

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Weibliche Forstökonomie**

**Gürnth, Christine Dorothea**

**Posen, 1808**

Zwoelfter Brief

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

## Zwölfter Brief.

Bis jetzt, meine Besse, haben wir uns immer in der Küche beschäftigt, um das, was die Jagd in's Haus brachte, auf das Beste zu benutzen. — Nun aber, da der Frühling lacht, und uns mit seinen Reizen in's Grüne lockt, wollen wir diese enge Werkstatt verlassen, und zuweilen einen kleinen Spaziergang in den Wald machen, um dort die Bäume, Sträucher und Gewächse aufzusuchen, von welchen wir in unserer Oekonomie einen vortheilhaften Gebrauch machen können. Zwar werden wir noch zuweilen in die Küche zurückkehren müssen, indessen werden wir auch andere Bedürfnisse, als die Zubereitung der Speisen ist, durch gute Anwendung der Waldprodukte in unserer Haushaltung befriedigen lernen. Wir werden unsern Keller mit mancherlei Getränken, als Wein, Cyder, Brantwein und dergl. versorgen, unsern Nachtsch mit herrlichem Eingemachten, so wie den Kaffeetisch mit Zucker, Kaffee, Thee und Chokolade besetzen. Unsere Küchekammer wird manchen brauchbaren Zuwachs an Mehl, Essig, Oehl u. s. w. erhalten; und endlich wollen wir noch Materialien zum Spinnen, Färben und Bettstopfen aussuchen. Sehen Sie da, meine Liebe, welche eine ergiebige Quelle der Wald für unsere Haushaltung ist; und was das Herrlichste ist, so haben wir hier keine andere Mühe, als die der Einsammlung, da wir der Natur den Anbau überlassen können.

So wie wir aber die lebendigen Geschöpfe nach gewissen Geschlechtern abtheilten, und zuerst die Benützung der vierfüßigen Thiere und dann der Vögel vor die Hand nahmen, unter denen es wieder Unterabtheilungen gab, so müssen wir auch die leblosen Geschöpfe in gewisse Rubriken abtheilen, damit nichts unserer Aufmerksamkeit entgehen kann. Und da werden wohl die Bäume wegen ihrer Größe den ersten Platz behaupten; diesen mögen nun die Sträucher folgen: dann wollen wir uns die Nähe nehmen, die niedrigen Pflanzen und Gewächse aufzusuchen und zuletzt mit einander Pilze sammeln gehen.

Wenn dem Alter der Vortritt gebührt, so sollten wir mit der Eiche den Anfang machen: indeß da wir eher von den wilden Obstbäumen eine Ernte zu erwarten haben, so wollen wir auch zuerst unsere Aufmerksamkeit auf diese richten.

Die ersten Früchte wird uns ohne Zweifel der

### Vogelkirschbaum

reichen; denn ob es gleich nicht ganze Waldungen von diesen Bäumen giebt, so treffen wir sie doch häufig unter andern wilden Bäumen an; und eine aufmerksame Landwirthin muß nicht das Geringste in ihrem Revier aus der Acht lassen, wovon sie einigen Nutzen ziehen kann. Wollten wir die Benützung bloß auf den frischen Genuß seiner Früchte einschränken, so würde dieser Baum wenig Werth für uns haben: wir können aber den ergiebigsten Vortheil für einen Zweig der Landwirthschaft von ihm ziehen, wenn wir die

Vogelkirschen zum Brantweimbrennen anwenden.

Man kann zu diesem Behuf ungefähr 3 bis 4 Meßen reife Vogelkirschen von ihren Stielen zupfen, in einem Mörser klein stampfen, und in ein Faß schütten; sodann

so viel laulichtes Wasser darauf gießen, daß sie so eben damit bedeckt sind, und nun wohl zugedeckt an einen warmen Ort hinstellen. Hier wird es bald zum Gähren kommen, und in 14 Tagen wird uns der säuerliche Geruch anzeigen, daß die Gährung vollkommen zu Stande gekommen ist. Hierauf wird es Zeit seyn, 1 Moeke Malzschrot mit laulichem Wasser einzurühren, mit 7 Quart Wasser zu verdünnen, und nachdem es verköhlt ist, mit Hefen zu versehen. Ist auch diese Gährung vorbei, so vermischt man die Kiraschen damit, und zieht sie übrigens wie andern Brantwein ab.

Will man sich die Mühe geben, diesen Brantwein noch einmal zu rectificiren, so erhält man einen Spiritus, der dem Franzbrantwein nahe kommt, und selbst zu warmem Punsch gebraucht werden kann. Mit der Zeit wird dieser Spiritus immer stärker und angenehmer.

### Brantwein aus Vogelkirschen auf andere Art

zu gewinnen.

Je reifer die Kiraschen sind, desto köstlicher wird der Brantwein davon. Die Stiele müssen wie zuvor abgetrennt werden, weil sie wegen ihrer Bitterkeit den Geist verderben, und demselben einen schlechtern Geschmack beibringen würden. Die von Stielen befreiten Kiraschen werden nun in ein Faß geschüttet; der fünfte oder sechste Theil davon muß aber zuvor mit den Kernen zermalmet, und dann zu den andern in's Faß geschüttet werden, wodurch die ganzen unzerstoßenen Kiraschen eher in Gährung gerathen. Doch ist es eben nicht nothwendig, die Kerne ganz zu zerdrücken, sonder nur die harte Schale oder die Steine zu zerquetschen, weil die Kerne, welche öhligt und bitter sind, den Spiritus eben nicht vermehren, sondern ihm nur einen angenehmen Persico-Geschmack und Geruch beibringen.

Sind nun die Kirschen in das Faß gebracht, so setzt man dasselbe an einen warmen Ort, rührt sie um den andern Tag wohl um, drückt die obenauf schwimmenden hinunter, und läßt sie sorgfältig zugedeckt in Gährung gehen. In 14 Tagen kann man die Probe machen, ob die Gährung den erforderlichen Grad erreicht hat. Man pflegt ein brennendes Licht in das Faß zu halten: verlöscht dieß von dem gährenden Dunst, so ist es noch zu zeitig, bleibt aber das Licht brennen, so ist der gehörige Grad, welches man noch daraus bemerkt, daß die Masse sich beruhiget, das Dique zu Boden setzt, und das Klare oben auf steht. Doch muß man genau Achtung geben, daß die Masse nicht den höchsten Grad der sauren Gährung erreiche, weil der wenige Spiritus, welchen man hiervon erhält, rauh und unangenehm schmeckt. Wenn daher der rechte Grad ja verfehlt werden sollte, so ist es besser, wenn der Grad der Gährung zu gering ist, weil alsdann der Spiritus wenigstens süß und angenehm schmeckt.

Haben sie nun aber den verlangten Grad der Gährung, so werden sie sofort in den Brenntopf geschüttet und, wie bekannt, abgezogen; wobei man sich jedoch in Acht nehmen muß, daß sie nicht anbrennen, welches wegen der am Boden liegenden Kerne sehr leicht geschieht. Eine eben so vortheilhafte Benutzung dieses Baumes würde es seyn, wenn der Vorschlag des Oekonomen Schroka allgemein bekannt würde, die

### Vogelkirschen als Stellvertreter des Kaffees

anzuwenden.

Diese Früchte werden nämlich getrocknet, oder wie man sonst sagt, gebacken, doch daß sie nicht zu hart andorren, oder wohl gar verbrennen. Nun kann man sie das ganze Jahr aufbewahren; will man zu seiner Zeit

Gebrauch davon machen, so füllt man sie nach Belieben in einen gewöhnlichen Kaffeebrenner oder Trommel, und röstet sie, wie den Kaffee, läßt sie in einer Kaffeemühle mahlen, oder auch wegen der Kerne in einem Mörser fein stoßen, und verfährt übrigens damit, wie mit dem wahren Kaffee, nur daß dieser Stellvertreter etwas länger kochen muß. Ein Zusatz von fremden Kaffee und Zucker, sagt er, ist dabei ganz entbehrlich: den ersten vertritt die angenehme Bitterkeit der Kerne, und den andern das fleischigte der Frucht, 18 bis 20 Stück Kirschen sind einem Loth Kaffee gleich zu achten.

Da der Kaffeebaum ebenfalls eine Kirschenähnliche Frucht hat, so ist es wahrscheinlich, daß die Vogelkirschen unter allen inländischen Stellvertretern dem Kaffee am nächsten kommen mögen; und ein besseres Surrogat abgeben müssen, als Getreidekörner, Hülsenfrüchte und Wurzeln.

Einige Zeit nach dieser Kirschernte werden nun auch die

### Feldbirnen

reif werden, und wenn unsere Erndte sehr reichlich ausfällt, so wollen wir sie auf vielerlei Art in unserer Oekonomie benutzen.

Bei dem

#### Trocknen und Backen der Feldbirnen

werde ich mich wohl eben nicht aufhalten dürfen, indem dieß ein allgemein bekanntes Wirthschaftsgeschäft ist, bei welchem wenig Beobachtungswerthes vorkommt.

Eben so bekannt wird Ihnen das

#### Muskochen der Feldbirnen

seyn, welches man zu Saucen und auf Brod zu streichen, für den Gesudetisch zubereitet, indem man die Birnen ohne die Stiele mit Wasser zu Drei kocht, durch ein Sieb

oder Durchschlag treibt, damit Kerne und Schalen zurück bleiben, und dann zur beliebigen Dicke einkochen läßt. Damit sie einer langen Dauer fähig sind, müssen sie nicht nur ziemlich dick eingekocht, sondern auch noch in einem Backofen nachgetrocknet werden.

Aus dergleichen gekochten Birnen kann man nun auch einen

### Syrup von Feldbirnen

machen, den man zum Versüßen der Speisen und zum Einmachen schlechter Früchte, als Schlehen, Hagebutten und dergl. mit Vortheil brauchen kann. Die zu Brei gekochten Birnen werden durch einen leinenen Sack gepreßt, dann, nachdem sie eine Weile gestanden haben, und sich das Trübe zu Boden gesetzt hat, durch ein anderes Tuch oder feines Haarsieb geseiht, und endlich zu einem Syrup eingekocht.

Sie werden jedoch durch die Erfahrung belehrt werden, daß dieser Saft zwar süß genug ist, aber doch einen matten wenig pikanten Geschmack hat; und ich wollte Ihnen daher lieber rathen, diesen Syrup von rohen ungekochten Birnen zu machen, welcher weit angenehmer schmeckt. Zu diesem Behufe werden die Birnen mit einem hölzernen Werkzeuge zerstoßen und zerdrückt, dann in einen Sack gefüllt, und unter eine Presse gebracht, oder bei kleinen Quantitäten ein Bret auf den Sack gelegt, und mit Gewichten beschwert. Den heraus gelaufenen Saft läßt man so lange stehen, bis er sich geklärt hat, da man ihn dann wie zuvor einsiedet.

Diesen Vorschriften muß ich nun noch einige Bemerkungen nachsetzen: 1) Zum Zermalmen dieser Birnen muß man durchaus kein Messer oder anderes eisernes Instrument brauchen, weil sie davon sogleich schwarz anlaufen. 2) Muß man sich bei dem Einsieden des Saftes zur Syrupdicke sorgfältig in Acht nehmen, daß er nicht anbrennt, und

daher ein schnelles und heftiges Kochen zu verhüten suchen; es ist daher nothwendig dieses Geschäft nicht zu übereilen, und über gelindem Kohlenfeuer zu sieden. 3) Da die wilden Birnbäume zuweilen aus guten Obstkernen entstehen, so findet man zuweilen rechte gute Früchte, welche man von den schlechtern absondern, und besonders auspressen kann; wollen Sie nun von diesem Saft für Ihren Tisch Gebrauch machen, so kann der Syrup ungemein verbessert oder veredelt werden, wenn man etwas Kirsch- Himbeer- oder Johannisbeersaft darunter mischt, oder mit Zimmt, Citronschale, oder sonst beliebigem Gewürze einsetzet.

Nun dann, meine Liebe, dieß waren lauter Süssigkeiten, die wir von diesen Birnen bereiteten; da wir aber zur Abwechslung auch manchmal Säuren nöthig haben, so lassen Sie uns versuchen, ob wir nicht auch

### Essig von Feldbirnen

brauen können, denn alle süßen Säfte, besonders diejenigen, aus welchen wir Wein fabriciren können, dienen auch durch einen mehrern Grad der Gährung zur Essig-Brauerei.

Schon im Frühjahre, ehe der Baum ausschlägt, können wir die erste Essigfabrication vor die Hand nehmen, indem wir von jedem Stamm ein paar Quart Saft abzapsen. Im Frühling also, wenn der Saft in die Höhe steigt, macht man in den Baum an der Mittagsseite, ungefähr 4 Fuß hoch, von oben nach unten einen Einschnitt von 4 Zoll, öfnet die Rinde von beiden Seiten ein wenig, und steckt unten an der Spalte eine Federkeile oder anderes beliebiges und bequemes Werkzeug, um den Saft in ein unterstehendes Gefäß zu leiten. Diesen Saft filtrirt man durch ein Tuch, und läßt ihn 3 Monate ruhig stehen, damit sich das Urweine zu Boden setzen kann. Hierauf füllt man das Klare in ein anderes Gefäß, giebt ihm



ein beliebiges saures Gährungs mittel, und wartet es wie andern Essig ab.

Die zweite Essigbrauerei können wir mit den Früchten oder den Birnen selbst versuchen. Nachdem dieselben eingesamlet sind, läßt man sie so lange liegen, bis sie teig sind: alsdann werden sie gestampft, und Wasser darauf gegossen, womit man sie zwei Tage ruhig stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit zapft man den Saft ab, und füllt ihn in das Essiggefäß, thut ein beliebiges Gährungs Mittel hinzu, und läßt ihn an einem warmen Orte säuern. Um die Gährung zu befördern, bedient man sich hierzu eines Gefäßes, welches schon zu Essig gebraucht worden, und daher von Säure durchzogen ist. Auch muß unsere erste Sorge seyn, eine gute Essigmutter aus einem Weinessigfaß zu erhalten, und unserm Birnessig zum Ferment oder Gährungs mittel zu geben.

Sollten unter diesen teigen Birnen sich etwa angefaulte und schadhafte befinden, so dürfen Sie diese nicht als unnütz wegwerfen, vielmehr können Sie selbst aus ganz verfaultem Obste den besten Essig bereiten. Diejenigen verfaulten Birnen, welche etwa noch ganz sind, werden zerdrückt, und dann die ganze Masse unter eine Presse gebracht, oder ausgequetscht. Den klar abfließenden Saft faßt man sofort in ein Gefäß, und läßt ihn ein paar Tage ruhig stehen, da sich denn das Unreine zu Boden setzt, oben aber der Schaum aufstößt. Nachdem dieser sorgfältig abgenommen ist, füllt man den Saft in ein Essigfaß und setzt es an einen warmen Ort, wo er in kurzer Zeit völlig sauer wird.

Diese Essigfabrication von verfaultem Obste hat nicht nur den Vortheil, daß der Essig davon in kürzerer Zeit säuert, sondern man erhält auch von einem Scheffel dieses Obstes noch einmal so viel Saft oder Essig, als von frischem Obste.

Wollten Sie aber Ihren Vorrath von Feldbirnen besser zu Obstwein, oder Obstbrantwein anwenden, so können sie dennoch den Rückstand oder Treber zum Essig benutzen, indem Sie Wasser darauf füllen, einige Tage stehen lassen, und dann noch einmal auspressen. Den also gewonnenen Saft füllt man in ein Faß und gießt, statt eines andern Gährungsmittels ein Quart aus frischen Birnen gepreßten Saft oder Birnmost hinzu, in welchem zuvor eine zerschnittene Zwiebel gesotten worden.

So vortheilhaft Sie den Essig von Feldbirnen in Ihrer Oekonomie anwenden können, so muß ich Ihnen doch aufrichtig gestehen, daß er dem Obstessig aus den edlen Birnsorten nicht gleich kommt, und nur zum Gebrauch bei der Gesunderpeisung taugt: ja selbst dem Essig aus Holzäpfeln nachstehet. Sie können ihn aber gemein verbessern, wenn Sie den Saft von beiden wilden Obstsorten mit einander vermischen und säuern lassen; und erhalten von dieser Mischung einen sehr scharfen Essig von schöner Farbe.

Ist Ihre Ernte von dieser wilden Obstart so groß, daß es sich der Mühe lohnt,

### Brantwein von den Feldbirnen

zu brennen, so verfahren Sie dabei nach der Vorschrift eines sehr erfahrenen Oekonomen: Man stößt, sagt dieser, die Birnen zu einem Brei, vermischt sie zum 4ten Theil mit Getreideschrot, rührt es beim Einmischen wohl durcheinander, und setzt es durch beigebrachte Hefen in gehörige Gährung, da man es sofort wie andern Fruchtbrantwein behandelt und brennt.

Der daraus erhaltene Brantwein hat einen guten weinartigen Geschmack; je besser die Birnen sind, desto geistreicher wird der Spiritus, so wie auch die daraus gewonnene Quantität des Brantweins mit der Güte der Birnen im Verhältniß steht.

Ich glaube nicht, meine Veste, daß Sie Ihre Wald-Industrie so weit treiben werden, Obstwein oder

### Cyder aus Feldbirnen

zu fabriciren: sollten Sie aber ja einmal Lust dazu haben, so können Sie dabei die Methode in Ausübung bringen, welche ich Ihnen bei Gelegenheit der Holzäpfel beschreiben werde. Uebrigens würden Sie aber dabei nichts, als einen Küchenwein an Speisen gewinnen, welcher jedoch aus den wilden Äpfeln weit vorzüglicher bereitet werden kann. Die Frucht des

### wilden oder Holzäpfelbaumes

ist zum frischen Genuß auch für den rauhesten Gaumen zu herbe; indessen werden sie doch zuweilen auf dem Lande getrocknet oder gebacken, und von den gemeinen Leuten mit anderm süßen und wilden Obste vermischt, gekocht und genossen. Durch unsre Kochkünste aber können wir aus dieser wilden Frucht dennoch eine Delikatesse des Nachtisches, oder ein Labfal für Kranke bereiten, indem wir eine

### Gelee von Holzäpfeln

fabriciren. Die Äpfel werden hierzu geschält, zerschnitten, und in Wasser so weich gekocht, daß man den Saft durch eine Serviette pressen kann. Hierauf wird dieser Saft gewogen, und ob es gleich von Ihnen abhängt, wie süße Sie diese Gelee haben wollen, so müssen Sie doch zum mindesten auf ein Pfund Saft drei Viertelpfund Zucker rechnen, denselben darin über Kohlen in einem Kasserol zergehen lassen, und unter fleißigem Abschäumen langsam zur Syrupdicke oder noch besser zu einer Gelee einsieden, wovon ein Tropfen, wenn man ihn auf einen zinnernen Teller fallen läßt, zur Gallerte gesteht. Doch muß man das Feuer so zu regieren wissen, daß die Gelee

nicht brenzlich schmeckt. Man pflegt bei dieser Gelee das Kernhaus mit zu kochen, weil die Kerne derselben einen kräftigen Geschmack geben.

So wie es unter den wilden Birnen Früchte von verschiedener Güte giebt, so finden wir auch unter den Holzäpfeln einigen Unterschied, die besten wollen wir nun aussuchen, die überdieß recht reif seyn müssen, und davon

### Cyder oder Wein von Holzäpfeln

brauen. Je rauher und saurer die Äpfel sind, desto länger müssen sie an einem freien Orte im Garten in Hausen liegen, wodurch ihr Saft milder und besser wird, und viel von seiner Rauigkeit verliert. Sie würden freilich um  $\frac{2}{3}$  mehr Saft erhalten, wenn Sie die Äpfel, sobald sie vom Baume kommen, auspressen wollten, aber der Wein davon würde weniger wohlschmeckend und dauerhaft seyn. Wollen wir nun unsere Weinfabrication anfangen, so müssen die Äpfel zermalmt und klein gemacht werden; ob man gleich hierzu besondere Äpfelmühlen hat, so kann man sich doch auch derjenigen bedienen, welche man zum Zerdrücken der Kartoffeln zum Backen und des Weizens beim Krautmehle gebraucht. Nachdem sie nun völlig zerknirscht sind, läßt man sie über Nacht in einem hölzernen Gefäße stehen, wodurch der Cyder eine dunklere Farbe erhalten soll. Am folgenden Morgen bringt man sie unter die Presse, wenn man zuvor und dazwischen Weizenstroh geschüttet hat. Der erste Saft, welcher herabläuft, giebt den besten Cyder, und wird gemeinhin besonders gefaßt. Unterdessen hat man nach der Menge der Äpfel ein oder mehrere Fässer herbeigeschafft; es ist nicht genug, daß diese rein sind, weder dumpfig noch angelauften, oder von Holz, welches dem Cyder einen übeln Geschmack beibringen kann, keine Essig- oder Bierfässer; sondern wo möglich leere Fässer von weißem Franzwein, und wenn die Weinhefen noch darinnen sind, so wird der

Cyder ungemein dadurch verbessert. Uebrigens ist es gut, jedes, und besonders die neuen Fässer zuvor mit Schwefel auszubrennen, welches auf folgende Art geschieht. Man läßt 8 Loth Schwefel, 2 Loth gebrannten Maun, und 4 Loth Franzbrantwein in einem irdenen Gefäße über Kohlen zerfließen: in diese Masse taucht man nun Lappen von neuer, grober Leinwand, bestreut diese mit gestoßener Muskatennuß oder Blüthen, Nelken und Koriander, und brennt die Fässer mit diesen Lappen aus.

Ist nun der ausgepreßte Aepfelsaft in das Faß gefüllt, so wird er sofort zur Gährung hingestellt: dieser Most von wilden Aepfeln verlangt die Gährung über sich: und um dies auf's beste zu besorgen, macht man einen Aufsatz von Thon auf das Spundloch, um das Ueberstoßen des Weins zu verhindern, wodurch sonst viel Saft am Faß herunter verloren geht. Dieser Aufsatz in Form eines Trichters hat die Höhe und Weite eines Huthkopfs, und wird unten an das Holz fest angeschmiert. Alle Unreinigkeit, die der Wein ausstößt, sammelt sich in dieser Einfassung, und kann von Zeit zu Zeit bequem abgenommen werden, bis er sich völlig gesetzt hat, da man denn den Aufsatz wieder abnimmt. Ist nun die Gährung vorüber, so wird das Faß voll gefüllt, und der Spund fest darauf gedrückt, und so kann er einen Monat ruhig liegen, wobei man von Zeit zu Zeit nachsehen muß, daß das Faß immer voll ist. Hierauf wird nun der Cyder auf Bouteillen gefüllt, doch dürfen sie nicht höher, als bis an den Hals voll gefüllt werden, auch müssen sie einige Tage offen stehen, und wenn sie endlich mit Korck zugestopft werden, so bindet man den Korck mit Bindfaden nieder, und legt die Bouteillen auf die Seite in Sand. Es wird sich auf diese Art auf der niedergelegten Seite ein Saft finden, welchen man beim Ausfüllen behutsam zurück lassen muß.

Um diesen Cyder zu verbessern, und seine Farbe zu erhöhen, giebt es kein besseres Mittel, als daß man einige Pfund Weizen röstet und vor dem Gähren zu dem Aepfelmost schüttet. Einen vortreflichen und zugleich magenstärkenden Aepfelwein bereitet man, wenn man die Aepfel mit Schlehen vermischt. Man zermalmt die Schlehen und mischt auf zwei Theile Aepfel einen Theil von diesen Schlehen, und läßt beides zusammen vergähren. Oder noch besser, man trocknet die zerstoßenen Schlehen zuvor im Backofen oder Obstdarre und thut sie dann zu dem Aepfelmost. Dieses Mittel verstärkt schwachen und wässrigen Cyder, und giebt ihm eine hohe Farbe.

Ob gleich dieser Aepfelwein, wenn er gut gerathen ist, zu einem täglichen Tischwein taugt, und sich gut trinken läßt, so werden Sie ihn doch, auch wenn er auf Ihrem Tisch von bessern Weinen verdrängt wird, mit gleichem Vortheil als Küchenwein benutzen können.

Finden Sie aber für Ihre Haushaltung besser, anstatt des Cyders

### Brantwein aus Holzäpfeln

zu destilliren, so müssen die Aepfel hierzu ebenfalls auf etner Aepfel- oder wenigstens Kartoffelmühle, oder auf sonst beliebige Art zermalmt werden. Ist dieß geschehen, so schüttet man sie in ein Faß, und giebt ihnen ein Ferment oder Gährungsmittel, indem man entweder Sauerteig und Weizenklei mit lauem Wasser anrührt, mit mehrerem Wasser verdünnt, und dann hinein schüttet; oder man bedient sich hierzu der Bier- oder Weihenfen. Will man diesen Aepfelbrantwein verstärken und geistiger machen, so kann man eine beliebige Quantität Gerreideschrot mit den Aepfeln einmöschen. Nun läßt man die Masse ruhig stehen, bis sie gähret; giebt sie aber mit der Zeit einen spiritusösen weinartigen Geruch, der sich aber noch nicht zur Essigsäure neigt, von sich, so ist es Zeit zum Destilliren.

Man füllt die Destillirblase bis eine halbe Elle vom Rande damit, erwärmt sie durch ein gelindes Feuer, und rührt mit einem hölzernen Löffel so lange darin, bis es sich so erhitzt hat, daß man die Hand nicht mehr daran erhalten kann, wenn man die Blase unten anrührt; jetzt setzt man den Helm auf, und verschmiert diesen und die Röhre wie bekannt. Die Destillation muß langsam bei mäßigem Feuer geschehen.

Da dieser Obstbrantwein noch zu schwach ist und zu viel Phlegma hat, so muß er unverzüglich rectificirt und noch einmal abgezogen werden, wobei er bis auf den vierten Theil übergehen kann. Will man ihn nun hierbei dem Franzbrantwein gleich bringen, so kann man bei der zweiten Destillation auf eine gewöhnliche Blase ein halb Pfund fein calcinirten Weinstein zart stoßen und dazu thun.

Daß endlich

### Essig aus Holzäpfeln

gemacht werden kann, dürfte ich Ihnen nicht erst sagen, wenn ich Ihnen nicht zugleich die Vorschrift dazu mittheilen wollte.

Die Äpfel werden hierzu, wie zuvor zermalmt, und ausgepreßt: den Saft füllt man sofort in ein Faß, welches schon zu Essig gebraucht worden, und daher von Säure durchzogen ist; und setzt ihn an einem warmen Ort.

Oder besser: die zermalnten Äpfel werden unausgepreßt mit ihrem Saft in ein offnes Faß geschüttet und müssen darin vergähren bis sie klar sind, wobei von Zeit zu Zeit der aufsteigende Schaum abgenommen wird. Als dann zieht man den Saft von den Trebern in ein anderes Faß, welches wo möglich ein Essigfaß seyn soll, und setzt es in die Wärme. Das Spundloch wird leicht bedeckt, um den etwa einfallenden Staub abzuhalten; oben an dem Boden des Zapfens aber ein Zapfenloch gebohrt, um die

nothwendige Zugluft dadurch zu bewirken. Um aber nun das Gährungsgeſchäft zu beſchleunigen, ſo iſt es gut, wenn man aus einem Weineſſigfaß eine gute Eſſigmutter erhalten kann. Außer dieſem aber müſſen wir die Wärme dadurch vermehren, daß wir den dritten Theil aus dem Faße abzapfen, dieſen zwar warm aber nicht kochend machen, und dann wieder zu dem übrigen hineinfüllen, und das Faß ein paar Tage um Spund- und Zapfenloch verſchloſſen halten. Wenn wir dieß in etlichen Wochen ein- oder ein paar mal wiederholen, ſo haben wir zuletzt ein herrlich Mutter- oder Zugfaß, aus welchem wir in einiger Zeit den dritten oder vierten Theil herausziehen, und mit anderm Aepfelſaft anfüllen, welcher jedoch auf gleiche Art erwärmt hinzu geſchüttet werden muß.

Wollen Sie nun dem Eſſig den höchſten Grad von Güte verſchaffen; ſo müſſen Sie ſich hierzu des Honigs bedienen. Sie dürfen aber zu dieſem Behuf nichts von Ihrem Honigvorrath aufwenden, ſondern nur die ausgepreßten Honigtuchen mit dem Obſteſſig anwaſchen, durch ein Tuch oder Sieb ſeihen, und in das Faß ſchütten.

Dieſer Eſſig von Holzäpfeln übertrifft den Eſſig von Feldbirnen weit.

Der letzte Baum, welchen wir noch zu dem wilden Obſt zählen können, iſt.

#### der Ebereschenbaum.

Zwar giebt er roh keine wohlſchmeckenden Früchte, aber doch können wir ſeine Beeren in der Haushaltung brauchen, indem wir auf folgende Art die

#### Ebereschen einmachen.

Man nimmt 4 Pfund reife Beeren, ſchält ſie, macht den Saamen heraus, und kocht ſie zu Brei; hernach miſcht man zu 3 Pfund dieſes Saftes, welchen man durch ein Haarsieb geſchlagen hat, anderthalb Pfund Zucker oder

W



verbesserten Honig, und läßt es zur gehörigen Consistenz einsieden.

Den größten Vortheil gewähren uns jedoch diese Früchte, wenn wir

### Brantwein von Ebereschbeeren

destilliren. Sie werden hierzu von den Stielen abgezupft, klein gestampft, in ein aufgeschlagenes Faß gethan, so viel lauwarmes Wasser darauf gegossen, daß es die Beeren bedeckt, und dann zur Gährung an einen warmen Ort hingestellt. Nach ungefähr 14 Tagen wird der säuerlich geistige Geruch zeigen, ob die Gährung vollkommen sey. Nachdem rührt man auf 3 Maas Beeren ein Maas Matzschrot mit lauwarmem Wasser an, gießt nach Bedarf noch Wasser nach, giebt dieser Mischung, wenn sie verfährt ist, die erforderlichen Hefen, und schüttet es zu den Beeren, welche Mischung nun zusammen in den Brennkolben gefüllt, und wie gewöhnlich abgezogen wird.

Dieser Brantwein ist von vorzüglich gutem Geschmack. Nicht wahr, meine Liebe? Sie werden jetzt mit mehr Aufmerksamkeit und Vergnügen die blühenden Obstbäume in Feld und Wald betrachten, welche Ihnen sonst kaum eines Blickes werth schienen; schade, daß ich nicht bei Ihnen seyn kann, um Sie auf Ihren Spaziergängen zu begleiten: wir wollten uns dann im Schatten irgend eines blühenden Baumes setzen, und uns von der künftig zu hoffenden Ernte unterhalten. — Indes mein Schutzgeist soll Sie immer umschweben, und Ihnen zuflüstern, daß ich ewig die Ihrige bin.