

# Vaterländische Beiträge.

Nr.

Dresden, den 8. November 1816.

42.

## Vortheilhaftere Aufbewahrung des Braunkohls.

Von dem Herrn Land-Rentmeister Schneider zu Dresden ist unterm 21. dieses nachstehendes Schreiben an mich eingegangen, dessen Bekanntmachung um so mehr berücksichtigt zu werden verdient, als der Gegenstand für Garten- und Feldbesitzer von nicht geringem Belang ist, wenn durch die längere Aufbewahrung eines unserer besten grünen Gemüse, eine vieljährige, weit rathlichere Benutzung desselben zugleich mit bezweckt wird.

„Aufgefordert durch allgemeine Pflichten und durch den besondern Beruf eines Mitgliedes der ökonomischen Gesellschaft, eile ich, Ew. r. eine Mittheilung zu machen, deren Verbreitung in dem Winter, dem wir entgegen sehen, gewiß für viele, — um nicht zu sagen allgemein — von großem Nutzen seyn wird.“

„Als wir im Spätherbst 1813 eben so wie jetzt vom Mangel an Nahrungsmitteln bedroht waren, erinnerte ich mich von länger als 50 Jahren her eines im älterlichen Hause im Hessen-Darmstädtischen ganz gewöhnlichen und bei Jung und Alt an-

genehmen Winter-Gerichts, das war: getrockneter Braunkohl, der wie Sauerkraut, eingemachte Bohnen, Gurken u. a. zu den gewöhnlichen Winter-Vorräthrn gezählt, und dessen Anschaffung nie versäumt wurde, ob es gleich an Gelegenheit, den Kohl im Garten einzuschlagen, nicht fehlte. Ich hatte mich zwar damals um die Prozedur nicht bekümmert, doch schwebt mir noch im Gedächtniß, daß sie ganz kunstlos war, und so machte ich auch den Versuch damit. Ich ließ das Dünne oder die Lappen der Blätter von den Stengeln abstreifen, die größern Stücke noch etwas zerreißen, alsdann auf einem Boden an der Luft welk trocknen, und endlich auf dem Stubenofen und bei Gelegenheit in der Bratröhre ganz dürr machen, und so wurden sie etwas locker aufbewahrt, und anfänglich zuweilen umgewendet. Das Kochen geschieht wie gewöhnlich, nachdem der Kohl durch das Abwaschen mit lauem Wasser etwas erweicht worden ist. Ich hatte das Vergnügen, daß dieser getrocknete Kohl vollkommen essbar, und vom grünen beinahe nicht zu unterscheiden war, ich habe sogar von diesem bereits 5 Jahr alten Kohl vor einigen Tagen noch etwas kochen lassen, und er scheint mir, wenn gleich nicht mehr so gut als frischer, doch völlig ge-