die besten sind) werden, nachdem erst das Kraut weggeschnitten war, von der anhängenden Erde durch Abspühlen mit Wasser gereinigt, alsdann in einen Kessel gethan, mit Wasser übergossen und so lange gekocht, bis sie durchaus erweicht sind. Die so gekochten Wurzeln werden demnächst entweder auf einer Erdäpfelschneide in Scheiben zerschnitten, oder in einem hölzernen Troge mit hölzernen Stampfen zerquetscht, und hierauf mittelst einer schicklichen Presse ausgepreßt. Den gewonnenen Saft bringt man zur Verhütung des Gährens, vornehmlich bei warmer Witterung, sogleich in einem blanken kupfernen Kessel, der damit nur bis zu $\frac{3}{4}$ seiner Höhe angefüllt sein darf, bei raschem Feuer ins Kochen. Er wird stark aufschäumen; der Schaum muß dann mit einer Schaumkelle hinweggenommen werden. Hierauf bringt man gebrannten Kalk hinein und setzt das Kochen fort. Nachdem der Saft bis zur Hälfte verkocht ist, so wird er auf ausgespannte wollene Tücher zum Durchseihen gebracht, der klar durchgelaufene Saft aber wird in einem kleinen blanken kupfernen, oder noch besser, zinnernen Kessel, unter beständigem sanften Wallen bei gemäßigtem Feuer bis zur Konsistenz eines haltbaren Sirups eingekocht. Hierbei ist aber genau darauf zu sehen, daß der Sirup nicht anbrenne, welches sich besonders gegen das Ende leicht ereignen kann. Am sichersten wird dies verhütet, wenn die Wirkung des Feuers blos auf den Boden des Kessels eingeschränkt wird, um die Seiten des Kessels aber keinen Spielraum findet. Sobald der Sirup seine gehörige Konsistenz erhalten hat, welche nicht dünner als die des gewöhnlichen schwarzen Sirups sein darf, so wird er noch warm aus dem Kessel, besonders wenn dieser von Kupfer ist, in trockne gläserne, steinerne oder hölzerne Gefäße gethan, und nach völligem Erkalten verwahrt.

Was das Verhältniß des hinzuzusetzenden Kalks betrifft, so darf solches nicht zu stark sein. Auf 100 Quart rohen Saft sind 3 bis 4 Loth frisch gebrannter Kalk hinreichend. Der Kalk wird zuerst mit wenigem Wasser gelöscht, und

dann,

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn32282091X/442 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG