

obnehin zurücktritt weg, schneide die Rippen heraus und lasse die Blätter an einem schattigten Orte wohl austrocknen, und verwahre solche auf einem luftigen Zimmer. Die Rippen können entweder gleich frisch mit Kartoffeln und Milch genossen oder eingemacht werden. Man kann sie auch, wie vorhin gezeigt, trocknen und aufbewahren, oder gleich zum Brodbereiten benutzen. Wenn sie geschnitten und dann getrocknet werden, so dienen sie im Winter zu einem schmackhaften Gemüse. Man setzt sie vor dem Kochen einige Stunden ins Wasser, damit sie quellen, und bereitet sie dann mit Kartoffeln u. d. g. zur Speise zu.

Auf diese Weise können sich manche Armen, denen es oft an Tonnen fehlt, ihren kleinen Vorrath für den Winter aufbewahren.

Die getrockneten Blätter leiden im Winter die nämliche Zubereitung als der frische Kohl, wenn sie vorher einige Stunden in reinem kaltem Brunnenwasser gelegen und geweicht haben.

Alle bisher beschriebenen Pflanzenarten können den ganzen Sommer hindurch, ehe sie zu hart werden, gesammelt, an einem schattigten Orte getrocknet und für den Winter aufbewahrt werden. Vor dem Verbräuche läßt man sie in reinem Wasser weichen und wendet sie dann, wie im frischen Zustande an.

Auch läßt sich aus ihnen ein sehr nutzbares Pflanzengries bereiten, das leicht versendet und im Handel debitirt werden kann, dessen Anwendung sowohl für einzelne Haushaltungen als auch für die Oekonomie öffentlicher Armen-Speise Anstalten gleich vortheilhaft ist.

Man sammle der beschriebenen Pflanzenarten so viele als man anwenden will, Sorge dafür, daß etwas Körbel dabei kommt, und setze eine beliebige Menge Sellerie und Petersilie zu; aber auch ohne diesen Zusatz wird das Gries gut.

Hat man Gartengewächse, als: Möhrenblätter, Melde u. d. g. darunter zu mischen, so kann solches geschehen.

Diese Kräuter werden nun in einem Stößtroge zerstoßen, und in einem passenden Gefäße mit kochendem