

weichen Anwüchse oder Wurzelschossen von den vorjährig
gen harten und holzartigen Wurzeln ab, und sammelt
solche besonders. Hierauf bringt man sie in ein Gefäß
zum Abwaschen, indem sie jedoch nicht zu lange unter
Wasser stehen müssen; dann werden solche mit einem
scharfen Stossmesser, in einem reinen Troge etwas zer-
stoßen, damit sie sich in der Mühle nicht setzen, getrock-
net, (entweder an der Sonne oder auf Malzdarren und
in einem mäßigwarmen Backofen), gemahlen, und mit
einem gleichen Theile Getreidemehl bekannterweise zu
Brod bereitet. Dieses wird schwachhaft und sehr näh-
rend. Zugleich kann dem Teige, beim Einteigen, noch
eine beliebige Menge Kartoffel; oder Wurzelgries, von
welcher Art man will, zugesetzt werden; auch eignet sich
das Moospulver vorzüglich noch als Zusatz, man kann
desselben $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ des Betrags der ganzen Masse, die ver-
backen werden soll, nehmen, etwas Salz zusetzen, und
so eine Anzahl Brode erhalten, denen an Nahrhaftigkeit
das beste Getreidebrod weit nachsteht.

Die Wurzeln lassen sich, im getrockneten Zustande,
sehr lange aufbewahren, ohne von ihrer Brauchbarkeit
das Mindeste zu verlieren.

Aus den frisch gesammelten, sowohl alten als jun-
gen Wurzeln, läßt sich auf folgende Weise auch ein an-
wendbarer Syrub bereiten:

Sobald man sie gesammelt und gehörig gereinigt
hat, werden sie in einem Troge, soviel als thunlich, zu
einer breiartigen Masse zerstoßen, zum wenigsten wohl
zerquetscht, und dann mit etwas Wasser aufs Feuer ge-
bracht, und etwa 5 bis 10 Minuten stark gekocht, wor-
auf sie in einer Obstpresse ausgepreßt werden. War
indessen die zerstoßene Masse sehr breiartig und weich:
so kann man solche, mit hinreichendem Wasser, eine
Stunde kochen lassen, dann auf einen Durchschlag brin-
gen, damit die Würze abläuft; diese wird nun durch
ein Stück von Wolle u. d. gl. gegossen und wieder in
den wohlgereinigten Kessel zum Kochen aufs Feuer ge-
bracht, und auf eine Maas Würze etwa vier bis fünf
Loth gröblich zerstoßenes Kohlenpulver zugesetzt. Nach-
dem dies ungefähr eine halbe Stunde mitgekocht hat,