

haben kann. Ueberhaupt wählt man sie von dunkler Farbe und starkem Geruch, rupft beim Pflücken zugleich die Stiele ab und thut sie in ein verschlossenes Gefäß.

Die Blätter von den Weilchen werden dann abgepflückt und das Grüne weggeworfen. Während des Abpflückens werden sie ebenfalls bedeckt, um das Verflüchtigen der aromatischen Theile zu verhindern.

Sind alle Blätter abgezapft, so bringt man sie in eine zinnerne Büchse, welche mit einem doppelten Deckel versehen ist, wovon der eine flach aufgelegt wird und genau paßt. Der andere ist gewölbt und wird aufgeschraubt.

Man drückt die Blätter ein und preßt den Saft einer Citrone darauf; dann wird auf 2 Kannen Weilchenblätter $\frac{1}{4}$ Kanne kochendes Wasser gegossen. Man bedeckt die Blätter und läßt sie 48 Stunden stehen.

Nach 2 Tagen wird der Saft durch ein Haarsieb gegossen und die Blätter ausgedrückt. Unter das Sieb stellt man ein kleines verzinntes Kasserol, in welches $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßener Raffinatzucker gethan wird. Man läßt den Saft gleich auf den Zucker laufen, rührt ihn mit einer hölzernen Kelle um, bringt ihn auf ein starkes Kohlenfeuer und läßt ihn einmal aufkochen. Man nimmt ihn dann schnell vom Feuer und füllt ihn in kleine, gut verschlossene Glasflaschen.

Dieser Saft gibt eine hellblaue Farbe und wird zum Färben von Conserven und Plätzchen gebraucht, welche zugleich den Geschmack davon erhalten.

Rosensaft.

Man nimmt hierzu die Blätter der gewöhnlichen Gartenrose, welche Anfang Juni blüht. Am liebsten wählt man die Rosen kurz nach dem Aufblühen, weil sie da die lebhafteste Farbe und den stärksten Geruch haben, und sammelt gleich so viel als man zum Saft nehmen will. Man entblättert dann die Rose und bringt die Blätter in zinnerne Gefäße, wo sie fest eingedrückt werden.

Auf 2 Kannen Blätter preßt man den Saft einer Citrone, gießt $\frac{1}{4}$ Kanne kochendes Wasser darauf und läßt es 2 Tage ziehen. Der Saft wird wie bei den Weilchen abgegossen und eben so behandelt und aufbewahrt.

Man braucht diesen Saft ebenfalls zu Conserven und Plätzchen, und macht die Farbe mit Cochenille oder flüssigem Carmin etwas lebhaft.

Malvensaft.

Hierzu nimmt man die Blätter der dunkelrothen Malve oder *Althea rosea*, welche in der Mitte Juni zu blühen anfängt. Einige Tage nach dem Aufblühen sammelt man die Blätter, reinigt sie von den äußern grünen Blättern und Staubfäden, und verfährt übrigens damit wie bei den Weilchenblättern, ohne jedoch Citronensaft darauf zu gießen.

Man gebraucht diesen Saft zu Malvenzucker, Conserven und Plätzchen. Diese Confecturen werden ihrer auflösenden Kräfte we-