

zerdrückt die Maulbeeren, preßt den Saft aus und gießt ihn, nachdem er vorher warm gemacht worden ist, durch einen wollenen Sack. Man rechnet auf 1 Pfund Saft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, welcher gleich mit dem Saft auf das Feuer gesetzt und zu derselben Probe wie der Himbeersaft gekocht wird.

Wenn man ihn aufbewahrt, so wird weißes Wachs warm gemacht und $\frac{1}{4}$ Zoll dick auf den Saft gegossen, um das Gähren zu vermeiden.

Der Saft der Brombeeren kann auf dieselbe Weise benutzt und bereitet werden.

Verbisbeersaft.

Man nimmt die Verbisbeeren Ende October, wo sie am besten sind, von den Sträuchern, preßt den Saft aus und thut ihn in Schüsseln, wo man ihn 48 Stunden stehen läßt. Der Saft wird dann behutsam abgegossen, daß der Niederschlag, welcher sich zu Boden gesetzt hat, zurückbleibt. Der Saft wird in einen verzinneten Kessel gethan und auf jedes Pfund $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gerechnet. Der Zucker wird in den Saft gethan, mit demselben 5 Minuten gekocht und während des Kochens abgeschäumt. Man gießt ihn in Schüsseln, und wenn er noch lauwarm ist, wird er in Flaschen gefüllt.

Erdbbeersaft.

Frische, reife Erdbeeren werden von den Stielen gereinigt, wobei die faulen und verdorbenen sorgfältig von den besseren gesondert werden, dann zerdrückt und der Saft ausgepreßt. Man rechnet auf 1 Pfund Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, welcher in den Saft gethan wird. Die Behandlung ist die frühere.

Saft zum Brustzucker.

Ein halbes Pfund getrocknete rothe Malvenblätter, 4 Loth geschnittenes Süßholz, 2 Loth Fenchel und 4 Loth Anis werden in eine zinnerne Büchse gethan, 8 Loth arabisches Gummi dazu und $1\frac{1}{2}$ Kanne kochendes Wasser darauf gegossen. Man stellt dann die Büchse an eine erwärmte Stelle und läßt sie 48 Stunden stehen. Der Saft wird nun durch ein leinenes Tuch gegossen und das Zurückbleibende gut ausgepreßt. Man läutert $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, kocht ihn zum Flug, gießt den Saft hinein und läßt ihn so lange kochen, bis er die Consistenz des schwachen Fadens erreicht. Er wird in Schüsseln, und wenn er kalt geworden ist, in gläserne Flaschen gefüllt.

Will man Zucker davon kochen, so verfährt man auf dieselbe Weise wie bei Möhren- und Malvenzucker, und nimmt auf 1 Pfd. Zucker 4 Loth von obigem Saft.

Rosenhonig.

Zu diesem Saft nimmt man die Blätter der dunkelrothen oder Ranunkelrose, welche man abblättert und 2 Pfund davon mit dem