

preßt sie dann fest aus, und läßt den Saft wieder über Nacht stehen, damit er sich wirft. Hierauf wird der helle Saft gemessen, zu jedem Schoppen Saft 3 Viertelpfund Zucker geläutert, nachher erst der Saft darein gethan, beydes zusammen so lang gekocht und rein abgeschäumt, bis der Saft dicklicht ist. Nun läßt man ihn kalt werden, und verwahrt ihn in Bouteillen.

Himbeer-Essig.

So viel Maas Himbeeren, so viel Maas guten Essig gießt man daran, bindet das Geschirre fest zu, stellt es 3 bis 4 Tage in den Keller, preßt sie dann durch ein Tuch, und läßt den Saft wieder über Nacht stehen, daß er sich setzt. Das Helle wird in eine messingene Pfanne Schoppenweise gemessen, und zu jedem Schoppen ein halbes Pfund feiner Zucker gethan. Wer den Zucker sparen will, kann auch nur anderthalb Viertelpfund Zucker auf den Schoppen Saft nehmen. Der Zucker muß deswegen fein genommen werden, daß er keine Unreinigkeit hat, und nicht geläutert werden darf, auch damit der Essig desto heller bleibt. Wenn der Himbeer-Essig über das Feuer gesetzt, fleißig abgeschäumt, und so lange wie ein paar harte Eyer gekocht worden ist, schütet man ihn über Nacht in einen reinen Hafen, legt ein Papier darüber, bis er abgekühlt ist, gießt ihn dann in Bouteillen, pfropft sie fest zu, oder, welches noch besser ist, verpicht sie wie fremden Wein. Auf diese Art kann der Himbeer-Essig 2 bis 3 Jahre aufbehalten werden, ohne die Farbe zu verlieren. Das Sagige von dem Essig kann auch mit Zucker gekocht und zu Sautzen aufbewahrt werden. Zu diesem letztern darf man auch geringern Zucker nehmen.