



VII.

S á f t e.

151. Maulbeer = Saft.

Man zerstößt die Maulbeeren, drückt den Saft durch ein Tuch, gibt z. B. zu einer halben Maß Saft ein Pfund gestoßenen Zucker in ein messingenes Becken, läßt ihn mit etwas Wasser sieden, bis er dicklich wird, schüttet das Klare von dem Saft hinzu und läßt ihn gut mit dem Zucker sieden, stellt ihn dann vom Feuer weg, läßt ihn auskühlen, füllt ihn in die Gläser, läßt sie einen oder zwei Tage offen stehen, schüttet dann etwas zerlassenes weißes Wachs darüber und bindet sie gut zu.

152. Birnen = Saft.

Man zerstößt recht gute Birnen und läßt den Saft so lange stehen, bis er sich klärt, dann seihet man ihn in eine glisirte Rein, und läßt ihn langsam sieden, bis er so dick wie eine Salse ist. Man braucht einige Tage dazu, bis er die rechte Dicke hat. Anfangs muß man den Schaum immer recht gut abschöpfen, und wenn er recht sulzig und dick ist, so schlägt man ihn durch ein Haarsieb und füllt ihn in die Gläser; diesen Saft kann man zum Einfüllen

von Gebacknem und als Ueberguß über Mehlspeisen gebrauchen.

153. Maulbeer = Saft mit Essig.

Man drückt den Saft der zerstoßenen Maulbeeren durch ein Tuch, läßt auf eine Halbe Saft ein Pfund gestoßenen Zucker und ein Seitel Weinessig in einem messingenen Becken sieden, bis er dick wird, gibt dann das Klare von dem Saft dazu und läßt ihn gut mit dem Zucker sieden, nimmt ihn vom Feuer weg, füllt ihn ausgekühlt in die Gläser und bindet diese erst nach einigen Tagen zu.

154. Ribisel = Saft.

Man pflückt rothe Ribisel von den Stengeln, drückt sie durch ein Tuch, füllt den Saft in steinerne Bouteillen und setzt ihn an die Sonne. Wenn er auf diese Art acht Tage destillirt hat, seihet man ihn vorsichtig durch, damit nichts Dickes dazu kommt, gibt dann in jede Flasche einen Kaffeelöffel voll Brantwein, stopft sie zu, bindet ein durchlöcheretes Papier darüber und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

155. Maschansker = Saft.

Man schält schöne saftige Maschansker-Aepfel, stoßt sie in einem steinernen Mörser recht fein, preßt den Saft durch ein Tuch in große Gläser, läßt ihn über Nacht zugedeckt stehen, seihet den andern Tag den klaren Saft in eine zinnene Kasserolle, siedet ihn langsam, schäumt ihn gut ab, läßt

ihn so lange sieden, bis er dicklich wird und eine schöne Farbe bekommt. Man kann, wenn man will, ein Pfund Zucker auf zwei Pfund Saft nehmen, weil er dadurch leichter dick wird; will man jedoch keinen Zucker nehmen, so braucht man den Saft nur um so länger einsieden zu lassen, bis er so dick wie ein anderes Eingefottenes wird. Man seihet ihn dann abermals durch ein Tuch und füllt ihn ausgekühlt in die Gläser.

156. Aepfelsaft anderer Art.

Man reibt gute Maschansker-Aepfel auf einem Reibeisen, preßt den Saft gut aus, läßt ihn zugedeckt sechs Stunden stehen, seihet ihn dann ab, gibt ihn mit drei Pfund Zucker auf eine Maß Saft in eine gut glasirte Rein, läßt ihn langsam sieden, schöpft den Schaum öfters ab, preßt den Saft von einer halben Limonie dazu und füllt ihn, wenn er noch eine Weile gesotten hat und etwas dick und schön klar ist, in die Gläser.

157. Weichsel-Saft.

Man stößt Weichseln, preßt den Saft aus, läßt ihn stehen bis er schön klar und rein ist, stößt auf eine Maß zwei Pfund Zucker fein, gibt ihn in eine Porzellanschale, gießt den Saft darüber und läßt ihn über Nacht stehen, vermischt ihn gut, daß sich der Zucker ganz auflöst, gibt zwei Loth gröblich gestoßene Gewürznelken und ein Loth Zimmt dazu, füllt ihn in Flaschen, verbindet diese fest mit Leinwand und Blase, stellt sie drei Wochen in die Sonne und verwahrt sie dann an einem kühlen Orte.

158. Pomeranzen = Saft.

Man läutert ein Pfund Zucker mit etwas Wasser, läßt ihn sieden, bis er dicklich wird, gibt den ausgepressten Saft von zwölf Pomeranzen dazu, so wie die abgeriebene Schale von drei Pomeranzen, läßt es eine Viertelstunde zusammen sieden, seihet dann den Saft, wenn er ausgekühlt ist, durch ein Tuch in eine Flasche und verwahrt ihn, wohl verstopft, an einem kühlen Orte.

159. Weichselsaft mit Essig.

Man preßt den Saft von ausgelösten und gestoßenen Weichseln durch ein Tuch, gibt auf eine Maß Weichseln eine Halbe Weinessig und Zucker nach Belieben hinein, läßt es eine Weile zusammen kochen, bis es ausgeschäumt hat, füllt den Saft dann in Bouteillen, verstopft sie gut und gebraucht den Saft zum Wasserabgießen.

160. Erdbeer = Saft.

Man läßt gute zeitige Felderdbeeren zerdrückt in einem gut glasirten Weidling über Nacht im Keller stehen, seihet den andern Tag den Saft durch ein Tuch, drückt auf eine Maß Saft den Saft von zwei Limonien, gibt von einer Limonie die abgeriebene Schale dazu, läßt den Saft mit einem Pfund zerschlagenem Zucker in einem messingenen Becken so lange sieden, bis er die rechte Dicke bekommt und nicht mehr schäumt, läßt ihn dann auskühlen, seihet ihn nochmals durch ein Tuch und füllt ihn in die Gläser.

161. Weinbeer = Saft.

Man zupft Weinbeeren, welche schon etwas weich sind, ab, stößt sie in einem hölzernen Mörser, preßt sie durch ein grobes Tuch, läßt sie über Nacht in einem glafirten Topfe stehen, damit sich das Trübe auf den Boden setzt, seihet den Saft dann durch einen wollenen Sack, gießt ihn in ein messingenes Einsiedbecken und setzt ihn auf die Glut, reibt auf dem Reibeisen die Schale von einer mittelgroßen Limonie ab, gibt die abgeriebene Schale in den Saft und läßt sie so lange sieden, bis sie so weich ist, daß man sie zerreiben kann, seihet dann den Saft wieder durch ein reines Tuch in ein glafirtes Geschirr, läßt ihn wieder über Nacht stehen; siedet dann den Saft mit einem Pfund schönen Zucker in einem Becken, bis er dicklich wird; ehe man ihn vom Feuer wegnimmt, schneidet man die Limonieschale hinein und läßt ihn noch fünf bis sechs Mal aufwallen.

162. Kirschen = Saft.

Man gibt abgezupfte süße Waldkirschen in ein Becken, läßt sie so lange kochen, bis sie ganz Saft geworden sind, seihet denselben durch ein Tuch, gibt ein Pfund Saft mit zwei Pfund gestoßenem Zucker in einen Topf, gibt Zimmt und Gewürznelken dazu, läßt es so lange sieden, bis der Saft dick und sulzig ist, läßt ihn auskühlen und gibt ihn durchgeseiht in die Gläser.

163. Kirschensaft, andere Art.

Man stößt gute zeitige Schwarzkirschen sammt den Kernen in einem steinernen Mörser und läßt sie einen Tag in einem Porzellangefäße im Keller stehen, seihet den Saft durch ein Tuch, gibt aber wohl Acht, daß nichts Dickes dazu kommt, füllt es in Gläser und läßt es vierzehn Tage stehen, damit das Dicke-ausgähren kann, gießt den Saft rein ab, gibt zu jeder Maß Saft ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker und bindet einige Gewürznelken nebst etwas gestoßenem Zucker in ein Säckchen. Wenn der Zucker sich im Saft aufgelöst hat, gießt man den Saft wieder in Flaschen, gibt das Gewürz hinein, verbindet sie mit einer Blase, die man mit einer Stecknadel durchsticht, läßt sie wieder vierzehn Tage in der Sonne destilliren und stellt sie dann auf Sand in den Keller. — Mit weißem Wein vermischt, gibt dieser Saft ein sehr angenehmes Getränk.

164. Himbeer = Saft mit Essig.

Man zerdrückt reife Himbeeren, gießt so viel Weinessig darüber, daß sie ganz davon bedeckt sind und läßt sie an einem kühlen Orte zwei Tage zugedeckt stehen. Dann preßt man den Saft durch ein Tuch, kocht eine Maß Saft mit zwei Pfund Zucker zur gehörigen Dicke, schäumt es gut ab und füllt den Saft ausgekühlt in kleine Flaschen, welche man wohl mit Schweinsblase verbindet.

165. Himbeeren = Saft ohne Essig.

Man klaubt schöne Himbeeren aus, wäscht sie ab, gibt sie in ein reines Geschirr von Steingut, drückt den Saft durch ein Tuch, läßt ihn vier und zwanzig Stunden stehen, gießt das Klare ab und filtrirt dieses noch mittelst eines Trichters durch Fließpapier. Auf eine Halbe reinen Saft nimmt man ein Pfund Zucker, kocht ihn mit einem Seitel Wasser, schäumt ihn gut ab, siedet ihn so lange, bis er sich spinnt und im Kochen große Blasen wirft, gibt dann den Saft hinein und läßt ihn auf Kohlenfeuer eine gute Viertelstunde fortsieden. Zur Probe gibt man einige Tropfen davon auf einen Teller: wenn sie nicht mehr zerrinnen, so ist der Saft genug gesotten. Bei zu langem Kochen würde der Saft sowohl an Farbe als Geschmack verlieren; wenn er ausgekühlt ist, füllt man ihn in Flaschen und verwahrt ihn an einem kühlen Orte.

166. Gemischten Saft

macht man auf ganz gleiche Weise von Himbeeren und Ribiseln zu gleichen Theilen; im Sommer ist er, mit Wasser vermischt, ein vortreffliches kühlendes Getränk.

167. Heidelbeer = Saft.

Man preßt den Saft derselben durch ein Tuch, nimmt noch einmal so viel Saft als Zucker an Gewicht, läßt ihn in dem geläuterten Zucker gut verschäumen, bis auf die Hälfte einsieden und auskühlen, und verwahrt ihn in einer Flasche. — Er dient gewöhnlich nur zum Färben der Sulzen und Glasuren.

168. Pfirsichblüthen = Saft.

Man stößt zwölfLoth abgezapfte Pfirsichblüthen in einem steinernen Mörser, gibt sie in ein zinnenes Geschirr, gießt ein Seitel siedendes Wasser darauf, läßt es vier und zwanzig Stunden zugedeckt stehen und seihet es durch ein Tuch, siedet dann den Saft mit einem Pfund Zucker bis er sich sulzt, läßt ihn auskühlen und gibt ihn in Gläser. — Er ist zu Sulzen zu verwenden.

169. Granatäpfel = Saft.

Man nimmt die Kerne der Granatäpfel, zerdrückt sie in einer Schüssel recht gut und seihet den Saft durch ein Sieb. Wenn man drei Loth von dem Saft hat, so siedet man ein halbes Pfund Zucker mit etwas Wasser recht dick, bis er an einem Löffel hängen bleibt, gießt dann den durchpassirten Granatäpfelsaft hinein und verfährt wie oben.

170. Limonien = Saft.

Man drückt den Saft von mehreren Limonien aus, reibt die Schalen auf ein Viertelpfund Zucker ab, gibt das Abgeriebene, den übrigen Zucker und ein halbes Seitel ausgepressten Limoniensaft zusammen in ein Einsiedbecken, läßt es einen einzigen Sud machen, seihet es durch ein Tuch, läßt den nun erhaltenen Saft auskühlen und füllt ihn kalt in die Gläser. Ein guter Löffel voll von diesem Saft auf ein Glas Wasser gibt eine sehr gute Limonade.

171. Holler = Saft.

Man reibelt schönen, zeitigen schwarzen Holler ab, stellt die Beeren in einem gut glasirten Geschirr, gut zugedeckt, in den Keller und läßt sie so lange stehen, bis sie anfangen Saft zu bekommen und etwas sauer werden; dann preßt man sie durch ein Tuch, nimmt auf ein halbes Pfund Saft ein Pfund zerschlagen Zucker und läßt es zusammen so lange sieden, bis es etwas dick und sulzig wird; während des Siedens muß der Saft öfters weggeschöpft und mit einem Silberlöffel umgerührt werden. Man läßt ihn dann auskühlen, füllt ihn in weiße Seitelbouteillen und verbindet ihn gut mit Schweinsblase. — Er dient als gesundes, schweißtreibendes Getränk bei Erkühlungen.

172. Ribiselsaft auf französische Art.

Man zupft ein Pfund gute, zeitige Beeren ab, stellt sie in einem reinen Geschirr auf heiße Asche, läßt sie zugedeckt so lange stehen, bis sich der Saft herauszieht, seihet ihn dann durch ein Sieb und läßt ihn über Nacht stehen. Den andern Tag seihet man das Helle von dem Saft in eine messingene Pfanne, gibt drei Viertel Zucker zu kleinen Stücken zerschlagen hinein und läßt es durch eine halbe Stunde langsam sieden. Wenn der Saft ausgekühlt ist, so gibt man ihn in gläserne Bouteillen, am besten in Seitelbouteillen, weil er sich besser hält, wenn die Flasche nicht zu oft geöffnet wird, gibt oben einen Eßlöffel voll frisches Mandelöl und verbindet die Flaschen über dem Stöpsel noch mit Schweinsblase.

173. Quitten = Saft.

Man macht von zehn bis zwölf Quitten Spalten, läßt aber die Schalen und Kerne dabei, siedet sie mit zwei Maß Wasser, einem Stück Zimmt und der Schale von einer Limonie ganz weich, seihet dann den Sud davon ab, drückt sie durch ein Tuch aus, läßt den Sud und den Saft in einem Pfund geläuterten Zuckers zur Hälfte einkochen, kühlt ihn etwas aus und gibt den noch flüssigen Saft in Einmachgläser. — Er ist sehr anseuchtend, und besonders Kranken zu empfehlen.

174. Limonien = Saft ohne Zucker.

Man drückt den Saft in ein Porzellangefäß, seihet ihn durch Kammertuch in kleine, recht trockene Flaschen, z. B. ein Seitel hältig, läßt nur so viel Raum, daß man noch in jedes Fläschchen einen kleinen Löffel voll Baumöl (welches aber von der feinsten Sorte und ganz frisch sein muß) hinein geben kann, stopft sie dann gut zu, und stellt sie an einen kühlen Ort. Wenn man eine Flasche öffnet, so muß sie in kurzer Zeit nacheinander verbraucht werden; und zwar unwickelt man, nachdem man die Flasche geöffnet, ein Stückchen Holz mit reiner Baumwolle, tunkt dies in das Del, welches sich daran hängt, entfernt somit auf diese Weise alles Del und der Saft ist so gut, als wenn er ganz frisch wäre.

175. Weinscharl = Saft.

Man pflückt recht reife, große Beeren und behandelt sie ganz wie den Ribiselsaft (Nr. 172), nur gibt man mehr Zucker hinzu, weil der Saft mehr Schärfe hat.