen sich
durch ihre ovalen lanzenförmigen Blätter, und durch ihre
an langen Stielen, deren jeder mit zwei Blättchen geziert
ist, hängenden Wollkätzchen vor andern Weiden aus. Die
Brechweide aber hat das Eigene an sich, daß sich ihre
Zweige nicht biegen lassen, sondern glatt entzwei brechen.
Ein großer Baum kann wohl 7 bis 8 Pfund Wolle bringen.

Ueber die Benutzung dieses Baums darf ich nicht be-
sondere Vorschriften beifügen, indem er ganz so wie die
vorhergehenden Pappelbäume benutzt werden, und

Saft,
Baumwolle,
Surrogat der Federn in Betten
und Oehl aus dem Saamen

gewonnen werden kann.

So vielerlei Geschlechter von Bäumen wir auch noch in
unsern Wäldern antreffen, so können wir Hausmütter doch
von den wenigsten einen andern Gebrauch machen, als daß
wir sie zur Feuerung als Holz oder Kohlen anwenden, wozu
ich Ihnen keine besondere Anweisung mitzuthellen nöthig
habe. — Nur einige wenige dienen uns noch als Farbe-
Materialien; ob wir gleich bei unsern kleinen Hausfärbereien
auch von diesen wenig Gebrauch machen.

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 Eichel 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, plakt 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 Herbste abfallen, geben eine gute Düngung, welche selbst im Frühbeet gebraucht werden kann. Man muß im Herbste 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, 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