

Von den eingemachten Säften.

Diese bestehen ebenfalls aus den Säften verschiedener Früchte, welche mit Zucker versetzt und zu einem dünnen Syrup eingekocht werden. Die rohen Säfte, welche man dazu anwendet, dürfen nicht in Gährung übergegangen seyn, weil das Gähren sich wiederholt und die Säfte verdirbt.

Himbeersaft.

Man nimmt schöne, große Himbeeren, läßt sie über dem Feuer unter beständigem Umrühren heiß werden, drückt den Saft durch ein Haarsieb und filtrirt ihn durch einen wollenen Sack. Man nimmt auf 1 Pfund Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, läutert ihn, kocht ihn zum Flug und gießt dann den Saft hinein. Der Saft wird gekocht, bis er einen ganz schwachen Faden zieht, und während des Kochens abgeschäumt. Hat er diese Probe erreicht, so gießt man ihn in große Schüsseln. Man läßt ihn darin, bis er lauwarm geworden ist und füllt ihn dann in Glasflaschen.

Der Saft wird an einem kühlen Orte aufbewahrt, weil er an warmen Orten leicht in Gährung übergeht. Will man dieß Gähren vermeiden, so gießt man auf den Himbeersaft $\frac{1}{2}$ Zoll hoch Provencer-Öel, welches in der Flasche obenan steht und das Eindringen der Luft verhindert. Will man den Saft brauchen, so wird das Öel mit einer gläsernen oder irdenen Röhre hinweggenommen, indem man diese an den Mund setzt und das auf dem Saft schwimmende Öel in dieselbe zieht. Diese Methode kann beim Aufbewahren aller Säfte beobachtet werden.

Kirschsaft.

Man nimmt reife Weichselkirschen, macht die Stiele ab und zerstoßt erstere mit den Kernen im Reibstein, thut sie in Schüsseln und läßt sie über Nacht im Kühlen, daß der Saft den Geschmack der Kerne an sich zieht. Am andern Tage preßt man den Saft aus, macht ihn warm und preßt ihn durch ein wollenes Filtrirtuch. Man nimmt auf 1 Pfund Saft $\frac{1}{2}$ Pfund Melis, welches man gleich in den Saft thut und zu derselben Probe kocht, wie bei dem Himbeersaft angegeben worden ist.

Der Kirschsaft wird mit Wasser vermischt getrunken und auch zu Liqueur und Kirschwein gebraucht.

Johannisbeersaft.

Hierzu wird die Hälfte rothe und die Hälfte weiße Johannisbeeren genommen, abgebeert, warm gemacht und ausgepreßt. Man filtrirt den ausgepreßten Saft durch einen wollenen Sack, nimmt auf 1 Pfd. Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und kocht ihn eben so wie den Kirschsaft.

Maulbeersaft.

Die Maulbeeren werden reif von den Bäumen genommen, dürfen jedoch nicht über Nacht stehen, weil sie schimmelig werden. Man