

---

## Fünfzehnter Abschnitt.

Von den eingemachten und eingesottenen Früchten, Säften und Getränken, wie auch von der Aufbewahrung verschiedener in der Kochkunst und Haushaltung nöthigen Sachen.

---

### Von den eingemachten Früchten.

\* 876. Agras einzusieden.

**M**an nimmt schöne grüne Agras, die nicht zeitig sind, pußt sie schön, und tupfet selbe durch und durch mit einer Stecknadel klein ab. Dann nimmt man ein kupfernes Becken mit heißem Wasser, läßt es sieden, schüttet die Agras hinein, und läßt sie darin bis sie in die Höhe schwimmen. Wenn solches geschehen, so nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie über Nacht in demselben Wasser stehen, alsdann gießt man solches herab, und ein frisches daran, und so zwey Tage hinter einander. Nach diesem nimmt man ein Pfund Agras und ein Pfund gestoßenen Zucker, gießt ein halbes Seidel Wasser darauf, läßt es sieden; wenn es über und über gesotten hat, thut man die Agras darein; sie dürfen aber nicht sieden, sondern nur weich werden, hernach läßt man sie abkühlen und füllt sie in Gläser.

\* 877. Citronenschalen einzumachen.

Man nimmt schöne Citronen, die nicht sehr fleckig sind, schneidet sie zu Spalten, oder wie man sonst will; aber gemeiniglich werden sie vier Finger breit geschnitten, und schön gleich; das Saure muß sauber herausgeschnitten werden, dann werden sie gleich in einen Topf gelegt, der mit frischem Wasser gefüllt ist, und man läßt sie so neun oder

zehn Tage wässern; aber alle Tage muß man früh und Abends frisches Wasser darauf schütten. Die ersten drey Tage müssen sie allezeit gesalzen werden. Hernach läßt man in einer messingenen Pfanne Wasser sieden, thut die Spalten hinein, und läßt sie eine halbe Viertelstunde sieden; dann probiret man sie also: man nimmt eine saubere Gabel, spießet ein Stückchen an, und wenn es leicht herunter gehet, so sind sie genug gesotten; man nimmt sie dann aus dem Wasser, legt sie in einen Topf, schüttet kaltes Wasser darauf, und läßt sie in diesem eine gute Viertelstunde lang stehen; alsdann seihet man dieses wieder herunter, gibt nochmahls frisches Wasser darauf, und seihet es wieder ab. Hernach breitet man ein sauberes Tuch zwey oder drey Mahl auf, legt eine nach der andern darauf, deckt sie wieder mit einem Tuche zu, und läßt sie trocknen. Dann legt man Zucker in ein messingenes Becken, und gießet so viel Wasser darauf, daß es genug Saft wird, setzt ihn dann über ein Kohlenfeuer, und läßt ihn so lange sieden, bis er eine mittlere Dicke bekommt, damit er sich in die Schalen setzen kann, seihet ihn durch ein Tüchel, und schüttet ihn kalt auf trockene Citronen, daß er darüber gehet; den andern Tag seihet man den Saft in ein messingenes Becken, legt ein Stück Zucker daran, läßt ihn einsieden, und schüttet ihn, wenn er dicker wird, als das erste Mahl, kalt darüber. Dieses muß man drey oder vier Mahl wiederholen, allezeit den andern Tag den Saft abseihen, und ihn wieder dicker einsieden. Zuletzt legt man sie in ein Glas, beschwert sie mit einem Kieselsteine, verbindet sie mit Papier, sticht Löcher darein, und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

#### \* 878. Dientel einzusieden.

Man nimmt solche Dientel, die nicht weich, doch schön roth sind, wäscht sie sauber aus, dann auf ein Pfund Dientel ein Pfund Zucker, und siedet ihn, daß er schwere Tropfen wirft; hierauf schüttet man die Dientel darein, laßt es gemach sieden, bis sie sich ein wenig sulzen, und faßt sie dann mit einem Zuckerlöffel in die warmen Gläser.

Man läßt hierauf den Saft noch dicker sieden, bis er sich fast sulzt, gießt ihn laulich darüber, und verbindet es mit Papier, worin Löcher sind.

\* 879. Feigen einzusieden.

Man nimmt Feigen, wenn sie noch grün und hart sind (die im Herbst sind besser, als die im Frühjahre), schneidet sie der Länge nach von einander, und thut die Kerne und das Rauhe heraus. Wenn man sie lang schneiden will, muß man sie zuvor liegen lassen, damit sie zähe werden, sonst zerspringen sie gern. Alsdann legt man sie ins Wasser, nimmt eine kupferne Raine mit einem Deckel, thut sie darein und gießt Wasser darauf, auch einen oder zwey Löffel voll Essig, und eine Messerspitze voll Salz, deckt sie mit dem kupfernen Deckel zu, setzt sie auf ein Kohlenfeuer, und läßt es sehr langsam sieden, schüttelt es dann und wann ein wenig, bis sie so weit weich werden, daß, wenn man sie an eine Gabel sticht, sie von derselben herabfallen; nun werden sie kalt gestellt. Während diesem wird ein Pfund Zucker in einem Seidel Wasser aufgelöst, dann klar gekocht, so daß derselbe einen etwas dünnen Syrup bildet; nun werden die Feigen in ein Zuckerglas gethan, mit dem Syrup aufgegossen und kalt gestellt. Den andern Tag wird der Zucker abgeseiht, dicker eingesotten, wieder kalt über die Feigen gethan und an einem kühlen Orte zu fernerm Gebrauche aufbewahrt.

\* 880. Hagebutten einzusieden.

Man nimmt die Hagebutten, wenn sie der Reif schon überbrannt hat, pußt die Kerne und das Rauhe sauber heraus, schneidet die Stängel halb ab, aber die Knospen läßt man beysammen; wenn sie also gerichtet sind, deckt man sie zu und läßt sie einen halben Tag im Zimmer stehen, daß sie so weich werden, daß man sie ein wenig greifen kann; hierauf läutert man einen Zucker nicht zu dünn, und thut die Hagebutten in den siedenden Saft, kehrt sie einige Mahl auf dem Feuer um; doch darf man sie nicht zu lange darüber lassen; alsdann schüttet man sie aus dem Pfanne!

in ein Geschirr, daß sie abkühlen, richtet sie in ein Glas und gießt die Soß darüber. Einige brennen sie mit warmem Wasser ab, statt sie im warmen Zimmer stehen zu lassen, decken sie dann zu und lassen sie eine Viertelstunde stehen; nach diesem machen sie es wie oben gemeldet worden ist. Man muß auch bey dem Aufmachen Acht geben, daß sie nicht zu viel aus einander gedrückt werden. Wenn man will, kann man sie auch anstatt des Puzens zuvor in mit Wasser überbrannte Gewürznägel stecken; der Zucker muß auch nicht zu hart noch zu weich gesotten werden; durch Ersteres werden sie zu fest, und durch Letzteres zu pappig, und lassen sich dann nicht gut kandiren; man muß also genau beobachten, daß sie die mittelmäßige Dicke behalten.

\* 881. Kitten (Quitten) einzusieden.

Man schält die Kitten und schneidet sie in vier Theile, läutert den Zucker, läßt ihn im Wasser sieden, gibt abgeschlagenes Eyerklar hinein; den Faum nimmt man weg und legt die Kitten in den siedenden Zucker, läßt selbe sieden, daß sie nicht zu weich werden; diese nimmt man heraus und legt andere hinein; wenn auch diese gesotten und heraus genommen sind, so läßt man den Zucker einsieden, bis er schwere Tropfen wirft; die Kitten besteckt man mit geschnittenem Zimmet und Nägelein, und gießt den Saft darüber.

\* 882. Gelbe Limonien- oder Pomeranzenschalen einzumachen.

Man schneidet die Schalen wie man will, aber das Weiße muß herausgeschnitten werden, wässert sie einige Mahl ab, daß das Bittere wegfommt, überbrennt sie hernach mit siedendem Wasser, nimmt sie dann heraus und legt sie wieder in ein frisches, läßt sie zwischen zwey Tüchern abtrocknen, schüttet einen kalten, aber nicht gar zu dick geläuterten Zucker darüber, siedet sie wie die Citronen, daß aber auch der Saft darüber geht.

\* 883. Marillen einzusieden.

Man nimmt recht zeitige Marillen, drückt sie im härenen Siebe aus; wenn sie durchgeschlagen sind, so thut

man sie in ein messingenes Becken, nimmt auf ein Pfund Salse ein Viertelpfund gestoßenen Zucker in das Becken, setzt es auf die Gluth, und läßt es sieden, bis es sich sulzet; man muß es aber immer aufrühren, daß es nicht anbrennt, und wenn es sich recht sulzt, so setzt man es von der Gluth, läßt es abkühlen und füllt sie ein.

\* 884. Muskatellerbirnen einzumachen.

Man nimmt die Birnen, wenn sie zeitig sind, aber je grüner, desto besser, auch die fleckigen oder steinigten, schält sie recht subtil, sticht die Kerngehäuse aus, und legt sie in frisches Wasser; während man sie schält, siedet man in einem anderen Wasser den Zucker, seihet ihn, läßt ihn dann abkühlen, und wenn er laulich ist, seihet man das Wasser von den Birnen ab, thut sie in den Zucker und läßt sie ganz weich sieden, bis sie sich ein wenig greifen lassen; alsdann thut man sie heraus, läßt sie ein wenig abkühlen und richtet sie in die Gläser. Den Saft läßt man noch ein wenig dicker sieden, alsdann kalt werden, und gibt ihn darüber; nun legt man ein Glas darauf, und beschweret es mit einem kleinen Stein ein wenig. Man muß fleißig darnach sehen; wenn es wässerig ist, legt man noch ein wenig Zucker nach, und siedet sie also wieder ab.

\* 885. Grüne Nüsse einzumachen.

Man nimmt die Nüsse um Johannis = Zeit, sticht kreuzweis durch und durch hinein und rupft sie klein ab, hernach läßt man sie vier und zwanzig Tage wässern, und gießt alle Tage drey Mahl frisches Wasser darauf. Man läßt sie nun in einem sauberen Wasser wie harte Eyer sieden, wässert sie mit frischem Wasser wieder ab, trocknet sie mit einem Tuche sauber ab, spickt sie mit geschnittenem Zimmet und Nägelein, nimmt auf ein Pfund Zucker ein Seidel Wasser und läßt es einkochen, bis es hübsch dick wird, richtet dann die Nüsse in ein Glas, gibt den Zucker kalt darauf und läßt sie zwey Tage stehen, seihet sie dann wieder ab, legt zu den abgeseiheten ein Stückchen Zucker, übersiedet sie, gießt ihn dann wieder kalt darauf, und so fort, bis

der Zucker die rechte Dicke hat; man legt allezeit ein Papier darauf, und beschweret sie ein wenig.

\* 886. Pfirschen (Pfirsiche) einzusieden.

Man nimmt sehr große und gute Pfirschen, wenn sie noch ganz grün sind, siedet sie in einem Becken, bis sich das Häutchen ganz fein abziehen läßt, leget sie hernach in frisches Wasser, pußet eine kupferne Pfanne mit Salz und Essig aus, thut sie hinein, deckt sie gut zu, vermacht sie mit einem Tuche und läßt sie auf einem Kohlenfeuer langsam aufsieden; wenn sie recht heiß sind, setzt man sie zwey Tage in den Keller. Man läutert hierauf den Zucker wie zu den vorhergehenden, thut ihn in die abgeseiheten Pfirschen, läßt sie in einer Pfanne langsam aufsieden, und hernach in selber abkühlen. Sie werden dann sammt dem Zucker oder Syrup in Gläser eingefüllt und kalt gestellt; den andern Tag wird der Zucker abgeseihet, mit noch etwas frischem Zucker vermehrt, aufgeköcht und wieder darüber gegossen, endlich mit Papier verbunden und trocken gestellt.

\* 887. Pomeranzen einzumachen.

Man wählet kleine, harte Pomeranzen und durchsticht sie einige Mahl mit einer großen Stechnadel, legt sie in frisches Wasser, läßt sie über Nacht darin liegen, und siedet sie dann im Wasser gut ab. Wenn das Wasser gelb ist, so nimmt man ein anderes, und läßt sie wieder sieden; so wiederholt man es fünf Mahl, damit das Häutige davon kommt, und läßt selbe hierauf über Nacht in frischem Wasser liegen. Am andern Tage siedet man sie wiederum, bis sie mürbe werden, und das Wasser sich nicht mehr gelb, sondern schön grün färbt. Dann nimmt man auf ein Pfund Pomeranzen fünf Bierling Zucker, und löset den halben Theil davon mit einem halben Seidel Wasser auf. Wenn er gesotten und abgekühlet ist, richtet man die Pomeranzen in ein Glas, und gießt den kalten Saft darauf, läßt ihn über Nacht stehen; den andern Tag seihet man den Saft herunter, nimmt den übrigen Saft dazu, läßt ihn wieder dick einsieden, und dieses so oft, als es nöthig

ist, daß sich die Pomeranzen recht einsaugen, und der Saft dick genug wird.

\* 888. Ribisel einzusieden.

Man nimmt auf ein Pfund Ribisel ein Viertelpfund Zucker, grob gestoßen, rebelt die Ribisel ab, wäscht sie sauber mit frischem Wasser aus, thut sie in eine messingene Pfanne, den Zucker darauf, setzt sie auf die Gluth, läßt sie recht lange sieden, bis sie sich völlig sulzen, und recht dick werden, hernach läßt man sie abkühlen, und füllt sie in ein Glas ein.

\* 889. Weichseln einzusieden.

Erstlich nimmt man ein Pfund Zucker und ein Pfund Weichseln, läßt den Zucker mit einem Seidel Wasser zergehen und endlich aufsieden, hernach zupfet man die Stängel von den Weichseln und entkernet sie, thut sie in den Zucker, läßt sie eine halbe Viertelstunde sieden, aber nicht länger. Man nimmt nun die Weichseln heraus auf einen Teller und läßt sie auskühlen; hernach thut man ein halbes Loth Nägelein in den Saft, läßt sie mitsieden, bis es schwere Tropfen wirft, gibt die Weichseln in das Glas, und seihet den Saft durch ein Tüchel, daß das Gewürz heraus kommt, stellet ihn mit dem Becken in ein Wasser, daß er auskühlet. Wenn er kühl ist, so gießet man ihn über die Weichseln in das Glas, und bindet es zu.

\* 890. Weichseln einzumachen.

Man nimmt ein Glas oder einen Zuckertopf, streut schönen gesiebten Zucker recht dick an den Boden, richtet die Weichseln ganz fest zusammen, bis der Zucker überlegt ist, dann streut man wieder dick Zucker darauf, und wieder Weichseln, und dieß so oft, bis das Glas nicht ganz voll angerichtet ist; zuletzt streut man wieder Zucker darauf. Doch ist zu merken, daß man den Weichseln die Stängel halb abschneidet, und wenn der Zucker an den Boden gestreut und die Weichseln darauf gerichtet sind, muß man ein wenig Essig dazu gießen, dann erst wieder Weichseln,

Zucker und Essig, und so fort; hernach das Glas wohl vermachen, und gegen ein Vierteljahr lang an der Sonne distilliren lassen; sie bleiben auf diese Art so vollkommen schön, als ob sie erst vom Baume kämen.

## V o n d e n S ä f t e n .

### \* 891. Aepfelsaft.

Man nimmt Borstorfer (Maschanzger) Aepfel, reibt sie auf einem Reibeisen, preßt den Saft aus, läßt ihn über Nacht stehen, und seihet dann das Helle davon ab. Auf eine Maß Saft nimmt man ein Viertelfund Zucker, siedet solchen in rechter Dicke, drückt ein wenig Citronensaft darein und läßt es noch einige Mahl auffieden. Wenn man will, kann man auch diesen Saft ohne Zucker sieden, welches ebenfalls recht seyn wird.

### \* 892. Alkermessaft.

Man rebelt dritthalb Maß recht zeitige Alkermesbeeren ab, nimmt in ein messingenes Becken ein halbes Pfund Zucker und ein halbes Seidel Wasser, läßt ihn sieden, faumet ihn ab, thut hernach die Alkermes darein, läßt sie gemach sieden, daß sie sich auflösen; hierauf schüttet man sie auf ein feines Sieb oder Tuch, drückt sie aus, nimmt den Saft wieder in ein messingenes Becken, und noch ein halbes Pfund Zucker dazu, läßt ihn sieden, bis er die rechte Dicke hat, faumt ihn sauber ab und füllt ihn in die Gläser oder Geschirre.

### \* 893. Bockshörnellsaft.

Man nimmt fünfzehn weiße große Mohnköpfe sammt dem Samen, thut die Bogen und Stängel sauber heraus, und schneidet sie klein, nimmt auch drey frische Bockshörnelt und vier Loth Süßholz geschabt und geschnitten dazu; dieses siedet man zusammen in einem Becken mit einer Maß Wasser eine halbe Stunde, und seihet es dann durch ein Tuch. Hierauf nimmt man zwey Pfund Zucker in ein



Becken, gibt den Saft darauf, thut zwey abgeschlagene Eyerklar hinein; setzt es auf die Gluth, läßt es gemach sieden, bis es die Dicke eines Saftes bekommt, und seihet es dann durch ein wollenes Tuch oder Flanell.

\* 894. Himbeersaft.

Man nimmt gute zeitige Himbeeren, thut sie in einen Topf, zerdrückt sie mit einem Kochlöffel, und stellt sie über Nacht in den Keller; den andern Tag drückt man sie durch ein Tuch, daß der Saft heraus kommt. Auf eine Maß Saft kommt ein Pfund Zucker, und der Saft von zwey Limonien. Man gießt den Saft sammt dem Zucker in ein Becken, stellt ihn auf die Gluth, läßt ihn eine halbe Stunde sieden, schäumt ihn sorgfältig ab, läßt ihn ein wenig abkühlen, und füllet ihn in die Gläser; den andern Tag gießt man ein wenig süßes Mandelöhl darauf.

\* 895. Kirschensaft.

Man pflückt saure Kirschen vom Stiele ab, thut sie so wie sie sind in den Einmachkessel, rühret sie, und läßt sie auf dem Kohlenfeuer zu Suppe kochen, dann seihet man den Saft durch ein Tuch in ein porzellanenes Geschirr, und wägt ihn, rechnet davon ab, was das leere Geschirr vorher gewogen hat, und nimmt auf ein Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker, thut beydes in einen recht reinen und trockenen Einmachkessel, rühret es und läßt es kochen, bis der Saft recht dick ist, dann thut man ihn in ein Einmachglas.

\* 896. Kornblumensaft.

Man gießt auf acht Loth gezupfte Kornblumen ein gutes Seidel siedendes Wasser, und läßt es zugedeckt zehn oder zwölf Stunden stehen, hernach drückt man es durch; auf ein Seidel von diesem Saft nimmt man ein Pfund Zucker, und läßt es zusammen in einem messingenen Becken einige Mahl aufwallen, dann seihet man es durch ein Tuch, und füllt es in die Gläser ein.

## \* 897. Kornblumensaft auf andere Art.

Man zupft die Blätter von den Kornblumen sauber ab, stößt sie mit gestoßenem Zucker in einem steinernen Mörser, preßt den Saft aus, und gießt ihn in eine Zinnschüssel. In ein Seidel Saft legt man sechzehn Loth Zucker stückelweise hinein, läßt ihn in der Schüssel auf einer Gluthpfanne langsam einsieden, bis er gesulzt vom Löffel fällt; man muß aber mit keinem Eisen hinein fahren, denn er wird roth davon, sondern ihn allezeit mit einem Silberlöffel umrühren. Dann füllt man ihn in die Gläser, wie den Beilchensaft.

## \* 898. Limonadesaft.

Man drückt von mehreren Limonien den Saft aus, daß es ein halbes Seidel wird, reibt vorher die Schalen davon an einem Viertelfund großen Stück Zucker ab, gibt das Abgeriebene nebst drey Viertelfund von anderem Zucker in den ausgepreßten Saft, läßt es ein Mahl aufsieden, seihet dann den Saft durch ein Tuch, läßt ihn abkühlen, und füllet ihn kalt in ein trockenes Glas, nimmt aber einen guten Löffel voll auf ein Glas Wasser zum Abgießen.

## \* 899. Mandelmilchsaft.

Man schwellet ein halbes Pfund süße Mandeln, und acht bittere dazu, stößt sie recht klein, und macht mit einem Seidel Wasser eine dicke Mandelmilch, gibt wieder ein wenig Wasser dazu, stößt sie und drückt sie gut aus. Hernach nimmt man ein Pfund überstoßenen Zucker, gießt die durchgeseihete Mandelmilch darauf, und läßt ihn einen Sud authun, seihet ihn hierauf durch ein Tuch, läßt ihn kalt werden, gibt ihm einen Geruch mit Pomeranzenblüthwasser, und füllet ihn in ein Zuckerglas; dieses bindet man zu, und sticht in das Papier Löcher.

## \* 900. Pfirschenblüthesaft.

Man nimmt zwölf Loth abgezupfte rothe Pfirschenblüthen, stößt sie in einem steinernen Mörser, gibt sie in ein zinnernes Geschirr und gießt ein Seidel siedendes Wasser

darauf, läßt sie vier und zwanzig Stunden zugedeckt stehen, und seihet sie dann durch ein Tuch, läßt den Saft mit einem Pfunde Zucker sieden, bis er sich sulzt, läßt ihn hierauf abkühlen, und gibt ihn in die Gläser.

\* 901. Pomeranzensaft.

Man nimmt ein Pfund Zucker, läutert ihn, und läßt ihn hernach so lange sieden, bis er dick wird; dann nimmt man von zwölf Pomeranzen den Saft, und gießt ihn in den geläuterten Zucker, reibt die gelben Schalen an einem Reibeisen ab, bindet sie in ein Tüchel, legt es in siedendes Wasser, und läßt es sieden, daß das Harte weggeht; hernach legt man die gesottenen Schalen in den Zucker, läßt es drey Mahl aufsieden, dann kalt werden, füllt den Saft in ein Glas, und verbindet es.

\* 902. Punschsaft.

Man nimmt Pomeranzen und Limonien, reibt die Schalen derselben an einem drey Viertelfund großen Stück Zucker ab, und drückt den Saft aus, daß es ein halbes Seidel werde, aber von beyden gleiche Theile; man gibt nun drey Viertelfund Zucker mit dem Saft in ein Becken, und läßt es einen einzigen Sud aufthun, seihet den Saft durch, und läßt ihn abkühlen. Man kann nun den Saft entweder gleich darunter mischen, daß er nicht zu stark und nicht zu schwach ist, oder man kann ihn auch allein lassen mit Holländerthee, und mit diesen zwey Sachen einen Punsch verfertigen.

\* 903. Ribisel- oder Johannisbeersaft zum Wasser abgießen.

Man zerstößt die Ribiseln, preßt sie durch ein Tuch, zieht den Saft schön klar ab, und nimmt auf ein Seidel Saft ein Pfund Zucker, gibt dieß zusammen in das Einmachbecken, läßt es aufsieden, ein wenig abkühlen, füllt es also in die Gläser, und gibt oben ein wenig Mandelöl darauf.

## \* 904. Rosensaft.

Auf eine halbe Maß Honig nimmt man vier Loth rothe und vier Loth weiße Rosen, vier Loth Salbeyblütthe und vier Loth Prunellenblütthe. Dieses wird zusammen klein gestoßen, und wenn der Honig schön geläutert ist, darein geschüttet, hierauf so lange sieden gelassen, als wie ein Zuckersaft, hernach durch ein Tuch gedrückt, und der Saft aufgehoben. An das Dicke kann man ein Paar Löffel voll Honig thun, so ist es gut zu gebrauchen.

## \* 905. Rübensaft.

Man nimmt den Saft, der im Herbst abrinnt, wenn man die Rüben eingehackt hat, seihet ihn sauber ab und thut ihn in eine messingene Pfanne, oder eine saubere Kaine, setzt ihn auf ein Kohlf Feuer und läßt ihn gemach sieden, bis er ganz dick wird; er darf aber nicht gar so dick seyn, wie der Aepfel- oder Birnensaft; für den Husten ist derselbe köstlich. Wenn man will, kann man ihn auch so machen: Man nimmt einen Bierling Zuckerkandel, stößt ihn gut, gießt den Rübensaft daran, und läßt ihn sieden, bis er ein wenig dick wird, damit er sich aufbehalten läßt.

## \* 906. Beilchensaft.

Man zupfet das Blaue aus den Beilchen, nimmt davon sechzehn Loth in ein zinnernes Geschirr, und gießt ein halb siedendes Wasser darauf, läßt es über Nacht stehen, drückt es alsdann wohl durch ein Tuch, und nimmt auf ein Seidel von diesem Saft ein Pfund feinen Zucker, läßt es mitsammen in einer zinnernen Schüssel auffieden, seihet den Saft durch eine Leinwand, und füllt ihn kalt in Gläser.

## \* 907. Weichselsaft.

Man pflückt die Weichseln von den Stängeln, stößt sie in einem steinernen Mörser, bis die Kerne ganz trocken sind; hernach thut man sie in einen reinen Topf, läßt sie acht und vierzig Stunden auskühlen, macht leinene Säckchen, thut sie darein, und preßt sie recht stark durch, daß

die Kerne ganz trocken sind; alsdann spannt man ein Tuch über den Topf, seihet den Saft durch, gibt aber Acht, daß nichts vom Dicken durchkommt, nimmt auf ein Seidel desselben ein halbes Pfund gestoßenen Zucker und füllt ihn in eine Flasche; sie darf aber nicht gar voll seyn; stößt drey Quintel Zimmt und ein halbes Loth Nägelein, füllt sie in ein neues leinenes Säckchen, hängt es in die Flasche, verbindet sie wohl mit einer Blase, und läßt es so vierzehn Tage an der Sonne kochen, dann ist der Saft gut. Man kann denselben hierauf mit Wein oder Wasser abgießen.

### \* 908. Zuckersaft.

Man nimmt eine beliebige Menge Eyer, kocht sie mit den Schalen im Wasser, bis sie hart sind. Darauf sondert man die Schalen ab, schneidet die Eyer quer durch, nimmt das Gelbe heraus, und füllt die Höhlen des Eyweißes mit gestoßenem feinen Zucker ganz voll; hierauf legt man die Hälften wieder auf einander, stellt sie in ein irdenes Gefäß, auf hölzerne Stäbe, so, daß unten ein ziemlicher Raum bleibt, und setzt solches an einen kühlen Ort, oder vier und zwanzig Stunden in den Keller. Man findet dann auf dem Boden des Gefäßes den sehr süßen Saft, der eigentlich der geschmolzene, und durch das Eyweiß filtrirte Zucker ist. Man nimmt davon von Zeit zu Zeit zwey Theelöffel voll.