nicht ohne große Schwierigkeit trennen. Das Aufkochen geschieht in einem kupfernen Kessel, der aber geräumig sein muß, um das Ueberlaufen zu verhüten.

Wenn nun der Saft ungefähr die Wärme von 60 Graden Reaumur erreicht hat, so nimmt man erst die Sättigung des Saftes mit dem Kalke vor, und wirft dann die zerkleinerte Kohle hinein. Dies ganze Gemenge läßt man nachher 10 bis 15 Minuten lang sieden, wobei durch Umrühren das Anbrennen zu vermeiden ist, schöpft dann den Schaum nebst den oben schwimmenden Kohlen ab, und gießt den Absud noch heiß durch einen Spitzbeutel von Flanell.

Nun wird der Saft weiter, aber noch nicht einmal bis zu einem dünnen Sirup abgedampft. Er wird dann in flachen Geschirren fleißig umgegossen, damit er sehr geschwind abkühle, sonst geht er beim Abklären leicht in den Schleimzustand zurück. Nachher gießt man ihn auf ein Abklärungsfaß, das drei Ellen hoch und 10 bis 12 Zoll im Durchmesser hat, und von oben bis unten alle 2 Zoll mit einem Hahne versehen ist. Um das Abklären zu befördern, wird eine halbe Kanne abgerahmte Milch zugesetzt. Diese Abklärung muß an einem möglichst kühlen Orte geschehen.

Nach 24 bis 36 Stunden wird zur weitern Ab ampfung geschritten, wenn zuvor der Saft behutsam vom Bodensatze getrennt worden ist. Zu dieser zweiten Abdampfung wählt man ein flaches, kupfernes, verzinntes Gefäß, so groß, daß es $\frac{1}{3}$ des Saftes fassen kann. Dies Drittel wird eingefüllt und bei 50 Graden Reaumur eingedampft, wobei fleißig umgerührt und abgeschäumt wird. Das Gefäß wird durch allmäliges Zugießen immer so voll wie Anfangs erhalten. Sobald der ganze Saft hier bis auf $\frac{1}{3}$ eingesotten ist, so wird er wieder in das Abklärungsfaß geschüttet. Er hat nun die Konsistenz eines dünnen Sirups, und kann ohne Gefahr 48 Stunden lang bis zur weitern Abdampfung stehen.

Nun kommt die dritte Abdampfung, welche bei noch geringerer Hitze, am besten im Sandbade auf ganz flachen

Schüs-