

schwitztes Mehl hinein, läßt es noch einige Minuten sachte kochen, zieht das Bier dann mit 3—4 Eidottern ab, die mit etwas Wasser oder Bier gequirrt wurden, und gießt es durch ein Sieb. Wer es gewürzt liebt, kann etwas Ingwer und Muskatblüte damit kochen.

13. Sorbet.

Man zerquetscht reife Pfirsiche, verdünnt sie mit Wasser, preßt sie durch ein Sieb, giebt zu jeder Maß Saft den Saft von 1 Citrone und 250 Gramm Zucker und stellt das Getränk kalt.

14. Himbeerwein.

Man zerdrückt die Himbeeren, preßt sie aus, gießt den Saft durch ein Sieb, nimmt auf je 2 Liter Saft 1 Kilo Zucker, 4 Liter weißen Wein, kocht es zusammen auf und füllt es, gut verköhlt, in Flaschen, die man in den Keller legt.

15. Johannisbeersaft.

Man zerdrückt die abgestreiften Beeren, preßt den Saft durch ein Tuch, kocht auf je 1½ Kilo Saft 1 Kilo Zucker zur kleinen Perle, giebt dann den Saft dazu, schäumt ihn ab, kocht ihn nachher noch 10 Minuten auf und füllt ihn wie in vorhergehender Nr. in Flaschen.

16. Weichselsaft mit Essig.

Man stellt ausgesteinte Weichseln in einem irdenen Topfe 24 Stunden an einen kühlen Ort, preßt sie dann aus, nimmt auf je 2 Liter Saft 1 Liter Weinessig und ½ Kilo Zucker, kocht es zusammen, wie in vorhergehender Nr. auf, und füllt es ebenso in Flaschen. Auf ähnliche Weise wird Himbeereffig bereitet. Die Himbeeren werden zerdrückt.

