

S ä f t e.

Apfelsaft.

Es werden 40 Stück deutsche Maschanzler abgeschält, in Spalten geschnitten, in einem Einsiedebeden mit 3 Liter (2 Maß) Wasser weich und jäh gekocht, durch ein Tuch geseiht, dann $\frac{1}{4}$ Kilo ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker dazu gegeben, worauf man den Saft nochmals sehr jäh, bis er dicklich wird, kochen läßt, nimmt den Schaum rein ab, füllt ihn Gläser und läßt ihn im Dunst sieden.

Ananassaft.

Man wäscht eine oder mehrere Ananas rein ab, schält sie mit einem scharfen Messer ganz dünn, und schichtet sie, nachdem sie in Scheiben geschnitten, mit feingestoßenem Zucker in einen gut glasierten Topf. Man nimmt auf eine große Ananas, welche beiläufig $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) wiegt, gegen 1 Kilo (2 Pfd.) Zucker. Das Einlegen in den Topf geschieht auf folgende Weise: Man legt zuerst eine dünne Schichte Ananasscheiben und dann einen Finger hoch Zucker darauf, dann wieder Ananasscheiben und so fort.

Ungefähr nach 2 Tagen wird der Zucker völlig aufgelöst sein, und das höchst angenehme Aroma der Ananas

angenommen haben. Den nun erhaltenen Saft gibt man in kleine Flaschen, verkorkt selbe gut und bewahrt sie an einem sehr kühlen Orte.

AlkermesSaft.

Zur Bereitung desselben muß man die reifen Alkermesbeeren ablösen, pressen und durch einen Filzsack laufen lassen. Auf ein Seitel solchen Sastes wird $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) gestoßener Zucker genommen, etwas aufgelöst, von 2 Limonien der Saft darein gegeben, sehr jäh gekocht und wenn er dicklich zu werden anfängt, in Flaschen gefüllt, zugekorkt, mit Blase verbunden und wie die anderen verwahrt.

BerberisbeerSaft.

Selbe pflückt man, wenn sie ganz reif sind, löst sie ab, zerdrückt sie in einer Reibschale und preßt sie durch einen Filzsack.

Zu $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) dieser Beeren gibt man $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) gestoßenen Zucker, schwenkt es öfters um, und wenn der Zucker völlig aufgelöst ist, filtrirt man den Saft und verwahrt ihn in Flaschen.

BrombeerSaft.

Die Brombeeren werden in einem hölzernen Mörser zerstampft und der Saft durch ein Tuch gepreßt.

Nun nimmt man auf $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Saft 1 Kilo (2 Pfd.) Zucker, setzt Beides in einem Einsiedbecken über das Feuer, läßt es kochen und nimmt den Schaum rein ab.

Sobald die Flüssigkeit die gehörige Dichte hat und schön klar ist, läßt man sie überkühlen und füllt sie in Flaschen.

Erdbeeren-saft zum Gefrorenen.

Die frisch gepflückten Walderdbeeren werden durch ein Sieb passirt, auf $\frac{4}{10}$ Liter (1 Seitel) solchen Saftes 45 Deka ($\frac{3}{4}$ Pfd.) fein gestoßener Zucker gegeben, durch eine Stunde gerührt, dann im Dunste gekocht.

Himbeerens-, Marillen- und Ribiselsaft, sobald selber zum Gefrorenen bestimmt ist, wird ebenso behandelt.

Erdbeeren-saft zu Sulzen.

Wenn man $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) frische Walderdbeeren in $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) schwer gekochten, jetzt wieder kochenden Zucker gegeben hat, wird selber durch eine Stunde überkühlen, sodann durch einen Filzsack laufen gelassen.

Dieser passirte Saft wird nun in Gläser gefüllt und im Dunste gekocht.

Himbeer-saft.

Der Saft dieser Frucht wird durch ein Tuch gepreßt, dann durch ein Fließpapier mittelst eines Trichters filtrirt.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) reinen Saft wird $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker genommen, welcher mit $\frac{3}{10}$ Liter (1 Seitel) Wasser gekocht, gut gereinigt und so lange gesotten wird, bis er sich spinnt und im Kochen große Blasen wirft; dann wird der Saft hineingegeben, auf einem gelinden Feuer eine gute Viertelstunde fortgekocht und fleißig abgeschäumt.

Es werden dann zur Probe auf einen Teller einige Tropfen davon gegeben, und wenn diese nicht mehr zerrinnen, so ist der Saft hinreichend gesotten.

Dieser Saft darf nicht länger kochen, weil er sonst sowohl an Farbe als an Geschmack verlieren würde, man läßt ihn dann auskühlen, füllt ihn in Flaschen und bewahrt ihn an einem kühlen Orte.

Ebenso wird der Johannisbeersaft bereitet und aufbewahrt.

Johannisbeersaft anderer Art.

Man zerdrückt reife Johannisbeeren und läßt sie einige Tage stehen, dann preßt man sie aus, füllt den Saft in Flaschen und stellt diese einige Tage in die Sonne, worauf man ihn filtrirt und wiegt.

Man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Saft $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker, welchen man läutert und bis zum Faden kocht, gibt den Saft hinein, läßt ihn einmal aufkochen, schäumt ihn gut ab, füllt ihn in gewärmte Flaschen, schließt diese fest zu und bewahrt sie auf.

Kirschsafft.

Hiezu nimmt man schöne reife Kirschen, löst sie von den Stielen, stößt sie mit den Kernen recht klar, gibt sie in einen Porzellantopf und läßt sie 24 Stunden stehen; alsdann preßt man sie aus, füllt den Saft in große Flaschen, gibt zu jedem $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Saft $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) in Stücke geschlagenen Zucker, etwas Zimmt und Gewürznelken, bedeckt die Oeffnung, doch ohne sie zuzubinden, und schwenkt den Saft öfter um, damit sich der Zucker auflöst.

Wenn der Saft einige Tage so gestanden, filtrirt man ihn, füllt ihn in Flaschen, macht diese recht fest zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

Kirschensaft anderer Art.

Schöne reife Kirschen werden von den Stielen gelöst und mit Kernen gestoßen, dann ausgepreßt.

Zu $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Saft kocht man $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker bis zum Faden, gibt dann den Saft hinein, läßt ihn nochmals aufkochen, schäumt ihn gut ab und füllt ihn, nachdem er überkühlt ist, in Flaschen, welche man gut verkorkt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Maulbeersaft.

Die Maulbeeren werden ausgepreßt und der Saft wie der Johannisbeersaft gemacht.

Pomeranzensaft.

Man nimmt zu $\frac{3}{10}$ Liter (1 Seitel) desselben, der durch einen Filzsaß geseiht wird, 45 Dekka ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Zucker, läßt Beides 20 Minuten kochen und füllt es in Flaschen.

Quittensaft.

Man nimmt schöne reife Quitten, schält sie und schneidet das Kernhaus davon heraus, dann werden sie in einem großen Mörser gestoßen, durch ein Tuch gepreßt und filtrirt.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) reinen Saft werden 75 Dekka ($1\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker mit $\frac{3}{10}$ Liter (1 Seitel) Wasser gesotten; wenn sich der Zucker spinnt und große Blasen wirft, gießt man den Saft dazu, kocht und behandelt ihn wie die Vorigen.

Dieser Saft ist besonders zu Gefrorenen und Sulzen gut zu verwenden.

Weichselsaft.

Die Weichseln werden sammt den Kernen gestoßen, der Saft ausgepreßt und filtrirt; zu $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Saft wird $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker genommen und übrigenz ganz wie der Kirchsensaft behandelt.

Weichselsaft anderer Art.

Nachdem man die Waldweichseln von den Stielen befreit, sammt den Kernen gestoßen und an einem kühlen Orte durch 48 Stunden in einer gut verzinnnten Casserole stehen gelassen hat, werden sie durch einen Filzsack geseiht, die Bouteillen drei Biertheile voll angefüllt und auf $\frac{3}{4}$ Liter (1 Halbe) solchen Saftes 45 Deka ($\frac{3}{4}$ Pfd.) gestoßener Zucker, etwas Gewürznelken und Zimmt in ein Stückchen Leinwand gebunden, hineingegeben, in der Sonne durch 14 Tage destilliren gelassen, dann wird selber wie die Vorigen verwahrt und zur Verfertigung des Weichselweines verwendet.
