

Sechste Abtheilung.

Kühlende Getränke, flüssige Sachen, Wasser, Säfte, Kataffen, Essenzen, Aquativen, Liqueurs, Milch, Essig, und Weine von Blumen und Früchten zu machen.

1. Beilchen = Del.

Man nimmt süsse Mandeln, so viel man für gut befindet, und giebt zu jedem Pfunde ein halbes Pfund ungewaschene reingestückte Beilchenblätter. Die Mandeln werden gebrüht, damit die Schalen abgehen, und nebst den Beilgen in einem Mörsel gestossen. So bald daraus ein sehr zarter Teig worden ist, so giebt man diesen in ein klares Tuch, und drückt mit einer Presse das Del heraus. Dieses Del wird in einer wohl verwahrten Flasche aufgehoben.

2. Grüne Aprikosen in Brandwein.

Es wird mit den Aprikosen so verfahren, wie mit jenen, die mit Lauge gereinigt werden;
den;

den; hernach giebt man sie in kochendes Wasser, daß sie darinnen wieder grün werden, und so lange kochen, bis sie sich leicht drücken, wenn der Finger ganz leise darauf kömmt. Alsdenn werden sie herausgenommen, damit die Feuchtigkeit ablänft, ferner in Zucker, der nach Fadenart gesotten ist, gesetzt, so, daß man auf jedes Pfund Früchte ein halbes Pfund Zucker rechnet; und darinnen müssen sie zugedeckt fünf bis sechsmal aufwallen. Hierauf nimmt man sie vom Feuer, schäumt sie ab, nimmt sie ganz sachte mit einem Schaumlöffel heraus, setzt sie in einen Napf, läßt den Zucker noch etwa 9 oder 10 Code thun, und gießt ihn dann über die Abrikosen. So läßt man sie 24 Stunden stehn. Wenn sich der Zucker in sie gezogen hat, so gießt man den Syrup ganz gemächlich von den Abrikosen ab, und läßt ihn noch 7 oder 8 mal aufwallen. Hernach läßt man ihn mit den Abrikosen auch noch 3 oder 4 Code thun, und nimmt sie nach diesem vom Feuer. Wenn sie kalt sind, so giebt man sie in Flaschen mit eben so viel Brandwein als Syrup. Der Brandwein, und der Syrup müssen vorher, ehe sie in die Flasche kommen, wohl durcheinander gemengt werden.

3. Kirschen in Brandwein.

Man nimmt 4 Pfund Kirschen, so groß und schön man sie bekommen kann, schneidet die Stiele halb ab, und giebt die Kirschen in eine gläserne Flasche mit einem weiten Halse. Hernach zerquetscht man in einem Napfe ein Viertelpfund Maulbeeren mit einigen Himbeeren, welche unter etwas Kirschensyrup gemengt werden müssen. Diese läßt man durch ein Sieb ablaufen, und giebt den Saft davon in die Brühe zu den Kirschen. Alsdann läßt man in einer Kanne Brandwein zwey und ein halbes Pfund Zucker zerschmelzen, und nachdem dieses geschehen, so rührt man ihn recht um, und gießt ihn mit etwas Zimmet vermischet auf die Kirschen. Hernach wird die Flasche wohl zugestopft, und bis man etwas davon nöthig hat, verwahret. Im Winter lassen sich diese Kirschen weiß überzuckern, braun sieden, oder sonst auf andre Art zubereiten.

4. Katafia von Kirschen.

Man nimmt die Kerne aus den Kirschen, zerdrückt sie in einer irdenen Schüssel, und läßt sie vier und zwanzig Stunden lang darin
 rinn

rinn stehen. Ordentlicher Weise läßt sich aus
drey Pfunden Kirschen eine halbe Maas oder
Kanne Saft drücken. Wenn man ihn durchgeseigt
hat, so mißt man ihn, und gießt eben so viel
Brandwein dazu, als der Saft ausmacht. Auf
jede Kanne Saft rechnet man ein Viertelpfund
Zucker, und zu zwölf Kannen nimmt man ein
kleines Körbchen Himbeeren. Ferner läßt man
Hundert Maulbeeren ohngefähr in einer Kan-
ne Kirschensaft zergehen, und wenn sie etwa
fünf oder sechs Eode auf gelindem Feuer ge-
than, und den Saft völlig von sich gegeben
haben, so schüttet man sie in ein Sieb, und
giebt den Zucker in den hiedurch erhaltenen
Maulbeerfaß, damit er sich auflöse, ohne in
demselben zu kochen. Dieses gießt man zusam-
men in einen Krug, giebt etwas Zimmet da-
zu, und läßt den Krug wohl zugestopft sechs
Wochen also stehen, daß die verschiedenen Säf-
te sich recht mit einander vereinigen. Nur
muß man darauf sehen, daß die Kirschen recht
reif und ganz frisch sind. Alles Gewürz, was
man sonst hinein zu werfen pflegt, taugt zu
diesem Natafia nichts.

5. Noch ein Katafia von Kirschen.

Schöne, reife, unverlehte Kirschen werden in einen Napf gegeben, dazu kommen halb so viel Himbeeren, und so viel, als der vierte Theil austrägt, schwarze spanische Kirschen. Alles zusammen wird mit den Händen zerquetscht, die Kerne herausgenommen, in einem Mörser zerstoßen, und wieder hinein gegeben. Dieses bleibt denselben vier oder fünf Tag lang stehen, alsdann wird es durch ein feines Sieb gegossen, und die Hülsen wohl ausgedrückt. Hernach gießt man so viel Brandwein, als es Saft ist, hinein, und giebt auf zwei Kannen ein Pfund Zucker mit einem kleinen Stäbchen Zimmet dazu. Den auf besagte Art zubereiteten Katafia schüttet man in einen Krug, macht denselben fest zu, und läßt ihn zweier Monate also stehen. Hernach seicht man ihn durch, und wenn er recht hell worden ist, so füllt man ihn in Flaschen.

6. Kirschen = Wein.

Man nimmt so viel Kirschen, als man Kirschenwein zu machen willens ist. Auf eine Kanne werden wenigstens drey Pfund gerechnet.

net. Die Kerne macht man alle heraus, und legt sie besonders. Man stößt alsdann die Kirschen, daß aller Saft heraus kömmt, und dieser wird nebst den wohl gestoffenen Kernen und einem Viertelpfunde Zucker auf jede Kanne Saft in ein Fäßchen gegeben; darauf muß er, wie anderer Wein vierzehn Tage bis drey Wochen gähren. Unter dieser Zeit wird er nach Erfordern immer mit Kirschensaft aufgefüllt, und allemal ein mit Sand um und um bestreutes Blatt von einer Weinrebe auf den Spund gelegt. Wenn er nicht mehr gähret, so spundet man das Fäßchen so lang zu, bis man Zeit hat, ihn in Bouteillen abzuziehen.

7. Kirschenwein auf andre Art.

Zu zwanzig Pfunden nimmt man vier Pfund Johannisbeeren; aus den Kirschen werden die Kerne genommen, sehr rein gestoffen, und unter die Johannisbeeren und Kirschen gegeben; alles zusammen muß man recht zerquetschen, und mit Zucker, auf jede Kanne Saft ein Viertelpfund gerechnet, zusammen in ein Fäßchen geben. Dieses muß, wie das vorige, zwö bis drey Wochen gähren, hernach giebt man einen halben Schoppen Weingeist, nebst etwas Ro-

vian.

riander und Zimmet dazu: Sobald es aufhört zu gähren, wird es zugestopft, bis man es abzieht.

8. Saft von Kirschen.

So viel Kirschen, als beliebig, werden ohne Stiele und Kerne in ein neues Tuch gegeben, unter eine Presse gelegt, und aller Saft aus denselben herausgedrückt. Diesen saßt man in ein Gefäß, und stellt solches zweien Tage lang an die Sonne, damit er sich setzt. Wenn die Hülsen auf dem Boden liegen, so gießt man den geläuterten Saft ganz langsam durch ein Seichtuch, daß er vollends recht hell wird, und hebt ihn in Flaschen auf. Es muß oben gut Baumöhl darauf gegossen werden, wenn man sich dieses Saftes ausser der Zeit nach Gefallen bedienen will. Vor jedesmaligem Gebrauche hebt man das Baumöhl mit Baumwolle oben weg; er muß aber, wenn er sich halten soll, an einem warmen Orte stehen.

9. Kirschensaft, und Kirschenweine zu machen.

Fünf Pfund saure und eben so viel süsse schwarze Kirschen werden sammt den Kernen
wöhl

wohl zerstoßen, und in einen Topf gegeben; hernach gießt man eine halbe Maas Regenwasser darüber, und läßt es zusammen kochen, bis es wohl nach den Kernen schmeckt. Wann es kalt geworden, presset man es durch ein Tuch hart aus, wiegt den Saft, und giebt eben so schwer Zucker, wie auch ein Loth Gewürznelken, und ein Loth Zimmet dazu, und läßt es in dem Topfe noch eine halbe Viertelstunde kochen. Wenn es kalt geworden, so verwahret man es in einer steinernen Flasche an einem kühlen Orte. Nach Belieben werden drey oder vier Löffel voll davon, unter andern Wein gegeben.

10. Einfaches und doppeltes Pommeranzenblüthen = Wasser.

Von frisch gesammelten Pommeranzenblüthen nimmt man weiter nichts, als die Stiele, und weicht sie fünf bis sechs Stunden lang auf dem warmen Ofen in laulichem und sehr klarem Wasser wohl zugedeckt ein. Von den Pommeranzenblüthen nimmt man so viel, als man nach Beschaffenheit der Stärke, die man ihm geben will, für gut findet. Will man es recht gut haben, so werden auf eine Kanne Wasser

Wasser zwey Pfund gerechnet. Diese zieht man in einem Brennkolben ab. Verlangt man es doppelt, so nimmt man das Pommeranzenblüthen-Wasser, das auf vorher beschriebene Art abgezogen ist, läßt es über dem Feuer laulich werden, giebt noch mehr Blüthen hinein, läßt sie in einem wohl zugedeckten Gefäße eine Nacht hindurch auf dem Ofen weichen, und bringt diese wieder in den Brennkolben, daß sie noch einmal abgezogen werden.

11. Schielichter Brandtwein von Pommeranzen-Blüthen.

Anderthalb Schoppen Pommeranzenblüthen-Wasser, eben so viel guten Brandwein und ein halb Pfund Zucker läßt man zusammen in einem wohl verwahrten Krüge drey Wochen lang stehen. Man giebt auch etwas gestoffenen Zimmet und eine halbe Hand voll Krivanderkörner, die ebenfalls gestoffen worden; dazu. Der Krug muß wohl zugestopft an einem warmen Orte stehen, und alle Tage gerüttelt werden, bis man diesen Brandwein durchsiehet und in Flaschen füllt.

12. Pommeranzenblüthen-Geist.

Man pflücke schöne großblättrichte Pommeranzenblüthen ab, und fasse ein Pfund solcher Blätter vermittelst einer Nähnaedel in Form eines Rosenkranzes recht dicht an einander dergestalt an einen Faden, daß an dessen beiden Enden ein ziemliches Stück leer bleibe; diese ziehe man mitten durch einen grossen Korkpropfen, und verwahre sie mit Knoten auf der Oberfläche des Propfen wohl. Die angefaßten Pommeranzenblüthen hänge man sofort in eine grosse gläserne mit einem weiten Halse versehene Flasche, und verstopfe derselben Mündung mit besagtem Propfen, von welchem die Blüthen schwebend herab hängen müssen, und weder auf dem Boden des Glases aufsitzen, noch in dem innern Umfange desselben irgendwo anstossen dürfen. Man binde die Flasche noch ferner mit einer Blase, oder mit eingeweichten Pergament wohl zu, und setze sie an die Mittagssonne. Auf diese Art lassen die Blüthen ihr Wasser in die Flasche fallen, sie selbst aber werden wie geröstet. Das herausgezogene Wasser füllt man in kleine Gläschen, die sehr fest zugestopft werden müssen, damit man sich deren bey Gelegenheit bedienen möge.

Man
kann

kann davon so viel machen, als man will. In Ermangelung der Sonne darf man nur die Flasche in gelinde Ofenwärme setzen.

13. Essenz von Pommeranzenblüthen.

Es werden so viel Blüthen genommen, als man für gut befindet, die aber alle wohl aufgeblühet seyn müssen; diese giebt man ganz in eine gläserne Flasche mit einem weiten Halse, und zweymal so viel gestossenen Zucker, als die Blüthen am Gewichte betragen, mengt beides wohl durcheinander, steckt einen Kork Propfen darauf, und bindet sie mit naß gemachter Blase zu. In dieser Verfassung wird die Flasche zweymal vier und zwanzig Stunden in den Keller, und eben so lang auf den Ofen, der durch ein gelindes Feuer beständig in gleicher Wärme erhalten werden muß, gesetzt. Dann gießt man es durch ein Sieb, ohne es auszudrücken, und faßt es in kleine Fläschgen, die man wohl verwahret. Diese Essenz dienet dazu, daß man abgezogenem Wasser und allerhand Zuckerwerk einen Geschmack von Pommeranzenblüthen beybringt.

14. Katakia von Pommeranzenblüthen.

Zu zwey Pfunden abgepflückten Blüthen läutert man vier Pfund Zucker, und läßt ihn nach grosser Federart sieden. In diesem läßt man die Blüthen zugedeckt drey oder vier So- de thun, nimmt sie hernach vom Feuer, und gießt vier Kannen Brandwein dazu. So läßt man es vier Stunden beysammen stehen, wo- bey aber das Gefäß mit doppelter weißer Lein- wand zugebunden werden muß, damit der Geist nicht verfliegt. Nach diesem gießt man ihn durch ein Sieb in Flaschen. Dieser Katakia ist vortreflich, und geschwind fertig. Die Pom- meranzenblüthen davon lassen sich auch noch zum backen gebrauchen.

15. Katakia von Pommeranzenblüthen im Marien- Bade.

Ein halbes Pfund rein geseene Blätter von Pommeranzenblüthen werden mit zween Kannen von dem besten Brandwein, anderthalb Kannen Wasser, und anderthalb Pfund Zucker in einem Krug gegeben. Dieser Krug wird wohl zugebunden, in Wasser, in das sogenann- te Marien- Bad gesetzt, in welchem man ihn
zwölf

zwölf Stunden lang kochen läßt. Alsdann wird er herausgenommen, und muß kalt werden. Wenn dieses geschehen ist, so läßt man den Mastafia durch ein Seichtuch, und nach diesem durch einen mit Löschpapier ausgefüllten Trichter laufen, und gießt, was fertig ist, nach und nach in Flaschen, welche sehr wohl zugestopft werden müssen.

16. Pommeranzenblüthen = Essig.

Ein Viertelfund von Pommeranzenblüthen werden in zwei Kannen guten weißen Weinessig an die Sonne gesetzt, daß sich die Kraft herauszieht. Die Flasche muß wohl verwahrt werden; darinnen bleiben sie drey bis vier Wochen. Alsdann gießt man sie durch ein feines Sieb, und hebt den Essig auf, bis man ihn nöthig hat.

17. Kühltrank von kleinen Nüssen.

Ein Viertelfund abgeräucherte Nüsse werden nebst einem Viertelfunde von den vier kühlenden Saamen sehr rein gestossen, und von Zeit zu Zeit mit etwas Wasser angefeuchtet, damit nicht Del daraus wird. Wenn sie gestossen sind, so mischt man sie unter eine Kan-

ne Wasser, läßt es hernach etlichemal durch ein nasses Tuch laufen, wirft alsdann ein Viertelpfund Zucker nebst dem Saft von einer halben Citrone dazu, und menget dieses wohl unter die Milch von den Nüssen. Wenn der Zucker zerschmolzen ist, so läßt man den Trank noch einmal durch ein Tuch laufen, und setzt ihn in einen kühlen Keller.

18. Natafia von Nüssen.

Dieser Natafia wird um die Zeit des Festes Mariä Magdalena gemacht, da die Nüsse völlig ausgewachsen sind. In einen Krug werden zwei Kannen Brandwein und fünfzehn bis sechzehn ganze Nüsse gegeben, die man halb durchschneidet. Dieser Krug wird fest zugestopft und vier bis fünf Wochen lang in den Keller gesetzt, damit die Nüsse den Brandwein recht in sich ziehen. Der Krug muß jede Woche wenigstens zweymal wohl gerüttelt werden, daß sich die Nüsse mit dem Brandwein vermischen, und denselben ihren Geschmack mittheilen. Hernach wird der Brandwein durchgeseiht, und nebst anderthalb Pfund geläutertem Zucker, zwei Gewürznelken, einen kleinen Stücke Zimmetrinde und sehr wenigen Muskatblumen

men wieder in den Krug geschüttet. So bleibt er drey Wochen lang beyammen stehen, nach deren Verlauf er noch einmal durchgeseicht, und, wenn er recht hell ist, in Flaschen gefüllt wird, die man fest verstopft. Je länger Nastasia stehet, desto besser wird er.

19. Nüsse in Brandwein.

Junge zarte Nüsse, die noch keine harte Schale haben, werden bis auf den Kern abgeschält, und so oft eine geschält ist, in frisches Wasser geworfen. Hernach setzt man Wasser aufs Feuer, und wenn es bald kochen will, so werden die Nüsse hineingegeben, und bleiben darinn, bis sie anfangen wollen zu kochen; Dann hat man ferner noch anderes siedendes Wasser bey der Hand, in welches man ein wenig rein gestoffenen Alaun giebt, und die Nüsse dazu wirft, daß sie darinnen kochen, bis sie, wenn man sie mit einer Nadel ansieht und aufhebt, von sich selbst abfallen. Hernach nimmt man sie heraus, und legt sie in frisches mit dem Saft von einer Citrone vermishtes Wasser. Zu drey Pfunden Nüsse läutert man so fort zwey Pfunde Zucker, und siedet solchen nach der kleinen Faden Art. Die Nüsse läßt man

man abtropfen, giebt sie in eine irdene Schüssel, gießt den Zucker halb warm darüber, läßt die Nüsse vier und zwanzig Stunden darin stehen, gießt den Zucker wieder ab, setzt ihn aufs Feuer, läßt ihn nach der grossen Fadenart sieden, schüttet ihn, wenn er halb abgekühlt ist, auf die Nüsse, und läßt beides wiederum vier und zwanzig Stunden beisammen stehen. Nach diesem wird der Zucker zu kleinem Perlenzucker gesotten; wenn er halb kalt ist, wieder auf die Nüsse gegossen, und abermals vier und zwanzig Stunden darüber gelassen, hernach davon weggenommen, aufs Feuer gesetzt, und zu grossem Perlenzucker gesotten. Sodann gießt man so viel Brandwein dazu, als man gesottenen Zucker hat, setzt alles zusammen nebst den Nüssen aufs Feuer, läßt es drey bis vier Minuten darauf schäumen, und giebt es zusammen in Flaschen. Die Nüsse müssen in dem Syrupe völlig bedeckt liegen.

20. Abrikosen in Brandwein.

Die schönsten Abrikosen, die an Zwergbäumen zu finden, und nur halb reif sind, wirft man in siedendes Wasser, und läßt sie am Feuer nur schäumen; man muß sie aber fleißig mit

mit dem Finger anrühren, damit sie nicht zu weich werden, Sobald sie anfangen sich drücken zu lassen, legt man eine nach der andern in kaltes Wasser, und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Nach diesem nimmt man auf jedes Pfund Früchte drey Viertelpfund Zucker, läutert und siedet ihn nach Art des Gebrochenen; man verdünnet ihn sofort mit einer halben Kanne Brandwein, giebt die Abrikosen dazu, und läßt sie zugedeckt drey oder viermal aufstehen; hernach nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie zwey Stunden stehen, daß sie kalt werden. Man nimmt sie so fort heraus in ein Seichebecken, und läßt den Zucker allein zugedeckt auf dem Feuer fünf oder sechs Eode thun. Alsdann läßt man die Abrikosen sachte hinein fallen, und sie noch zwey oder drey mal aufwallen. Ehe man sie abnimmt, so gießt man zu fünf bis sechs Pfunden Früchte noch eine Kanne Brandwein, und vermengt solchen mit dem Zucker. Diese Veranstaltung ist die beste, weil die Schaale der Frucht dabey gut bleibt.

21. Natafia von Abrikosen.

Fünzig recht reife Abrikosen werden in Stücke geschnitten, die harten Kerne zerschlagen,

gen, und die inwendigen weichen geschält, und ganz klein geschnitten. Auf die Abrikosen gießt man eine Kanne weißen Wein, und läßt sie auf einem kleinen Feuer so lang kochen, bis aller Saft heraus gekocht ist. Dann gießt man sie durch ein Sieb, daß der Saft helle und klar wird, und diesen in einen Krug, giebt eben so viel Brandwein, als Saft ist, und auf jede Kanne von diesem Getränke ein Viertelpfund Zucker, nebst den Abrikosenkernen und etwas Zimmet dazu, verwahret den Krug fest, und läßt diesen Natasia zwey bis drey Wochen also stehen. Nach dieser Zeit wird er durchgeseigt, in Flaschen gefüllt, und gut zugestopft.

22. Jonquillen = Essenz.

Dazu wird ein halb Pfund rein gelesene Jonquillenblüthen und anderthalb Pfund rein gestoffener Zucker erfordert; ferner ein Glas, das oben so weit ist, daß man mit der Hand hinein fahren kann. Auf den Boden des Glases streuet man den Zucker, auf diesen legt man Jonquillenblüthen, und so wechselweis, bis alles zusammen im Glase liegt. Dieses macht man mit einem Korkstöpsel und eingeweichten Pergament oder Blase fest zu, und läßt es an-

dert.

berthalb Tage im Keller stehen. Sodann nimmit man es aus dem Keller, und setzt es eben so lange Zeit auf den warmen Ofen. Hernach läßt man es durch ein Sieb in einen Napf tropfen, ohne die Blüthen auszudrücken. Der davon gesammelte Saft wird in eine Flasche gefüllt, und zu allem gebraucht, welchen man einen Jonquillen Geschmack geben will.

23. Rosenwasser.

Von frisch abgenommenen Rosen pflückt man die Blätter ab, läßt zu einem Pfunde Blätter eine Kanne Wasser laulich werden, und giebt es mit den Rosen in einen zugedeckten Topf zusammen, läßt sie bis zum andern Tage darinnen weichen, und giebt hernach alles zusammen in einen Brennkolben, daß es alles abgezogen wird, wie an seinem Orte von der Art Wasser abzuziehen, gemeldet wird.

24. Nataka von weissen Rosen.

In einen Krug wirft man ein halbes Pfund weisse Rosen mit einer Kanne lauliches und halbes Wasser, läßt sie zweymal vier und zwanzig Stunden an der Sonne weichen.

Herz

Hernach gießt man dieses Wasser durch ein sehr enges Sieb, und schüttet so viel Brandwein dazu, als das Rosenwasser ausmacht. Auf zwei Kannen solchen Getränkes wird ein Pfund geläuterter Zucker nebst einem Quentchen Zimmt, und eben so viel Coriander genommen. Der Krug muß gut zugestopft, und fünf bis sechs Tage an die Sonne gesetzt werden. Hernach seigt man diesen Katarfia durch, bis er recht klar und helle ist.

25. Katarfia von rothen Rosen.

Dieser wird eben so, wie der vorhergehende gemacht, nur daß man statt der weissen, rothe Rosen, und wenn die Farbe recht schön werden soll, etwas Cochenille dazu nimmt.

26. Rosenessenz.

In ein grosses Glas mit einem weiten Halse, woein man mit der Hand fahren kann, wird eine Lage Rosenblätter, und darüber eine Lage gestoffener Zucker gelegt, und so fährt man abwechselnd fort, bis so viel darinnen ist, als man verlangt. Die oberste Lage muß Zucker seyn. Zu einem halben Pfunde Rosen braucht man

man anderthalb Pfund Zucker. Wenn man fertig ist, stopft man die Flasche mit einem Korkstöpsel zu, und bindet ein feucht gemachtes Pergament oder Blase darüber, und setzt sie drey Tage an die Sonne. Wenn der Zucker zerschmolzen ist, so läßt man die Rosenessenz durch ein feines Sieb laufen, ohne die Rosen auszudrücken, und hebt sie in einer wohl verwahrten Flasche auf, um sich derselben bedienen zu können, wenn man Lust hat, diesem oder jenem einen Rosengeschmack zu geben.

27. Kühltrank von Pistazien.

Ein Viertelpfund Pistazien werden abgebrüht, und mit einem Viertelpfunde halb Gurken- und halb Melonenkernen in einem Mörser rein gestossen. Von Zeit zu Zeit feuchtet man sie mit einem halben Löffel voll Wasser an, daß nicht Del daraus wird. Hernach mischt man sie in einer irenen Schüssel unter drey Schoppen Wasser, und treibt sie mit einem hölzernen Löffel etlichemal durch ein Haarsieb. Wenn dieses vorbei ist, so schüttet man etwas mehr als ein Viertelpfund Zucker und den Saft von einer Citrone dazu, mengt alles wohl durch,
ein

einander, und gießt es wieder durch ein Tuch, worauf man es kalt werden läßt.

28. Körbelwasser.

In anderthail Schoppen laulichtes Wasser wird eine Handvoll wohl gelesener und gewaschener Körbel eine halbe Stunde eingeweicht, hernach durch ein Sieb gegossen, und zwei Unzen Zucker dazu gegeben. Wenn er geschmolzen ist, so wird dieses Wasser in einem etwas dichten Tuche durchgeseicht, und an einen kalten Ort gesetzt. Das Pimpernell-Wasser wird eben so gemacht.

29. Fenchelwasser.

Man nimmt zween Nestchen Fenchel, wenn sie groß, und etwas mehr, wenn sie klein sind. Diese werden gewaschen, und eine gute Viertelstunde in eine Kanne laulichtes Wasser eingeweicht. Da der Fenchel außerordentlich stark ist, so darf man ihn nur so lang in Wasser liegen lassen, als nöthig ist, daß es davon den Geschmack ein wenig bekommt. Hierauf gießt man es durch ein Sieb, giebt etwa ein Viertelpfund Zucker dazu, läßt es alsdenn wieder
durch

durch ein Tuch laufen, und setzt es zum Kalt werden in den Keller.

30. Säuerlicher Citronen-Trank.

Fünf und zwanzig grosse Citronen schneidet man länglicht mit Schaale und Kernen, macht dem Saft ein wenig Luft, giebt alles zusammen in einen wohl glasureten Topf, läßt zwey Pfunde Zucker federmäßig sieden, und schüttet ihn zu den Citronen. Hernach läßt man die Citronen in Zucker sieden, bis der Zuckersaft nach Perlenart gesotten ist. Dann läßt man ihn durch ein Sieb laufen, und füllt ihn, wenn er halb ausgekühlt ist, in Flaschen. So oft man sich dessen bedienen will, so giebt man so viel, als man für gut befindet, in Wasser, schlägt es durcheinander, und setzt es ins Kühlwasser. Dieser Trank kühlt vortreflich; und kann auch gefroren gebraucht werden, indem man ihn noch einmal so stark mit Zucker macht, als wenn er so getrunken wird. Eben auf diese Weise wird auch ein süßer Trank von Limonien und Cedra verfertiget.

31. Pflaumen in Brandwein.

Es werden diese Pflaumen erstlich, wie
die

die vorigen wieder grün gemacht. Wenn sie hernach abgetropft sind, und man hat deren hundert, so werden sechs Pfunde Zucker geläutert, und auf die Pflaumen in eine Schüssel gegossen. Darauf bleibt er vier und zwanzig Stunden stehen, und sodann werden die Pflaumen in ein Sieb geschüttet, daß der Zucker abläuft, welcher zwölf Sode thun muß. Hernach wird er wieder über die Pflaumen gegossen, bleibt bis zum folgenden Tage darinnen stehen, wird wiederum weggenommen, und zu Federzucker gesotten. Nach diesem gießt man eine halbe Kanne Brandwein dazu, und läßt die Pflaumen sachte hinein fallen. Sie machen darinn zween oder drey Sode zugedeckt, werden wieder in die Schüssel geschüttet, und bleiben zween Tage im Zucker liegen. Zuletzt gießt man ihn noch einmal davon ab, und siedet ihn nach grosser Kugelart, gießt eine Kanne Brandwein dazu, giebt die Pflaumen langsam hinein, läßt sie eine Viertelstunde am Feuer, nur heiß zu werden, nimmt sie ab, und hebt sie in ihre Gefäße auf.

32. Esenz von Angelika.

Ein Pfund Angelita, ein Loth Anis, ein
Quent

Quentchen Würznelken, ein halbes Quentchen Muskatblüthen, zwey Quentchen Zimmet, und eben so viel Coriander werden zusammen in einem Mörser rein gestossen, und darauf in zwey Kannen Brandwein 24 Stunden eingeweicht. Alles dieses muß zusammen auf das Brennzeug zum Abweichen, wovon an seinem Orte gehandelt wird. Diese Essenz hebt man in wohl verwahrten Flaschen auf, und so kann man damit allem, was man will, den Geschmak der Angelika geben.

33. Birnen in Brandwein.

Saft reife Zucker- oder Rousseletbirnen, die an zwey bis drey Orten mit einer starken Nadel gestochen sind, läßt man in siedendem Wasser weich werden, welches man daran erkennt, wenn sie unter dem Finger nachgeben. Nach diesem legt man sie in frisches Wasser, um sie sauber zu schälen. In anderes frisches Wasser drückt man den Saft einer ganzen Citrone, damit die Birnen weiß bleiben, und jede geschälte Birne wird in dieses Wasser geworfen. Halb so viel Zucker, als die Birnen am Gewicht betragen, wird geläutert, und die Birnen müssen darinnen zugedeckt neun oder zehn Tage thun.

thun. Nach und nach schäumt man sie immer ab, besonders, ehe man sie nebst dem Zucker in einem Napf giebt, worin sie vier und zwanzig Stunden liegen bleiben. Nach diesen setzt man sie wieder auf ein gutes Feuer, und läßt sie sechs bis siebenmal aufwallen, schüttet sie wieder in einen Napf bis zum folgenden Tag, an welchem man mit ihnen fertig wird. Man nimmt sie nämlich mit einem Schaumlöffel behutsam aus dem Zucker, setzt sie in eine Schüssel, läßt den Zucker auf dem Feuer sieben oder acht Sode thun, legt die Birnen ganz sachte wieder hinein, daß sie drey bis viermal aufwallen, nimmt sie wieder ab, und nimmt den letzten Schaum, der noch etwa darauf zu sehen ist, mit kleinen Stückchen von weißem Papier weg. So bald sie ausgekühlt sind, faßt man sie einzeln in grosse Glasflaschen, gießt so viel Brandwein, als Zucker ist, dazu, läßt beides zusammen recht warm werden, daß es sich gut durcheinander mengt, und wenn es kalt ist, gießt man es zu den Birnen in die Flaschen, so, daß sie ganz damit bedeckt sind.

34. Geschälte Pfirschen in Brandwein.

Schöne fast reife Pfirschen, welche man
will,

will, läßt man so weich werden, bis sich die Schaale leicht abziehen läßt. Nach diesem nimmt man sie vom Feuer, schält eine nach der andern sauber, giebt sie in anderes frisches Wasser, und läßt dieses wieder rein ablaufen. Zu jedem Pfunde Pfirschen wird hernach ein halbes Pfund Zucker geläutert, in welchem die Pfirschen zugedeckt vier Eode thun. Sodann schäumt man sie ab, schüttet sie behutsam nebst dem Zucker in eine Schüssel, und läßt sie vier und zwanzig Stunden stehen. Nachdem man den Zucker ganz sachte abgegossen hat, thut er ohngefähr noch zwölf Eode, gießt ihn ganz heiß auf die Pfirschen, und läßt sie wieder vier und zwanzig Stunden darinn. Hierauf giebt man sie einzeln nach einander in gläserne Flaschen mit weiten Hälsen, läßt den Syrup warm werden, und mischt so viel Brandwein, als dieser beträgt, darunter, doch, daß er nicht gar zu heiß wird. So bald er kalt ist, gießt man ihn auf die Pfirschen. Sollte er nicht darüber gehen, so macht man noch mehr, indem man halb Zucker und halb Brandwein dazu nimmt.

35. Pfirschen mit der Schaale in Brandwein.

Von reifen Pfirschen wischt man mit einem
 R
 Luche

Suche die weichen Haare ab, doch so, daß man sie nicht verlegt. Zu vier Pfunden Pfirschen wird ein Pfund Zucker nach Igrosser Federart gesotten, und die Früchte machen darinn vier Sode, doch, daß man sie unter der Zeit umrüttelt. Sodann nimmt man die Pfirschen aus dem Zucker, und giebt sie ausgekühlt in gläserne weithälsichte Flaschen. Unter den Zucker mischt man zweymal so viel Brandwein, und gießt ihn auf die Pfirschen, die mit Korkstöpsel und eingeweichten Pergamente, oder Blase verwahrt werden. Solche Pfirschen in Brandwein dauern länger, als die vorhergehenden.

36. Natasia von Anis.

Man läßt einen Schoppen Wasser sieden, und indem man es vom Feuer nimmt, so wirft man ein Viertelpfund spanischen Anis, welcher für den besten gehalten wird, hinein. Wenn dieses Wasser kalt ist, so schüttet man es mit dem Anis in einen Krug, und zwö Kannen Brandwein nebst anderthalb Pfund geläuterten Zucker dazu. Dieser Krug wird vermittelst eines Psropsen und mit feucht gemachter Blase verwahrt, und bleibt vierzehn Tage stehen,

hen, nach deren Verfließung man den Katakia durchseichet, und ihn hernach in wohl zugestopften Flaschen aufhebt.

37. Abgezogener Anisbrandwein.

In zweyen Kannen solchen Anisgeistes wie Nr. 36. schüttet man vier Kannen Brandwein und drey Viertelpfunde Anis zusammen in einen sehr saubern und zugedeckten Topf. Diesen setzt man auf heiße Asche, damit der Brandwein laulich bleibt; oder er kann auch acht Tage auf dem warmen Ofen stehen. Wenn der Anis recht durchweicht ist, so giebt man alles zusammen auf den Brennkolben, und ziehet es auf die in dem Abschnitte von abgezogenen Wassern angezeigte Weise ab. Nach diesem füllt man ihn in Flaschen. Man kann mit demselben allerhand z. E. Anisbrandwein ohne Zucker, Anis Katakia u. d. gl. verfertigen.

38. Vortreflicher Quitten - Katakia.

Recht gesunde Quitten werden gerieben, und vier und zwanzig Stunden in einer Schüssel eingeweicht. Nach diesem muß man durch

Stück neue Leinwand allen Saft heraus drücken, und zu diesem Saft so viel Brandwein giessen, als er Kannen beträgt. Man läßt ihn darnach drey Sode thun, und den Zucker darinnen zergehen, worauf alles zusammen wohl vermengt in einen Krug kömmt. Auf jede Kanne rechnet man ein Viertelpfund Zucker. Hält der Krug zwölf Kannen, so wirft man von einer grossen, oder von zwey kleinen Citronen die Schaale und ein Stengelschen Zimmet hinein. Dieser Natafia schmeckt nicht nach Honig, ist vorreflich, und darf nicht durchgegossen werden. Er wird in Flaschen gefüllt, und wenn er einigen Bodensatz macht, so darf er nur in andre Flaschen abgegossen werden.

39. Eingemachter Traubensaft nach gemeiner Art.

Man sammle bey trockenem Wetter so viel Trauben, als man Saft zu machen willens ist, und lasse sie drey oder vier Tage lang liegen, damit sie ein wenig welk werden. Hernach leere man sie ab, und lasse die Beeren in einem reinen Gefässe auf einem gelinden Feuer kochen. Man schäume sie nach und nach ab, und rühre mit einem Rührlöffel bis auf den Boden

Boden des Gefäßes; nachdem sie bis auf die Hälfte eingekocht sind, und dick zu werden anfangen, so drücke man sie mit einem Rührlöffel stark durch ein Sieb, daß nichts als die Hülsen und Kerne zurück bleiben. Was durch das Sieb gegangen, lasse man weiter auf einem gelinden Feuer kochen, und rühre es von Grund aus beständig um, bis ein Syrup daraus wird, den man hernach in Häfchen faßt. Soll Zucker dazu kommen, so giebt man so viel hinein, als man für gut findet, und setzt es wieder aufs Feuer, wenn man es zuvor durch ein Sieb hat gehen lassen.

40. Katafia von Mustateller - Trauben.

Es werden von recht reifen Trauben die Beeren zerquetscht, und durch ein Sieb aller Saft mit einem Rührlöffel scharf heraus gedrückt. Auf zwei Kannen rechnet man zwei Kannen guten Brandwein, ein Pfund Zucker, und ein halbes Quentchen Zimmet. Dieses giebt man zusammen in einen Krug, stopft denselben mit einem Korkstöpsel, und mit einem Stücke eingeweichten Pergamente oder Blase fest zu, und läßt ihn fünf bis sechs Tage in der Sonne stehen. Sodann seigt man ihn durch,

und

und wenn er recht hell ist, so gießt man ihn in Flaschen, welche gut zugestöpselt werden müssen.

41. Abgezogene Citronen = Essenz.

Ein Duzend Citronen werden mit Saft und Schaale klein geschnitten, und mit drey Schoppen laulichem Wasser in ein zugedecktes Gefäß gegeben. In demselben läßt man sie eine Nacht hindurch in heißer Asche oder auf dem warmen Ofen weichen, und ziehet hernach alles durch den Brennkolben ab. Das abgezogene Wasser füllt man in eine gläserne Flasche, und läßt es darinnen sich setzen. Da die Essenz viel leichter als das zugleich mit ihr durchgelaufene Wasser ist, so steigt sie völlig über das Wasser. Wenn man nun beides von einander absondern will, so hält man die Mündung der Flasche mit dem Daumen zu, und kehret sie um, damit die Essenz nach dem Boden der Flasche, und das Wasser gegen dem Finger zu sich umwendet. Hernach macht man mit dem Daumen etwas Luft; und auf diese Art wird das Wasser heraus laufen, die Essenz aber allein in der Flasche zurück bleiben.

42. Raam oder Obers von Citronen.

Das Weiße von acht Eiern, ein Glas Wasser, ein Viertelpfund Zucker und den Saft von acht Citronen menget man wohl untereinander. Wenn der Zucker geschmolzen, und hernach alles zusammen durch ein Sieb gelaufen ist, so setzt man es über das Feuer, auf welchem es durchaus nicht kochen darf, sondern nur so lang beständig gerührt werden muß, bis es dick wird. Alsdann richtet man es an und trägt es auf die Tafel.

43. Pomeranzen in Brandwein.

Schöne Pomeranzen werden eine halbe Stunde lang in Wasser eingeweicht, damit sie sich desto leichter schälen lassen. Wenn ihnen die obere Schaale sauber abgeschnitten ist, so macht man unten am Stiele ein kleines rundes Loch, und wirft sie also ins Wasser. Man darf sie aber nicht hohl machen, sondern läßt sie nur in siedenden Wasser kochen, bis sie von der Nadel, womit man sie ansticht, abfallen. Nach diesem legt man sie in frisches Wasser, welches einige Zeit hernach wieder abgegossen wird. Ferner nimmt man so viel geläuterten Zucker, daß

daß die Pommeranzen darinnen schwimmen, und läßt sie darinn zugedeckt drey oder vier Sode thun, schäumt sie ab, und läßt sie in einer Schüssel vier und zwanzig Stunden in Zucker liegen. Den Zucker gießt man hierauf ab, und läßt ihn allein sieben oder achtmal aufsieden, hernach schüttet man ihn auf die Pommeranzen, und läßt sie bis zum folgenden Tage darinnen liegen, an welchem man sie sammt dem Zucker aufs Feuer setzt, und zwölf Sode thun läßt. Sodann nimmt man sie weg, schäumt sie ab, und wenn sie in ihrem Syrupe erkaltet sind, so bringt man sie vermittelst eines Löffels in gläserne Flaschen mit weiten Hälsen. Man gießt ferner so viel Brandwein, als der Zucker am Gewicht ausmacht, dazu, und läßt es zusammen auf dem Feuer ein wenig warm werden, damit beides wohl durcheinander kommen. Sobald es kalt ist, so gießt man es in die Flaschen, und verwahrt diese wohl, damit sich die Pommeranzen lang erhalten.

44. Klein oder schmal geschnittene Pommeranzenschaalen in Brandwein.

Nur die Oberfläche der Schaal von guten

ten Pommeranzen wird mit einem Stückchen Glas abgeschabt. Hierauf werden sie abgewischt und die übrige Schale, ganz schmal und dünn geschnitten, in frisches Wasser geworfen. Wenn alles geschnitten ist, so giebt man die Schnittchen in siedendes Wasser, daß sie kochen, bis sie sich weich drücken lassen, worauf man sie in frisches Wasser heraus nimmt, und dieses durch ein Sieb wieder ablaufen läßt. Sodann läßt man, nach Maaßgabe der Menge der Pommeranzenschalen, Zucker läutern; es muß aber so viel seyn, daß die Schalen ganz davon bedeckt sind. Man läßt sie in solchen zugedeckt neun oder zehn Sode thun, nimmt sie vom Feuer, schäumt sie ab, und gießt sie nebst dem Zucker in eine Schüssel, in welcher sie vier und zwanzig Stunden stehen bleiben. Den Zucker gießt man hernach ab, läßt ihn sieben oder acht Sode thun, gießt ihn wieder auf die in der Schüssel liegenden Schalen, und läßt ihn abermals vier und zwanzig Stunden darauf; nach deren Verlauf man beides mit einander aufs Feuer setzt, und fünf oder sechs Sode thun läßt. Man nimmt sie sofort vom Feuer, und wenn die Schaalen kalt sind, so giebt man sie aus dem Syrupe in die Flaschen. Hierauf schüt-

tet

tet man so viel Brandwein dazu, als man Syrup hat; läßt beides ein wenig warm werden, damit der Syrup und Brandwein sich wohl miteinander vermengen, gießt beides, so bald es ganz kalt ist, zu den Pommeranzenschalen in die Flaschen, und verwahrt sie gehörig. Aus dem Fleische von den Pommeranzen macht man eine rohe Schüssel zusammen, indem man sie schnittenweis in gestossenen Zucker giebt.

45. Essenz von abgezogenen Pommeranzen.

Grüne Pommeranzen werden in Stücke zerschnitten, und bleiben eine Nacht über zugedeckt in saulichem Wasser stehen, daß sie weichen. Hernach zieht man sie in einem Brennsolben ab. Wenn dieses geschehen ist, so fasset man das abgezogene Wasser in gläserne Flaschen mit einem engen Halse. Das Wasser setzt sich auf den Boden, und die Essenz steigt über das Wasser. Die Absonderung der erstern von dem letztern wird auf die Art, wie bei der Citronenessenz, bewerkstelliget.

46. *Katafia* von Wachholder.³

Es werden ohngefehr eine halbe Kanne Wachholderbeeren, die frisch und ausgefucht sind, in einen Krug von funfzehn oder sechzehn Kannen gegeben, und zehn Kannen Brandwein darauf gegossen. Zu jeder Kanne werden drey Viertel Pfund Zucker ersodert, der geläutert werden muß. Wenn etliche alte Pomeranzen-Blüthen Kuchen vorhanden sind, so läßt man sie darinn schmelzen, und was die Kuchen am Gewichte haben, so viel nimmt man Zucker weniger. Alles dieses muß im Krüge weichen, und der Krug wird mit Teig zugefleht. Ist es im Sommer, so setzt man den Krug an die Sonne, im Winter aber auf den Ofen. Wenn sich der *Katafia* einen Monat lang durchgezogen hat, so seigt man ihn durch, und füllt ihn in Flaschen. Je länger dieser *Katafia* steht, desto besser wird er.

47. Abgezogener Brandwein von Wachholder.

Zu vier Kannen Brandwein zerquetscht man drey Viertelpfunde Wachholderbeeren, und giebt sie mit dem Brandwein in einen Krug, worin,

worinnen sie wenigstens zween Tage lang wohl verstopft weichen müssen. Dann wird der Brandwein auf einen gelinden und stets in einerley Wärme sich befindenden Feuer abgezogen. Von vier Kannen Brandwein kann man nicht mehr als höchstens zwö Kannen Wachholder abziehen.

48. Mandelwasser auch Mandelteig.

Man brühet ein halbes Pfund süße, und ein Duzend bittere Mandeln, daß sie sich schälen lassen, und stößt sie mit einem Viertel-
 1/4 pfunde Körner von den vier kühlenden Saamen, welche man hernach mit einem Pfunde rein gestossenen Zucker auf einen Tisch nimmt, und einen Teig daraus macht. Dieser Teig bleibt sechs Monate lang gut. Wenn man ihn brauchen will, so läßt man eine Unze davon in einem halben Schoppen Wasser zergehen, und durch ein feines Sieb oder Leinwand laufen.

49. Pistazien = Milch.

Ein Viertel Pfund gebrühet und geschälte Pistazien werden sehr rein gestossen, und wä-
 rend

rend dieser Arbeit zuweisen mit einem Löffel voll Milch und einigen Tropfen Pommeranzen-Blüthen-Wasser angefeuchtet. Man läßt ferner einen Schoppen Raam mit einem halben Schoppen Milch und ohngefähr einem Viertelpfunde Zucker bis auf den dritten Theil einkochen, nimmt es alsdann vom Feuer, rührt die Pistazien hinein, und läßt sie eilichemal durch ein Tuch laufen. In dieser Verfassung wird die Milch angerichtet und auf die Tafel gesetzt.

50. Von gebranntem Wasser und süßen Getränken.

Es giebt verschiedene Gattungen gebrannter Wasser oder Aquative; die besten macht man vom Weine. Der Brandwein vom Biere, Meth, Aepfel- und Birnen Most schmeckt nicht so gut, und ist herber, daher man sich auch desselben mehrentheils in solchen Ländern bedient, wo kein Wein wächst. Aus Brandwein verfertigt man allerhand Mastia, wovon jeder nach demjenigen Dingen, woraus er besteht, seinen besondern Geschmack
und

und Eigenschaften hat. Ueberhaupt dienen alle vom Weine verfertigten Getränke, wenn man sie mäßig gebraucht, zur Verdauung, ersetzen die Kräfte, machen frisches Blut, und sind alten Leuten, gleichwie auch denjenigen, die eine kalte und feuchte Natur haben, zuträglich. Wer sie in Uebermaasse gebraucht, der wird nicht allein trunken, sondern bringt auch das Geblüt in eine solche Hitze, daß er davon öfters schlimme Folgen empfindet.

51. Glühender oder mit Zucker gesotter Wein.

Auf eine Bouteille Burgunder Wein wird ein Pfund Zucker, ein wenig Muskatblüthen, ein Stäbchen Zimmet, etwas Coriander und drey Lorbeerblätter nebst dem Weine mitten in die glühenden Kohlen gesetzt. Wenn es recht stark kocht, so zündet man es mit brennenden Papiere an, und läßt es brennen, bis es von sich selbst auslöscht. Alsdann wird es vom Feuer genommen, und muß warm getrunken werden.

52. Sorbet.

Der Hals von einem Kalbe wird rein abgeputzt, in Stücke geschnitten, und in zwei
Kant

Kannen Wasser so lang gekocht, bis nur noch eine halbe Kanne übrig bleibt. Dieser Trank wird durch ein Tuch gegossen, und wenn er sich gesetzt hat, gießt man das Helle davon ab, und schüttet es zu zwey Pfund Zucker, den man nach kleiner Feder- Art sieden läßt. In diesem darf es nur einigemal aufsieden, und wenn man es vom Feuer nimmt, so gießt man eine halbe Kanne Citronensaft dazu, rührt alles wohl durcheinander, und füllt es hernach in kleine gläserne Flaschen.

53. Nektar.

Man schneidet die abgezogene Schale von drey großen Citronen ganz dünn, und giebt sie mit vier geschälten und klein geschnittenen Nektar-Äpfeln, einen Löffel voll Pomeranzen-Blüthen-Wasser, etwas Zimmet, einer Kanne Burgunder-Wein, und einem Pfunde Zucker in einem Topf, worinnen alles zusammen wohl zugedeckt, vier und zwanzig Stunden eingeweicht, sodann durch einen Seigesack gegossen, und in Flaschen gefüllt wird.

54. Rossolis.

Wer anderthalb Maake Rossolis machen will, gibt in einen Krug, den man wohl zustopfen

pfen kann, anderthalb Kannen lauliches Wasser, eine Kanne Weingeist, drey Pfunde geläuterten und nach kleiner Federart gesottenen Zucker, zwey Blätchen Muscatenblüthen, einen Stab klein zerbrochenen Zimmet, eine Handvoll Coriander, drey mal so viel Anis, als man mit drey Fingern fassen kann, und eine samt der Schale klein geschnittene Citrone. Alles dieses weicht man zusammen drey oder vier Tage lang ein, gießt es hernach durch ein Seid-Tuch, und füllt es in Flaschen.

55. Populo, eine Gattung von Rossolis.

Eine Kanne guter weißer Wein, ein Viertel-Schoppen Weingeist, ein Pfund nach Federart gesottener Zucker, zween geschälte und klein geschnittene Renetten-Aepfel und drey Löffel voll Pomeranzen-Blüthen-Wasser bleiben bis zum folgenden Tage in einem Krüge beisammen stehen, und werden hernach durchgeseiht.

56. Angeliqve, eine Art von Hippocras.

In einer Kanne weißen Wein, wird ein Pfund von dem schönsten Zucker, etwas zerquet.

quetschter Anis und Coriander, ein geschälter und klein geschnittener Renetten Apfel, eine geschälte und in Scheibchen zerschnittene Citrone, drey oder vier Citronenschalen, etwas Eypressenpulver, und zween Löffel voll Pomeranzenblüthen Wasser gegeben. Alles dieses läßt man, ohne es aufs Feuer zu setzen, vier und zwanzig Stunden lang in einem wohl zugestopften Krüge weichen, gießt es durch ein Seichtuch, und füllt es in Flaschen.

57. *Abrikosenkörner - Wasser.*

Zu drey Maaß Brandwein nimmt man von den inwendigen Abrikosenkörnern ein halbes Pfund, stößt sie mit der Schaale, und gibt sie nebst einem Quentchen Zimmet, einer Handvoll Coriander und zwey Pfund Zucker in den Brandwein, worinnen alles fünf oder sechs Tage lang beisammen stehen bleibt. Hierauf läßt man eine Kanne Wasser kochen und wieder kalt werden, schüttet sie zu dem übrigen in den Krug, seichet den Tranck durch, und füllt ihn hernach in Flaschen.

58. *Zimmet - Wasser.*

Wer hievon anderthalb Kannen machen will, stößt zwey Unzen Zimmet in einem Mörser,

§

ser,

ser, und läßt ihn zweymal vier und zwanzig Stunden in anderthalb Kannen Brandwein, einer Kanne spanischen, und einer Kanne weißen Wein weichen. Alles dieses wird hernach im Brennkolben abgezogen.

59. Katafia von Abrikoskörnern.

Auf eine Kanne Brandwein nimmt man eine Unze Abrikoskörner und fünf bittere Mandeln; diese muß man nur zerquetschen ohne die Schale abzunehmen, und nebst dem Brandwein und drey Viertelsfund geläuterten Zucker in einem Krug geben; in demselben bleiben sie drey Tage an einen mäßig warmen Orte stehen; hernach wird der Katafia durch ein Seid Tuch gegossen, und in Flaschen gefüllt.

60. Katafia von Abrikoskörnern auf andre Art.

Von den inwendigen Kernen der Abrikosen stößt man ein halbes Pfund nebst ihrer dünnen Schale, und schüttet in einem neuen Krüge sechs Kannen guten Brandwein darauf. Dazu kommen noch zwey Quintchen Zimmt, sechs Gewürznelken, eine halbe Unze Coriander und vier Pfunde geläuterter Zucker. Der
Krug

Krug wird sofort wohl zugestopft, und mit dem Natafia drey oder vier Wochen lang an die Sonne gesetzt; hernach seihet man ihn durch und füllt ihn in Flaschen.

61. Hippocras oder gewürzter Wein.

Zwo Kannen Burgunder-Wein, anderthalb Pfund Zucker, die gelbe Schaafe von einer Citrone, sechs Gewürznelken, eine halbe Muskatennuß, ein Stängelgen Zimmet, zwölf zerquetschte süße Mandeln und sechs Blättchen Muskatennußblüthen werden zusammen in einem Krug gegeben, wohl zugestopft, und vier und zwanzig Stunden beyammen gelassen; hernach seihet man den Natafia durch, und füllt ihn in Flaschen.

62. Hippocras auf andre Art.

Man nimmt ein Pfund Zucker, zwey Stangen Zimmet eines Fingers lang, eine zerschnittene halbe Citrone, zweyen ebenfalls zerschnittene Renetten-Aepfel, zwey Blättchen Muskatennußblüthen, zerquetschten Coriander, so viel man mit drey Fingern fassen kann, und fünf oder sechs bloß zerquetschte süße Mandeln

deln, gießt zwei Flaschen Burgunder, Wein darauf, und läßt alles über Nacht beysammen stehen; hernach seihet man den Hippocras durch. Er hält sich aber wegen der Zitronen und Aepfel nicht länger als ohngefähr vierzehn Tage.

63. Weißer Hippocras.

Man weicht drey Viertelpfunde Zucker, ein Stängelchen Zimmet, zwei Gewürznelken, so viel Coriander, als man zwischen drey Fingern fassen kann, alles zerquetscht, nebst drey oder vier Stückchen Schaale von sauern Pomeranzen, in zwei Kannen weißen Wein zusammen zwey Stunden lang ein. Sodann schüttet man eine Handvoll gestoßene süße Mandeln und zween oder drey Löffel voll Milch in den Seigesack, ehe der Hippocras hinein kömmt, läßt diesen hernach etlichemal durchlaufen, bis er endlich hell wird, und füllt ihn hierauf in Flaschen.

64. Chocolate = Liqueur.

In zwei Kannen Brandwein schüttet man einen Schoppen Wasser, giebt wohl zerriebene Chocolate, und fein gestoßenen Canarien-Zucker

ker, von jedem ein Viertelpfund dazu, gießt alles in eine große Flasche, läßt solche in einem temperirten Orte, der jedoch mehr warm als kalt ist, neun Tage lang stehen, rüttelt die Flasche des Tages viermal wohl durcheinander. Nach verfloffenen neun Tagen läßt man ihn durch ein in einen saubern Trichter gelegtes Fließpapier in eine andre Flasche filtriren.

65. Hypotheque oder Kirschen Brandwein.

Zu einer Kanne Brandwein nimmt man ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund rothe Kirschen, Johannes- und Himbeeren von jeden ein Viertelpfund. Diese Früchte zerdrückt man recht wohl, und schüttet sowohl den Saft als die Hülsen derselben in den Brandwein, bis auf die Johannesbeeren, welche man ganz allein zerquetscht, und blos den Saft davon nimmt, weil die Hülsen zu viel Säure bey sich führen. Die Kirschenkerne und fünfzig Abrikosenerne werden gestoßen, und nebst einer halben Handvoll Coriander, zweyen Gewürznelken, einem Stücke Zimmet und ein Stück Vanille in den Krug geworfen. Darinnen muß

es zusammen vierzehn Tage lang an der Sonne weichen; hernach wird es durch den Seigesack gegossen, und in Flaschen gefüllt.

Sollten etwa später Jahrszeit halber keine rothen Früchte frisch zu haben seyn, so kann man ihn von reifen sauren Weintrauben machen. Man verfährt mit diesen auf die nämliche Art, nur daß man, anstatt des Saftes der rothen Früchte den Saft von sauern reifen Trauben, und funfzig Abrikosenkerne dazu nimmt.

66. Englischer Escubak.

Zu drey Kannen *Spiritus Vini* oder Weingeist, drey Kannen Brandwein, und drey Kannen Wasser braucht man ein halbes Pfund klein geschnittene bittere Mandeln, ein halbes Pfund große Rosinen, oder Meertrauben, eben so viel Datteln, und das nämliche Gewicht von saftigen Feigen, ebenfalls klein geschnitten; ferner von klein zerbrochenen Zimmet, Coriander, indianischem Anis und Muscatenblumen, von jeder Gattung etne halbe Unze; ein Quintchen Cardemomen und eben so viel Aloe Saccera, vierzehn Gewürznelken, drey zerschnittene Muscatennüsse, zwö zerschnittene Citronen mit
Saft

Saft und Schale, zwö Unzen Safranblätter, ein Quentchen Cochenille, einen halben Schoppen Aepfel-Syrup, eine kleine in Schnitten zerlegte Cedra Frucht mit dem Saft, und sechs Quintchen grün Süßholz. Dieses alles wird entweder zusammen, oder jedes besonders gestoßen, daß eine Gattung von Teig daraus gemacht werden kann; man giebt noch weiter drey Pfunde rein gestoffenen Zucker dazu, und läßt alles zusammen acht Tage lang in einem Krüge stehen, daß es recht durchweicht. Unter der Zeit rühret man es zuweilen mit einem Stecken um, läßt es endlich durch ein Seichtuch laufen, und füllt es hernach in Flaschen.

67. Escubak von den Trebern oder Bodensatz des vorigen.

Diese Treber giebt man wieder in den Krug, gießt drey Kannen Weingeist, drey Kannen Brandwein, und drey Kannen Wasser darauf. Man giebt noch eine Unze gestoffene Safranblätter und anderthalb Pfund Zucker dazu, und läßt es einen Monat lang heysammen stehen. Alsdann läßt man es durch ein Seichtuch laufen, daß es hell wird, und in Flaschen gefüllt werden kann.

68. Aqua.

68. Aquatib, göttliches Wasser genannt.

Fünf Viertelpfunde Zucker läßt man in anderthalb Kannen kaltem Wasser zerschmelzen, schüttet einen halben Viertel Schoppen Pomeranzen-Blüthen Wasser dazu, und läßt es, wenn der Zucker geschmolzen ist, zusammen durch ein Löschpapier laufen. Hernach schüttet man noch eine Kanne Weingeist, so gut als man ihn nur haben kann, dazu, und füllt ihn sofort in Flaschen. In vierzehn Tagen ist er schon trinkbar, und wird hernach je länger je besser.

69. Natasia von Citronen.

Zu drey Kannen Citronen-Natasia werden drey Schoppen Brandwein erfordert; in diesem müssen die Schalen von zwölf Citronen vierzehn Tage lang weichen. Man nimmt aber blos die gelbe Schale und nichts von der weißen dazu. Dann läutert man zwey Pfunde Zucker, schüttet ihn in den Brandwein, und läßt alles zusammen noch acht Tage auf den Citronenschalen stehen. Nach diesem wird der Natasia durchgeseiht, und in wohl zugestopften Flaschen aufgehoben. Wenn dieser
Nata.

Natafia ein oder zwey Jahr alt wird, so ist er besser, als im Anfange. Von Biggarraden Früchten wird er eben so gemacht.

70. Gebrannte Wasser abziehen.

Man hat dessen verschiedene Arten. Es geschiehet im Marienbade, auf Sande, auf Asche, über der Lampe, mit gläsernen Brennkolben. Aller dieser Arten abziehen bedient man sich nur alsdann, wenn Brandwein dazu genommen wird. Wo aber Wasser dazu genommen wird, da geht es damit nicht an, weil alsdann starkes Feuer erfordert wird, und solches nicht anders geschehen kann, als daß man den Brennkolben auf einen Ofen setzt, und diesen so stark heizt, als es nöthig ist, um die im Brennkolben befindlichen Sachen in einer immer gleichen Hitze kochen zu machen. Wer etwas abziehen will, der gebe das zu seiner Absicht erforderliche zusammen in den Brennkolben, wovon aber nicht mehr als zween Drittel angefüllt seyn dürfen. Wenn demnach der Brennkolbe sechs Kannen in sich fassen könnte, so schüttet man nur vier Kannen hinein. Wollte man mehr hineingeben, so würde auf das erste Feuer alles herauslaufen. Zuletzt setzt man
den

den Helm auf den Kolben oder Blase, and verschmiert ihn um und um mit einem aus Wasser und Mehle gefertigten Teige, und auf den Teig klebt man etliche Stück Papier. Wer im Marienbade abziehen wil, und zu seinem Brennkolben keinem besonders gemachten Kessel hat, der setzt ihn in einen gemeinen mit Wasser angefüllten Kessel, der auf dem Ofen stehen muß; man macht unter denselben starkes Feuer, bis das, was im Brennkolben ist, anfängt zu kochen. Hernach vermindert man die Hitze des Marienbades, damit es nun ganz langsam koche; man muß aber immer siedendes Wasser bey der Hand haben, das ins Marienbad gegossen werden kann, wenn das Wasser darinnen sich vermindert. Wenn das, was in dem Brennkolben ist, anfängt zu kochen, so läßt man das erste Wasser oder unnütze Feuchtigkeit, welches etwa einen Eßlöffel voll beträgt, weglaufen, ehe man die Flasche untersetzt, in welche das gute Wasser laufen soll. Die in den Hals der Flasche gehende Helmröhre verklebt man mit Papiere, damit die Kraft des gebrannten oder abgezogenen Wassers nicht verfliegt. Sobald als das, was
in

in den Brennkolben gegossen ist, zu kochen anfängt, muß man öfters frisches Wasser in das Kühlfaß, welches um den Helm herum ist, ein-giessen, damit das abgezogene Wasser keinen brenzlichten Geruch oder Geschmack bekömmt. Ob das Wasser genug abgezogen sey, läßt sich daraus abnehmen, wenn es anfängt aus der Röhre weiß in die Flasche zu laufen. Alsdann ist es Zeit, das Brennzeug vom Feuer abzu-nehmen, damit die Hesen oder der Bodensatz des abgezogenen Wassers nicht verderben.

Ueberhaupt zieht man allzeit von demje-nigen, womit der Brennkolbe angefüllt ist, es bestehe hernach in was es wolle, nicht mehr als die Hälfte ab, wenn es gut werden soll; folglich bekömmt man von vier Kannen durch das Abziehen nicht mehr als zwey.

Die Art auf Asche und Sand abzugiehen ist eben nicht sonderlich im Gebrauche, und auch nicht so gut, als durch das Marienbad. Es gehet damit eben so zu, nur mit dem Unters-chiede, daß man anstatt des Wassers, das in den Kessel gegossen wird, den Brennkolben in einen gegoffenen Kessel setzt, und Asche oder Sand daran herum schüttet. Hernach wird ein ganz gelindes Feuer darunter gemacht, weil
man,

man, wenn die Asche oder der Sand einmal heiß ist, bey weitem nicht so viel Feuer braucht, als zum Marienbade.

Frauenzimmer, welche zum Zeitvertreibe etwas abziehen wollen, können es ohne viele Mühe im Zimmer mit gläsernen Brennkolben machen, die durch eine besonders dazu verfertigte Lampe erwärmet werden. Diese gläsernen Kolben hat man von einem halben Viertels . Schoppen bis auf sechs Kannen. Man giebt demnach das; was man abziehen will, in den Kolben, setzt den Helm darauf, verklebt ihn, wie oben gemeldet worden, setzt die Lampe darunter, und läßt sie brennen, bis alles abgezogen ist.

Es giebt wenig gläserne Brennkolben, an welchen um den Helm herum ein Kühlfaß sich befindet; deswegen ist es nicht möglich, kaltes Wasser daherum anzubringen. Diesem aber kann man jezumalen abhelfen, wenn man ein in kaltes Wasser getauchtes Tuch um den Helm legt.

71. Vom Lavendel.

Lavendel blühet gemeinlich im Brach und Heumonate. Diese Pflanze wächst von sich

selbst auf steinigten und trockenen Anhöhen, die an der Sonne liegen. Man ziehet sie auch fast in allen Gärten. Sie hat zwar einen starken aber doch sehr angenehmen Geruch, welchen sie den Kleibern, und dem weißen Gezeuge mittheilet. Das von den Blüthen abgezogene Wasser ist wohlriechend, und thut in der fallenden Sucht, bey Schlagflüssen, und der Schlafsucht sehr gute Dienste, wenn man die Schläfe und Stirn damit reibt. Es wird bekanntermassen auch noch auf andere Art gebraucht. Lavendelwasser zu machen, braucht man ein Pfund zerdrückte Lavendelblüthen, gießt in einem Krüge anderthalb Kannen Brandwein darauf, stopft den Krug wohl zu, und setzt ihn vier bis sechs Wochen an die Sonne. Nach diesem gießt man es hell ab, und faßt es in Flaschen. Soll es recht hell und stark werden, so zieht man es auf folgende Art ab.

72. Abgezogenes Lavendelwasser.

Man füllt einen Krug mit Lavendelblüthen, und gießt so viel Brandwein darauf, als der Krug fassen kann, stopft ihn wohl zu, und läßt die Blüthen vierzehn Tage darinnen weichen. Wenn sich der Brandwein und die Blüthen

then recht durchgezogen haben, so gießt man es zusammen in einen Brennkolben, und zieht es im Marienbade auf die bereits angezeigte Art ab.

73. Lavendeleßenz.

Ein Krug wird mit Lavendelblüthen, so viel man hinein bringen kann, angefüllt, und Wasser darauf gegossen. Man läßt ihn wohl zugestopft drey oder vier Tage lang stehen; hernach wird alles zusammen in einen Brennkolben gegossen, und auf einem mittelmäßigen Feuer abgezogen. Auf der ersten Flasche, die man abgezogen hat, sammelt sich oben auf dem Wasser ein gewisses Oehl, das man mit einem kleinen reinen Schwämmchen wegnimmt. Dieses drückt man in ein gläsernes Geschirr aus, und fährt damit so lang fort, bis man sieht, daß sich keine Essenz mehr darauf befindet. Diese Essenz läßt sich auch auf die bey der Citronen-Essenz angezeigte Art von dem Wasser absondern. Man füllt sie hierauf in kleine Fläschgen, und stopft solche wohl zu. Alle Essenzen müssen, wenn man sie brauchen will, mit Weingeist, so gut als man ihn immer bekommen kann, vermischt werden, sonst würden sie pures Del bleiben. Das davon abgezogene Wasser

fer hebt man in wohl zugestopften Flaschen auf; es erhält sich zwey bis drey Jahre. Manche Leute waschen sich mit solchem lieber, als mit demjenigen, das von Brandwein abgezogen ist, weil es auf der Haut zarter ist.

74. Essenz aus allerhand Blumen und wohlriechenden Kräutern.

Die Blume oder das Kraut, wovon man Essenzen machen will, wird in einem Krüge drey oder vier Tage lang in Wasser eingeweicht, hernach in einen Brennsolben gegeben, und so, wie oben bey der Lavendelessenz gesagt worden, damit verfahren. Die Art der Zubereitung ist bey allen einerley.

75. Allerley Blumen in Brandwein abzu ziehen.

Man bedienet sich bey allen Gattungen von Blumen desjenigen Verfahrens, welches bey Abziehung des Lavendelwassers vorgeschrieben worden.

76. Spiritus vini, oder Weingeist, einfach und doppelt abgezogen.

Man gießt Brandwein in einen Brennsolben

ben nach dem Verhältnisse seiner Größe, hält er sechs Kannen, so schüttet man nur viere darein, und zieht ihn auf oben gemeldete Art im Marienbade ab. Wenn der Brandwein gut ist, so müssen aus vier Kannen beynabe zwei Kannen gemeiner Weingeist werden. Soll er aber stärker seyn, und also doppelter Weingeist werden, so gießt man ihn wieder in den Brennsolben, und zieht ihn noch einmal ab. Von zwei Kannen wird man etwa eine Kanne oder dritthalb Schoppen erhalten.

Siebente Abtheilung.

Verschiedene Syrupe zu machen.

1. Weilchensaft oder Syrup.

Es wird ein halbes Pfund schöne Weilgenblätter genommen, (die Waldweilgen sind die besten) und in einen Napf gegeben; auf diese gießt man eine halbe Kanne siedendes Wasser, und deckt sie mit einem Teller zu, damit sie den Geruch dem Wasser mittheilen. Also bleiben sie eine Nacht lang in einem warmen Ofen stehen. Aus einem halben Pfunde Weilgenblät-
ter