

44 Unterricht von der allgemeinen

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 Blät-
ter, je nachdem der Mann ist, der ihn
mit Geschmack essen soll. Wohlschme-
ckender und zarter wird er von gelben
und grünen Savoier (Wersinger) und
Federkohl. Im Sommer macht man
ihn auch von Kohlpflanzen. Man kan
diese in der Absicht im Frühlinge desto
reichlicher säen, so wird man, im Fall
sie

Kräuter- und Wurzeltröcknung. 45

sie nicht gut gedeien, auch überdem noch desto weniger Noth an Sackpflanzen haben. Auch kan man gegen den Herbst die leergewordenen Lactuck- und andere Beeten, 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 Kohlsaamen, Blumkohl, Broccoli, Savojer, gelben und grünen Federkohl und Weißkohl, unter einander und dicht säet, und die alle zusammen einmachtet.

Die gehackten sauren Betenwurzeln, die in Pohlen unter dem Nahmen Buraki im Gebrauche sind, und sehr gut schmecken. Imgleichen: Gehackte Betenwurzeln mit den Blättern, die auch eine ganz gute saure Suppe abgeben. Mit Rüben hab ichs auch versucht.

46 Unterricht von der allgemeinen

versucht. Die geben eine angenehme saure Suppe, besonders von den breiten süßen, die man auf gebranntem Lantide zu bauen pflaget; allein die werden durch das Trocknen zähe, und müssen daher wegbleiben. Mit Kaulrabi und Kohlruben habe ichs noch nicht versucht. Erstere werden vermuthlich gut schmecken, aber auch kostbar seyn; aus den letzteren wird schwerlich was Gutes heraus kommen, es sei denn für einen weniger feinen Geschmack, im Fall der Weißkohl mißrath. Doch kömmt es auf einen Versuch an. Meine besten sauren Krautsuppen sind grüner Savoyer oder Bersinger, 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 unterkommen mögen.

Säure

Kräuter- und Wurzelrocknung. 47

Säure die Gewächse alle ohne Salz ein, damit die Präparate weniger Feuch-
tigkeit an sich ziehen mögen; wie sie denn
auf die Art auch sonst schwächer werden.
Derjenige, der sie einstampfet, sieht dies zwar nicht gern, weil er
länger stampfen muß, bis Wasser kömmt,
und man muß ihn nicht zum Salz kom-
men lassen; Man muß das Gehackte
dennoch so lange stampfen, bis Wasser
kömmt. Streue reichlich Kummel dar-
auf und lege zugleich Kranigs- oder
Moosbeeren, (Rusisch, Kluckwoi)
(Lat. *vaccinia palustris*) oder Berbe-
rizen, zerschnittene wilde saure Aepfel-
oder Zitronenscheiben, auch wenn man
will, Wachholderbeeren 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,

48' Unterricht von der allgemeinen

braucht, dessen viel damit verbessern könne. Läßt man es sonst vierzehnen Tage in der Säuerung stehen, so kan es hier Ein Monat sein. Einen besondern, und für manchen ganz angenehmen Geschmack giebt es, wenn man die Zwiebel sogleich mit darunter hacket, und damit säuren läßet. Zum Kommissgut 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, 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 Garkochen ankommt, so koche man ihn zuvor mit
so

Kräuter- und Wurzelrocknung. 49

so wenig Koffent (Ruffisch Quas) als er nur gekochet werden kan, in einer wohl verzinnten Kasterole, oder besser, in einem irdenen Topf, halb gar.

Soll der Kohl noch angenehmer und noch säurer werden, so koche man ihn mit scharfem Eßig, und noch besser, Weins eßig, 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 Wachholderbeeren, gestoßenen Kümmel und Pfeffer ic. nach Belieben damit; feuchte ihn mit scharfen Eßig, und wers hat, auch mit Zitronensaft, Berberiken, Johannis, oder Kranigsbeeren saft an.

D

Nur

50 Unterricht von der allgemeinen

Nur das Knoblauchpulver, welches der Suppe einen lieblicheren Geschmack giebt, als man zuvor glaubt, darf nicht eher, als über Fische zugeleget werden, weil die Kartuse damit einen heftigen Geruch annehmen, welcher jedoch durchs Kochen gänzlich wieder weggeheth. In dessen möchte dieser Geruch auf den Schiffen, und in den Lägern, besonders bei grassirenden Feldseuchen, ein gutes Luftreinigendes Mittel abgeben.

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

Zum Haußgebrauch kan die Mischung ganz einfach, und das Präparat selber
weniger

Kräuter- und Wurzelrocknung. § 1

weniger sauer sein. Allein die starke Säure, und die vielen Gewürze machen ihn zu Schiffe und Felde nicht allein heilsamer, und besonders antiscorbutischer, sondern tragen auch viel zu seiner langen Dauer bei. Noch hab ich überjährigen, 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 Grütze schon im vollem Sude seyn, indem man ihn einleget: Er wird damit zarter, und diese Regel gilt bei allen und jeden getrockneten Sachen: Daher sie hier, ein für allemahl zu merken ist. Alles was in Rußland kochen kan, das bedarf meines Unterrichtes, die Saucerkohl-suppe zu kochen, nicht: denn es ist selbige von der Kaiserlichen Küche an,

52 Unterricht von der allgemeinen

- bis zu dem Topfe des niedrigsten Einwohnens, das Lieblingsgerücht.

Ich habe als einen besonderen Vortheil im Kochen angemerkt, daß der Schtschü niemahls über einem starken Feuer, sondern nur gelinde über Kohlen am Feuer, oder am besten in einem Ofen, gekochet werden müsse. Nur Ein für tausendmal will ich vor einer schlecht verzinnnten kupfernen Kaströle warnen. Je besser und säurer die Suppe ist, desto mehr nimmt sie von den giftigen Theilen des Kupfers an sich, verliert damit ihre Säure und wird zusammenziehend. Selbst der Schlag kan auf den Genuß von so einer Kupfersuppe erfolgen. Man pfleget ihn mit einer langen Suppe zu kochen, und je säurer er ist, desto länger kan selbige seyn, und mit desto weniger Kohl kömmt man aus. Daher eben, sag ich, daß der Soldat von einem

Kräuter- und Wurzelrocknung. 53

einem Pfunde getrockneten Sauerkohls einen bis zwei Monate durch, alle Tage seinen Schtschü haben könne. Die Kraft geht auch aus ihm alle in die Suppe über, und diese ist erquicklich und erfrischend, und hilft oftmahlen vom Fieber, Durchfall und anderen Krankheiten, wovon ich an anderen und an mir selbst Beweise habe.

Ich halte sie wegen ihrer Lustreinigenden, und der Fäulniß widerstehenden Eigenschaft zu einer Lazarethkost viel schicklicher, als Gersten- und Habergrüßsuppen. Wenn der Arzt sauer und salzig verbietet, so muß dieses Saure größtentheils ausgenommen werden, besonders da, wo das Uebel seinen Grund in einer Fäulniß des Geblütes hat. Kommt doch bei dergleichen Umständen selbst der Eßig immer mehr und mehr in Gebrauch.

54 Unterricht von der allgemeinen

brauch, da er doch den vegetabilischen Balsam, nicht wie der Schtschü, hat; warum nicht vielmehr dieser? Die Russen nennen den einen reichen oder kostbaren Schtschü, welcher mit allerlei Fleisch, besonders Rindfleisch, zugleich gekocht, und mit gekochtem Schinken, und saurem Milchrahm angerichtet, und wobei die Zwiebel nicht gespart wird. Man wirft auch geröstet Brodt in Würfeln oder Zwiebacken hinein. Etwas Kockambolpulver dazu gethan, erhebt den Geschmack sehr, oder man bestreue nur den Teller etwas damit. Man kan diesen getrockneten Sauerkohl auch ins Wasser legen, um sich dadurch einen erquickenden Löschtrunk zu machen, oder schlechtes Wasser damit zu verbessern. Legt man Zwiebacken dazu, so ist man den Rest, wenn das Wasser abgetrunken

Kräuter- und Wurzelrocknung. 55

ken worden ist, und man hat daran gleichsam eine Soldatenkaltchale.

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

Bevor ich aber dieses Rußische Gerücht ganz verlasse, so muß ich noch eines Umstandes von der Pflanzung des Kohls gedenken, welcher dem Gärtner in dem Jahren, da der Winter lange dauret, und der Kohl nicht früh genug gesäet werden kan, viel Verdruß macht: Das ist das Fressen der Erdsöhe. Nach vergeblichem Gebrauch aller bekannten Mittel, war ich vor drei Jahren auf den glücklichen Einfall gerathen,

56 Unterricht von der allgemeinen

die jungen Pflanzen mit Kalkwasser, so als mans zum Beweisen der Wände gebraucht, zu begießen. 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 auf Rußische Bauerart gesäuerten Kräuter.

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

Junge Wildhopsenschößlinge.

Bocksbarth (*Tragopogon*)

Giersch

Giersch (Podagraria)

Wegbreit (Plantago latifolia)

und andere bekannte wilde Kräuter, die eßbar sind, entweder jedes besonders, oder so, wie man sie findet, untereinander gemenet. Wasche sie ab, und wenn sie etwas abgetrocknet sind, so zerschneide sie gröblich, brühe sie ab, thue das Abgebrühte in ein Geschirre, streue etwas Roggenmehl darauf, und rühr es mit Zugiesung so vielen Koffents (Rußisch Quas) wohl 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 Geschirre in einer mäßig warmen Stube, vom Ofen entfernt hin, deck es zu, und rühr es des Morgens und Abends wohl um, so wird es in einigen Tagen sauer seyn. Da im Frühling die Zwiebel rar

D 5

ist,

58 Unterricht von der allgemeinen

ist, wo man nicht einen getrockneten Vorrath hat, so thue manlauch, oder irgend ein anderes Zwiebelkraut dazu, und laß es damit säuren. Drücke das Gesäuerte aus, trage es auf einen flachen Ofen, trockne es unter öfterem Umrühren, und darnach reibe es von einander.

Einige Kräuter lassen sich leicht von einander reiben, als Wildhopfenschößlinge, Bocksbart, und Wegbreit; Die Distel aber und der Giersch kleben stark zusammen. Soll nun das Zerriebene in Kartuse verpackt werden, so feuchtet mans mit der sauren Brühe, die abgedrückt worden ist, an, und thut gestoßenen Kümmel 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,

Kräuter- und Wurzelrocknung. 59

fochen, und rühret so viel von dem getrockneten Kraut hinein, daß man sie damit in eine trockene Gestalt bringen und pülvern kan, welches Pulver man mit zu dem Präparat 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 wilst, wirf ein paar glüende Steine darein, deck es zu, und laß es ein paar Stunden stehen. Endlich laß die Würze durch einen Durchschlag laufen, und drücke noch überdem die Träber rein aus. Diese sauren Kräuter koche wie den gehackten Sauerkohl, und lege gleichfals Gersten- oder Habergrüße

60 Unterricht von der allgemeinen

grüße bei. Wenn diese wilden Kräuter noch jung und zart sind, so brauchen sie vor dem Säuren nicht abgebrühet zu werden: so trocknen sie denn auch weniger in einen Kuchen zusammen. Die Grüße macht diese Suppe nicht nur wohlstimmender und nahrhafter, sondern auch dicker, um den Kohl oder das Kraut nicht zu Boden fallen zu lassen, sondern selbige gleich vertheilt darinn zu erhalten.

Saure Suppenzwiebacke (Eucharis) von gehackten Sauerkohl, Betenwurzeln, Betenwurzeln mit Blättern, Disteln, Hopfenschößlingen, Giersch, Bocksbart, Wegbreit, und anderen auf obige Art gesäuerten Kräutern und Wurzeln, als: Kohlblättern, Rüben- und Kettigblättern, Kohlruben mit und ohne Blättern, Kohlpflanzen etc.

Man

Kräuter- und Wurzelrockung. 61

Man säuret sie mit Koffent und Roggenmehl oder Bierwürze. Man kan sie zum Theil, so wie obige, den Kohl, die Betenwurzeln, und die Betenwurzeln mit Blättern, von selbst säuren lassen. Wenn der Soldat wenig Zeit hat, und allenfals seinen Ueberfluß geschwind gleichsam in trockene Verwahrung bringen will, so nimmt er das Gesäuerte, thut etwas Hesen, oder Sauerteig dazu, und knätet es, wenn er kein Gerstenmehl haben kan, mit der sauren Suppe, und mit Roggenmehl zu einem Teig, backt es zu Brodt, und macht es zu Zwiebacken. Nur diese Zwiebacken enthalten weniger Kraut und mehr Brodt.

Macht man die Suppenzwiebacke im Großen als Kommissgut, so knäte man gehackten Sauerkohl, und die auf eben
die

62 Unterricht von der allgemeineti

die Weise, oder mit Koffent und Roggenmehl, oder Bierwürze gesäuerten Kräuter mit ihrer sauren Suppe, und mit $\frac{3}{4}$ Gersten, und $\frac{1}{4}$ Roggenmehl zu einem Teig, und mache Brodt und Zwiebacke davon.

Um dem Geschmacke nicht mit einem Einerlei beschwerlich zu fallen, so ist es gut, daß man gewisse Gattungen von Suppenzwiebacken, verfertige, und Kräuter von verschiedener Art nur alsdann untereinander mische, wenn man Suppenzwiebacke, wider verschiedene Krankheiten, als: den Scorbut &c. 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 Lazarethe werdens bald den Pulvern, Esenzen,

Kräuter- und Wurzelrocknung. 63

senzen, Decocten ic. vorziehen. Will man die Suppenzwiebacke noch krautreicher, schmackhafter und säurer haben, so nimmt man lauter Gerstenmehl und weicht getrocknete saure Kräuter in Bieresig, und noch besser, in Weinesig, und backt sie damit.

Zu allen diesen Zwiebacken werden zugleich Zwiebel, entweder gleich in der Säuerung, oder im Knäten des Teiges gerhan; Hier kommen auch gestoßener Kümmel, Wachholderbeeren und etwas Pfeffer zu. Bei dem Krant, welches zu Suppenzwiebacken bestimmt ist, liege nichts daran, daß es im Trocknen, wie ein Kuchen zusammen trocknet: Daher kan man selbiges gleich abbrühen, und dann erst zum Säuren klein hacken, weil mans mit der sauren Suppe oder mit Esig wieder aufweicht. Wenn man
auch

64 Unterricht von der allgemeinen

auch diese Zwiebacken in Kartuse verpacken will, so zerstößt man sie zu einem groben Pulver, damit sie in einen engeren Raum gebracht werden können. Im Kochen verlangen sie keine Grütze, weil dieser ihre Stelle das Mehl vertritt. Aber auch eben darum schicken sie sich zum Feldgebrauch vorzüglich, weil man damit alle die Bestandtheile, welche die Suppe ausmachen sollen, ausser Salz und Fleisch, in einer Masse beisamm hat.

Das deutsche Sauerkraut, oder der Scharfko hl.

Man macht ihn gleichfals ohne Salz ein, und versiehet ihn reichlich mit sauren Beeren oder Aepfeln, Kümmel und auch Wachholderbeeren, und wenn er zum Feld- oder Schiffgebrauch bestimmt wird, so läßt man ihn auch stark säuren,

Kräuter- und Wurzelrocknung. 65

ren. Im Trocknen wird er gerade so, als der gehackte Sauerkohl 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 öftters um. Bevor man ihn in Kartuse verpackt, so befeuchtet man ihn so viel mit Essig, daß er zähe werde, und im Verpacken nicht breche. Man mische nun auch trockne Zwiebel, gestoßenen Kümmel, Wachholderbeeren, und etwas Pfeffer darunter. Beim Kommißgute richtet man sich nach dem Geschmack und Preis.

Man kochte ihn wie den rohen, ein jeder Koch nach seiner Art. Auf dem Schiffe aber und im Felde, wozu er auch sauer gemacht wird, kocht man ihn, um sich die Säure besser zu Nutzen zu machen, lieber mit Mehl oder Grünsuppe, und einer langen Suppe.

E

Der

66 Unterricht von der allgemeinen

Der gebähete Sauerkohl.

Dieser wird auf verschiedene Weise gebähete. In Rußland heizen sie den Backofen, belegen den Boden mit Holz, stopfen den Ofen voll mit in die Länge einmal gespaltenen Kohlköpfen, und lassen ihn so in seinem eignen 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 bähete. Nur zum Austrocknen muß man ihn ein paar Wochen in einer mäßig warmen Stube säuren lassen, damit er säurer werde. In Liefland 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

ren

Kräuter- und Wurzel-trocknung. 67

ren hin. Die deutschen Einwohner lassen ihn in der Stube sauer werden.

In Finnland brühet ihn der Bauer, so wie hier, mit Wasser ab. Aber anstatt des Kohlgeschirres gräbt er in seinem Kohlgarten, in eine Rinde etwan von Drei Fuß im Durchschnitt aufrechtstehende Bretter, in der Gestalt eines hohen Fasses ein, stampft den abgekühlten Kohl vest hinein, und wenn er des Winters davon kochen will, so hauet er mit dem Beil so viel ab, als er brauchet. Will man diesen Kohl trocknen, so zerblättert man ihn, oder man zerschneidet ihn gröblich. Und endlich behandelst man ihn eben so, als beim gehackten, und Scharfkohl gesagt worden ist. Mancher zieht ihn diesen im Geschmacke vor. Auch giebt dieser Kohl gute Suppenzwiebacke, beson-

68 Unterricht von der allgemeinen

ders der auf Ruffische Art gesäuret worden ist. Ich habe auch Distel und Wegbreit bähnen lassen, kan aber noch nicht wissen, was daraus werden wird. Sie sind unzerschnitten gelassen worden, damit würde man die Suppenzwiebacke am leichtesten machen.

Die ungesäuerten Zugemüse.

Es können alle mögliche Gewächse getrocknet werden. Nur mit Gurken und Kettiesen, 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 und zart bleiben sollen, die müssen nicht zum Welken kommen, sondern schnell auf den bereits heißen Ofen

Kräuter- und Wurzelrocknung. 69

Ofen gebracht werden; Und eben so müssen alle die abgebrühet werden, welche zur schnellsten Fäulniß geneigt sind, gleich zu trocknen anfangen, damit sie nicht alsobald zu faulen kommen können.

Der Blumkohl.

Man reißet die Aeste von der Stau-
de ab, und spaltet den Stiel ein oder
mehr mahlen, nachdem er dick ist. Die
Strünke selber, so weit sie zart sind,
schält man ab, und schneidet sie quer
durch in Stücken. Alles zusammen brü-
het man ab, und bringt es zur Rahme,
welcher nicht unmittelbar auf dem Ofen
anliegen darf. Der Ofen muß schon
warm seyn, daß das Gewächs nicht
zum Welken, noch zu Faulen komme,
sondern sogleich zu trocknen anfange.

Das Abbrühen wird also verrichtet:
Man wirft die abgebrochenen abgeschäl-

70 Unterricht von der allgemeinen

ten und gespaltenen Zweige von der Staude in siedendes Wasser, indem selbiges vom Feuer abgehoben worden ist, läßt sie eine Minute darinn liegen, thut sie denn in ein Sieb, und läßt sie etwas abtrocknen, bevor man sie zur Rahme bringet. Das schnelle Trocknen empfehle ich auch wegen des Faulens, als wozu sie, wie alles abgebrühte sehr geneigt sind. Beim Kochen habe noch diesen Vortheil bemerkt, daß sich dieser Blumenkohl zart und weiß kochet, wenn man ihn mit kaltem Wasser zu Feuer setzet, sobald das Wasser kochet, abnimmt, in so einer Entfernung vom Feuer auf eine halbe Stunde zum Weichen wegsetzet, daß das Wasser etwas heiß bleiben kan, und dann selbiges abgießet. - Man setze ihn nun mit siedendem Wasser wieder zu Feuer, so wird er recht gut werden. Man kan ihn auch auf die Art in ganzen Stau.

Kräuter, und Wurzelrocknung. 71

Stauden trocken und kochen, allein es ist mühsam. Jedoch diejenigen, die den Ueberfluß für den Mund haben, verlangen auch was fürs Auge.

Die Blume wird im Trocknen braun, im Kochen aber wieder weiß. Man läßt ihn an einem 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 trocken werden zu lassen. Wenn man ihn kochen will, so brühet man ihn zuvor mit ganz heißem Wasser ab, bis er wieder weiß wird, und die braune Suppe gießt man weg. Wenn man ihn mit der Suppe so lange stehen läßt, bis er kalt wird, so läßt er sich nicht mehr weich kochen. So ansehnlich sieht das Gerücht freilich nicht aus, als wenn der Blumkohl frisch ist; allein, wenn er

72 Unterricht von der allgemeinen

gut gekochet wird, so giebt er jenem an Geschmack und Zähre nicht so viel nach, als man denken sollte. Zu Schiffe, und im Felde wird er trefflich schmecken.

Der Brokoli. Dieser scheint nach seiner Gestalt ein sich in dem Kirchenstaate verbesserter Braunkohl zu seyn. Braunkohl, Bronkohl, Brokohl, bis endlich Brokoli hervorgekommen seyn mag. Es ist ein fürtreffliches Gewächs, wenn mans zu brauchen weiß, und schade, daß er noch so wenig im Gebrauch ist. Man köpffet ihn, und ist 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 in Scheiben zerschnitten, und die Sprossen. Beide werden nicht abgebrühet; aber, wie
der