

Säfte sind, sonst taugen sie nicht. Streife sie von den Stielen und koche sie, sparsam mit Wasser bedeckt, bis Saft und Kraft entzogen worden, gebe die Brühe durch ein feines Sieb, wiege sie und koche sie mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker auf $\frac{1}{2}$ Kilo Saft zu Gelee, welche von sehr angenehmem Geschmack und sehr wohlthätig für Brustleidende ist.

252. **Weintrauben-Gelee.** Man thue Beeren von großen, recht reifen Weintrauben bester Sorte, besonders Muskateller, in ein Gefäß und stelle es so lange in kochendes Wasser, bis die Beeren aufgesprungen sind und der Saft herausgetreten ist, den man dann, ohne die Beeren zu pressen, durch ein feines Haarsieb feiht. Nun läutere man zu 1 Kilo Saft 1 Kilo Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, siede es ziemlich dick ein und füge den Saft hinzu, koche es langsam unter öfterm Umrühren bis zur Probe und fülle die Gelee noch gut warm in die Gläser.

Säfte. Weine. Liqueurs. Eßige.

253. **Apfel-Saft.** Man reibe saftige, weinsäuerliche Äpfel mit einem Tuche gut ab, schneide sie, nachdem die Blume entfernt ist, in Viertel und lege sie sofort in frisches Wasser. Gebe sie dann in die Einmachcasserole, gieße so viel frisches Wasser darüber, daß sie zu schwimmen beginnen, lasse sie, ohne darin zu rühren, langsam ganz breiig weich kochen und hierauf durch eine doppelt gefaltete, an den Füßen eines umgekehrten Stuhles befestigte Serviette laufen. Uebrigens wie „Preißelbeer-Saft“, Nr. 289.

254. **Apfelsinensaft zum Thee.** Wie „Citronensaft“, Nr. 259, aus vier Apfelsinen. — Russisch.

255. **Aprikosen-Ratafia.** Man halbire und entsteine zwei Duzend Aprikosen, zerschlage die Steine und stoße die Kerne

im Mörser, thue sie mit den Aprikosen, $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, acht Gewürznelken, etwas Zimmet und 1 Liter Franzbranntwein in Steinfrüge, verschließe sie gut und lasse es drei Wochen lang stehen, während dessen man es öfters schüttelt. Nach dieser Zeit gießt man den Liqueur durch einen Filtrirbeutel und füllt ihn auf Flaschen. — Ebenso von Pfirsichen.

256. **Berberitzen-Saft.** Man quetsche die Beeren mit einem hölzernen Böffel, jedoch nicht zu stark, damit die Kerne, welche einen unangenehmen bitteren Geschmack haben, nicht entzwei gehen, koche sie und gebe sie durch ein Tuch, das man eigens zu diesem Gebrauche halten muß, weil die Farbe nie wieder ausgeht. Dann nehme man zu dem Saft die gleiche Menge Zucker, lasse ihn damit kochen, bis er ganz klar ist und bewahre ihn in Flaschen. Er hält sich drei bis vier Jahre lang, ist ein Ersatz für Citronensäure, besonders zu Punsch, bei dem Viele den Citronensaft nicht vertragen und giebt, mit Wasser vermischt, ein angenehmes Getränk.

257. **Berberitzen-Syrup.** Man sammle die Beeren nach der ersten Reife, beere sie ab, zerdrücke sie, lasse sie mit Wasser einmal überkochen und presse sie aus. Dann läutere man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Saft $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, koche ihn zum Faden, gieße den Saft dazu und wenn er einmal aufgekocht hat, so schäume man ihn sehr rein ab und fülle ihn erkaltet in Flaschen, wo er dann mit Wasser vermischt eine sehr gute, kühlende, erquickende Limonade liefert.

258. **Brombeer-Saft.** Man stelle die gut reifen Beeren in einem irdenen Topfe in den Keller und binde sie zu, lasse sie stehen, bis sie sich aufwerfen und presse sie dann fest aus. Koche den Saft andern Tags mit 750 Gramm Zucker auf 1 Liter Saft, dem Saft einer Citrone und einigen Gewürznelken, bis aller Schaum abgenommen ist und fülle ihn nach etwa einer halben Stunde in Flaschen, gieße auf jede Flasche einen Theelöffel voll Rum, verschließe sie fest mit neuen Pfropfen, versiegele sie gut und benutze den Saft wie Himbeer-Saft.

259. **Citronen-Saft zum Thee.** Man reibe die Schale von fünf Citronen an $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker ab, stoße ihn fein und vermenge ihn mit dem Saft der Citrone, Koche dies am folgenden Tage drei Mal auf, schäume es ab, lasse erkalten und gieße es in ein Glas, wo es dick werden und sich verzuckern muß. — Russisch.

260. **Citronen-Syrup (Agro di Cedro).** Man presse aus recht saftigen, dünnchaligen Citronen den Saft und entferne die Kerne, nehme auf $\frac{1}{2}$ Kilo Saft $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker und koche es in einer irdenen Casserole zu einer röthlich-braunen, syrupartigen Masse, lasse es erkalten, fülle es in einen irdenen Topf und decke es zu, wo es sich dann lange hält. Beim Gebrauch nimmt man mit einem Holzlöffel so viel wie ein bis zwei Eßlöffel in ein Wasserglas, rühre es mit ein wenig frischem Wasser an, bis es sich auflöst und fülle das Glas nun vollends mit Wasser. Es ist ein überaus beliebtes, erfrischendes und gesundes Getränk.

261. **Erdbeer-Saft.** Man nehme zu diesem vortrefflichen Saft, bei welchem sich der vollkommen reine Geschmack der Frucht erhält, völlig reife Walderdbeeren und suche jede schlechte oder faulige Beere sorgfältig heraus. Dann knüpfe man eine nicht zu dicke Serviette mit den Ecken an die Füße eines umgedrehten Stuhls und stelle unter die Serviette ein Porzellangefäß. Nun wiege man die Beeren, stoße oder reibe die gleiche Menge Zucker ganz fein und lege immer eine Lage Beeren und eine Lage Zucker in die Serviette, bis Beides zu Ende ist und lasse es so vierundzwanzig Stunden lang stehen, ohne die Beeren im mindesten zu drücken, wonach man den durchgelaufenen Saft in kleine, sehr reine und trockene Fläschchen füllt, diese nebeneinander, mit Heu dazwischen, in eine Casserole stellt, so viel kaltes Wasser in dieselbe gießt, daß es bis an den Hals der Fläschchen reicht und die Casserole jetzt zu Feuer bringt. Hat alsdann das Wasser einige Mal aufgeköcht, so setze man die Casserole ab, lasse die Fläschchen darin erkalten, pfropfe sie vorsichtig zu und versiegele sie. Der Saft muß dicht an den Pfropfen gehen, damit ja keine Luft im Fläschchen bleibe und sie müssen klein genommen werden, weil der Saft sich

nicht mehr hält, sowie das Fläschchen geöffnet ist. Beim Kochen muß man sich sehr in Acht nehmen, daß kein Wasser in die Fläschchen komme. — Ebenso von Himbeeren und Johannisbeeren.

262. **Erdbeer-Essig.** Man fülle eine große Flasche zum dritten Theil mit Erdbeeren, womöglich Walderdbeeren und dann voll mit Weinessig, lasse es drei Wochen lang an der Sonne stehen und seihe den Essig ab. Läutere auf 1 Liter davon $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, koche den Essig eben damit auf und schäume gut ab. — Ebenso von Himbeeren und Weichseln, welsch' letztere man mit den Kernen im Mörser stößt und übrigens wie oben verfährt.

263. **Enzian-Wein.** Man setze 15 Gramm Enzian-Wurzeln mit 30 Gramm Branntwein an und lasse es einige Tage stehen, wonach man eine Flasche Rothwein hinzufügt und das Ganze nach acht Tagen filtrirt. — Gilt als sehr gesund. — Schweiz.

264. **Fruchtsaft (Dreisaft und Vieraft).** Man presse rothe Johannisbeeren, Himbeeren und saure Kirschen aus, nehme von jedem $\frac{1}{2}$ Kilo Saft, bringe ihn zu Feuer und gebe $\frac{1}{2}$ Kilo guten Melis — keine Raffinade — in kleinen Stückchen hinein, koche ihn unter fortwährendem Abschäumen, bis er klar geworden und etwa ein Viertel eingekocht ist und lasse ihn über Nacht stehen, ehe man ihn einfüllt.

Um Vieraft zu bereiten, füge man dem Obigen noch $\frac{1}{2}$ Kilo Stachelbeeren und 150 Gramm Zucker bei.

265. **Feinster Fruchtsaft aus vier Früchten.** Man nehme drei Theile Himbeeren, einen Theil recht reife Weichseln, einen Theil rothe Johannisbeeren und einen Theil Walderdbeeren und zerdrücke sie. Reibe sie mit der Hand durch ein feines Sieb und stelle diesen Saft in einem Porzellangefäß vierundzwanzig Stunden lang auf Eis oder doch an einen kalten Ort, wonach er geronnen sein wird. Nun spanne man ein sehr reines, geruchloses, in kaltem Wasser ausgewaschenes und wieder gut ausgerungenes Tuch zwischen vier Stuhlbeinen aus, stelle ein Porzellangefäß dar-

unter und lasse den Saft durchtropfen, wonach er in halbe Flaschen gefüllt, gut zugepropft und mit Bindfaden und Schweinsblase noch fest zugebunden wird. Dann thue man auf den Boden einer Casserole drei Quersfinger hoch Heu, stelle die Flaschen nicht zu nahe zusammen hinein und fülle die Zwischenräume auch mit Heu gut aus, gieße vier Quersfinger hoch Wasser hinein, bringe die Casserole aufs Feuer und lasse das Wasser drei Minuten lang kochen. Setze die Casserole dann ab, decke sie zu und nehme die Flaschen nicht eher heraus, als bis das Wasser völlig erkaltet ist. — Dieser Saft wird meistens zu Gelees benutzt und ist das Beste, welches man in dieser Art hat. Das Zurückbleibende, mit Zucker versetzt, giebt eine pikante Marmelade.

266. Fruchtst, der nicht gekocht wird. Man löse 5 Gramm Weinsteinssäure in 2 Liter frischem Brunnenwasser auf und gieße es über 3 Liter Erdbeeren, Johannisbeeren oder Himbeeren, lasse es vierundzwanzig Stunden lang stehen und schütte das Ganze dann in einen Spitzbeutel. Andern Tags nehme man zu je $\frac{1}{2}$ Liter des durchgelaufenen Saftes $\frac{1}{2}$ Kilo fein gesiebten Raffinadezucker und rühre es gut durcheinander, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Fülle nun den Saft in Gläser und binde sie mit einem Stückchen Mull zu. — Dieser Saft ist dem gekochten vorzuziehen, da er eine vorzügliche schöne Farbe und ganz das natürliche Aroma hat, hält sich auch an einem kühlen, luftigen, trockenen Orte sehr lange.

267. Einen Granat-Aepfelsaft zu sieden. (Vorzügliches Recept aus alter Klosterküche, welches ich wörtlich gebe.) Nimm Granat-Aepfel und thue die Kerne auf das Säuberste heraus, zerreibs alsdann in einer Schaaale auf das beste und seihe den Saft durch ein härernes Tuch (Haarsieb). Darnach, wenn Du drei Loth Saft hast, so nimm ein halbes Pfund Zucker, mache ihn schön klar mit einem Röhrenwasser (aus laufendem Brunnen), lasse ihn sieden, bis daß er gar wohl an dem Löffel spinnt, alsdann gieße den Saft darein, so hast du ihn auf das allerbeste und ist eine Labung über alle Labungen, wenn ein Mensch in sehr großer Hitze ist.

268. **Heidelbeer-Saft.** Man zerdrücke vollkommen reife Heidelbeeren, lasse sie drei Tage lang im Keller stehen und presse sie dann aus. Läutere andern Tags für $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, gieße den Saft hinein und lasse ihn unter sorgfältigem Abschäumen dicklich einkochen.

269. **Himbeer-Syrup.** Wie „Johannisbeer-Syrup“, Nr. 275, erstes Recept.

270. **Himbeer-Saft.** Man stelle 3 bis 4 Liter reife Himbeeren in einem irdenen Geschirr in den Keller, binde sie zu und lasse sie stehen, bis sie sich aufwerfen und presse sie dann fest aus. Läutere den andern Tag zu $\frac{1}{2}$ Liter Saft 375 Gramm Zucker, gebe den Saft dazu, koche ihn bis er dicklich ist, schäume ihn während des Kochens sehr rein ab und fülle ihn erkaltet in Flaschen.

271. **Himbeer-Essig.** Man nehme auf jedes Liter Himbeeren 1 Liter guten Essig, thue es zusammen in ein irdenes Gefäß, binde es fest zu und stelle es drei bis vier Tage lang in den Keller. Presse es hierauf durch ein Tuch und lasse den Saft bis den andern Tag stehen, damit er sich setze. Dann füge man zu $\frac{1}{2}$ Liter davon $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, bringe es zu Feuer, schäume sorgfältig ab, koche es zehn bis zwölf Minuten lang und fülle es, wenn kalt geworden, in Flaschen. Dieser Essig hält sich zwei bis drei Jahre lang, ohne auch nur die Farbe zu verlieren, besonders wenn die Flaschen verpicht werden.

Auf andere Art fülle man eine Flasche zum dritten Theil mit Himbeeren und dann mit Weinessig voll, lasse es drei Wochen lang an der Sonne stehen und seihe den Essig ab, welchen man dann acht Tage lang ruhig stehen läßt, daß er sich gut setze. Hierauf seihe man ihn wieder ab, füge auf $1\frac{1}{2}$ Liter Essig 60 Gramm feines gesiebten Zucker hinzu, schüttele ihn recht oft um und seihe ihn nun zum dritten Male durch. — Dieser Essig ist zu Salat, kaltem Fisch, Sülzen und dergleichen und auch wegen seiner schönen Farbe sehr angenehm.

272. **Hagebutten-Liqueur.** Man lasse die Früchte — am besten kleine wilde — so lange am Strauche, bis sie einen gelinden Frost bekommen haben, reinige sie dann sorgfältig, zerquetsche sie und gieße auf 1 Liter Hagebutten 3 Liter reinen Branntwein, füge $\frac{1}{2}$ Kilo weißen, gestoßenen Candiszucker hinzu und stelle es in einem Steinkrug oder einer Flasche acht Tage lang an den Ofen, gebe es nun durch Fließpapier, fülle es in Flaschen und pfropfe sie fest zu.

273. **Johannisbeer-Saft.** Man presse frisch gepflückte und abgebeerte rothe Johannisbeeren und gebe den Saft durch einen Geleebeutel, stelle ihn bis zum andern Tag hin und gieße ihn klar vom Bodensatz ab. Setze ihn dann aufs Feuer, lege für 1 Kilo Saft $\frac{1}{2}$ Kilo guten Melis — keine Raffinade — in kleinen Stückchen hinein und koche ihn unter fortwährendem Abschäumen bis er klar geworden und etwa ein Viertel eingekocht ist. Nehme ihn nun vom Feuer, lasse ihn über Nacht stehen und fülle ein.

274. **Johannisbeer-Saft, ohne Zucker.** Man streife die Beeren von rothen Johannisbeeren ab, zerdrücke sie, fülle sie in Krüge oder Flaschen und stelle sie an die Sonne, bis der Saft ausgegohren hat, muß die Gefäße aber immer bis zum Ueberlaufen voll halten, denn nur dadurch gehen die Kerne und alles Unreine heraus und wenn nach ein paar Tagen nichts mehr übergeht, welches man am besten um die Mittagszeit, wo die Sonne am wärmsten ist, beobachten kann, so lege man ein feines, leinenes Tuch in einen Trichter und gieße den Saft langsam und vorsichtig, damit nichts Unreines vom Bodensatz mitkomme, hindurch in Flaschen, pfropfe gut zu und bewahre den Saft an einem kühlen, trockenen Orte. Er hält sich Jahre lang und es thut nichts, wenn sich auch oben sogenannter Rahm ansetzen sollte, den man beim Gebrauch nur mit einem Federkiel durchstößt, ohne ihn weiter wegzunehmen. — Man kann diesen Saft benutzen, gerade als wenn er von frischen Johannisbeeren wäre, zu Gelee, zu Crème, zu Saucen und mit Wasser und Zucker vermischt, giebt er ein sehr angenehmes und bei Fiebern heilsames, kühlendes Getränk. — Ebenso von „Berberitzen“.

275. **Johannisbeer-Syrup.** Man nehme 1 Kilo abgebeerte rothe Johannisbeeren, $\frac{3}{4}$ Kilo gestoßenen Zucker und einen neuen irdenen Topf, in den man abwechselnd eine Lage Zucker und eine Lage Beeren legt und wenn der Topf zu drei Viertel gefüllt ist, so bindet man ihn mit Schweinsblase zu, stellt ihn in einen Topf mit Wasser, diesen aufs Feuer und läßt es drei Stunden lang kochen. Gießt es nun durch ein Sieb und erkaltet in die Flaschen. Je 1 Kilo Beeren giebt eine Flasche Syrup. — Ebenso von „Himbeeren.“

Auf andere Art zerdrücke man die Beeren, denen man etwas Himbeeren beifügen kann, in einer großen Schale und übergieße sie mit Weingeist — 50 Gramm auf je 1 Kilo Beeren — lasse dies drei bis vier Tage lang fest zugedeckt stehen und filtrire dann den Saft. Bringe ihn mit 1 Kilo Zucker auf je 1 Liter zu Feuer und koche ihn unter fleißigem Abschäumen bis sich kein Schaum mehr zeigt, wonach man den Saft in eine Porzellanschale gießt und andern Tags in Flaschen füllt, die man verkorkt und versiegelt.

276. **Schwarzer Johannisbeer-Syrup.** Man thue die abgestreiften Beeren in einen irdenen Topf, bedecke ihn mit einem Tuch und stelle ihn acht Tage lang in den Keller. Dann nehme man sie heraus und sollte sich vielleicht Schimmel zeigen, so entferne man ihn sorgfältig, verrühre die Beeren mit einem silbernen Löffel und gebe sie zum Abfließen auf ein Sieb. Füge nun zu je $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker, koche ihn zehn Minuten lang, ziehe ihn erkaltet auf Flaschen und verpfropfe und siegele sie. Sehr gut bei Erkältungen.

277. **Johannisbeer-Wein.** Man presse die abgestreiften Beeren aus und gebe dann, wenn man etwa 15 Liter Wein bereiten wollte, zuerst und ein für alle Mal 1 Liter feinen Brantwein in ein Fäßchen und hierauf immer abwechselnd $\frac{3}{8}$ Liter Saft, $\frac{3}{8}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker. Lasse es sechs Wochen lang stehen, während dessen man es öfters herumschüttelt, danach auf Flaschen zieht und wie Champagner verpfropft. — Original-Recept aus Italien und vorzüglich.

Auf andere Art zerdrücke man recht reife Johannisbeeren, rothe oder weiße, mit einem Rührlöffel und presse sie durch ein Haarsieb, füge zu 1 Eiter Saft 2 Eiter Wasser und 1 Kilo Zucker, thue es in einen Glasbehälter und rühre oder schüttele die Flüssigkeit von Zeit zu Zeit, bis der Zucker geschmolzen ist. Nach vier bis sechs Wochen, wenn die Masse hell ist und keine Bläschen mehr wirft, füllt man den Wein auf Flaschen, verkorkt sie gut und bewahrt sie im Keller. — Ebenso „Stachelbeer-Wein“.

278. **Johannisbeer-Champagner.** Man presse den Saft von völlig reifen, rothen Johannisbeeren aus, koche ihn in einer neuen irdenen Casserole zu Honigdicke ein und bewahre ihn in einer gut verpfropften Flasche. Will man nun Champagner bereiten, so gieße man vier Eßlöffel von diesem Syrup zu 2 Eiter recht guten weißen Wein in eine umflochtene Flasche, schwenke es wohl untereinander und man wird einen Wein erhalten, der von dem ächten rothen Champagner — Oeil de Perdrix — nicht zu unterscheiden ist, aber längere Blasen auswirft und stärker moussirt.

279. **Liqueur von schwarzen Johannisbeeren.** (*Cassis Ratafia*). Man zerdrücke die recht reifen Beeren vollständig und gebe sie mit 1 Eiter guten Weingeist für 1 Eiter Beeren — vor dem Zerdrücken gewogen — etwas Gewürznelken und feinem Zimmet, in einen Glaskolben, den man zupropft und an einen sonnigen Ort stellt, wo er Monate lang stehen kann. Im Spätherbst preßt man dann den Saft gut aus und rechnet zu 1 Eiter davon $\frac{3}{4}$ Eiter Wasser und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, den man geläutert zu dem Saft gießt, diesen in Flaschen füllt und einige Zeit im Keller ablagern läßt. — Je länger er liegt, je besser und feuriger wird er.

Auf andere Art gebe man 2 Kilo recht reife, abgebeerte und zerquetschte schwarze Johannisbeeren mit 1 Kilo gestoßenem Zucker, etwas ganzem Zimmet und Gewürznelken und 6 Eiter Branntwein in ein großes Glas mit engem Halse oder in einen Krug, binde es zu und stelle es zwei Monate lang an die Sonne, seihe es dann durch ein Tuch und fülle es in Flaschen.

280. **Kirschen-Saft.** Man zerstampfe schöne reife Weichseln mit den Steinen in einem steinernen Mörser, presse den Saft durch ein Tuch und lasse ihn über Nacht in einem Porzellangefäß stehen. Gieße ihn dann andern Tags zwei bis drei Mal durch einen Seleebeutel und fülle ihn mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker auf 1 Liter Saft in eine Flasche, stelle ihn drei Tage lang an die Sonne und schüttele ihn jeden Tag mehrmals um. Am vierten Tag giebt man 15 Gramm Zimmet und 8 Gramm Gewürznelken, zusammen gestoßen, hinein und läßt ihn so sechs Wochen lang stehen. Beim Gebrauche mischt man zwei Eßlöffel davon in 1 Liter weißen Wein und hat ein vorzügliches, dem besten Ungarwein ähnliches Getränk.

Auf andere Art nehme man halb schwarze und halb Weichseln, stoße sie im Mörser und stelle sie in einem irdenen Gefäße einige Tage lang in den Keller. Presse sie hierauf durch ein Tuch und lasse den Saft bis zum andern Tag stehen, gieße dann das Helle davon ab und koche es, zu 1 Liter Saft mit 375 Gramm Zucker, 4 Gramm gebröckeltem Zimmet und 2 Gramm zerschnittenen Gewürznelken eine Viertelstunde lang, schäume rein ab, fülle den abgekühlten Saft in Flaschen und vermische ihn beim Gebrauch mit weißem Wein oder mit Mineralwasser. — Ebenfalls vorzüglich.

281. **Kirschen-Saft mit Essig.** Man nimmt dazu am besten Weichseln, die man entsteint und in einem irdenen Topfe vierundzwanzig Stunden lang an einen kühlen Ort stellt. Dann presse man sie aus und vermische $1\frac{1}{2}$ Liter davon mit $\frac{3}{4}$ Liter Weinessig und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, koche es zusammen bis es abgeschäumt ist und fülle es in Flaschen.

282. **Kirschen-Syrup.** Man bringe für $2\frac{1}{2}$ Kilo schöne entsteinte und entstielte Kirschen $2\frac{1}{2}$ Kilo Zucker in Stücken mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser auf gutes Feuer und lasse ihn kochen, indem man von Zeit zu Zeit ein halbes Glas Wasser zugießt, um den Zucker zu klären und ihn besser abschäumen zu können, und wenn er sich am Rande des Schaumlöffels in Perlen ansetzt, so gebe man die Kirschen hinein und wenn sie gut aufgekocht haben, so nehme man

sie mit dem Schaumlöffel heraus, thue sie in eine Terrine und bedecke sie mit Papier. Den Saft lasse man in der Casserole halberkalt und fülle ihn hierauf in kleine Flaschen, die man nach vierundzwanzig Stunden zupropft und aufrecht stehend an einem kühlen Orte bewahrt. Beim Gebrauch vermischt man ihn mit Wasser, Mineralwasser oder leichtem weißen Wein. — Er ist äußerst wohlschmeckend und hält sich vortreflich.

Um dann die zurückgebliebenen Kirschen zu verwerthen, thue man zerdrückte rothe Johannisbeeren auf ein Sieb und lasse den Saft ablaufen, nehme zu $1\frac{1}{2}$ Kilo davon $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker in Stücken, koche ihn wie zu dem Syrup und gieße den Saft dazu, lasse ihn aufkochen und gebe die Kirschen hinein, die ebenfalls aufkochen müssen und nun in die Gläser gefüllt werden.

Auf andere Art wasche man sehr reife, saftige Kirschen, thue sie zum Abtropfen auf einen Seiher und stoße sie, nachdem die Stiele entfernt worden, sammt den Steinen. Bedecke sie mit 5% ihres Gewichts mit Weingeist und stelle sie, fest zugedeckt, einige Tage lang an einen kühlen trockenen Ort. Presse sie dann aus, filtrire den Saft und koche auf 2 Liter davon $2\frac{1}{4}$ Kilo Zucker zu dünnflüssigem Syrup, gebe den Saft dazu, lasse ihn unter fleißigem Abschäumen zum Faden kochen und fülle ihn erkaltet in Flaschen.

283. **Kirschen-Liqueur.** Man nehme recht reife süße und saure Kirschen zu gleichen Theilen und halb so viel rothe, reife, jedoch nicht überreife Johannisbeeren, weil sonst die Farbe leidet, entsteine die Kirschen und stoße die aus den Schalen entnommenen Kerne gröblich, zerquetsche die Früchte und thue Alles mit gesiebtem Zucker in ein Gefäß, übergieße es mit etwas Weingeist und stelle es, fest zugedeckt, bei Seite, wo es stehen bleibt, bis sich der Zucker gänzlich aufgelöst hat, aber täglich mehrere Male umgerührt werden muß. Dann gießt man für 3 Liter Saft 4 Liter Weingeist dazu, deckt das Gefäß fest zu, filtrirt den Liqueur nach sechs Tagen und zieht ihn auf Flaschen. Auf 3 Liter Saft rechnet man 1 Kilo Zucker.

Auf andere Art übergieße man 3 Liter saure, mit den Steinen gestoßene Kirschen, mit 6 Liter gutem Franzbranntwein —

das Liter im Preise von 1,50 Mark etwa — gebe es in eine große mit Stroh umflochtene Flasche und lasse es vier bis sechs Wochen lang stehen, jedoch nicht in der Sonne. Dann kommen 1½ Kilo Zucker mit Wasser gekocht und gut abgeschäumt dazu und man läßt es wieder stehen, bis der Viqueur klar ist, worauf man ihn langsam abgießt und in Flaschen bewahrt.

Auf dritte Art stoße man 1 Kilo wilde, schwarze Kirichen — von ungepfropften Bäumen — sammt den Steinen, gebe sie mit 30 Gramm Zimmet, 15 Gramm Gewürznelken, 7 Gramm Muskatblüthe und 2 Liter gutem Branntwein in eine Flasche, stelle diese vier Wochen lang an die Sonne und schüttele sie öfters um. Presse es dann aus, versüße es mit ½ Kilo Zucker und filtrire es durch weißes Fliespapier oder ein Tuch.

284. **Maulbeer-Saft.** Man presse die Beeren durch ein Tuch, läutere dann so viel Zucker als man Saft hat, gebe diesen dazu und koche es zusammen, bis es völlig ausgeschäumt ist, wonach man es erkalten läßt und in Flaschen gießt. — Dieser Saft ist sehr heilsam bei Halschmerzen und Husten, wenn man bisweilen einen Löffel davon nimmt und auch giebt er mit Wasser oder weißem Wein vermischt ein angenehmes, gesundes Getränk.

285. **Maiwein-Essenz.** Man gebe vier Theile blühenden Waldmeister (*Asperula odorata*) mit zehn Theilen wasserfreiem Alkohol in ein Glas, binde es mit Schweinsblase zu, in welche man als Sicherheitsventil eine Stecknadel steckt und stelle es in gelinde Wärme. Nach vier bis sechs Tagen gieße man den gründlich gefärbten, stark riechenden Alkohol dann durch weißes Fliespapier, fülle ihn in kleine Fläschchen und mische beim Gebrauche ein bis zwei Theelöffel unter eine Flasche Wein. — Diese Essenz ist sehr gut und frei von allem Nebengeschmack, welcher nur entsteht, wenn wasserhaltiger Alkohol genommen wird.

Auf andere Art gieße man auf je zwei handvoll frischen Waldmeister eine Flasche guten weißen Wein, lasse es zugedeckt eine halbe Stunde lang ziehen, seihe die Flüssigkeit ab und fülle sie in Flaschen, die man gut zupfropft. Beim Gebrauche wird dann eine

Flasche davon mit drei Flaschen leichtem, weißen Wein und dem nöthigen Zucker vermischt.

286. **Auß-Liqueur.** Man schneide zwei Duzend Wallnüsse, noch ohne innere Schale, wie sie um Johanni zu sein pflegen, in dünne Scheibchen und gebe sie mit 15 Gramm Zimmet, 8 Gramm Gewürznelken, 4 Gramm Muskatblüthe und 1 Liter Kornbranntwein, Cognac oder Kirschengeist in eine Flasche, binde sie zu, stelle sie vierzehn Tage lang an die Sonne und schüttele es öfters um. Presse es alsdann durch ein Tuch koche $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit etwas Wasser, schäume es ab und wenn es etwas abgekühlt ist, so gieße man den Auß-Extract langsam davon und verrühre ihn gut damit. — Ohne Zucker ist dieser Liqueur ein angenehmes Bitter und zugleich ein vortreffliches Mittel bei Magenbeschwerden und Kolik.

287. **Auß-Geist.** Man gebe vierzig bis fünfzig, zwischen Johanni und Magdalena gebrochene, in vier Theile zerschnittene Wallnüsse mit 2 Liter Weingeist in ein Glas, stelle dieses vierzig Tage lang an die Sonne, Nachts aber jedes Mal an einen temperirten Ort und schüttele es über Tage öfters untereinander. Dann gieße man die Flüssigkeit ab, presse den in den Nüssen zurückgebliebenen Saft aus, thue ihn zu dem andern und fülle das Ganze nun wieder in das Glas, worauf man sofort aus $\frac{1}{2}$ Kilo braunem, sehr fein gestoßenen Candiszucker einen Syrup bereitet und diesen, etwas abgekühlt, zu dem Außgeiste giebt, nebst 8 Gramm gestoßenem Zimmet, 8 Gramm gestoßenen Gewürznelken und 8 Gramm englischem Gewürz, stelle es noch acht Tage lang an die Sonne, seihe es hierauf durch weißes Fließpapier und fülle es ein.

288. **Malivka (ein russischer Liqueur).** Man kann ihn von fast allen Früchten bereiten, schwarzen und rothen Johannisbeeren, Himbeeren, schwarzen süßen Kirschen, besonders den wilden (von ungepflanzten Bäumen), Pflaumen, Sommerbirnen, Brombeeren, Vogelbeeren u. s. w. Man nimmt dazu große Flaschen, füllt sie gut drei Viertel voll mit der gewählten Frucht, die aber nicht gequetscht werden darf, gießt guten, reinen, 40- bis 42gradigen

Branntwein darauf, bindet sie mit einem leinenen Läppchen zu und stellt sie an einen warmen Ort, entweder in die Sonne oder in ein warmes Zimmer, wo man es ruhig ein halbes bis ein ganzes Jahr lang stehen läßt, denn je länger es so steht, je besser wird der Malivka. Nun filtrirt man den Saft durch einen Mullappen, kocht einen Theil desselben mit Zucker nach Geschmack — etwa 375 Gramm auf das Liter — schüttet dies zu dem andern und verrührt es, füllt es in Flaschen, verkorkt sie vorsichtig und stellt sie in einen luftigen, trockenen Keller. — Die Beeren werden nur von den Stielen gestreift, die Birnen in vier Theile geschnitten, Pflaumen und Kirschchen bleiben ganz.

289. **Preißelbeer-Saft.** Man lasse die gut verlesenen und gewaschenen Beeren einige Mal aufkochen und dann durch eine dicke Serviette laufen. Läuere auf 1 Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, gebe den Obstsaft dazu und stelle es, wenn es zu kochen beginnt, an die Seite des Herdes, wo man es unter fleißigem Abschäumen etwa eine halbe Stunde lang ganz langsam kochen läßt, bis der Saft ganz klar ist, nun in eine Terrine gießt und wenn er erkaltet ist, in Flaschen füllt, verkorkt und mit Schweinsblase überbindet.

290. **Obstwein, moussirender.** Man thue in einen großen Glaskolben 7 Liter frisches Wasser und danach $3\frac{1}{2}$ Kilo fein gestoßenen Zucker und rühre es so lange, bis der Zucker aufgelöst ist, füge $3\frac{1}{2}$ Kilo frisch gepflückte Johannisbeeren oder Erdbeeren und 1 Liter guten Cognac hinzu, verpfropfe den Kolben gut und stelle ihn vierzehn Tage lang an die Sonne, wo dann die Beeren anfangen werden, theils sich zu heben, theils sich zu senken, ein Zeichen, daß das Getränk fertig ist, welches nun, ohne die Beeren zu pressen, durch ein feines Sieb gegossen und drei Tage lang an einen recht kalten Ort gestellt wird, dann in Champagnerflaschen, nicht ganz voll gefüllt, wie Champagner verschlossen — mit Kork, Draht und Lack — und umgedreht, mit dem Kopf in eine Sandschicht gestellt. — Er hält sich ein ganzes Jahr.

291. **Quitten-Saft.** Man reibe das Wollige von den Quitten ab, schneide sie, nachdem man das Kernhaus entfernt, in

dünne Scheiben und koche sie in Wasser, jedoch nicht zu weich, damit sie nicht marzig werden. Gieße dann das Wasser ab, decke sie zu, damit sie so warm wie möglich bleiben und presse sie gleich durch ein leinenes Tuch, gebe zu $\frac{1}{2}$ Kilo Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker in kleinen Stücken, lasse es einige Mal zusammen aufkochen und fülle es in erwärmte Flaschen. — Dieser Saft, der mit Wasser vermischt ein sehr angenehmes Getränk bietet, ist auch sehr heilsam bei Blutspeien, welches er — ein Viertel Saft, drei Viertel Wasser — augenblicklich stillt.

292. **Quitten-Liqueur.** Man schäle Quitten, reibe sie auf dem Reibeisen, presse sie aus und gieße den Saft in eine Terrine. Gebe dann zu 1 Liter Saft 2 Liter guten Franzbranntwein, $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, 75 Gramm klein gestoßene bittere Mandeln und acht Gewürznelken, lasse es acht Tage lang an einem warmen Orte stehen und filtrire es.

293. **Rosen-Scherbet.** Man koche $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{1}{3}$ Liter Wasser zum Faden, gebe $\frac{1}{2}$ Kilo recht frische Rosenblätter — von Centifolien-Rose und an einem sonnigen, trockenen Tage gepflückt — denen man das untere Ende abgeschnitten hat, hinein und lasse es zusammen kochen, bis es dickflüssig ist. Gieße es dann in eine Terrine, schüttele es durcheinander und stelle es zugedeckt über Nacht hin, worauf man es in Einmachgläser füllt, mit Schweinsblase zubindet und wie andere Säfte bewahrt. — Beim Gebrauche giebt man davon in Eisgläser, füllt sie aber nur halb voll und servirt mit einem Glas sehr frischem Wasser und einem Löffelchen dabei, um den Saft nach Belieben mit Wasser zu vermischen.

294. **Rhabarber-Scherbet.** Man schäle Rhabarberstengel und schneide sie in Stücke, nehme davon zwei große Obertassen voll, koche sie mit 225 Gramm Zucker, auf dem man die Schale einer großen halben Citrone abgerieben hat und 2 Liter Wasser eine halbe Stunde lang, seihe es durch und servirt sehr kalt in flachen Gläsern.

295. **Stachelbeer-Wein.** Wie „Johannisbeer-Wein“, Nr. 277, zweites Recept.

296. **Schlehen-Liquor (Rayowsky).** Man pflücke im September die Schlehen von den Hecken, suche die größten und dunkelsten aus und lege sie über Papier einen Tag lang an die Sonne. Nehme dann die Steine heraus, säubere sie von allem Fleisch, wasche sie in frischem Wasser und trockene sie an der Sonne, wonach man sie bewahren kann, so lange man will. Soll nun Liqueur daraus bereitet werden, so mischt man die Steine in einem gewöhnlichen Glas und nimmt auf jedes Glas voll Steine 1 Liter guten weißen Branntwein, schlägt die Steine auf und läßt sie sechs Wochen lang in dem Branntwein ziehen, während dessen man es von Zeit zu Zeit umschüttelt. Danach wird es filtrirt und in eine große tiefe Schüssel gegossen und man kocht für jedes Liter Branntwein $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker auf lebhaftem Feuer zu Syrup, bis es fast Caramel ist, gießt es vorsichtig in den Branntwein, indem man mit einem Löffel kräftig darin rührt, damit der Zucker sich nicht ballen und sollte er sich dennoch ballen, so muß um so kräftiger gerührt werden, bis es vollkommen gemischt ist und man thut wohl, wenn sich zwei Personen beim Rühren ablösen. Dann füllt man den vortrefflichen Liqueur, der je älter je besser wird, in Flaschen und versiegelt sie.

297. **Tamarinden-Syrup.** Man gebe 500 Gramm Tamarinde, welche man in Materialien-Handlungen erhält, in ein Porzellangefäß, übergieße sie mit 8 Liter Wasser und stelle es vierundzwanzig Stunden lang an einen kühlen Ort, bringe es hierauf zu Feuer, lasse es bis zur Hälfte einkochen und treibe es dann durch ein Sieb, daß nur Stiele und Kerne zurückbleiben. Füge nun $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft von sechs großen Citronen und anderthalb Eßlöffel pulverisirten Weinstein hinzu, koche es zu einem dicken Syrup und fülle ihn, kaum erkaltet, in ein gut schließendes Porzellangefäß. Will man davon gebrauchen, so giebt man drei Eßlöffel davon in ein Wasserglas und rührt nach und nach frisches Wasser daran.

298. **Weintrauben-Saft (Verjus).** Man nehme dazu ausgewachsene, aber noch ganz unreife weiße Trauben, die noch

ganz hart sein müssen, pflücke die Beeren von den Stielen und stoße sie mit ein wenig Salz im Mörser, presse sie durch ein leinenes Tuch und gieße den Saft mehrmals durch einen naß gemachten und an der inneren rauhen Seite mit Mehl bestreuten Beutel aus Barchent, bis er hell wie Quellwasser ist. Dann habe man sehr reine und trockene, am besten neue Flaschen und schwefele sie, indem man in einen Pfropfen einen Draht befestigt, halb so lang wie die Flasche, unten einen Haken biegt und an diesen ein Stück Schwefel steckt, wie man ihn zum Schwefeln der Fässer gebraucht, den Schwefel anzündet und mittelst des fest in die Flasche gedrückten Pfropfens in jede der Flaschen bringt und wenn sie voll Schwefel sind, so nimmt man den Schwefel heraus, pfropft sie rasch zu und füllt einen Augenblick nachher den Verjus hinein, pfropft ihn gut zu und stellt die Flaschen aufrecht in einen trockenen Keller oder sonst kühlen trockenen Ort. Will man davon gebrauchen, so muß man erst ein Häutchen entfernen, welches sich im Flaschenhalse gebildet haben wird. — Benutzt wird der Verjus an Stelle anderer Säuren zu Ragouts und dergleichen, sowie anstatt Citrone zu Punsch, Limonade u. s. w. und ist in der französischen, sowie feinen Küche sehr geschätzt. Auch wirkt er sehr heilsam, wenn man einen Fall gethan hat, wo man dann gleich ein Glas davon trinkt und da es in manchen Gegenden so oft vorkommt, daß einige Traubensorten nicht reifen, so kann man auf diese Weise noch Nutzen daraus ziehen, muß aber, wie oben bemerkt, die Beeren noch ganz hart nehmen, sonst erhält man eine süßsäuerliche Brühe, die zu nichts zu gebrauchen ist.

299. **Weintrauben-Syrup.** Man presse den Saft aus nicht völlig reifen Weintrauben, seihe ihn durch und stelle ihn über Nacht in den Keller, gieße dann das Klare ab und koche es mit $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft zu Syrup, den man in Flaschen bewahrt und gleich anderen Fruchtsäften benutzt. Ein Eßlöffel davon in ein Glas Wasser gemischt giebt ein sehr angenehmes Getränk, auch für Kranke, besonders bei galligten Krankheiten und Fiebern und es lassen sich namentlich Muskateller-Trauben, die in so vielen Gegenden oft nicht reifen, sehr vortheilhaft dazu verwenden.

300. **Weintrauben-Ratafia.** Man pflücke die Beeren von ganz reifen, jedoch nicht überreifen Muskateller-Trauben, zerquetsche sie und presse sie aus. Füge zu dem Saft eine gleiche Menge Weingeist und ein wenig ganzen Zimmet und lasse es vierzehn Tage lang stehen. Filtrire es dann, gebe zu jeder Flasche Saft 150 Gramm gesiebten Zucker und fülle es in Flaschen.
