

176.

Ein dem Champagner ähnliches Getränk aus
Birkensaft zu verfertigen.

.....

Aus den natürlichen oder künstlich gemachten Einschnitten am Birkenbaume quillt ein Saft heraus, der bekanntlich für den menschlichen Körper manche heilsame Kräfte hat, und besonders eins der stärksten blutreinigenden Mittel ist. Man kann ihn im Frühjahre in großer Menge erhalten, wenn man in nicht zu junge Bäume etwas schräg von unten nach oben hinauf Löcher bohrt, vor diesen kleine Rinnchen anbringt, oder Federspulen in sie hinein steckt, und darunter Gefäße stellt oder hängt, worein der Saft fließen kann. Um jedoch den angezapften Bäumen keinen Schaden zu thun, so hüte man sich, nicht zu junge Bäume zu wählen; auch darf man die ältern nur an einer Stelle anzapfen, und nicht zu lange fließen lassen, weil sonst dem Baume zu viele Feuchtigkeit geraubt, sein Wachsthum gehindert, ja wohl gar sein gänzlich Aussterben bewirkt wird. Der Verlust eines Nößels Saft schadet hingegen einem Baume mittlerer Größe wenig oder nichts.

Diesen Saft von lieblichem Geschmacke nun kann man gleich frisch trinken, da er denn sehr stark den Urin treibt, und das Blut reiniget; läßt man ihn aber nur 24 Stunden stehen, so wird er sauer, und man hat auch schon einige glückliche Versuche damit gemacht, aus ihm einen sehr guten Essig zu bereiten. Hier soll nun gezeigt werden, wie man aus diesem Saft ein sehr wohlschmeckendes geistiges Getränk, das dem Champagnerwein sehr nahe kommt und noch gesünder als dieser ist, verfertigen kann.

Man nimmt in dieser Absicht z. B. zu zwölf Dresdner Kannen frischen Birkensaft 4 Pfund Zucker, kocht beides in einem reinen Kessel bis zum vierten Theile ein,

Si 2

schäumt