

Die Kunst,  
 alle  
 Küchenkräuter  
 und Wurzeln

zu trocknen, und in Kartuse zu  
 verpacken; um dadurch ein  
 neues Nahrungsmittel  
 anzuzeigen

mitgetheilet,  
 von

Johann Georg Eisen,  
 Pastor zu Lorma,  
 in Liefland.



Gedruckt, Schloß Oberpahlen. 1772.

Dem Erlauchten Grafen  
und H E R R N,  
S E R R N  
Iwan Grigorjewiç  
Tschernüscheff,

Ihro Kaiserlichen Majestät von Rußland  
Hochbestellten Vicepräsident des Admiraltäts-  
kollegiums, wirklichen Kammerherrn,  
und Ritter vom weissen Adler, und  
St. Annenorden etc.

Meinem gnädigen Grafen  
und Herrn.

# Erlauchter Graf, Gnädiger Herr!

**D**iese Blätter sind im Begriffe, unter das Publikum zu gehen, um selbigem ein neues Nahrungsmittel anzuzeigen, so ihm in vielerlei Absichten zu Nutz kommen wird. Es erfordert aber eine entschlossnere Aufnahme desselben, daß ich auch zugleich den Beweis von seiner Güte mitgebe.

**Ew:** Erlaucht haben meine Präparate gewürdiget, sie auf Dero Tafel bringen zu lassen, und selbige haben den Beifall erlangt. Ja, Sie selbst haben den Schluß auf den allgemeinen Nutzen gemacht.

Dies ist der Beweis, der meiner Absicht allenthalben zur Seiten stehen wird, und ich bin durch und durch überzeuget, daß Sie Gnädiger Herr, nirgend lieber Zeuge sein, als wo es auf Wolthaten ankommt.

Mit desto wahrerer Ehrerbietung bin ich

## **Ew: Erlaucht**

Meines gnädigen Grafen und Herrn

zu Torma, am 15 sten  
des Junimonats.

unterthänigster Diener,  
Eisen.



Die Kunst,  
 alle Küchenkräuter und Wurzeln  
 zu trocknen, und in Kartuse  
 zu verpacken.

I.



1) Dieses trocknen und in Kartuse verpacken, geschicht 1 )  
 mit allen möglichen essbaren Kräutern und Wurzeln,  
 zahmen und wilden, gesäuerten und ungesäuerten. 2 )  
 Selbige behalten Farbe, Geschmack, Kräfte und Jär-  
 te, und lassen sich in diesem Zustande lange erhalten. 3 ) Sie  
 trocknen bis auf 3, 2, 1 Loth, und noch weniger, vom Pund  
 ein, und sind daher leicht und bequem zu verwahren und mit sich  
 zu führen. 4 ) Die Vermischung desjenigen, so das Gericht eiz-  
 genlich vorstellet, mit anderen Gewächsen und den Gewürzen, die  
 man

man im Kochen zuzulegen pfeleget, kan schon in der Verferti-  
gung der Kartuse geschehen. 5) So können sie größten Theils in 5, 10,  
bis 15 Minuten vollkommen gar gekochet, und 6) kan das Werk  
so im grossen als im kleinen getrieben werden.

2.

Es vermehret diese Kunst zu trocken, künftig damit die  
Nahrungsmittel, daß sie nicht nur nicht den Überfluß der Küchen-  
kräuter, wie jezt oftmalen, der Fäulnis überlassen, noch das im  
Herbst von den eingesammelten Wurzeln abgeschnittene Kraut weg-  
werfen, sondern auch mehr wilde Gewächse einsammeln, und noch  
mehr zahme bauen lassen wird: Denn man kan sie nun 1) Zu  
aller Jahreszeit, zu Hause, auf der Reise, im Felde, und zur See  
so reichlich haben, als man will. 2) Es schicken sich die Kräuter  
und Wurzeln fast zu allen Speisen aus dem Thierreiche, wenn  
man sie hat; und nun hat man sie allezeit. 3) So ersetzen sie  
auch zum Theil den Mangel des Brods, und kommen in theuren  
Zeiten zu statten; wenigstens kan man sich daneben mit viel weni-  
ger Brod behelfen, darum sie auch das Zugemüs zu heissen pfles-  
gen, und 4) Ist es ja jedermann angenehm, wenn sein Tisch  
Jahr aus Jahr ein grün sein kan.

Sie vermehret die Nahrungsmittel, 1) Mit dem gesundesten  
und heilsamsten Artikel: Denn die Speisen aus dem Kräuterrei-  
che sind die ersten Speisen des Menschen; sie erhalten das Ge-  
blüt bei seiner natürlichen Mischung; und insonderheit sind die ge-  
säuerten mit ihrer durch die Gährung herbegebrachten balsamischen  
Säure überdem noch heilsam, bei schlechtem Wasser, feuchter böser  
Luft, ansteckenden Krankheiten, und dem schädlichen zu vielen Salz-  
fleischessen; so sind auch die Speisen aus dem Kräuterreiche bei  
vielen Umständen Nahrungs- und Heilmittel, die vorkommend und  
heilend wirken, zugleich. 2) Mit dem größten und angenehmsten.

- 3) Mit dem am leichtesten und gewisesten zu erlangenden, und  
 4) Nunmehr durch das Trocknen und in Kartusen verpacken, mit dem am leichtesten mit sich zu führenden und zu erhaltenden Artikel.

3.

Der Hauptbegriff von dieser Art zu trocknen bestehet darinn, daß weder die flüssigen noch festen Theile durch einiges Verbrennen, oder einige Fäulniß verderbet, sondern in ihrem natürlichen Zustande erhalten werden, und von ihnen nur allein die wässerigen Theile ausdünsten. Dadurch eben werden Farbe, Geschmack und Kräfte erhalten, und das Präparat quillt im Kochen leicht und vollkommen wieder auf, da die davon getriebenen wässerigen Theile um so leichter gleichsam wieder in ihre unzerstörten alten Fächer zurück treten können.

4.

Je nachdem eine Pflanze von lückerem und wässerigem, oder von harzigem, öhligem, schleimigem oder mehligem Bestande ist, so verliert sie im trocknen von ihrer Schwere viel oder wenig.

5.

Ich theile die Präparate, da ichs jetzt nur allein mit dem Küchengarten zu thun haben will, in drei Klassen, nämlich in Zugemüß, Salat und Gewürz.

Zum Zugemüß gehören erstlich, die Gesäuerten, als:

- 1) Der gehackte Sauerkohl. Man kocht davon nicht nur die gewöhnliche Suppe, sondern legt ihn auch mit oder ohne Zwieback ins Wasser, um sich davon einen säuerlichen Löschtrank zu machen,  
 B oder

ober schlechte Wasser zu verbessern. Der Rest wird gegessen, und es ist gleichsam eine Soldaten Kaltschale.

2) Die auf eine Russische Bauerart gesäuerten, Giersch, ( Podagraria ) Rhabarberblätter, zahm- und wild Hopfenschößlinge, gemeine Distel, Betenwurzel mit Blättern, Kohlrüben mit Blättern, Rettigblätter, Rüben mit Blättern, wilder und zahmer Saurampfer, Portulak, Körnel, Melten, Laktuk, Endivien, Spinat, allerley Kohl, selbst und auch die Pflanzen davon, als: Braun-weiß-Savojer-Wersinger- und Federkohl etc. Unter diesen geben einige ganz besonders schmackhafte saure grüne Kräutersuppen.

3) Das teutsche Sauerkraut, oder der Scharfkohl.

4) Der in halben Köpfen gesäuerte Weißkohl, Savojer etc.

5) Mit Essig gebeizte, alle die Num. 2. genant worden sind. Die Suppe davon wird säurer.

Zweytens, die ungesäuerten oder süßen sind:

1) Alle diejenigen, welche oben Num. 2. genant sind.

2) Blumenkohl und Broccoli.

3) Spargel.

4) Junge Erbsen- und Bohnenschoten.

5) Junge Erbsen, Welsche- Türkische etc. Bohnen, unter welchen sich die Spanische Erbse ( Caravanza, ) deren botanischen Namen ich nirgends finden kan, mit einer besondern Unnehmlichkeit unterscheidet. Sie hat ein Blatt wie Sanguisorba, und eine kleine weiße Blume, wie die Melote.

6) Petersilien, Borlanen, Barrotten, Pastarnak, Storzoner und Zoberwurz, Rüben, Kohlrüben, Cartoffel, Erbsäpfel etc.

7) Kürbis. Dieser trocknet bis auf ein halb Loth zum Pfund ein, quillt im Kochen wieder bis zur Verwunderung auf, und behält dennoch seinen natürlichen Geschmack mit der Süßigkeit.

8) Reife Erbsen, Linsen und Bohnen, zusammt ihrem Gewürze. Man nimmt auf die Person 1 Loth, und die Suppe davon, die in 10 Minuten gar ist, giebt der von den rohen Früchten gekochten nichts nach.

Zum Sallat gehören :

Brunntress, Bachbungen, Rettig, Sellerie, grüne Indianisch Pfefferschoten, Beten, Cardoffel, und insonderheit Spargel und Hopfenschößlinge, eingemachte Zwiebel, Schalotten, Blütnospen von der Butterblume, Indianisch Gress, Borretsch etc. Die Zubereitung wird im praktischen Theile dieses Aufsatzes vorkommen, ob sie gleich von selbst zu ersehen ist.

Zum Gewürz gehören :

Zwiebel, Schalotten, Porro, Holllauch, Schnittlauch, Knoblauch, Rockambol, Lachentknoblauch, Meerrettig, die jungen Schoten von Indianisch Pfeffer, Wacholderbeeren, Körnel, Basilien, Dragun, Borretsch, Krauseminze, Isop, Quendel, Rosenblätter, Salbey, Majoran, Saturei, Perersilien und Sellerieblätter, Fenchelkraut, Dillkraut, Senftraut, Hollunderblüth, Spargel, Pimpinell, insonderheit Italica, Beifuß, Zuckerwurzel, Trifsel, die man jetzt nur schlecht zu trocknen und zu verpacken pfleget. Erdäpfel, Morgeln, Rappern, eingemachte Zwiebeln und Schalotten, und dergleichen mehr. Sie werden alle zu Pulver gemacht.

gemacht. Es wird einem geschickten Koch nicht schwer sein, durch Versuche in allerley Zusammensetzungen dieser einheimischen Gewürze einen guten Geschmack hervor zu bringen, und sich eine Fertigkeit darinn zu erwerben.

Daß sie uns zuträglicher sein, als die Morgenländischen, das wird niemand leugnen; zu geschweigen, daß viele darunter wegen ihrer antiskorbutischen Kraft besonders zur See und im Felde zu statten kommen. Vielleicht darf ich hoffen, daß diese Art zu trocknen, zu einem stärkeren Gebrauche der einheimischen Gewürze den Weg gebahnet haben werde. Eine Preisaufgabe auf 2 bis 3 Jahre Termin, würde das Werk ohnfehlbar befördern, und eben dies würde auch die Entstehung von Einheimischgewürz-Fabrikanten und Krämern desto früher veranlassen.

6

Diese Entdeckung wird zu statten kommen 1) den Flotten, und zwar 1) Damit, daß die Schiffkost mit der angenehmsten, heilsamsten und dem Scharbock sowol zuvorkommenden als ihn heilenden Artickel vermehret werden wird. Wie denn insonderheit die gesäuerten Gewächse mit ihrer balsamischen Säure die feuchte Seesluft, die Ausdünstungen so vieler sich in einem engen Raume beisammen und gleich als auf einem Haufen befindenden Menschen, ansteckende Krankheiten, und das matte und oftermalen gar faule süsse Wasser, beide aber, die gesäuerten und süssen das Salzfließessen, weniger schädlich und tödlich werden lassen. Zudem so reichet diese Entdeckung jeder Nation denjenigen Artickel dar, dessen selbige von Jugendauf gewöhnt ist: Dieser die in Rußland sowol bey den Ausländern als den Einheimischen so beliebte saure Kohl- und Grünkrautsuppe, (Schtschi) jener das teutsche Sauerkraut, einer andern süsse Kräuter, und wieder einer andern beyde zugleich. Zu geschweigen, daß sie den Befehlshabern auf den Schiffen auch fast

fast alles dasjenige, was man nur aus dem Kräuterreiche schmackhaftes haben mag, zukommen läffet. Unsere Streiter zu Wasser und zu Lande essen auch lieber gut als schlecht, es bekommt ihnen so gut, als uns, es ist ihnen noch nothwendiger als uns, sie vers dienen es saurer, und es ist kein Grund vorhanden, warum der Soldat eben lauter Soldatenkost genießen müsse, daß ist: Nur das, was Gott, der uns ernähret, weil er uns geschaffen hat, nach seiner Gerechtigkeit giebt, und nicht auch das, was seine Güte schenket. Der Unterscheid ist gar zu empfindlich, ob ich manchemal, besonders wenns lange dauern soll, etwan ein Stück Fleisch oder Speck allein, oder ein damit zugerichtetes schmackhaftes Zugemüß vor mir habe. 2) Sie dienet den Flotten durch das geschwinde Garkochen, daß das Schiffvolk desto öfter mit der zur See so nöthigen warmen Kost versehen werden kan, indem man nicht durch ein langes zwei bis drei Stunden daurendes Kochen so viel Holz und süßes Wasser verschwenden darf.

2) Den Indiensfahrern und andern Kauffarthseeschiffen, den Grönlandfahrern, Haringssischern etc. Nicht schlechter würden sich auch die neulich gegen den Südpol zu ausgefahrenen Engländer dabei befinden.

3) Den Kriegsvölkern zu Felde und auf dem Marsch. Ein Pferd fährt mit zwanzig Pud solcher Präparaten so viel als 4, bis 800 Pud frischer Gewächse, und der Mann kan mit einem Pfund eine Provision auf zwei Monate in der Tasche tragen. Nie kan man ja auch im Felde und auf dem Marsch alles dasjenige an Krautgewächsen bekommen, was man zu Hause zu haben pfleget. Oftermalen bekommt man wenig oder gar nichts, und wenn denn ja die Marketenner Eines und das Andere zum Verkauf halten, so haben sie es oft so weit hergeschleppt, daß es für den größten Hauffen

Hauffen zu theuer ist. Mit diesen getrockneten aber wird dem al-  
 len abgeholfen, und es wird sich auffer dem, daß sie die Marketen-  
 ner feil halten, auch der größte Haufen zu gelegener Zeit selbst das  
 mit versorgen. Endlich so gewinnt man mit dem geschwinden Garz  
 kochen auch da Zeit, Wasser und Holz, woran es oft zu gebrechen  
 pflegt, beide letztere, besonders in Wüsten ( Steppen ), wo man  
 oft lange dieselbe Stelle suchen muß, da man Brunnen graben  
 kan, und wo man statt Holz nur Pferdemeist zu brennen hat. Un-  
 sere Helden mögen, wenn sie nun aus ihren siegreichen Türkischen  
 Feldzügen zurück kommen werden, von alle dem die Zeugen sein.  
 Schade, daß ich dies Opfer ihren Verdiensten von meinem gerin-  
 gen Theil nicht ein paar Jahre früher habe darbringen können!

Man kan künftig schon im April s und Majmonat allein  
 von wilden Kräutern, den Wildhopfenschößlingen, dem Giersch  
 und der Düstel, die man Fuderweis sammeln kan, so viel tausend  
 Pud als man will, trocknen.

- 4) Der Besatzung einer Bestung, besonders in Belagerungen.
- 5) Den Karavanen, die ihre Kost und Wasser auf Camelen  
 fortschleppen müssen.
- 6) Den Reisenden, da wo man seine Kost bey sich haben muß,  
 und denen, die wenig zu verzehren haben.
- 7) Allen Hausleuten, und besonders denen, die schlechte oder  
 gar keine Keller haben.
- 8) Den Gastwirthen, welche damit weniger gekochte Speisen  
 auf eine unbestimmte Zeit, und oftermalen gar umsonst und sich  
 zum Schaden, werden fertig halten dürfen. Man wird künftig  
 von frischen Gewächsen nur auf ein paar Monate seinen Vorrath  
 in

in den Keller bringen, und das Uebrige zu der Zeit, wenn jedes seinen besten Geschmack hat, austrocknen, um damit aufs ganze Jahr versehen zu sehn. Natürlicher weise wird damit der Gastwirth auch wolfeiler werden können.

9) Den Armen, um mit weniger Brodt auskommen zu können. Der Rießländische Baur verzehret wenigstens noch einmal so viel Brodt als der Deutsche, weil sein Zustand nicht erlaubet, Zugemüse zu bauen. Wenn er dies thun könnte, und sich dann auch für den langen Winter einen Vorrath davon austrocknen würde, so getraue ich michs nicht zu sagen, wie viel tausend Last Roggen jährlich mehr ausgeschiffet werden würden. Die Last ist 45 Löse Rügisch, und tausend Pfund Brodt, oder sechs derselben Löse rechnet man fürs Jahr auf einen arbeitsamen Kerl. Wie viel hundert tausend Nationalen essen hier Brodt? Was kan man für Männlich und Weiblich, jung und alt durch die Bank auf die Person rechnen? — Jedoch, um nicht von der Sache abzukommen, so wird die Entdeckung auch

10) Neue Artikel in die Handlung bringen, besonders in Rußland, in dessen südlichen Provinzen viele unserer zahmen Gewächse wild wachsen, oder fast ohne Mühe gebauet werden können, als Spargel, Artischocken etc. Ich ziehe hierzu auch einen Artikel aus dem Thierreiche, die Krebse, welche ich neulich, um davon Krebsbutter zu machen, zu trocknen gesucht habe. Tausend Krebse trocknen bis auf 10, = 15 Pfund ein, und von diesen macht man 20, = 30 Pfund recht vollkommen schöner und wohlschmäckender Krebsbutter. Nun hat ja Rußland Gegenden, wo der Vorrath an Krebsen weder verzehret noch verführet werden kan; trocken kan man sie, wenn man will, bis nach Indien verführen, und wie viele Länder sind nicht, die einen gänzlichen Mangel daran haben?

Ein jeder Hausmann kan dann nun wol von allen Gewächsen für sich bereiten, was und wieviel er will; allein das Feilhalten darf nicht preis gegeben werden, damit nicht die Ungeschicklichkeit, oder gar die Gewinnsucht das Publikum mit schlecht und unrein bereiteten, oder gar mit schädlichen und giftigen Gewächsen beschweren könne. Man kan dieses wenigstens zu Anfange, allein einer, auf eine gewisse Zeit privilegirten Fabricke, die unter der sorgfältigsten Aufsicht stehet, übertragen, und die Kartuse müssen mit derselben Siegel versehen seyn.

Vermuthlich werden auch die Officinen davon Anlaß nehmen, ihre Kräuter und Wurzeln besser zu trocknen, und sie in Kartusen von gewissen Unzen zu verwahren. Es wird damit nicht nur das gewonnen werden, daß die Specien kräftiger sein, sondern man wird sie auch wolfeiler verkaufen können, indem sie sich in Cartouchen viel länger erhalten lassen werden. Auch wird man sie in der Officin, da sie vor dem trocknen zerschnitten werden, leichter frisch, als trocken zerschneiden. Nun pflegt man sie erst in der Luft im Schatten zu trocknen, und darauf noch im Ofen zu dörren. Ich habe dann und wann unter den Räucherpulvern so vollkommen rothe Rosenblätter wahrgenommen, als die Meinigen sind. Da muß mancher doch eben den rechten Weg getroffen haben. In der Luft werden sie blaß; wiewol röther bleiben sie in der Sonne, aber sie verlieren zu viel vom Geruch.

Es könnten also die Arzene Kräuter die 4te Klasse abgeben, so wie die wohlriechenden, als: Orangenblüth, Merzweilen,  
Goldlack,

Goldblat, Rosenblätter, Jasmin, (vielleicht auch Caprifolium) Abrot, Isop, Dragun, Cypress, Marum verum, Chamillen, Eglantier, Blumen und Blätter, Wallnußblätter, die jungen Birkenblätter, ganz besonders die Maiblümchen etc. die 5 te, und die zu Kräutertheen, die 6 te, da man die Specien über dem Dampfe von kochendem Wasser in einem Siebe zuvor röstet, um ihnen den eckelhaften Grassgeschmack und Geruch zu benehmen. Man versuche es nur mit ganz jungen Berberitzenblättern, so wird man einen dem Theebois ähnlichen angenehmen Thee haben, aber von ungerösteten nicht. Die älteren Blätter sind sauer, geben aber doch einen guten Thee in hitzigen Fiebern, und werden durch das Rösten, auch dem Geruch und Geschmack nach, viel angenehmer.

10.

Wer keine Gelegenheit hat, in einer Tobacksfabricke zu sehen, wie die Kartuse gemacht werden, der wird es doch aus folgender Beschreibung lernen können: Man macht ein vierkantiges Kästchen, so groß als man den Kartus haben will: Zu ein, ein halb, ein drittel, ein viertel, ein achtel Bogen Papier, oben und unten offen. Hierauf macht man einen vierkantigen blechernen Trichter, der ganz durch die Form reicht. Um diesen schlägt man das Papier, woraus der Kartus entstehen soll, und schiebt ihn das mit in die Form hinein. Man füllt ihn mit dem Präparat, welches sich zuvor an einem feuchten Orte etwas entlassen haben muß, damit es etwas zähe wird, und drucket dieses mit einem ganz willig in den Trichter gehenden Stößel so fest, als man will, ein. Da man indessen nicht von jedermann fordern kan, Cartouchen zu machen, so rollt sich der gemeine Mann Baumrinden zusammen, oder macht sich hölzerne Gefässe. Es werden sich aber bald Leute genug finden, welche die Formen machen, und zu Markte bringen werden. Zu einem neuen Gewerbe, finden sich bald neue Leute. Es kan aber

aber auch aus diesem Kräutertrocknen überhaupt entweder noch eine besondere Profession entstehen, oder es verbindens die Krautgärtner mit ihrer Kunst, die ihr kleines Stück Brod obnehin sehr sauer verdienen müssen, und dies würde ihren Zustand sehr verbessern. Wie oft müssen sie auch nun das was sie zu Markte bringen und nicht verkaufen, verwelkt und unbrauchbar wegwerfen?

II.

Zum Beschluß will ich noch von dem Anfang und Fortgange dieser Entdeckung ein paar Worte sagen; und warum der praktische Theil von diesen Blättern erst weiterhin nachkommen wird.

Man hat vor einiger Zeit erfahren, daß man in England das deutsche Sauerkraut auf den Kriegsschiffen wider den Scharbock eingeführet habe. Es schiene unwahrscheinlich zu sein, daß sich diese neue Schiffkost auch vor der verderbenden Seeluft, und zwar zur Sommerszeit, da man selbige eben braucht, erhalten würde, da wir Hausleute in dieser Zeit unsere Eiskeller dazu brauchen müssen. Die Nachricht aus dem Archipel vom gehackten Sauerkohl auf unserer Flotte, unterhielte den Zweifel; und ich machte erst mit diesem, und dann mit jenem den Versuch, sie zu trocknen. Ich gerieth dann auch auf die Zwiebel, als das Gewürz von diesen beiden Gerichten; und so ging ich von einem zum andern, was mein Keller nur an Wintervorrath enthalten hatte, bis ich zu behaupten wagen dörfen, daß nicht ein einziges Kraut ausgenommen sei, so sich nicht auf die Art trocknen ließe. Mit dem Anfange des Frühjahrs setzte ich das Werk mit dem, was mir meine Mißberben, das Glashäuschen und der Garten gegeben hatten, weiter fort, und es ward nicht nur der auf alle und jede Kräuter, allein Rettisen und Gurken ausgenommen, gemachte allgemeine Schluß bestätigt, sondern es hatte sich auch nach und nach das Werk selbst so weit zu verbessern angefangen, daß 1) die Präparat

rate nicht mehr wie zuvor, gleich den rohen Gewächsen, 2, bis 3 Stundenlang kochen müssen, sondern alle in 5, 10, bis 15 Minuten, höchstens in einer halben Stunde gar kochen, und dabei dennoch weicher und schwachhafter werden, besonders aber die gesäuerten, und in Essig gebeizten, weniger von ihrer Säure verlieren. 2) Daß sie zum Theil einen besonders lieblichen Geschmack annehmen. 3) Mehr konzentriert werden, und dadurch mehr von ihrer Schwere verlieren, auch in einen engeren Raum gebracht werden können. 4) noch besser in feuchter Luft bestehen, und 5) Daß die fürtreffliche Säuerung der Russischen Bauerweiber fast durchgängig angebracht werden kan, durch welche eine angenehme Vermischung von sauer, süß und gewürzhaft entsteht. Eben fällt mir ein, daß man künftig auch der Zitrone die schwachhaftesten Gerichte zu danken haben werde, wenn man sie in dieser Säuerung mit beylegen wird.

Nun da die Gewächse im Garten alle nach einander zu erscheinen beginnen, so wird sich erst noch manches aufschließen, was mich in den Stand setzen wird, die Kunst, von der Bereitung, Erhaltung und Zurichtung aller und jeder Präparaten so vollständig mitzuteilen, daß ich denen, die sie nach mir höher treiben werden, Stoff genug in die Hände liefere.

Aber ich muß in dieser vorläufigen Nachricht doch gleich die Hauptsache nennen, und damit doch so viel voraus sagen, was das Publikum in den Stand setzt, sich dieses Nahrungsmittels wenigstens vors erste zur Noth bedienen zu können. Nämlich:

Dieses Trocknen geschiehet nicht in der Sonne. Würde dieses auch angehen, so würde der Wind und das Ungewitter doch manche Hinderung darinn machen, und das Werk würde im Herbst und Winter, da es am meisten getrieben werden kan, wegen Mangel an Sonnenschein ganz stecken bleiben, wenigstens oft unterdröhen

terbröchen werden. Es geschieht nicht in der Luft, die gleichfalls hinderlich sein würde, wenn sie beym Regenwetter feucht wird, und wenn es im Winter frieret. Auch geschieht es nicht im Ofen, worinn wenig Raum ist, wobey die Wärme gar zu genau abgemessen werden muß, und welches überhaupt die Beschwerde zu groß machen würde. Sondern es muß da geschehen, wo die Wärme von unten kömmt, sich aber über dem Gewächse nicht aufhalten kan, und es folglich auch nicht auf eine genauer abgemessene Wärme ankommet, als daß nur nicht eine glühende Hitze sei, und dieses hat man auf einem Stuben-, oder Backofen, auf einem Russischen halben Ofen, (Leschontka,) auf den Röhren in Treibhäusern, zur Noth auch auf einem Feuerherd, worauf Feuer gewesen, also jedoch dies hinderlich, daß er nicht über und über gleich heiß ist, und das trocken der Küche in den Weg kömmt. Wer viel bereiten will, der muß sich einen mit Horizontalzügen versehenen niedrigen Ofen besonders dazu bauen.

12.

Die alte Kunst, Taschenbouillon zu machen, auch Austern, Champignone, Stinten, Kaulbärse etc. zu trocken, mögte durch diese nun wol wirksamer gemacht werden. Ein Offizier kan mit beiden eine Provision von vielerley Gerichten auf eine lange Zeit in einem ganz kleinenbeutel mit sich führen, und braucht nur noch allein den Zwieback und das Salz. Hat man noch Brod, und abgekochtes kaltes Fleisch, Schinken, Speck, Salzfleisch, Butter etc. welche sich doch ziemlich lang erhalten lassen, so fehlt ihm desto weniger, um die erste Bedürfnis des Lebens auch auf eine angenehme Art zu genieffen. Nur darf man das Feilhalten des Taschenbouillons, der Austern, Campignonen etc. eben so wenig preis geben, als der trocken Kräuter, damit nicht eine gewissenlose Gewinnsucht böses thun könne.