

Die Früchte der Eichen, die sogenannten Eicheln sind nicht nur eins der besten Futter für das Vieh, besonders die Schweine, sondern in vielen Gegenden von Amerika werden sie zu Mehl bereitet und unter das Brot gebacken. Allein bei uns ist dieser Gebrauch nicht anwendbar, indem sie in unserm Körper Verstopfung verursachen. Ein vorzüglicher Gebrauch dieser Frucht ist, sie statt des jetzt theuern Kaffees für denselben zu gebrauchen, wo sie dann nach einer gehörigen Bereitung ein sehr nahrhaftes, stärkendes, sehr gesundes und wohlschmeckendes Getränk liefert. Die Bereitungsart ist folgende: man kocht die Eicheln, nachdem man das grüne Näpfschen, worin sie sitzen, weggenommen hat, 6 bis 8 Stunden, bis die äußere Schale aufgesprungen ist, schneidet sie dann in würfliche Stücke, trocknet sie an der Zugluft, aber ja nicht an der Sonne, brennt und mahlt sie dann fein. Man kann sie allein statt des Kaffees trinken, oder sie auch mit einem Theile desselben vermischen; man nimmt nämlich drei Theile Eicheln und einen Theil Kaffee *).

Auch die Näpfschen, worin die Eicheln sitzen, lassen sich in der Haushaltung zu einer guten schwarzen Farbe anwenden, welche man auf leinene, wollene und seidene Zeuge setzen kann. Man kocht sie nämlich mit halb Wasser und Essig, wozu man ein Drittel Brasilienholz und eben so viel Alaun thut, einige Stunden lang, und zugleich den zu färbenden Zeug mit.

Eine zweite eben so bekannte, aber zum allgemeinen Besten noch wenig angewendete Frucht sind die wilden oder Roßkastanien, von dem so bekannten Baume (*Aesculus hippocastanum* L.) die Roßkastanie.

Dieser in öffentlichen Spaziergängen sowohl, als in Gärten häufig wachsende Baum gewährt uns nicht nur wegen seines schönen Wuchses und seiner schönen Blüthe

man:

*) Vergl. Thl. III. S. 261 f.