

ac

XL: 2

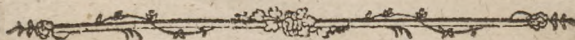
A.C. 11956.



XL. 02

Unterricht
von der allgemeinen
Kräuter
und
Wurzelrocknung,
Erster Theil,
Von den Zugemüsen, Salaten
und Gewürzen,
wie selbige getrocknet und in Kartuse ver-
packet werden sollen,
zur Vermehrung der Nahrungsmittel
mitgetheilet
von

Johann Georg Eisen,
Pastor zu Lorma in Livland,
der freien ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg
Mitgliede.

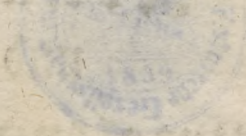


AEVALL,
gedruckt mit Lindfors'schen Schriften 1773.

NOTICE

FOR THE

RECEIPT



RECEIVED

OF THE

LIBRARY

OF THE

UNIVERSITY OF TORONTO

LIBRARIES

RECEIVED

OF THE

LIBRARY

OF THE

UNIVERSITY OF TORONTO

LIBRARIES

An
Ihro Kaiserliche
Majestät.



Allergnädigste Kaiserin und Frau.



In tiefester Ehrfurcht na-
he ich mich getrost
mit diesem Werkchen
Ew. Kaiserlichen Majestät
allerhöchsten Person. Ich und jeder-
mann haben ja gleich von dem Anfan-
ge Allerhöchst Der o glorreichen Be-
herrschaft an genug gesehen, wie ein
Tag dem anderen die Hand zum
Wohlthun geboten hat. Solt ich
denn nun nicht, huldreichste Landes-
mut:

mutter! das Gute, so ich gefunden habe, jenen mütterlichen Händen überliefern dürfen, aus welchen man binnen den glückseligen Eilf Jahren so viel und lauter Gutes zu empfangen gewohnt worden ist: damit der Genuß dieses neuen Nahrungsmittels geschwinder und allgemeiner verbreitet werden möge?

Umsonst würd ich jetzt diesen Grund von gegenwärtigem so großen als zukünftlichen Schritte, den ich zu thun gewaget habe, mit einigen Zügen von der schönen neueren Geschichte Rußlandes vor der Welt rechtfertigen, da ich mich im Wesentlichen schon außer der Christenheit nicht mehr was Neues davon sagen zu wollen getrauen würde.

Wir haben das Glück, unter anderen
Ew. Kayserlichen Majestät erhaben
nen Eigenschaften insonderheit die un-
beschreiblich große Sorgfalt und Ar-
beitsamkeit, die Weißheit und die Klug-
heit, die Gerechtigkeit und das Mitlei-
den, hier als die beglückten Untertha-
nen mit einer stillen Freude zu bewun-
dern. Andere thun eben dies in der
Ferne als Fremde; Die überwundenen
Feinde lieben Ew. Kayserlichen Ma-
jestät in ihren Ueberwindern, denen
Allerhöchst Dieselben die Großmuth zur
Gefährdin der Tapferkeit mitgegeben
haben; Selbst die Unglaubigen ein
Christliches Völkerrecht zu lehren, das
hat Gott der Herr den gottesfürchti-
gen Beispielen der Zweiten Ca-
tharina vorbehalten, welche wie ei-
ne

ne schöne Morgenröthe ihr sanftes Licht
biß in andere Welttheile ausbreiten.
Wie schön sieht nicht die Krone aus,
unter welcher Gottesfurcht und Men-
schenliebe das Reich beherrschet? Alle
Ew. Kayserlichen Majestät Unter-
thanen, die Tugend und Rechtschaffen-
heit lieben, die huldigen dieser Krone
in ihrem Herzen alle Tage; ich zähle
mich mit unter dieselben, und ersterbe
in der allertiefesten Unterwerfung mit
freudigster Ehrfurcht als

Ew. Kaiserlichen Majestät

Zu Torma, am
28sten des Julimonats,
1773.

allerdemüthigster Knecht,
Johann Georg Eisen.

Erinnerung.

Ich habe vorm Jahre zu Oberpahlen die Kunst / alle Küchenkräuter und Wurzeln zu trocknen ic. drucken lassen, und von Herrn Hartknoch ist es etwas weniges von mir vermehret zu Leipzig wieder aufgelegt worden. Meine Absicht damit war gewesen, dem Publicum, weil es ein neues Nahrungsmittel betroffen, auch das Wenige, was ich ihm damahl noch davon hatte sagen können, nicht aufzuhalten. Ich weiß, ich hätte mit diesem Unterrichte geschwinder nachkommen sollen; allein das Werk war unmöglich eher zu derjenigen Reise zu bringen, in welcher es nach seinem Endzwecke auch seinen Werth haben, und Nutzen schaffen sollen.

Der Verfasser.



Der Werth und Nutzen von die- ser Trocknung.

Der Trocknung der Arzneikräuter nicht einmal zu gedenken, so kann auch die von den Küchengewächsen nicht neu geneanet werden. Man trocknet, wer weiß wie lange schon, Spinat, Saurampfer, Petersilienblätter, Dill, junge Erbsen mit und ohne Schoten, junge Bohnen, Zuckermurzel, Steckrüben, Artischocken. 2c. Der Finnische Bauer trocknet gegen Lappland zu auch Kohlblätter. 2c. Ich meine, so wenig, als das Trocknen des Grases zu Heu neu heißen kan.

Ich denke nur, die Kunst, die ich hier mittheile, ist neu, 1. Da ich eine allgemeine Kräuter- und Wurzel trocknung lehre, indem dies nunmehr mit allen möglichen essbaren Gewächsen,

brauchen kann, wo es mit den rohen entweder schwer oder gar nicht angehet, auch zu der Jahreszeit, wo man diese nicht hat: so werden derselben mehrere verzehret, folglich auch mehr wilde gesammelt, und mehr zahme gebauet; man wirfft von dem Kraut, so man im Herbst von den Wurzeln abschneidet: von Rüben, Rettigen, Beten, Mohren, Zuckerwurzel, Kohlrüben, Zichorien, Petersilien, Sellerie, und was noch sein mag, nicht mehr so viel als unnütz weg, sondern trocknet es auf; man bringet weniger in schlechte Keller, um weniger verfaulen zu lassen, und trocknet das Uebrige; Was der Krautgärtner den Tag auf dem Markte nicht verkaufet, das wirfft er nicht mehr als verworfen weg, sondern trocknet es; so kann er auch nun immer getrost mehr bauen als er frisch verkauft, weil ihm nun nichts mehr übrig bleibt, und verlohren gehet.

Sie vermehret die Nahrungsmittel mit dem gesundesten und heilsamsten Artickel: denn die Speisen aus dem Kräuterreiche sind die ersten Speisen des Menschen, sie erhalten das Geblüt bey seiner natürlichen Mischung, und insonderheit sind die gesäuerten mit ihrer durch die Gährung hervorgebrachten balsamischen Säure überdem noch heilsam bey schlechtem Wasser, feuchter und fauler Luft, ansteckenden Krankheiten, und dem schädlichen zuvielen Fleischessen; so sind auch die Speisen aus dem Kräuterreiche bei vielen Zufällen Nahrungs und Heilmittel zugleich.

zugleich. Ja dieser Artickel ist der größte unter den Nahrungsmitteln, und eben daher werden selbige mit ihm viel vermehret; er ist uns der angenehmste; er ist unter allen Nahrungsmitteln am leichtesten und gewissten zu erlangen; und durch das Trocknen kann er nun auch leicht mit sich geführt und erhalten werden. Ich habe z. B. einen Pack sehr best zusammengepresster Selleriewurzeln mit ihrem zarten Kraut nun schon ins andere Jahr mit Fleiß in einer feuchten Kammer verwahret, wenn man ein Stück davon ausbricht, so ist es noch immer so schön grün und weiß, als es zu Anfang gewesen; und mit südheißem Wasser abgebrühet, erscheinen die Scheiben mit ihrem Kraute kaum schlechter, als wenn das Gewächs erst frisch zerschnitten wäre.

Ich preise die Kunst fürwahr nicht aus Eitelkeit, und thue es nach gerade mit Verdruß, was ich gutes davon sage. Aber ich muß es thun, um sie zu einer geschwinderen allgemeinen Aufnahme zu empfehlen. Pflegt mans doch gut aufzunehmen, wenn der Wirth alles Gutes von seinen Gerichten saget, was er nur weiß, um seinen Gästen Appetit zu machen. Es wird diese Trocknung

1) Den Flotten zustatten kommen, daß die Schiffkost mit der angenehmsten, heilsamsten, und den Seekrankheiten, besonders dem Scharbock, so wol zuvorkommenden als heilenden Ar-

tickel vermehret werden wird. Wie denn inson-
 derheit die gesäuerten Gewächse mit ihrer balsa-
 mischen Säure, und die zu Salat bereitete, die
 feuchte Seeluft, die Ausdünstungen so vieler
 sich in einem engen Raume beysamm und gleich
 als auf einem Haufen befindenden Menschen,
 ansteckende Krankheiten, und das matte und ofr
 gar saule süße Wasser, beyde aber die gesäu-
 ten und die süßen das Salzfleisch und Salz-
 fisch essen weniger schädlich und tödtlich werden las-
 sen. Zudem so erhält daraus jede Nation den-
 jenigen Artickel, dessen sie von Jugend auf ge-
 wohnt ist: diese die in Rußland so wol bey den
 Ausländern als den Einheimischen so beliebte
 saure Kohl- und Grünkrautsuppe (Schtschu);
 jene das deutsche Sauerkraut; eine andere süße
 Kräuter; und wieder eine andere, beide zugleich.
 Der Unterscheid ist gar zu empfindlich, ob ich,
 besonders wenns lange dauren soll, lauter Fleisch,
 Fische, und gar gesalzene, Erbsen, Griße; oder
 mit diesen auch allerley Zugemüse, deren ich ge-
 wohnt bin, zu essen habe. Eben so

2) Den Kauffartheschiffen, und besonders
 den Indienfahrern, Grönlandfahrern, Herings-
 fischern &c. Gern würd ich meinem Freunde,
 dem von England aus nach dem Süderpol zu
 ausgefahrenen Herrn Pastor Förster diesen trock-
 nen Ruchengarten auf sein Schiff haben pflanzen
 wollen, damit er nicht Brunnkreß und Peters-
 lilien auf Terra del Fuego als einen besondern
 Schatz und Mittel wieder den Scharbock su-
 chen

chen müßte. Ich würde diesen wirksamen und geschickten Mann damit zugleich veranlasset haben, manches seltene Gewächs getrocknet mit zurück zu bringen. Eben so denk ich, werde man künftig auch des antisthorbutischen Krautes zu Spitzbergen entbähren können.

3) Den Kriegsvölkern zu Felde und auf dem Marsch. Ein Pferd fähret mit 20 Pud solcher Präparate so viel als 4 bis 800 Pud grüner Gewächse, und der Mann kan mit einem Pfund einen Borrath auf 1 bis 2 Monate bey sich in der Tasche tragen. Nun kan der Soldat zu aller Zeit und an allen Orten mit Zugemüß versorget werden. Es werdens nicht nur die Marketenner feil halten, sondern es wird sich auch der Officier und der Gemeine angelegen sein lassen, sich bei jeder Gelegenheit selbst damit zu versehen. Jedoch was will ich hier viel sagen? Derjenige, welcher unterweilen alles im Ueberfluß, und dann wieder gar nichts gehabt hat, der wird mehr zu sagen wissen. Ich setze nur noch dies hinzu, daß es auch im Felde oft genug an Zeit, Wasser und Holz gebrechen werde, wo wenigstens das geschwinde Garfochen zustatten kommen wird.

4) Der Besatzung einer Bestung in der Belagerung, die ihre Küchengärten nicht brauchen kan.

5) Den Karavanen, die alle ihre Lebensmittel mit sich führen müssen. Besonders werden

diesen die gesäuerten Gewächse, die weniger Durst erwecken, zuträglich seyn.

6) Den Gastwirten, denen daran lieget, alles gleich bey der Hand zu haben, und die Mahlzeit geschwind fertig zu machen. Die, und

7) Die Hausleute, welche schlechte oder gar keine Keller haben, werden künftig von den grünen Gewächsen nur auf ein paar Monate ihren Vorrath nach dem Keller bringen, und das Uebrige noch zu der Zeit, wenn jedes seinen besten Geschmack hat, austrocknen, um damit aufs ganze Jahr versehen zu sein, und ihren Krautkeller in der Stube in einem Schranken zu haben. Die Rüben, die sich ohnehin nicht lange gut halten, und schwammig werden, und den Braunkohl, so bald ein paar Fröste über ihm gewesen sind, trocknet man gleich im Herbstes alles auf, zumal dieser am Geschmacke dem frischen gar nichts nachgiebt. Hat jemand auch noch so einen guten Keller, und dabey kein Glashaus, so wird er sich doch mit getrockneten Petersilien und Sellerieblättern, Sauerkraut, Spinat, Laktuk, Endivien, Kürbis, Portulak, Hollauch, Schnittlauch, Borretsch, Dragun, Basilien, Pimpernell, Dill, Spargel, Hol- und Schnittlauch zc. zu grünen Suppen versehen. Auch hat man Ursach, die Schallotten, Zwiebel und Porro gleich im Herbstes zu trocknen, weil den Winter durch davon viel verfaulet, und gegen den Frühling, alles auswächst.

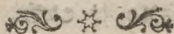
set. Die getrockneten Spargel übertreffen das todte Zeug, welches man des Winters unter dem Pferdemist treibet, sehr weit. Um im Frühling, bis sich die neuen Gartenfrüchte wieder nach und nach einfinden, an keinem Artikel Mangel zu leiden, so trocknet eine gute Hauswirthin auch wol gleich im Herbst einen Vorrath von Weißkohl, besonders grünen Savoyer oder Bersinger, Blumenkohl, Brokoli, Kaulrabi, allerley Wurzelwerk, Cardoffel, Kürbis 2c. auf den ganzen Sommer Meerrettig, gehackt Sauerkohl, gehackte saure Bete (Polnisch, Buraki,) und Scharfkohl. Für die aber, die keine Zähne mehr haben, und doch zur Erfrischung gern einen Rettigsalat essen mögen, gleich im Herbst aufs ganze Jahr Rettige, die man zu Pulver stößt 2c. So ist auch

8) Dem Armen zu rathen, daß er sich gleich vom Frühling an bis an den Winter mit allerlei getrockneten zahmen und wilden Kräutern versehe, um nicht nur eine kräftige und schmackhafte Speise zu haben, sondern dabey auch mit weniger Brod auskommen zu können. Die getrockneten bekommen ihm auch so gar des Sommers besser, als die frischen, weil sie bey einem fast gänzlichen Brodmangel nicht so leicht einen Durchfall erregen. Wie viele nahrhafte Kräuter haben bei der neulichen Hungersnoth, die fast ganz Europa betroffen hat, verfaulen müssen, welche durch das Trocknen mit zu den Nahrungsmitteln hätten gezogen werden können?

Die Armuth wird künftig sinnreich genug sein, allerlei zahme und wilde Wurzeln zu sammeln, zu trocknen, und, weich gekocht, mit unter den Feig geknätet, von weniger Mehl ihr Brod zu backen. Die größte Noth pfleget vom Frühling an bis zur Erndte zu seyn, und da werden die gesammelten Wurzeln vom vorigen Herbst, Lardoffel, Rüben, Zichorien &c. große Dienste thun. Diese allgemeine Trocknung wird

9) Unfehlbar neue Artickel in die Handlung bringen: Theils von den Gartengewächsen, welche einiger Orten wild wachsen, als in den südlichen Gegenden von Rußland der Spargel; theils welche schon jetzt gebauet werden, und theils welche eben zu dem Ende reichlicher gebauet werden können. Unsere weit von den Städten entfernten Einwohner, welche die rohen Produkte nicht so weit verführen können, weil die Fracht derselben Werth übersteigt, werden die Menge Kohl bauen, die Saratoffschen Kolonien, die Ukrainer und andere werden Pflanzanstalten zu Artischocken, Blumenkohl, Brokoli, Zuckermurzel, Türkischen Bohnen, Zuckererbsen, Merrettig, Schalotten, Kokambol, Türkischen Weizen, Indianischen Pfeffer, Melonen &c. machen, und sie getrocknet in solcher Menge nach St. Petersburg, Narva, und Riga bringen, daß wir sie anderen Völkern wenigstens zu ihrer Schiffkost wolfeil genug werden verhandeln können. Der Rußische Schtschu, so unaussprechlich vielen der Noth seyn wird, hat, glaub ich, durch
das

das Trocknen den Weg gefunden, sich zur allgemeinen Schiffkost auf der ganzen Welt aufzuwerfen: zumal der getrocknete gar nichts schlechter ist, als der rohe, und wenn mans daran wenden will, gar noch besser gemacht werden kann. Die Ausländer pflegen sich hie alsbald daran zu gewöhnen: warum sollten sie es denn nun nicht eben so leicht zu Hause thun? Zwar leiden viele unserer südlichen Gegenden einen großen Mangel an Holz, allein sie backen doch Brod, und jeder Ofen kann dazu vortheilhaft eingerichtet werden, und dies besonders in Rußland, wo die Kunst Ofen zu setzen so hoch gestiegen ist, daß sie kaum mehr höher steigen kann. Ein Jaroslawsker Bauer setzt mir einen Ofen, wie ich ihn haben will. Ich hätte vor einigen Jahren gewünscht, daß jemand aus St. Petersburg oder Moskow nach dem zu Berlin auf die beste Art, Ofen zu setzen, ausgesetzten Preise hätte werfen mögen. Unsere deutschen Töpfer dürfen hier diese verbesserte Kunst nicht nachahmen, weil es ihnen erträglicher ist, daß der Jaroslawsche ihnen nun seit eils Jahren das Brod vor dem Munde wegnimmt, als daß sie was neues machen sollten. Ich habe diesen Ofenbau als im Vorbeigehen, den Ausländern vielleicht zu einer nützlichen Nachricht, mit Fleiß anzeigen wollen. In meiner vorläufigen Anzeige habe ich auch der getrockneten Krebse zu Krebsbutter gedacht, allein dies Pulver hat sich nicht lange gehalten. Genug von dem nuzbaren Gebrauch dieser allgemeinen Kräutertrocknung gesagt, und ich wünsche,



sche, daß selbiger auch bald allgemein empfunden werden möge.

Nun schreit ich zum Unterrichte vom Trocknen selber. Die Präparate sind gut. Ein Theil ist besser als im rohen Zustande, als: gehackt Sauerkohl, gehackte saure Beten &c. Andere sind nicht schlechter. Ich habe diesen Winter zu St. Petersburg allein gegen tausend Kartuse von hundert Artickeln ausgetheilet, und es haben die Präparate In- und Ausländische Ministres auf ihre Tafel bringen lassen, und mit allgemeinen Beifall gekostet.

Allein ich erkläre dennoch den Unterricht, den ich hier mittheilen werde, selbst noch für mangelhaft, da sich, so oft ich noch mit der Sache umgehe, jederzeit neue Vorthelle und bessere Handgriffe zeigen. Und wie viele andere werden nicht mit mir auf Verbesserungen sinnem? Es sind ja ist erst anderthalb Jahre, da ich auf die Nachrichten das Werk ganz von vorne angefangen habe, daß man in England das deutsche Sauerkraut auf der Flotte wider den Scharbock einführen wollen, und daß unsere Flotte im Archipel ihren gehackten Sauerkohl nicht habe erhalten können. Müssen wir Hausleute selbigen doch gleich im Frühling nach dem Eiskeller bringen, um ihn zu erhalten.



Unter:



Unterricht
von der allgemeinen
Kräuter
und
Wurzelrocknung.
Erster Theil.



Erstes Hauptstück.
Der Hauptbegriff von dieser
Rocknung.

Dieser bestehet darinne, daß weder die flüssigen noch festen Theile durch ein niges Verbrennen, oder einige Fäulniß verderbet, sondern in ihrem natürlichen Zustande erhalten werden, und vom Gewächse nur allein

allein die wässerigen Theile ausdünsten. Dadurch eben werden Farbe, Geschmack, Kräfte und Zähre te erhalten, und das Präparat quillet im Kochen leicht und vollkommen wieder auf, da die davon getriebenen wässerigen Theile um so leichter wieder gleichsam in ihre unzerstörten alten Fächer zurück treten können. Je nachdem nun eine Pflanze von lockerem und wässerigem, oder von harzigem, öhlichtem, schleimigem oder mehligem Bestande ist, so verlieret sie im Trocknen von ihrer Schwere viel oder wenig, und das Pfund trocknet bis auf 4. 3. 2. 1. und $\frac{1}{2}$ Loth ein. Letzteres geschieht mit dem Kürbis.

Zweytes Hauptstück.

Die verschiedenen Arten zu trocknen.

Neine Art zu trocknen ist zum Zweck ungeschickter, als die gewöhnliche in Schatten und Luft: die Gewächse trocknen langsam, erfordern viel Raum und Mühe; bey nasser Witterung werden sie immer wieder feucht, und verlieren vieles von Farbe, Geschmack und Kräften; nicht selten nur allzuviel. Das Trocknen im Backofen geschieht entweder, wenn das Brodt heraus ist, oder selbiger besonders dazu geheiſet wird. Es ist aber ein gar beschwerliches Trocknen: man kann die Gewächse nicht bequem umwenden, man kann nicht wohl darnach sehen, auch wenig hinein thun; und wenn

wenn man ihn besonders dazu heizet, so trifft man nicht immer die gehörige Hitze. In jenem Falle wird das Gewächs nicht allezeit mit einmal trocken, und in diesem geschicht oft eben dies, oder es verbrennt. Dies ist bisher die gemeinste Art zu trocknen gewesen, und daher kein Wunder, daß dabei keine allgemeine Trocknung, und noch weniger im Großen hat entstehen können. Die Kränzer und Wurzeln in Büscheln in der Stube aufhängen, heißet, selbige mit Staub, Fliegenschmeiß, todten Fliegen, Spinnen und Spinnweben verunreinigen. Sie auf den Feuerherd bringen, worauf Holz gebrannt hat, ist nicht nur der Küche im Wege, sondern es ist auch der Heerd nicht allenthalben gleich warm, und auf der Stelle, wo das Feuer gebrannt hat, zu heiß. Auf dem Gesimse eines Ofens läßt sich sehr gut trocknen, wenn nur was wenigens zu trocknen ist.

Man muß da trocknen, wo das Gewächs nicht modern noch verbrennen, und so lange liegen kan, biß es trocken ist.

Besonders schickt sich der in Rußland übliche halbe Ofen (Ieschanka) dazu, und eben so die Röhren in den Treibhäusern.

Wer viel trocknen will, der baue sich einen mit Horizontalzügen versehenen Ofen von Ziegelsteinen, etwann drei Fuß Rheintl. hoch. Man macht einen Rahmen, der gerade auf den Ofen paßet, und bespannet ihn mit groben Leinen, und auf diesen thut man vermittelst eines leinen Tuches das Gewächs, so getrocknet werden soll.

Ueber

Ueber den Ofen wird eine dichte Leiter aufges-
hängt, worauf man die Sachen, die man vom
Ofen genommen, und, damit sie nicht anbrennen
möchten, nicht durchaus hat trocken werden lassen,
noch eine Zeit in dichten Sieben oder auf Rahmen
hinsetzet. Manches setzet man auch gleich anfangs
zum Trocknen hin, und einige Kräuter werden damit
so gut, als auf dem Ofen. Kräuter und Blumen, die
leicht trocken werden, als Rosenblätter, Körnel,
Petersilienblätter, Senfkrout 2c. wie auch Zucker-
erbskörner, die trocknet man in Menge bequem
und gut in einer recht heißen Stube, in einer Bada-
stube, die ohne Rauch geheizet wird, in einer
Malzdarre 2c. Weiße Gewächse, als: Blumenkohl,
das Mark vom Brokoli, Zwiebel, Kokambol,
Kettig, Marrettig 2c. müssen, ohne sie im ge-
ringsten welk werden zu lassen, sogleich ganz frisch
auf den heißen Ofen gebracht werden: so bleiben
sie so schön und weiß, als wenn sie frisch wären.
Läßt man sie zuvor welken, so werden sie braun,
und im Kochen zähe.

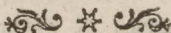
Der im vorigen Jahre erschienene Vorschlag
des B. Puimarets, um das Korn zu dörren, die
Bäckeröfen oben flach zu machen, und mit einem
Darrkammerchen zu versehen, hat mich auf den
Gedanken gebracht, der Polizen anzurathen, daß
dies Geschäfte den Bäckern überlassen werden mö-
ge, weil der Bäckeröfen Jahr aus Jahr ein täg-
lich heizet, und damit dies Trocknen einzig und
allein mit derjenigen Hitze verrichtet werden kan,
welche jetzt ohnehin verlohren gehet. Die armen

Leute sammeln wilde Kräuter, und verkauffen sie an ihn, und eben so der Krautgärtner seinen Überfluß. Diejenige Hausfrau, die ihre Hausbedürfnis selbst weder trocknen kan, noch will, die schicket das, was sie etwann selbst gepflanzt hat, zum Bäcker hin und läßt es trocknen. Das Kammißgut von Kräuterzwiebacken zu bereiten, schicket sich ohnehin für die Bäcker am besten. So trocknet sichs auch an der Sonne gut, und manches noch schöner, als irgend auf eine andere Art, ohne daß selbige nach dem gemeinen Vorurtheile die Kraft ausziehen sollte; und man kan leicht besondere Gerüste dazu bauen. Dies kommt in den Sommermonaten sehr wol zu statten.

Um aber eine Flotte und Armee auf so lange mit diesem Nahrungsmittel zu versehen, als das Geschäfte so allgemein getrieben werden wird, daß man es nicht nur in allen Städten, sondern auch in Menge zu kauf bekommen kan; und um die Kunst bald unter den Soldaten, den Hausmann und den Bäcker verbreiten zu können, so würde eine von Seiten der Landesherrschaft dazu veranstaltete Fabrik, in welcher man mit Fleiß abwechselungsweise von allen Schiffen und Regimentern, Matrosen und Soldaten, und aus allen Provinzen Leute zu Handlangern braucht, der Absicht, den allgemeinen Gebrauch dieses Nahrungsmittels zu beschleunigen, am nächsten kommen. Um auch den Bauern bald dazu zu veranlassen, daß er sich damit versorge, so wird dies geschehen, wenn die Fabrike ohnehin Partheien ausschicken wird, in

B

den



den Provinzen zahme und wilde Kräuter zu sammeln und zu trocknen. Zugleich würde dies eine gute Gelegenheit abgeben, in jedem Dorfe wider die Feuersgefahr und Holzverschwendung für die Sommermonathe einen öffentlichen großen Back- und nun auch zugleich Darrofen, oben darauf mit einem Darrkammerchen einzuführen.

Zu ganz großen Anstalten bauet man lange Defen, oben drauf mit Darrkammern, in welche man von außen, um von der Hitze nicht beschweret zu werden, Rahmen einschieben kan. Die Defen, worinn sie am Rheinstrohm, und da herum das Obst trocknen, werden vermuthlich gut hierzu seyn. Ich habe sie nicht gesehen, sondern sie mir nur beschreiben lassen.

Die Defen werden, wie schon gesagt, nur von Ziegelsteinen aufgesetzt, und, um sie weit wohlfeiler, als mit eisernen Stäben oder Drath verbindend zu können, so will ich einen gewissen Vortheil anzeigen: Ich habe nämlich vorm Jahre von einem Dörptschen Maurer einen Ofen von Ziegelsteinen aufsetzen sehen, welcher nur mit einem $\frac{1}{4}$ Zoll breiten Bande von junger Lindenrinde verbunden ward, und unlängst hab ich wahrgenommen, daß dieses Band eben dieselben Dienste thue, als ein eisernes. Verbrennt ja doch ein Leinen nicht, womit man die Defen zu überziehen pfleget: also noch weniger eine Baumrinde, die in der Mauer ist, so lange diese nicht glüet. Man kan in Ermangelung der Lindenrinde, deren nur eine Wüstenerei entbehren kan,

kan, auch Weidenrinde, oder beugsame frische Späse (Pergel) von Lannen dazu nehmen. Zwischen jede Schicht Steine ein solches Band, forne umgeschlagen und unten wider eingesteckt, wird eine vollkommene Verbindung schaffen. Wenn man diesen Umstand betrachtet, der die Oefen ganz wolfeil bauen läffet; den, daß man vieles bloß in einer heißen Stube auf Rahmen; und den, daß man gar an der Sonne trocknen kan: so kan man die Rechnung auch leicht machen, daß das Werk gar nicht kostbar sei, und so groß getrieben werden könne, als man es nur treiben will.

Drittes Hauptstück.

Die getrockneten Kräuter und Wurzeln zu erhalten.

Hierzu gehöret 1) dies, daß man ein Gefäß habe, worinn man sie verwahren kan. 2) Weil die Absicht besonders auf den Nutzen zur See, zu Felde, und auf der Reise gerichtet ist, daß zur Bequemlichkeit dessen viel in einen engen Raum gebracht werde. 3) Daß nicht Staub, Federn, Spinnen, Spinnweben, Würmer 2c. darein kommen. 4) Daß sie nicht feucht und schimmlich werden, und 5) daß keine Mieten, (Schaben) darinn wachsen.

Das Verpacken in Kartuse giebt das Gefäß her; es wird damit viel in einen engen Raum gebracht, und hiemit zum Verwahren, Einpacken und

Fortbringen bequem gemacht; Staub, Federn, Fliegen 2c. werden damit abgehalten; die Feuchtigkeit kan nicht eindringen; und eben weil weder Feuchtigkeit noch Luft zukommen kan, so können darinn auch keine Mieten entstehen. Diejenigen Gewächse, welche zuvor abgebrühet worden sind, trocknen noch vester zusammen, und nehmen die Feuchtigkeit noch weniger an, als: Blumenkohl, Brokoli, Weißkohl, Rüben, Petersilien, Porkeanen, Pastinak, Habermurz, Skorzoner, Zuckermurz 2c. Wider die Mieten und den Schimmel hülft noch überdem, daß etwas gestoßener Pfeffer, und bey einigen auch noch Zwiebel, Kümmel, Knoblauch, Wacholderbeeren, gepülvert Pimpinellwurzel 2c. beigemischet werden. Zu Schiffe kan man die Kartuse, wenn die Reise weit und gar nach Indien gehet, in blechernen verlötheten Kasten, oder in verpichten Tonnen halten. Zu Hause hält man sie in der Stube in einem besondern mit Fächern abgetheilten Schranken. Jedoch treib ichs mit der Vorsichtigkeit in der Erhaltung vielleicht zu weit: denn ich nehm aus allerlei Präparaten vom vorverwichenen Herbst, die ich mit Fleiß nachlässig gehalten habe, wahr, daß ihnen die Feuchtigkeit eben so viel nicht schade, wenn man die Kartuse nur gleich, nachdem sie von dem im Keller oder in einer feuchten Kammer etwas feucht und beugsam gewordenen Präparat gemacht worden sind, am Ofen wieder gut trocknen läßet.

Viertes Hauptstück.

Das Verpacken in Kartuse.

Wer keine Gelegenheit hat, in einer Tobackfabrique zu sehen, wie die Kartuse gemacht werden, der wird es doch aus folgender Beschreibung lernen können: Man macht ein viereckigtes Kästchen, so groß, als man die Kartuse haben will, oben und unten offen: Zu einem ganzen Bogen Papier 9 Zoll Rheintl. lang, im Lichten von einer Seite $4\frac{1}{4}$, und von der andern $3\frac{1}{2}$ weit. Zu einem halben Bogen, 6 lang, $3\frac{1}{4}$ und $2\frac{1}{2}$ weit. Zu einem Viertel, $4\frac{1}{4}$ lang, $2\frac{1}{2}$ weit. Hierauf macht man einen viereckigten Trichter von Blech, der ganz durch die Forme reiche, so daß selbiger ganz los eingehe. Um diesen schlägt man das Papier, aus welchem der Kartus entstehen soll, befestiget es mit Siegellack oder Pappe (Kleister), und schiebet ihn damit in die Forme hinein. Hierauf füllt und drückt man das Präparat, wenn selbiges sich im Keller oder in einer feuchten Kammer so weit entlassen hat, daß es nicht mehr bricht, das saure aber mit Essig etwas angefeuchtet worden ist, mit einem ganz willig in den Trichter gehenden Stößel so fest, als man will, ein. Man muß Leute veranlassen, dergleichen Forme bald zu Märkte zu bringen. Der Arme kan sein getrocknetes auch in Säcklein, in Baumrinde oder in hölzernen Gefäße stark einpressen. Zur Noth macht man Kartuse auch ohne die hier beschriebene Forme, wenn man vermittelst eines länglichten viereckigten Holzes papierne Säcke machet, und das Präparat mit der Hand eindrucket.

Fünftes Hauptstück.

Ein wichtiger Polizeiumstand.

Wenn dies Geschäfte so weit preis gegeben werden würde, daß ohne alle Ordnung jedermann, wer da nur will, trocknen und verkaufen kan, so würde die Sache ihren Werth bald wieder verlieren: denn die Nachlässigkeit, die Unreinlichkeit, die Unwissenheit und die Gewinnsucht, die würden das Publikum zeitig genug mit schlecht und unrein zubereiteten, oder gar mit Präparaten beschweren, denen purgirende, auch wol gar tollmachende und giftige Gewächse beigemischet sein würden, da man so einem trocknen Präparat das Verdächtige weder von Innen noch von Außen ansehen kan. Es muß daher ein jeder der die Sachen zum Verkauf machen will, von einer gewissen Anstalt ein Siegel empfangen, mit welchem er alle Kartuse bezeichnet. Damit bringt es eines jeden eigener Vortheil mit, daß sein Siegel einen allgemeinen Kredit habe, so als sich jeder beeifern wird, das Seinige vorzüglich beliebt zu machen. Es muß aber bey großer Strafe verboten sein, eines andern Siegel zu mißbrauchen. Dies wird um so weniger vorkommen, als die Siegel gut gestochen sind, und nicht gleich von jedem schlechten Menschen nachgemacht werden können. In Ansehung der Güte des Produktes müßte das Bracken, so wie bey der Färberröthe, mit einem Holbohrer geschehen.

Sech:

Sechstes Hauptstück.

Wie alle Kräuter und Wurzeln,
ein jedes nach seiner Art, ge-
trocknet werden.

Die Zugemüse.

Die Gesäuerten.

Der gehackte Sauerkohl.

Man nimmt hierzu Weißkohlköpfe; das, was vom Scharfkohl übrig bleibt; oder auch nur die schlechten grünen Blätter: je nachdem der Mann ist, der ihn mit Geschmack essen soll. Wolschmezzender und zarter wird er von gelbem und grünem Savoyer, (Wersinger), und Federkohl. Im Sommer macht man ihn auch von Kohlpflanzen. Man kan diese in der Absicht im Frühling desto reichlicher säen, so wird man, im Fall sie nicht gut gedeihen, auch desto weniger Noth an Gekypflanzen haben. Auch kan man noch gegen den Herbst die leer gewordenen Laktuk- und andere Betten, die man zu sonst nichts mehr brauchen kan, damit besäen. Einen sehr angenehmen hellgrünen gehackten Sauerkohl aber bekommt man, wenn man gleich nach Johannis allerlei übriggebliebene Kohlsamen: Blumkohl, Brokoli, Savoyer gelben und grünen, Federkohl und Weißkohl, unter einander undeicht säet, und die alle

zusammen einmachtet. Zu allen diesen Kohlarten füge ich nun gleich Die gehackten sauren Betenwurzeln, die in Pohlen unter dem Namen Buraki im Gebrauch sind, und sehr gut schmecken; Imgleichen Gehackte Betenwurzeln mit den Blättern, die auch eine recht gute saure Suppe abgeben. Mit Rüben hab ichs auch versucht. Die geben eine angenehme saure Suppe, besonders von den breiten süßen, die man auf gebrautem Lande zu bauen pfleget; allein sie werden durch das Trocknen zähe, und müssen daher wegbleiben. Mit Kaulrabi und Kohlrüben hab ichs nicht versucht. Erstere werden vermuthlich gut schmecken, aber auch kostbar sein; aus den letzteren wird schwerlich was Gutes heraus kommen, es sei denn für einen weniger feinen Geschmack, im Fall der Weißkohl mißrath. Doch kommt es auf einen Versuch an. Meine besten sauren Krautsuppen sind grüner Savoyer oder Wersinger, und Betenwurzeln.

Man schone mit dem Hackeisen, so viel möglich, der Seiten des Geschirres, worinn das Gewächs zerhacket wird, damit nicht so viel Splitter von Holz mit unter kommen mögen.

Säure die Gewächse alle ganz ohne Salz ein, damit die Präparate weniger Feuchtigkeit an sich ziehen mögen: wie sie denn auf die Art auch sonst schmackhafter werden, und eher weich kochen. Derjenige, der sie einstampfet, siehet dies zwar nicht gern, weil er länger stampfen muß, bis Was-
fer

fer kommt, und man muß ihn nicht zum Salz kommen lassen. Das Gehackte muß dennoch so lange gestampfet werden, biß Wasser kommt. Streue reichlich Kümmel darauf, und lege zugleich Kranigs- oder Moosbeeren, (Rußisch Klukwa, latein. *vaccinia pallustris*) oder Berberitzen, zerschnittene wilde saure Aepfel, oder Zitronenscheiben, auch wenn man will, Wacholderbeeren, zu. Man läßt es auch säurer werden, als gewöhnlich, damit man mit was wenigem eine lange Suppe sauer machen, und wenn mans zur Verbesserung des faulen Wassers braucht, dessen viel damit verbessern könne. Läßt man den Kohl sonst 14 Tage in der Säuerung stehen, so kan es hier ein Monath sein. Einen besondern, und für manchen ganz angenehmen Geschmack giebt es, wenn man die Zwiebel sogleich mit darunter hacket, und damit säuren läßet. Zum Rommißgut streuet man, um es noch säurer zu machen, unterm Einstampfen auch immer etwas Roggenmehl darauf. Ich will nun zur Bequemlichkeit im Schreiben, alles was solchergestalt gesäuret wird, immer Kohl heißen.

Will man nun den gesäuerten Kohl trocknen und selbiger soll zur See, im Felde, oder auf der Reise gebraucht werden, wo es wegen Zeit, Holz und Wasser auf ein geschwindes Garlochen ankommt, so koche man ihn zuvor mit so wenig Rosent, (Rußisch, Quas) als er nur gekochet werden kan, in einer wolverzinneten Casserole, oder besser, in einem irdenen Topfe, halb gar.

Soll der Kohl noch angenehmer und noch saurer werden, so koche man ihn mit scharfem Essig, und noch besser, Weinessig, und um die Kohlsäure dem Zitronensaft etwas ähnlich zu machen, so lege man Zitronschalen zu. Hierauf bringt man ihn zu Rahme auf den Ofen, und wendet ihn fleißig um. Trockne zu gleicher Zeit Zwiebel, welche quer durch in dünne Scheiben zerschnitten worden sind, und vermische sie nebst ganzen Wacholderbeeren, gestoßenem Kümmel und Pfeffer zc. nach Belieben damit; feuchte ihn mit scharfem Essig, und etwas Brandtwein, und wer's hat, auch mit Zitronsaft, Berberitzen- Johannis- oder Kranigsbeersaft an. Nur das Knoblauchpulver, welches der Suppe einen lieblicheren Geschmack giebt, als man zuvor glaubt, darf nicht eher, als über Tische zugeleget werden, weil die Kartuse damit einen heftigen Geruch annehmen, welcher jedoch durchs Kochen wieder gänzlich weggehet. Indessen möchte dieser Geruch auf den Schiffen, und in den Lägeren, besonders bei grassirenden Schiff- und Feldfeuchen, ein gutes Luftreinigendes Mittel abgeben.

Wenn er nun mit diesem allen wol untereinander gearbeitet, und nur so viel angefeuchtet worden ist, daß er, wenn man ihn mit der Hand ballet, oder zusammen drückt, wieder von einander fällt, so verpackt man ihn aufs festeste in Kartuse.

Zum Haußgebrauch kan die Mischung ganz einfach, und das Präparat selber weniger sauer sein. Allein die starke Säure, und die vielen Gewürze

ma-

machen ihn zu Schiff und Felde nicht nur heilsamer, und besonders antiskorbutischer, sondern tragen auch viel zu seiner langen Dauer bei. Noch hab ich überjährlgen, und selbigen mit Fleiß das ganze Jahr am Fenster und theils im Keller liegen lassen, und spühre nicht, daß er dadurch viel schlechter worden wäre.

Wenn man ihn kochen will, so muß das Wasser oder die Fleischbrühe nebst der Griße schon in vollem Sude sein, indem man ihn einleget; Er wird damit zarter, und diese Regel gilt bei allen und jeden getrockneten Sachen: daher sie hier ein für allemal zu merken ist. Alles was in Rußland kochet, das bedarf meines Unterrichtes, die Sauerkohlsuppe zu kochen, nicht: denn es ist selbige von der **Kaiserlichen** Küche an, bis zu dem Topfe des niedrigsten Einwohners das Lieblingsgericht.

Je säurer, schmackhafter und heilsamer aber mein Sauerkohl ist, desto schädlicher wird er, wenn man ihn in einer schlechtverzinnten Kasserole kochet. Allerlei krampffartige Krankheiten, selbst der Schlag, können daher entstehen. Ich will dieses hiemit ein für tausendmal aus treuem Herzen erinnert haben.

Man kan seine Kasserole leicht selber verzinnen: kraße sie mit einem Messer rein aus; löse Salmiak mit wenigem Wasser auf; bestreiche damit vermittelst einer Feder dasjenige, was solchergestalt aufgefrißet worden ist, und verzinnet werden soll, und laß es trocken werden; thue Englisch Zinn darein, setz es auf Kohlen, und reibe das geschmolzene Zinn mit Werk (Hede) allenthalben wol an.

Ich

Ich habe als einen besondern Vortheil im Kochen angemerkt, daß der Schtschu niemals über einem starken Feuer, sondern nur gelinde über Kohlen, am Feuer, oder am besten, in einem Ofen gekocht werden müsse. Man pfleget ihn mit einer langen Suppe zu kochen, und je saurer er ist, desto länger kan selbige sein, und mit desto weniger Kohl kommt man aus: daher eben sage ich, daß der Soldat von einem Pfunde getrockneten Sauerkohls einen bis zwei Monate durch alle Tage seinen Schtschu haben könne. Die Kraft geht auch aus ihm alle in die Suppe über, und diese ist erquicklich und erfrischend, und hilft oftmalen vom Fieber, Durchfall und anderen Krankheiten, wovon ich an andern, und an mir selbst in einem schweren Magenfieber, die Beweise habe. Ich halte sie wegen ihrer Lustreinigenden und der Fäulnis widerstehenden Eigenschaft zu einer Lazaretkost viel schicklicher, als Gersten- und Habergrüsuppen. Wenn der Arzt sauer und salzig verbietet, so muß dieses Saure größtentheils ausgenommen werden, besonders da, wo das Ubel seinen Grund in einer Fäulnis des Geblütes hat: Kommt doch bei dergleichen Umständen selbst der Esig immer mehr und mehr in Gebrauch, da er den vegetabilischen Balsam nicht wie der Schtschu, hat; warum nicht vielmehr dieser? die Russen nennen den einen reichen oder kostbaren Schtschu, welcher mit allerlei Fleisch, besonders, Rindfleisch, zugleich gekocht, und mit gekochtem Schinken und saurem Milchrahm angerichtet, und wobei die Zwiebel nicht gespahret wird. Man wirfft auch geröstet

stet Brod in Würffeln, oder Zwiebacke hinein. Etwas Rokambolpulver dazu gethan, erhebt den Geschmack sehr, oder man bestreue nur den Zeller etwas damit. Man kan diesen getrockneten Sauerkohl auch ins Wasser legen, um sich damit einen erquickenden Löschtrank zu machen, oder schlechtes Wasser damit zu verbessern. Legt man Zwiebacke dazu, so isset man den Rest, wenn das Wasser abgetrunken worden ist, und man hat daran gleichsam eine Soldatenkaltshale.

Wie Thee mit etwas Salz getrunken hat er einen besondern Beifall gefunden, und man glaubt, daß er zu Schiff und im Felde künftig dem eigentlichen Thee besonders in der Hitze und bei schlechter Witterung oft vorgezogen werden möchte.

Bevor ich aber dieses Rußische Gericht ganz verlasse, so muß ich noch eines Umstandes von der Pflanzung des Kohls gedenken, welcher dem Gärtner oft viel Verdruß machet: das ist das Fressen der Erbsflöhe. Nach vergeblichem Gebrauche aller bekannten Mittel war ich vor drei Jahren auf den glücklichen Einfall gerathen, die jungen Pflanzen mit Kalkwasser, so als mans zum Beweiß der Wände gebraucht, zu besprühen. Sobald hatte das Ungeziefer zu fressen aufgehört, und die Pflänzchen konnten ungestört aufschießen. Meines Wissens ist dies nun das einzige gewisse Mittel wider diese Gartenplage. Der Kalk verderbt die Pflanzen nicht, sondern ist noch eine Düngung.

Die

Die auf Rußische Bauerart gesäuer- ten Kräuter.

Man nehme **Distelkraut**, (*Cardus vulgaris*) nicht zu jung noch zu alt, weil es in beiden Fällen zähe wird. Man kann es den ganzen Sommer über in dieser Eigenschaft so oft haben, als ein Acker bearbeitet worden ist.

Junge Wildhopsenschößlinge.

Bocksbarth (*Tragopogon*).

Giersch (*Podagraria*).

Wegbreit (*Plantago latifolia*) und andere bekannte wilde Kräuter, die essbar sind, entweder jedes besonders, oder so, wie man sie findet, untereinander gemengt.

Wasche sie ab, und wenn sie abgetrocknet sind, so zerschneide sie gröblich, brühe sie ab, thue das Abgebrühte in ein Geschirr, streue etwas Roggenmehl darauf, und rühr es mit Zugießung so vielen Koffents (Rußisch Quas) wol untereinander, daß die Masse wie ein nicht gar zu dünner Brei werde, so daß, wenn man mit dem Löffel eindrückt, etwas Suppe hinein laufe. Man setze das Geschirr in einer mäßig warmen Stube, vom Ofen entfernt, hin, deck es zu, und rühre es des Morgens und Abends wol um, so wird es in einigen Tagen sauer sein. Da im Frühling die Zwiebel rar ist, wo man nicht einen getrockneten Vorrath hat, so thue man Lauch, oder irgend ein anderes Zwiebelkraut dazu, und laß es damit säuren. Drücke das Gesäuerte etwas aus, trag es auf einen flachen Ofen, trockne es unter öfterem Umrühren, und darnach reib es von einander.

Einia

Einige Kräuter lassen sich leicht von einander reiben, als: Wildhopsenschößlinge, Bocksbart, und Wegbreit; die Distel aber und der Giersch kleben stark zusammen.

Soll nun das Zerriebene in Kartuse verpacket werden, so feuchtet mans mit der sauren Brühe, die abgedruckt worden ist, an, und thut gestoßenen Rummel und etwas Pfeffer dazu. Um nichts umkommen zu lassen, und das Präparat säurer zu machen, so läßt man die übrige Suppe bis zur Honigdicke einkochen, und rührt so viel von dem getrockneten Kraut hinein, daß man sie damit in eine trockene Gestalt bringen und pulvern kann, welches Pulver man mit zu dem Präparate thut.

Noch schmackhafter werden diese sauren wilden Kräuter, wenn man sie statt Koffent und Roggenmehl mit einer starken süßen Bierwürze gesäuret hat. Man macht diese also: Feuchte Malzmehl mit heißem Wasser an, deck es zu, und laß es ein paar Stunden stehen. Alsdann giesse so viel heißes Wasser darauf, als du es stark haben willst, wirff ein paar glühende Steine darein, deck es zu, und laß es ein paar Stunden stehen. Endlich laß die Würze durch einen Durchschlag lauffen, und drücke noch überdem die Kräuter rein aus. Diese sauren Kräuter koche wie den gehackten Sauerkohl, und lege gleichfalls Gersten- oder Habergrüze bei.

Die Grüze macht diese Suppen nicht nur wol schmeckender und nahrhafter, sondern auch dicker, um den Kohl oder das Kraut nicht zu Boden fallen zu lassen, sondern selbige gleich vertheilt darinn zu erhalten.

Sau

Saure Suppenzwiebacke (Suchari) von gehacktem Sauerkohl, Betenwurzeln, Betenwurzeln mit Blättern, Disteln, Hopfenschößlingen, Giersch, Bocksbart, Wegbreit und anderen auf obige Art gesäuerten Kräutern und Wurzeln, als: Kohlblättern, Rüben- und Rettigblättern, Kohlrüben ohne und mit Blättern, Kohlpflanzen 2c.

Man säuret sie mit Koffent und Roggenmehl oder Bierwürze. Man kan sie auch zum Theil, so wie obige: den Kohl, die Betenwurzeln, und die Betenwurzeln mit Blättern, von selbst säuren lassen.

Wenn der Soldat wenig Zeit übrig hat, und allenfalls seinen Ueberfluß geschwind gleichsam in trockne Verwahrung bringen will, so nimmt er das Gesäuerte, thut etwas Hefen oder Sauerteig dazu, und knätet es, wenn er kein Gerstenmehl haben kan, mit der sauren Suppe und Roggenmehl zu einem Teig, Backt es zu Brod, und macht es zu Zwiebacken. Mit Roggenmehl schmeckt es freilich schlechter. Diese Zwiebacke enthalten weniger Kraut und mehr Brod.

Macht man die Suppenzwiebacke im Großen als Kommissgut, so knäte man gehackten Sauerkohl, und die auf eben die Weise, oder mit Koffent und Roggenmehl oder Bierwürze gesäuerten Kräuter, mit ihrer sauren Suppe, und mit $\frac{1}{4}$ Gersten, und $\frac{1}{4}$ Roggenmehl nebst etwas Hefen zu einem Teig, und mache Brod und Zwiebacke davon.

Um dem Geschmacke nicht mit einem Einerlei beschwerlich zu fallen, so ist es gut, daß man gewisse

wisse Gattungen von Suppenzwiebacken verfertige, und Kräuter von verschiedener Art nur alsdann untereinander mische, wenn man Suppenzwiebacke wider gewisse Krankheiten, als: den Skorbut, wie oben erinnert worden, verfertigen will. Bei dieser sauren Materia medica wird keiner besser fahren, als ein Rußischer Arzt, da das Volk der sauren Suppen schon von Jugend auf gewohnt ist. Die Lazarete werdens bald den Pulvern, Essenzen, Dekokten 2c. vorziehen.

Will man die Suppenzwiebacke noch krautreicher, schmackhafter und säurer haben, so nimmt man lauter Gerstenmehl, und weicht getrocknete saure Kräuter in Biereßig, und noch besser, in Weineßig, und backt sie damit.

Zu allen diesen Zwiebacken werden zugleich Zwiebel, entweder gleich in der Säuerung, oder im Knäten des Teiges gethan. Hier kommen auch gestoßener Kümmel, Wacholderbeeren und etwas Pfeffer zu.

Bei dem Kraut, welches zu Suppenzwieback bestimmt ist, liegt nichts daran, daß es im Trocknen wie ein Kuchen zusamm trocknet: daher kan man selbiges abgebrüheth zum Säuren klein hacken, weil mans mit der sauren Suppe oder mit Eßig wieder aufweichet.

Wenn man auch diese Zwiebacke in Kartuse verpacken will, so zerstoß man sie zu einem gröblichsten Pulver. Damit sie in einen engern Raum gebracht werden können. Im Kochen verlangen sie keine Grüge, weil dieser ihre Stelle das Mehl vertritt. Aber auch eben darum schicken sie sich zum
E
Feld:

Feldgebrauch vorzüglich, weil man damit alle die Bestandtheile, welche die Suppe ausmachen sollen, außer Salz und Fleisch, in einer Massa beisam̃ hat.

Das deutsche Sauerkraut, oder der Scharfko hl.

Man macht ihn gleichfalls ohne Salz ein, und versieht ihn reichlich mit sauren Beeren oder Aepfeln, Rüm̃el, und auch Wacholderbeeren; und wenn er zum Feld- oder Schiffgebrauch bestimmt wird, so läßt man ihn auch stark säuren. Im Trocknen wird er gerade so als der gehackte Sauerko hl behandelt. Damit er schön und weiß bleibe, so stelle man den Rahmen ein paar Zoll hoch über die Oberfläche des Ofens, lege ihn dünne auf, und wende ihn öfters um. Bevor man ihn in Kartuse verpacket, so befeuchte man ihn so viel mit Essig, daß er zähe werde, und im Verpacken nicht breche. Man mische nun auch trockne Zwiebel, gestoßenen Rüm̃el, Wacholderbeeren, und etwas Pfeffer darunter. Beim Kommißgute richte man sich nach dem Geschmack und Preis. Man koche ihn, wie den rohen, ein jeder Koch nach seiner Art. Auf dem Schiffe aber, und im Felde, wozu er auch säurer gemacht wird, kocht man ihn, um sich die Säure besser zu Nuße zu machen, lieber mit Mehl oder Grütze, und einer langen Suppe.

Der gebähnte Sauerko hl.

Dieser wird auf verschiedene Weise gebähnet. In Rußland heizen sie den Backofen, belegen den

den Boden mit Holz, stopfen den Ofen voll mit in die Länge einmahl gespaltenen Kohlköpfen, und lassen ihn so in seinem eigenen Saft braten. Nachdem nehmen sie ihn heraus, packen ihn in das Kohlgeschirr fest ein, und setzen ihn zum Säuren in eine kalte Kammer weg. Dies ist die beste Art, den Kohl zu bähnen. Nur zum Austrocknen muß man ihn ein paar Wochen in einer mäßig warmen Stube säuren lassen, damit er säuer werde.

In Lievland wird der Kohl in halben Köpfen mit Wasser abgebrühet, und wenn er abgekühlet worden, so packt man ihn in das Kohlgeschirr fest ein, und setzt ihn gleichfalls in eine kalte Kammer zum Säuren hin. Die deutschen Einwohner lassen ihn in der Stube sauer werden.

In Finnland brühet ihn der Bauer so wie hier mit Wasser ab. Aber an statt des Kohlgeschirres gräbt er in seinen Kohlgarten in einer Rinde etwann von drei Fuß im Durchschnitte aufrecht stehende Bretter, in der Gestalt eines hohen Fasses ein, stampfet den abgekühlten Kohl fest hinein, und wenn er des Winters davon kochen will, so hauet er je mit dem Beile so viel ab, als er braucht.

Will man diesen Kohl trocknen, so zerblättert man ihn, oder man zerschneidet ihn gröblich. Und endlich behandelt man ihn eben so, als beim gehackten und Scharfkohl gesagt worden ist. Mancher ziehet ihn diesen im Geschmacke vor.

Auch giebt dieser Kohl gute Suppenzwiebacke, besonders der auf Russische Art gesäuert worden ist.

Ich habe nun auch Distel und Wegbreit bähnen lassen, kan aber noch nicht wissen, was daraus werden wird. Sie sind unzerschnitten gelassen worden, damit würde man die Suppenzwiebacken am leichtesten machen.

Die ungesäuerten Zugemüse.

Es können alle mögliche Gewächse getrocknet werden. Nur mit Gurken und Rettisen hat es noch nicht gelingen wollen. Ich will indessen nur die Trocknung von denjenigen beschreiben, welche es vorzüglich verdienen, vorher aber die wichtige Regel geben: Alle Gewächse, die im Trocknen nicht braun werden, sondern weiß bleiben sollen, die müssen nicht zum Welken kommen, sondern schnell auf den bereits heißen Ofen gebracht werden; und eben so müssen alle, die abgebrühet worden sind, gleich zu trocknen anfangen, damit sie nicht faulen können.

Der Bluhmkohl. Man reißet die Aeste von der Staude ab, und spaltet den Stiel ein oder mehrmal, nachdem er dick ist. Die Strünke selber, so weit sie zahrt sind, schälet man ab, und schneidet sie quer durch in Stücken. Alles zusam brühet man wol ab, und bringtes zu Rahme, welcher nicht unmittelbar auf dem Ofen anliegen darf. Der Ofen muß schon so heiß sein, daß das Gewächs nicht zum Welken, noch zum Faulen komme, sondern sogleich zu trocknen anfangen. (Künftig werd ichs auch mit ganzen Stauden versuchen.)

Die Bluhme wird im Trocknen bräunlicht, im Kochen aber wieder weiß. Man läßt ihn an einem
feuchts

feuchten Orte zähe werden, bevor man ihn in Kartuse verpacket, und wenn dies geschehen, so legt man den Kartus auf den Ofen, um ihn wieder trocknen werden zu lassen.

Wenn man ihn kochen will, so brüheth man ihn zuvor mit ganz heißem Wasser ab, biß er wieder weiß wird, und die braune Suppe gießt man weg. Läßt man ihn mit der Suppe so lange stehen, biß er kalt wird, so läßt er sich nicht mehr recht weich kochen. So anschnlich sieht das Gericht freilich nicht aus, als wenn der Blumenkohl frisch ist; allein wenn er gut gekochet wird, so giebt er jenem an Geschmack und Zähre nicht so viel nach, als man denken mögte. Zu Schiff, und im Felde wird er trefflich schmecken.

Der Brokoli. Dieser scheint nach seiner Gestalt ein sich in dem Kirchenstaate verbesserter Braunkohl zu sein. Braunkohl, Bronkohl, Brozkohl, biß endlich Brokoli hervorgekommen sein mag. Es ist ein fürtreffliches Kohlgewächs, wenn man es zu brauchen weiß, und schade, daß er noch so wenig im Gebrauch ist. Man köpfet ihn, und isset das Mark, nachdem treibt er die Menge Sprossen, die man in Suppen legt, oder als kalten Spargelsalat isset. Er treibt sie auch noch im Keller. Von diesem wird getrocknet das Mark im Scheiben zerschnitten, und die Sprossen. Beide werden nicht abgebrüheth, aber, wie der Blumenkohl, sogleich auf den heißen Ofen gebracht, damit er schnell trocknen könne. Man läßt ihn auch zum Verpacken etwas feucht und zähe werden, und trocknet darauf den

Kartus wieder. Dieser Kohl wird vor dem Kochen nicht abgebrühet, oder blanchiret, wie es die Köche nennen, weil es ihm den besten Geschmack raubet.

Kaulrabi. Vielleicht von caulis est rapa so genannt. Man nimmt nur den grünlichten und zarten Theil davon, und schneidet ihn würflicht. Und so auch

Kohlrüben. (Diese sind die ungeschickt, und nach der gemeinen Gärtnersprache so genannten Kaulrabi unter der Erden.) Würflich geschnitten, abgebrühet und getrocknet. Vorm Kochen werden sie beide nicht erst abgebrühet, sondern nur mit warmen Wasser abgewaschen, und dann gleich zu Feuer gebracht.

Weiß- Grün- und Gelber Savoyer- und Federkohl. Brüh ihn ab, zerschneide ihn gröblich, und bring ihn zu Rahme. Wenn er trocken ist, so bringt man ihn auf so lang an einen feuchten Ort, damit er sich entlasse, und im Verpacken streuet man etwas gepulverte Muskatblüthe und Pfeffer dazwischen, und thut auch trockne Zwiebeln dazu. Nachdem wird der Kartus wieder getrocknet, bevor man ihn an seinen Verwahrungsort hinbringt.

Dies ist mit einer von den besten getrockneten Artickeln. Der Kohl behält seinen natürlichen Geschmack, und übertrifft den frischen, der gegen das Frühjahr zu aus dem Keller genommen wird. Man kochet ihn im Uebrigen wie den frischen, und
es

es ist unnöthig ihn vorher abzubrühen. Man setz ihn aber mit kochendem Wasser zu Feuer: denn wenn er in kaltem Wasser aufgeweicht wird, so wird er zähe wie Bast, und quillet nicht mehr auf, man koch ihn wie man wolle; so weich er wird, wenn man ihn gleich mit heißem Wasser zu Feuer setzet.

Kohlpflanzen von allen Kohlgattungen.

Der Braunkohl. Man sagt er seie süßer, wenn er erst im Herbst einen und den anderen Nachtfrost ausgestanden habe. Man streife die Blätter von den Stengeln ab, und schneide das Mark von den Strünken in Scheiben, und trockne ihn auf Rahmen in einer heißen Stube, oder auf dem Ofen. Man setz ihn weg, um sich zu entlassen, verpack ihn in Kartuse, und trockne die wieder.

Ihn vor dem Trocknen, wie den Weißkohl, abzubrühen, und ihn damit zum geschwinderen Gar kochen zu bereiten, das habe noch nicht versucht; Es muß aber damit eben so gut angehen. Dieser wird vor dem Kochen mit süßheißem Wasser abgebrühet; gieß die blaue Suppe weg. Man siehet da mit Vergnügen, wie frisch er aus seinem gepreßten und trockenen Zustande wieder hervor kommt.

Wer Braunkohl pflanzet, der sehe immer zu, daß er eine schöne braune und krause Gattung haben möge.

Zwei Vortheile bey dem Braunkohlpflanzen muß ich hier anzeigen: Der erste ist, daß man, wenn

er halb gewachsen ist, das Herz aus- und die Blätter abbreche. Mann veranlasset ihn damit, allenthalben Sprossen auszutreiben, und damit, wie ein Busch zu wachsen. Die Sprossen übertreffen die großen Blätter, die er sonst machet, an Güte weit. Der zweite: wenn man die Kohlpflanzen zu versehen pflaget, so säe man wieder Braunkohl, und laß die Pflanzen unversehrt stehen. Dieser ist besonders zahrt. In den Ländern, wo man noch die wilde Wirthschaft treibet, und, um künftig 5 bis 6 Meilen weit sein Holz herholen zu müssen, sein eigenes zur Düngung verbrennet, da kann man diese Pflanzen auf gebranntes Land, Küttis und Rödung, säen. Aller Kohl wird drauf süßer und schmackhafter, und besonders rath ichs mit Blumkohl und Brokoli zu versuchen. Wenigstens hat man da weniger Ungeziefer zu befürchten. Nur den Hasen muß ein Zaun abhalten.

Rüben, Petersilien, Porckanen, Pastinack, Zucker-Zaber und Skorzonerwurcz, die werden stark abgebrühct, theils in Würfel, theils in Scheiben zerschnitten, und schnell auf den heißen Ofen gebracht. Mann verpacket sie unentlassen in Kartuse;

Diese werden, wenn sie gekocht werden sollen, nicht abgebrühct, sondern nur mit warmen Wasser abgewaschen, und dann gleich mit ganz heißem zu Feuer gebracht.

Saurampfer, Spinat, Portulackblätter, Melten, Endivien, Zichorien, Löffelkraut, Bachbungen, Dragun, Basilien, Distel, Rha-
pon:

pontikblätter, Lactuk, und andere fette Kräuter sind schwer so zu trocknen, daß sie durchaus ihre Farbe behalten. Brüheth man sie zuvor ab, so kleben sie in Klumpen zusamm. Am besten macht mans, wenn man sie nicht mühsam Blatt vor Blatt neben einander, zu Trocknen hinlegen will, daß man sie zerschneidet, und auf Rahmen in einer heißen Stube nicht gar zu dick auf einander hinstreuet; Oder man zerschneidet und trocknet sie auf dem Ofen.

Junge Betenblätter, Mangolt und insonderheit **Körsel, Petersilien** und **Sellerieblätter, Brunnkress, Senftraut, Beifuß, Pimpernell, Dill, Borretsch, Weintrauten, junge Nesseln, Wegbreit, Giersch, Bocksbart, Senfblüte Holz und Schnittlauch,** und dergleichen magerere Kräuter, kann man theils abgebrüheth und klein zerhackt, theils aber roh, zerschnitten oder ganz, die abgebrühten auf den Ofen, in schnelle Hitze, und die andern in der heißen Stube, zu Rahme bringen. Sie trocknen auch in recht heißem Sonnenscheine gut.

Man bringt sie eben so wie die vorigen an einen feuchten Ort, da sie sich entlassen, verpackt sie, und trocknet die Kartuse wider.

Man verpacket jede Gattung von diesen Suppenkräutern besonders. Man kann aber auch verschiedene untereinander mischen, und verpacken, um zur See, im Felde, und auf der Reise alles schon beisamm zu haben, was zu einer Grünkrautsuppe gehöret.

Kommissgut für die Schiffe kann in Zwiebacke verbacket werden, so als oben von den sauren Suppen gesagt worden ist. Z. B. zu einer Antiskorbutischen Suppe: Löffelkraut, Bachbungen, Senfkraut, Betenblätter, Mangolt, Distel, Schnittlauch, oder wie sie die Aerzte verordnen wollen.

Von dem Gebrauche dieser angezeigten Kräuter noch insonderheit ein paar Worte zu sagen, so braucht man sie eben so, als man sie frisch zu brauchen pfleget, nämlich: Man stuft den Saurampfer, den Spinat, die Melten, die Distel, (so wie Spinat schmeckt,) die Rapontikblätter, den Mangolt, die jungen Nessel, Wegbreit, (so wie Kohl pflanzen schmeckt,) Giersch, (der mit einer besonders schönen hochgrünen Farbe erscheinet,) Bocksbart, und Senfblüte. Mann legt in Suppen die Portulakblätter, Endivien, Zichorien, Löffelkraut, Bachbungen, Dragum, Basilien, Laktuk, Betenblätter, Brunnkress, Senfkraut, Pimpernel, (nicht Pimpinella, sondern Sanguisorba) Dill, Borretsch, Holz- und Schnittlauch, nebst denen, die man zu stufen pfleget.

Weiter will ich von dem Gebrauche dieser Kräuter nichts erwähnen. Ich habe dies schon nicht gerne gethan, da ich vor anderthalb Jahren noch keine Wassersuppe habe kochen können, und mich nun wider meine Neigung um die Art, wie die getrockneten Gewächse auch gebraucht werden können, habe bekümmern müssen. Geschickte Köche, die ersten Wolthäter unseres Lebens, die wird schon ihre eigene Einsicht zu dem besten Gebrauche dieses trockenen Küchengartens hinzuführen im
Stanz

Stande sein. Alles, was ich von der Küche gesaget habe, und noch werde sagen müssen, das ist eigentlich nur für diejenigen gemeinet, welche die Grundsätze der Kochkunst nicht inne haben, und sich daher nicht selbst helfen können.

Noch Eines von den jungen Messeln. Dieses Kraut verdienet auch darum getrocknet zu werden, weil man es frisch und zahrt kaum 8 Tage zu haben pfleget. Man wäscht sie, brühet sie ab, zerhacket sie wohl und trocknet sie schnell. Nur wollen sie etwas länger kochen. Vielleicht ist es besser, sie zerschnitten und unabgebrühet zu kochen.

Junge Betenwurzeln mit Stengel und Blat. Unabgebrühet zerhackt getrocknet, schmeckt gestuft ohngefehr wie Türksche Bohnen. Man muß sie aber vor dem Kochen gut abbrühen, damit der Betengeschmack davon gehe. Man säet darum die Beten deichte, und braucht diejenigen dazu, die man ausziehet, um den übrigen Luft zu machen, die bis an den Herbst stehen bleiben sollen, da man auf diejenigen sieht, welche schon roth sind.

Dies Gericht ist sich sehr gut, und ist mit seiner natürlichen Süßigkeit so nahelhaft als antiskorbutisch. Ich empfehl es besonders: zumahl die Beten leicht in Menge zu bauen sind.

Der Spargel. Man nimmt nur die Spitze eines halben oder ganzen Fingers lang, und bringt ihn schnell zu Rahme auf den Ofen.

Welches besser sei, ihn abgebrühet oder unabgebrühet zu trocknen, das kann ich ist noch nicht sagen

sagen. Ich ließ ihn unabgebrühet getrocknet stufen und in Suppen kochen und er ward mit Geschmack gegessen. Man brühet ihn aber zuvor mit ganz heißem Wasser ab, und gießt die Suppe weg.

Die grünen Spizen von halb ausgewachsenen Spargeln, die man nicht mehr zu stechen pfleget, schicken sich gut in die Suppe. In vielen Provinzen von Rußland, in einem Theile von Polen, in der Moldau, und anderwärts, wächst der Spargel wild, und soll nicht schlechter als unser zahmer sein. Da wird sichs besser trocknen lassen, als bei uns, da er mühesam gebauet werden muß.

Man setzet ihn an einen feuchten Ort hin, um sich zu entlassen, und verfähret damit, wie mit andern Artickeln. Im verpacken streue man etwas Pfeffer dazwischen.

Die Zuckererbschoten. Bissher hat man sie ganz jung genommen, und aufgequollen getrocknet. Man nehme sie lieber halbwachsen, nämlich eben so, als man sie frisch zu kochen pfleget. Quellet sie nicht auf, weil sie sonst schwerer weich zu kochen sind. Da aber die Schale von der Ausdünstung der Körner, wenn sie nicht Luft hat, und sauer wird, angegriffen und braun wird, und die Schoten weit geschwinder trocknen als die Körner, so nehme man diese heraus, und trockne sie auf einem Rahmen in der heißen Stube, die Schoten aber auf dem Ofen. Im verpacken können sie beide wieder zusammen gebracht werden.

Man

Man darf sie aber nicht vest verpacken, weil sie sonst die grüne Farbe verlieren.

Wenn man sie kochen will, so müssen sie zuvor mit ganz heißem Wasser wol abgebrühet werden.

Kein Artickel ist mir den vorigen Sommer säurer geworden, als dieser. Ich habe noch ganze Päckle von den mißlungenenen übrig. Die Güte, die ich nun von diesen Erbschoten fordere, ist, daß sie als über halb reif sammt ihren Körnern schön grün sein, und uneingeweichet in einer Stunde weich kochen.

Zuckererbskörner. Wie gesagt, so trocknet man sie unabgebrühet nur auf dem Rahmen in der heißen Stube, oder auch auf einem mäßig warmen Ofen. Abgebrühet getrocknet, werden sie grüner, aber auch härter zu kochen.

Türkische und Wälsche junge Bohnen. Unabgebrühet zerschneide man sie nach der Länge mitten durch in zwei Theile, oder, damit sie schneller trocknen, schräg in kleine Stücke. Auch die darf man nicht vest verpacken, da sie sonst blaß werden. Besonders die Wälschen müssen vorm Kochen gut abgebrühet werden.

Beide müssen nicht im mindesten welk werden, sondern auf dem Ofen schnell trocknen, wo sie ihre Farbe behalten sollen. Aber der Rahm muß ein paar fingerbreit über dem Ofen erhoben werden, daß sie nicht anbrennen.

Halbreife Körner von Türkischen und Wälschen Bohnen. Die Wälsche ist die große breite, welche der Saubohne ähnlich ist.

Wer

Wer Türkische Bohnen nicht erst spät im Jahre zu genießen anfangen will, der ziehe die Pflanzen im Mistbette, um sie im halben Mai versehen zu können. Die Pflanzen mögen so groß sein, daß sie schon spannen lange Ranken haben. Beide werden wie die Erbskörner getrocknet.

Erbsen, Linsen und Bohnen. Man kochet sie zu einem Mus. Wenn sich dieses zu Boden gesetzt hat, daß das Wasser klar oben schwimmt, so gießt man dieses ab, und legt es vermittelst einer Serviette in ein Sieb auf so lange, bis das Wasser so weit abgelassen ist, daß es auf den Ofen zu Rahme gebracht werden kan. Mit dem abgegossenen klaren, samt demjenigen, was durchs Sieb gelassen ist, kochet man Petersilien, Sellerie und Galgant bis zum Brei. Diesen treibet man durch einen Durchschlag, legt etwas gestoßener Muskatblüte und Pfeffer dazu, vermenget ihn mit dem noch nicht ganz trockenen Mus und läßt sie nun beide zusammen trocknen. Man stößt es gröblich, und mischet, wenn man es zur See gebraucht, beliebige Gewürze bei, als: Petersilien und Sellerieblätter, Dragun, Sever, Basilien, Weisfuß, Borretsch, was man hat, und will.

Um die Erbsen, Linsen und Bohnen zu aller Jahreszeit haben, und sie mit sich führen zu können, sieht jeder, daß sie des Trocknens nicht bedürfen. Man kann es aber thun, um ihr Gewicht zu vermindern, sie in einen engeren Raum zu bringen, um das Gericht in einer viertelstunde fertig zu haben, und um zu Schiffe nicht durch das lan-

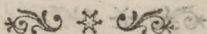
ge Kochen, welches diese Früchte sonst erfordern, so viel süßen Wassers verschwenden zu müssen.

Tardoffel und Erdäpfel. Die werden so weit gar gekochet, daß sie sich abschälen lassen, und zu einem Muse zerrieben. Dieses bringt man zu Rahme, und wenn es trocken, so zerstoßst mans zu einem gröblichen Pulver, daß es wie eine Grütze wird. Man kann den Kuchen auch nur bloß in Stücke zerbrechen, nach dem es am bequemsten zum Verpacken sein wird.

Da die Haut der Tardoffel, wenn sie gebraten gut mit zu essen ist, so kann man das Romiggut nur allein wol abgewaschen, im Ofen braten, und sie darauf trocknen. Da sich beide diese Früchte den Sommer nicht halten, und daher zu eben der zeit, da die Armuth am wenigsten Brod zu haben pfleget, in der Noth nicht zu hülfe kommen können, so ist dieser getrocknete Artikel mit einer der beträchtlichsten.

Die Erdäpfel (Tubera) haben dies voraus, daß, wenn man sie Einmal irgend wohin pflanzet, sie sich immer selbst weiter fortpflanzen, und also wild wachsen, wenn man weiter nichts dazu beiträget, als daß man sie des Jahrs Einmal bezpflüge: dies kann man im Frühling thun, und damit zu gleich ähren, so sind beide Arbeiten Eins. Man hat Ursache, den Bau dieser Frucht vorzüglich auszubreiten, da er der Menschenhände so wenig bedarf.

Der Kürbiß wird gar gekocht, zerrieben und wie die Tardoffel getrocknet. Man zerbricht den
Kuchen



Ruchen in Stücker, setzt diese Weg, um sich zu entlassen, und verpackt sie in Kartuse, welche man wieder zum Trocknen an den Ofen bringt. Vor dem Kochen wird er abgebrühet, wol zerrieben, mit Milch und Butter gekocht, und mit Pfeffer angerichtet; Er quillt im Kochen bis zur Verwundung wieder auf, und behält seinen natürlichen Geschmack mit der Süßigkeit. Eben auf diese Weise wird auch Aepfelnuß getrocknet. Von Weinsauern wirds am besten. Man kochet es mit Wasser und Wein, und richtet es mit Zimmet und Zucker an.

Unreife Stachelbeeren. Die Reifen kan man nicht brauchen, weil die Haut und die Samen zu hart sind.

Man kocht sie, bis sie plazen, und dies thun sie bald. Man zerdrückt sie zu einem Mus, rührt etwas Gerstenmehl darein, und trocknet sie auf dem Ofen, dann stößt man sie zu Pulver. Man trocknet sie auch ganz in Sieben im Backofen wenn das Brod ausgenommen worden ist. Und eben so mit

Zimbeeren. Man kocht sie beide mit Wasser und Wein, und richtet sie mit Zimmet, Zucker und Zwiebacken an. Auch macht man von beiden eine schöne Brühe zu Braten.

Die Gartendistel, (cardon) Italienischen Senchel (Finochi), den Dänischen Kobl (Borecole), und den Murcianischen Kobl (Coves Murcianus), habe nicht habhaft werden können, um die Versuche damit zu machen.

Daß von der Artischocke in Holland der Boden getrocknet werde, ist bekannt. Ich habe diese
im

im vorigen Jahre zu bauen vergessen; aber ich schließe, daß man die Bdden erst abquellen und darauf zum schnellen Trocknen auf den Ofen zu Rahme bringen müsse. Auch wird man sie auf die Art ganz trocknen können. Wie viel Artickel werden sich aber nicht noch finden? Zum Untersichte genug an diesen.

Die Salate.

Es gehöret mit zu den Gesundheitsregeln, keinen Braten ohne Salat zu essen: Denn das Kraut und der Essig lösen das Fett auf, und verbessern damit den Speisefast. Viele sind so große Liebhaber vom Salat, daß sie, wie meine Landsleute die Franken, und meine Nachbarn die Schwaben, und ich, nicht den Salat um des Bratens, sondern den Braten um des Salates willen essen, und daher wenig von der Kolik wissen. Aber wie wol muß nicht ein Salat im Felde, und noch mehr, zur See thun, zur See auf der Reise nach Indien ic. Wir wollen ihn in Klassen theilen:

1. Man quillt mit so viel südheißem Wasser auf, als sich ganz hinein ziehet, läßt kalt werden, und richtet mit Del, Essig, Salz und Pfeffer zu

Den gehackten Sauerkohl, den Scharfs Kohl, den gebähnten Kohl, und die sauren Betenwurzeln.

2. Man brüheth ab, gießt die Suppe weg, läßt kalt werden, und richtet mit Del, Eßig, Salz und Pfeffer zu

Den geschnittenen Kohlsalat, den man gleich, sobald er geschnitten worden ist, ohne ihm Zeit zum Welken zu geben, zu Rahme bringt, und wenn er sich entlassen, mit wenig Pfeffer in Kartuse verpacket.

Die Portulackblätter, Löffelkraut, Bachbungen, Brunnkress, Laktuk, Spargel, Wildhopsenschößlinge, Selleriewurzel mit den Herzblättern, Endivien, Brokolisprossen, Zichorien &c. Man kan sie auch untereinander vermischt zurichten.

3. Man kochet gelinde über Kohlen, wol zuge deckt mit Eßig und Butter, oder mit Eßig und Speckwürfeln

Den geschnittenen Kohlsalat vom weißen grünen und gelben Savoyer- und Federkohl, Portulackblätter, Löffelkraut, Bachbungen, Brunnkress, Laktuk, Wildhopsenschößlinge, Endivien, Zichorien &c. Auch von diesen kan man verschiedene untereinander mischen.

4. Man quillt mit kaltem Wasser auf den Rettig, der in Scheiben zerschnitten schnell getrocknet, und gepulvert worden ist, und richtet ihn mit Del, Eßig, Salz und Pfeffer zu. Für die, welche keine Zähne mehr haben, und doch den Magen stärken wol

wollen, ist's ein erwünschter Salat. Dieser Rettig behält seine ganze Schärfe: Eben darum muß er im Herbst getrocknet werden, bevor er nach dem Keller gebracht worden. Man muß zu den Kartusen Wachspapier nehmen, damit keine Feuchtigkeit zustossen könne, die sein flüchtiges Salz auflöst. Am besten aber wird er in Bouteillen gehalten. Der unten vorkommende Meerrettig giebt auf eben die Art zur See einen guten antiskorbutischen Salat ab.

5. Man weicht mit Essig und Wasser auf, die eingemachten und getrockneten Salate, thut etwas Salz dazu, und isset sie gleich so, oder gießt Del dazu, als:

Den Samen von Rockambol, oder Schlangennoblauch, Schalotten, (*Cepa ascalonica*, vel *Sterilis*) Porro, Zwiebel, Klettenstengel, unreife Stachelbeeren, unreife Indianischpfefferschoten, Bilzen, unreife Melonen und Kürbiß, und was man noch von dergleichen eingemachten Salaten haben, oder noch ersinnen mag. Sie quellen grösstentheils so vollkommen wieder auf, als wenn sie nie getrocknet gewesen wären, und haben ihren Geschmack behalten. Die eingemachten Zwiebeln insonderheit, die man in Menge haben kan, werden einen recht erwünschten Schiff- und Feldsalat abgeben. Die Schalotten sind zwar zärter, aber auch kostbarer.

Weil das Einmachen selbst was allgemein bekanntes ist, so will ich nur sagen, wie ich z. B. die Zwiebel und Schalotten einzumachen pflege.

Die Zwiebel schäle ab, und zerschneide sie quer durch in Scheiben, die Schalotten aber nimm unabgeschält und ganz. Beide leg in recht starkes Salzwasser, jene laß 24, und diese 48 Stunden darinn liegen. Nun erst werden die Schalotten abgeschälet, nachdem sie das Salzwasser losgebeizet hat. Beide werden in frischem Wasser wol abgespült, daß das Salz größten Theils wieder herausgehe. Gieß über die Zwiebel, weil sie in Scheiben zerschnitten sind, nur Einmal, über die Schalotten aber, weil sie ganz sind, dreimal süßheißem Essig, laß sie damit so lange stehen, bis der Essig laulich geworden ist. Endlich thue die Zwiebel und die Schalotten in ein Zuckerglas, oder einen glasuren Topf dazwischen aber Lorbeerblätter, Kardamomen, Nelken, englisch Gewürz, ganzen Pfeffer, Dragun, und was man sonst noch will, gieß denselben Essig darüber, und setze sie weg. Wenn sie gut sind, so bringt man sie zu Rahme auf den Ofen, und sind sie trocken worden, so besprühet man sie mit Essig, daß sie schmeidig werden, und sich in Kartuse verpacken lassen.

6. Man braucht auch Muse zum Salat, und da giebt was recht schön säulerliches ab, was unter den Gemüsen von den unreifen Stachelbeeren und dem Apfelmus gesagt worden ist. Unter wärmern Himmelsstrichen kan man auch Quitten-Birn und andere Muse haben.

Die

Die Gewürze.

Vielleicht ist meine allgemeine Kräutertrocknung so glücklich, daß sie viele einheimische Kräuter und Wurzeln als Gewürze einführet. Das hat man schon lange gewünscht. Man glaubt, sie seien unserer Natur zuträglicher. Dies, und wie weit sie auch dem Staate zuträglich sein, oder nicht, unentschieden, so will ich gegenwärtig nur zeigen, welche Gewürzkräuter besser getrocknet werden sollen, als, im Gauzen betrachtet, bisher geschehen ist: denn hin und wieder kan eine geschickte Hausfrau, oder Koch es recht gut machen; und dann will ich noch verschiedene anzeigen, die meines Wissens neu sind. Ich sage, meines Wissens: den erst nun, da ich mit diesen Dingen umgehe, erfahr ich, was hier und da schon nicht mehr was neues ist. Man wird hier sehen, was mir noch neu ist, und ich hoffe, daß selbiges die Freunde des Publikums bekannt machen werden.

Morgeln sind was Altes, werden aber auf dem Ofen viel schwächhaster, als sie bisher in der Luft geworden sind. Auch hab ich nun schon erfahren, daß sie sich in Kartusen besser erhalten. Man setzt sie weg, um sich zu entlassen, bevor sie darein verpackt werden, und streuet etwas Pfeffer darunter. Sie vor dem Trocknen abzubrühen, habe noch nicht versucht.

Beifuß. Ist auch alt; aber ich habe sie ehedem nur in Büscheln in der Luft trocknen sehen.

Man nehme die zarten unaufgeblühten Aehren, säubere sie von den kleinen spitzigen Blättern, die dazwischen stehen, trockne sie auf dem Ofen, und verpacke sie. Vielleicht trocknen sie und die Morgeln auch in heißem Sonnenscheine gut.

Merretzig, wird in Rußland schon lange getrocknet. Ich schneide ihn im Herbst, und Frühjahr in die Quere in Scheiben, und nach der Länge, wie es kommt, ganz dünne, und laß ihn schleunig trocken werden. Hierauf wird er gepulvert, und durch ein ganz feines Hahrsieb geschlagen. Man muß ihn aber in Wachspapier verpacken, daß die Feuchtigkeit sein flüchtiges Salz nicht auflöse; Oder noch besser in Bouteillen. Auch der Hausmann kan sich des Frühjahrs auf den Sommer damit versehen, weil der frische alsdann keine Kräfte hat; Dieser getrocknete aber hat sie immer. Es ist vortheilhaft, daß man auch die dünnsten Fäserchen dazu brauchen kan. Will man ihn mit Essig anmachen, so quelle man ihn erst mit kaltem Wasser auf, so bekommt er seine Stärke den Augenblick.

Zuckerrurzel, welches auch alt, wird eben auf die Art behandelt; Nur mit dem Unterscheide, daß man sie, um die Haut abziehen zu können, zuvor etwas abbrühe, und dann so braucht diese kein Wachspapier. Diese Wurzel ist schwer zu pflanzen, indem der Saame so hart keimet, daß ein Theil davon erst im andern Jahre aufkommt, wie ich dies Jahr in meinem Garten wahrnehme.

Pims

Pimpernellblätter, Dill, Dragun, Basilien, Petersilien, und Sellerieblätter, und Borretsch, sind immer getrocknet worden. Ihr Trocknen ist oben bei den Gemüßkräutern angezeigt worden.

Die Zwiebel, ist das allgemeinste Gewürz, so daß sie zu den allermeisten Speisen gebraucht zu werden pfleget: sie machet daher im Frühjahr den Köchen Sorge, wenn noch kein Zwiebelkraut zu haben ist. Auf Reisen fällt es das mit noch schwerer: denn im Winter versfrieret sie, und im Frühjahr verdorret sie. Legt man sie nach der Länge zerschnitten zu trocknen, so werden sie in einigen Tagen nicht trocken; Allein wieder so geschwind, als irgend ein Gewächs trocknen mag, wenn sie die Quere durch in Scheiben zerschnitten werden. Man laß sie nicht zum Welken kommen, sondern trockne sie schleunig. Eben so

Die Schalotten, Porro, Zollauch, und Schnittlauch. Beide letzteren werden klein zerschnitten, und schleunig getrocknet. Man hat die eben zu der Zeit, wenn die Sonne am heißesten scheint, und können daher im Sonnenschein getrocknet werden. Mit dem Verpacken verfährt man so, wie schon bei andern Gewächsen gesagt worden. Eben so die Weinraure, die man mit Butterbrodt zu essen pfleget.

Erdaäpfel, deren Trocknung ist schon unter der Klasse der Zugemüße angezeigt worden. Hier wird nur noch erinnert, daß sie wegen ihres gewürzhaften Geschmacks auch als ein Gewürz zu den Speisen gethan werden können.

Die grünen Spizen von halb ausgewachsenen Spargeln, sind oben bei dem Spargel schon erinnert worden, und schicken sich auch zum Gewürz.

Die unreifen Schoten vom Indianischen Pfeffer. Man schneidet sie quer durch in Scheiben, und trocknet sie schnell auf dem Ofen. Sie können zu den Ragouts gebraucht werden.

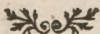
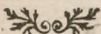
Rokambol, oder Schlangenknolauch. Das ist der Knoblauch mit dem Samen. Er ist viel gelinder und angenehmer als der eigentliche Knoblauch. So wie er in ungesunder Luft, und bei ansteckenden Krankheiten ein gutes Präservativ ist, und besonders im Felde, noch mehr aber zur See, gute Dienste thut, so wird er auch mit Nutzen bei denjenigen Braten gebraucht, welche unverdaulich sind, gern aufstoßen, oder Kolik verursachen, als: bei Schaf-, Gänß- und Entenbraten. Wer sich einmal daran gewöhnet hat, der findet auch Geschmack daran.

Man schneidet ihn quer durch in Scheiben, trocknet ihn schnell, und pülvert ihn. Man kan ihn auf der Plat de menage in einem Glase halten,

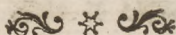
halten, damit sich seiner nur der Liebhaber bedienen könne.

Hierzu können noch kommen: Quendel, Zitronschalen, Wacholderbeeren, Hollunderblüth, gepulvert; Und was andere noch wissen mögen.

Noch muß ich anmerken, daß man die getrockneten Kräuter und Wurzeln, statt sie zum Entlassen wegzusetzen, auch mit so viel Wasser anfeuchten könne, daß sie zum Verpacken beugsam werden: wenn die Kartuse nur gleich wieder gut getrocknet werden.



Von der Trocknung allerlei nahrhafter wilder Kräuter, einiger nahrhaften Gattungen Gartenunkrautes, derjenigen zahmen Kräuter, welche man des Sommers als unnützwegzuwerfen, und des Krautes, welches man vom Wurzelwerke abzuschneiden pfleget, und der schlechten grünen Kohlblätter, für Vieh und Gabel, muß, da es dieses Jahr noch, besonders der Armuth, Nutzen schaffen kan, so viel voraus sagen, daß man die Hitze des Backofens nie verlohren gehen lassen, sondern ihn, so bald das Brod herausgenommen worden, allezeit mit dergleichen Kräutern anfüllen möge. Man trocknet sie auch an der Sonne, und vollens im Backofen. Daß dergleichen Kräuter im Winter gut für das Vieh sein, ist bekannt, aber nicht jederman weiß dies,



daß man sie abgebrühet und mit wenig Mehl
vermengt zum Fasel Futter brauchen könne. Was
man spät im Herbst sammet, das stampfet man
in ein Geschirr ein und hält frisches Wasser dar-
über, damit es nicht gähren möge. Man
erspahret damit viel Korn.

Ende des Ersten Theils.



Zur Nachricht.

Künftiges Jahr, wills Gott, soll dieser Erste Theil mit den bis dahin gesammelten neuen Erfahrungen vermehrt, und zugleich mit dem Zweiten, wieder aufgelegt werden, welcher folgende Klassen von der allgemeinen Trocknung enthalten wird, als:

1) Die Trocknung und Verwahrung der Arzneikräuter, um selbige mehr und länger bei Kräften zu erhalten. Die Erfahrung mit den Küchenkräutern redt schon dafür.

2) Die Röstung der Kräutertheen, um selbigen nicht nur das Blehende, sondern auch den widerlichen wilden Geruch und Geschmack zu benehmen.

3) Die Verbesserung der lebendigen Kräuterbücher, um die Pflanzen mit ihrer Farbe und Gestalt vollkommen und lange kenntbar zu erhalten. Sie so schön vorzulegen, als die frischen sind, so viel erfordert der Zweck der lebendigen Kräuterbücher nicht, weil man sie nicht wie die Gemälde
zur

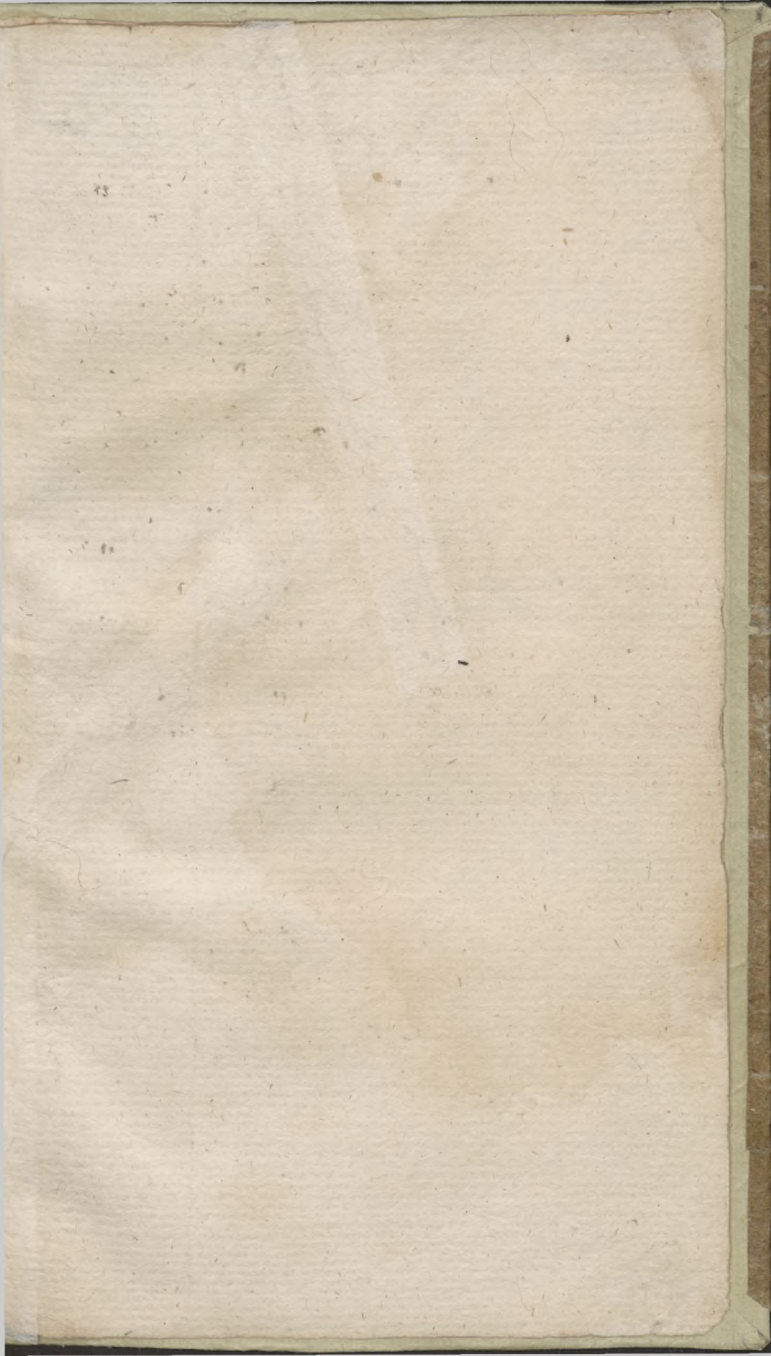
zur Zierde macht. Sie werden auf gedül-
tes und damit durchsichtig gemachtes Pa-
pier geklebet, so stark darauf gepresset, daß
sie zum Theil fast unfühlbar werden, und
mit Hausenblase und Lackfirniß überstrichen.
Man kan sie auf dem Rücken so wie von
forne sehen, und wenn dies mit einem ein-
fachen Vergrößerungs- oder nur mit einem
Brenn glase gegen das Fenster zu geschicht,
so scheinet es, als wenn die Pflanze nicht
gepresst, sondern in ihren freien Stande
wäre, und selbige wird damit noch kennt-
barer. Allein ob ich es mit einem guten
Lackfirniß, der zur Pflanze keine Feuchtig-
keit durchkommen läßt, noch biß dahin brin-
gen werde, daß die natürlichen Farben so
wol von der Blüte als dem Kraut unver-
gänglich sein, oder ob es endlich werde
heissen müssen, daß auch das bloße übrigge-
bliebene Geribbe die Pflanze kenntbarer
mache, als der beste Kupferstich, das wird
die Zeit bald lehren; Oder ich muß mich
nur damit begnügen, daß ich anderen den
Weg gezeiget habe, um das Werk zur Voll-
kommenheit zu bringen. Ich habe die Lieb-
haber bereits damit hierzu aufgefodert, daß
ich die Proben, so reif oder unreif selbige
gewesen sein mögen, an verschiedene Orte
hin

hin verschicket habe. Um das Wesentliche voraus zu sagen, so tränket man das dünneste und schlechteste Postpapier mit einem Oelfirniß, und überstreicht es, wenn es trocken worden ist, mit der Essenz von Mastix, oder einem anderen weißen Harze. Die Pflanze wird unter der Presse halb getrocknet, mit Hausenblase aufgeklebet, mit dieser und darauf mit einem Lackfirniß überzogen. Diejenigen Pflanzen, so im Trocknen gern schwarz oder braun werden, muß man, bevor sie unter die Presse kommen, durch heißes Wasser ziehen, oder gar etwas abbrühen. Die rothe Farbe der Blüte wird mit Vitriolgeist bestätigt, welcher darauf gebracht wird, bevor man sie mit dem Lackfirniß überziehet. Vielleicht thun Spiritus nitri und salis auch ihre Dienste.

Ein Anhang von Konzentrirung der sauren Beerensäfte und der Getränke, daß man zu Felde, zur See und auf der Reise davon die Quintessenz mit sich führen kan, welche weder Hitze noch Frost scheuet, und wovon man mit wenigem viel bei sich führet, nebst anderen gemeinnützigen Stücken, wird den Beschluß machen.

Eines muß ich für die zu Felde und zur See voraus sagen, da es mit zwei Worten gesaget werden kan, nämlich: daß man statt des Taschenbouillons, welches ohnehin kostbar und mühsam bereitet wird, und sich nicht lange hält, getrocknetes Rindfleisch brauchen könne. Man brät ein Stück Rindfleisch, so am wenigsten Fett hat, halb gar, läßt es kalt werden, schneidet es in dünne Scheiben, trocknet es in einem nicht zu heißen Ofen, oder auf dem Ofen, pülvert und verwahret es mit Beimischung etwas fein gestoßenen Pfeffers in Bouteillen. Die Suppe davon ist kräftig und schmackhaft. Dem Soldaten, der einmal viel das andermal wieder wenig hat, wird es zu statten kommen.





Exum D. L. L. L.

Pro: Haffg 1572

Supp. Haffg 1572

Ex L. bipartitum

L. bipartitum germ: et germ

L. 3 23. off. 1572

1642 A

