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 beynahe zwo Kannen gemeiner Weingeist werden. Soll er aber stärker seyn, und also doppelter Weingeist werden, so gießt man ihn wieder in den Brennkolben, und zieht ihn noch einmal ab. Von zwo Kannen wird man etwa eine Kanne oder dritthalb Schoppen erhalten.

Siebente Abtheilung.

Verschiedene Syrupe zu machen.

1. Veilchensaft oder Syrup.

Es wird ein halbes Pfund schöne Veilgenblätter genommen, (die Waldveilgen 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 Veilgenblät

ter

ter wird man ohngefähr zwo Kannenflaschen voll bekommen, hernach werden 5 Pfund Zucker geläutert, und als gebrochener Zucker gesotten. Die Veilgen werden durch ein Tuch geseigt, und alles Waßer herausgedrückt. Dieses schüttet man in den Zucker; doch darf der Zucker zu solcher Zeit nicht siedend heiß, sondern nur warm seyn, daß sich das Wasser mit dem Zucker, ohne ihn zu rühren, vereinigen könne. Dieser Zucker wird in einem Napfe auf den Ofen gebracht, und bleibt darauf drey Tage stehen. Das Feuer des Ofens wird so unterhalten, wie man es braucht, wenn Zuckerkant werden soll. Von Zeit zu Zeit sieht man nach dem Safte mit einem Löffel, und wenn er so ist, daß er Perlen macht, alsdenn ist er fertig. Saft, der auf solche Weise gemacht wird, gährt nicht leicht, und kandirt sich auch nicht.

2. Syrup von Johannisbeeren.

Man zerquetscht in einem Napfe vier Pfund Johannisbeeren nebst einem Pfunde Kirschen, und treibt sie durch ein Sieb, damit aller Saft davon herauskömmt. Dann läßt man drey Pfunde Farinzucker nach grosser Federart sieden,

giebt den Johannisbeeren, und Kirschensaft hinein, und läßt alles zusammen kochen, bis es zu grossem Fadenzucker oder zu Syrup wird. Hierauf wird es vom Feuer genommen, und nachdem es zur Hälfte erkaltet, in Flaschen gefüllt. Dieser Syrup dauert nicht länger als acht oder vierzehn Tage; bereitet man dergleichen auf den Gebrauch im Winter, so nimmt man zu einem jeden Schoppen Saft zwey Pfunde Farinzucker, und macht ihn nach vorbeschriebener Art fertig.

3. Syrup von Kirschen.

Es werden drey Pfunde Zucker nach grosser Federart gesotten, und drey Pfunde sehr reife, unverletzte Kirschen ohne Stiele und Kerne hineingegeben. Diese läßt man etwa zwölfmal aufwallen, nimmt sie vom Feuer, schäumet sie ab, und läßt sie zwo Stunden im Zucker stehen. Hernach läßt man sie wieder über dem Feuer acht bis zehn Sode thun, und den Saft davon durch ein Sieb in eine irdene Schüssel laufen. Ist der Syrup noch nicht dick genug, so läßt man ihn noch etlichemal aufwallen. Wenn er halb ausgekühlet ist, so hebt

man

man ihn in Gefäßen auf, bis man ihn gebrauchen will.

4. Kirschensyrup auf andre Art.

Man nimmt drey Pfund Kirschen ohne Stiele und Kerne, und einen halben Schoppen Wasser zusammen, läßt die Kirschen kochen, bis ihr ganzer Saft heraus gekocht ist; hernach läßt man sie durch ein Sieb laufen, läutert drey Pfund Zucker, läßt ihn nach grösser Federart sieden, und giebt alsdann den Kirschensaft hinein. Dieses muß zusammen kochen, bis ein etwas dicker Syrup daraus wird. Wenn er halb kalt ist, so füllt man damit die zu seinem Aufbehalten bestimmten Gefäße.

5. Noch ein Kirschensyrup.

Man nimmt den Zuckersaft von, ohne Kerne eingemachten Kirschen, oder von solchen, welche trocken überzuckert worden sind, läßt ihn auf dem Feuer nur ein wenig schäumen, giebt etwas geläuterten Zucker hinein, und füllt ihn, wenn er kalt ist, in Flaschen.

6. Syrup von Jesmin.

Man läßt einen Schoppen Wasser kochen,

nimmt ein halbes Pfund wohl gelesene Jesminblüthen, und giebt sie in einen Napf, schüttet das siedende Wasser darauf, setzt auf den Jesmin einen Teller, damit er völlig in dem Wasser eingetaucht liegt, und darinnen weichen kann. In dieser Verfassung wird der Napf bis zum künftigen Tage auf den warmen Ofen gesetzt. Ferner läutert man fünf Pfund Zucker, läßt ihn nach Art des Gebrochenen sieden, und drückt den Jesmin ganz langsam durch ein Tuch, damit er sein wohlriechendes Wesen von sich giebt. Dieses Jesminwasser wird in den Zucker gegeben, und aufs Feuer gesetzt, ohne daß es kochen darf, sondern nur, damit das Wasser sich mit dem Zucker vereinige. Hernach gießt man es zusammen in eine irdene Schüssel, und setzt es drey bis vier Tage lang auf einen warmen Ofen; dieser muß die ganze Zeit über in der Wärme erhalten werden, wie man ihn zum Zuckerkant machen braucht. Von Zeit zu Zeit untersucht man den Syrup mit einem Löffel. Wenn er fertig seyn soll, muß er wie Perlenzucker beschaffen seyn. Hernach nimmt man ihn vom Ofen hinweg, läßt ihn kalt werden, und faßt ihn in Flaschen.

7. Syrup von Abrikosen.

Es werden dreyßig sehr reife Abrikosen mit anderthalb Kannen Wasser aufs Feuer gesetzt und gekocht, bis sie zergangen sind. Alsdann gießt man sie durch ein auf eine irdene Schüssel gestelltes Sieb, und treibt allen davon erhaltenen Abrikosensaft durch, daß er rein und klar wird. Das Durchgetriebene wird gewogen, und zu jedem Pfund ein halbes Pfund geläuterter Zucker genommen. Der Zucker kocht in dem Abrikosensafte, bis zusammen ein Syrup wird. Wenn er halb ausgekühlt ist, so füllt man ihn in Flaschen, und verwahret ihn zum Gebrauche. Dieser Syrup dauert nicht gar zu lang. Will man ihn aber bis zum Winter aufbehalten, so nimmt man zu einer halben Kanne Abrikosensaft zwey Pfund Zucker, und verfährt übrigens damit, wie gemeldet.

8. Syrup von Abrikosen mit Kernen.

Recht reife Abrikosen werden geschält, und in Stücke zerschnitten, die Kerne zerschlagen, und die inwendigen Mandeln geschält, zerstossen, und zu den Abrikosen geworfen. Die Abrikosen wiegt man, und läßt zu zwey Pfun-

ben britthalb Pfund Zucker nach geblasener Arz sieden. In diesen giebt man die Abrikosen nebst ihren Mandeln, läßt sie neun oder zehn Sode thun, und versucht, ob sie gut gesotten sind, indem man einen Finger hinein taucht, an den Daumen anlegt, und sie wieder von einander streckt. Macht der Zucker einen Faden, der nicht leicht abreißt, so ist es gut. Alsdenn gießt man sie durch ein Sieb, daß man den Syrup bekömmt, und füllt ihn wenn er halb kalt ist, in Flaschen. Will man ihn auf den Winter aufbehalten, so nimmt man auf jedes Pfund Früchte zwey Pfund Zucker.

9. Abrikosensyrup durch einen geflochtenen Korb.

Ein geflochtener Korb wird über eine Schüssel gesetzt. Hernach nimmt man sehr reife Abrikosen, so viel man will, schält sie, nimmt die Kerne heraus, und zerschlägt sie, daß man die innern Mandeln bekömmt. Diese werden geschält und zerdrückt. So viel als man Pfund Abrikosen hat, so vielmal nimmt man anderthalb Pfund Zucker. Die Abrikosen werden in Scheibchen geschnitten, und breit in den Korb, der auf der Schüssel steht, gelegt. Erstlich legt

man

man eine Schicht Abrikosen, nebst den Kernen; über diese eine Schicht gestossenen Zucker, und so abwechselnd immer fort, so daß man mit Zucker den Beschluß macht. Darüber deckt man ein Tuch, und setzt die Schüssel 24 Stunden in einen Keller. Dann setzt man eine halbe Kanne Wasser aufs Feuer, und wenn es bald kochen will, so wirft man das, was noch im Korbe geblieben ist, hinein, und läßt es beysammen eine Viertelstunde auf heisser Asche stehen, ohne daß es kocht. Man schüttet es hernach in ein Sieb, ohne die Abrikosen zu drücken, läßt den Saft, der durch den Korb in der Schüssel getropft ist, auch dazu laufen, daß sich beides mit einander vermengt, und läßt es mit einander kochen, bis der Syrup eben so dick wird, als der vorhergehende.

10. Birnensyrup.

Recht saftige und wohlschmeckende Birnen werden geschält, und in Stücke zerschnitten. Diese setzt man in etwas Wasser aufs Feuer, und läßt sie kochen, bis sie zerfahren, läßt sie darnach durch ein Sieb gehen, damit man so viel Saft bekömmt, als davon werden kann.

Zu

Zu jeder halben Kanne Saft werden zwey Pfunde Zucker nach grosser Federart gesotten, und darinnen thun die Birne etliche Sode. Wenn man sehen will, ob sie genug gekocht haben, so nimmt man etwas Syrup zwischen zween Fingern, und streckt sie aus, so weit es möglich ist. Zwischen diesen muß ein Faden werden, der nicht reißt. In dieser Verfassung nimmt man ihn vom Feuer, und faßt ihn, wenn er beynahe kalt ist, in Flaschen. Er läßt sich auf diese Weise sehr lang halten. Soll er nur vierzehn Tage dauern, so nimmt man nur die Hälfte von dem Zucker dazu.

11. Syrup von Erdepheu oder Gundelreben.

Es wird so viel Erdepheu, als man zu einer halben Kanne Saft braucht, in einem Mörsel gestossen, und durch ein weisses Handtuch gegossen. Zu dieser halben Kanne Saft werden zwey Pfund Zucker gegeben, und zusammen geläutert. Man gießt es, wie gewöhnlich, durch, damit die Unreinigkeit heraus kömmt, setzt es wieder aufs Feuer, und läßt es, wie andern Syrup zu Perlenzucker werden. Wenn es beynahe kalt ist, so faßt man es in Flaschen.

Die.

Dieser Syrup ist vortreflich bey einem Schnuppen, dem man nicht abgewartet hat, und auch für das Blutspeyen. Wem die Milch nicht zuwider ist, der kann ihn damit brauchen. Man nimmt nämlich getrocknete Erdephen, macht ihn wie Thee, und giebt statt des Zuckers, einen Löffel voll von diesem Syrup hinein. Erdephen findet man leicht bey den Kräuterleuten, und den Syrup macht man im Sommer, weil zu solcher Zeit mehr Kraft darinnen ist.

12. Syrup von sauern Weinbeeren.

Vier Pfund grosse, ganz grüne saure Weinbeeren, denen die Kerne genommen sind, stößt man in einem Mörser, drückt den Saft, so viel als möglich ist, durch ein Sieb, und seichet ihn etlichemal durch, daß er recht klar wird. Zu einer halben Kanne solchen Safts läßt man vier Pfunde Farinzucker nach der grossen Federart sieden; in diesen schüttet man den Saft, und läßt auf starkem Feuer beides miteinander kochen, daß ein dicker Syrup daraus wird. Wenn er halb kalt ist, so faßt man ihn in Flaschen, die man aber nicht eher zustopfen darf, als bis er völlig erkaltet.

13. Quittensyrup.

Sehr reife Quitten werden geschält, und nur das Fleisch davon genommen, in einem Mörsel gestossen, und in einem weissen Lappen, den man so stark, als möglich, windet, so viel Saft, als man nur kann, heraus gedrückt. Dieser muß sich setzen, und nur das lautere davon abgegossen werden. Auf eine halbe Kanne solchen Saftes läßt man zwey Pfunde Farinzucker nach grosser Federart sieden, schüttet den Quittensaft hinein, und läßt ihn mit dem Farinzucker etlichemal aufwallen, bis ein starker Syrup oder grosser Perlenzucker daraus wird. Wenn er bald ausgekühlt ist, so faßt man ihn in Flaschen, die erst zugestopft werden müssen, wenn er ganz kalt worden ist.

14. Eibischsyrup.

Ein Pfund Eibisch wird geschabt, gewaschen, klein geschnitten, und in Wasser wohl gekocht, bis er sehr klebricht ist. Dieses Wasser gießt man durch ein Sieb, und drückt die Wurzel ein wenig, daß der Saft heraus kömmt. Auf eine halbe Kanne davon wird ein Pfund Zucker perlenmäßig gesotten, und der Eibisch-

saft

saft hinein geschüttet, welcher mit dem Zucker so lang kocht, bis er zu Syrup oder nach Perlenart worden ist. Wenn er halb kalt ist, so gießt man ihn in Flaschen, und läßt ihn völlig kalt werden, ehe man die Flaschen zustopft.

15. Granaten-Syrup.

Die Körner aus einer hinlänglichen Anzahl saurer Granatäpfel zerquetscht man, und läßt sie über dem Feuer etlichemal aufwallen. Nach diesen werden sie durch weisse Leinwand gegossen, und stark ausgewunden, damit aller Saft herauskömmt, den man hernach bis auf die Hälfte einkochen läßt. Auf einen halben Schoppen solchen Saftes siedet man ein Pfund Zucker nach grosser Federart, schüttet den Saft in denselben, und läßt ihn noch ohngefähr viermal aufsieden. Wenn er halb ausgekühlt ist, so verwahrt man ihn in Flaschen.

16. Aepfelsyrup.

So viel Renetten, als jedem gefällt, werden klein geschnitten, und mit sehr wenig Wasser gekocht, bis eine Marmelade daraus wird. Alsdann läßt man sie durch ein Sieb gehen, und

nimmt

nimmt davon so viel Saft als möglich ist. Auf jede halbe Kanne Saft werden zwey Pfunde Zucker nach grosser Federart gesotten. Darinnen kocht der Aepfelsaft, bis ein starker Syrup daraus wird, den man, wenn er fast kalt ist, in Flaschen faßt. Dieser Syrup hält sich sehr lange Zeit.

17. Aepfelsyrup durch einen Korb.

Gute Aepfel, von welcher Gattung man will, werden sehr dünn geschnitten, ein von Ruthen geflochtener Korb auf eine reinliche Schüssel gesetzt, und in den Korb eine Lage Aepfel gelegt. Auf diese Aepfel streut man Zucker, legt nochmals Aepfel, und wieder Zucker; also verfährt man bis zum Ende, und macht mit Zucker den Beschluß. Dieser Korb und Schüssel wird zugedeckt, in den Keller gesetzt, bis zum folgenden Tage, damit der Zucker von der Feuchtigkeit zerschmelzt, und sich mit dem Aepfelsafte vermischt, der durch den Korb durch in die Schüssel tropft. Den Syrup davon braucht man, wozu man will; aufheben darf man ihn aber nicht, weil er sich nicht lang hält.

18. Aepfelsyrup im Marienbade.

Es werden ein Duzend Renetten klein geschnitten, und in einem reinen und wohl zugedeckten irdenen Topfe mit anderthalb Pfunden gestossenen Zucker, und, damit der Zucker sich um so eher auflösen könne, mit zween Löffel voll Wasser wohl umgerührt. Den Deckel verschmieret man rings herum mit einem aus Mehl und Wasser verfertigten Teige, und läßt es im Marienbade drey Stunden lang kochen. Nach diesem hebt man den Topf vom Feuer, nimmt den Deckel ab, drückt aus einer halben Citrone den Saft hinein, rührt den Syrup um, deckt ihn wieder zu, und läßt ihn umgerüttelt auskühlen, damit der Abgang oder die Hefen durch die Citrone zu Boden sinken. Hernach gießt man ihn ganz behutsam durch ein Sieb, damit er nicht trüb wird, und faßt ihn in Flaschen, bis man ihn braucht.

19. Citronensyrup zu Limonade.

In ein Pfund Zucker, der Fadenmäßig gesotten ist, wird der Saft von einer ganzen Citrone gedrückt, und mit dem Zucker zu Syrup gekocht. Also nimmt man ihn vom Feuer,

und

und bedient sich dessen. Es darf aber dergleichen Syrup nicht eher gemacht werden, als bis man ihn vonnöthen hat.

20. Mandelsyrup.

Drey Viertelpfund süsse und eine Unze bittere Mandeln werden abgebrüht, und nebst einem Viertelpfunde von den vier kühlenden Saamen so rein als möglich, gestossen. Diesen Mandelteig rühret man in einen Schoppen Wasser, und läßt es zwo oder drey Stunden beysammen stehen, gießt es hernach durch ein Stück Leinwand, und windet dieses stark aus, daß der Saft von den Mandeln völlig heraus kömmt. Ferner läutert man zwey Pfunde Zucker, siedet solchen nach Art des Gebrochenen, und giebt die Mandeln hinein. Hat der Zucker genugsam eingekocht, so schüttet man einen guten Löffel voll Pommeranzenblüthenwasser hinein, und läßt diesen Syrup drey bis vier Tage lang auf dem Ofen stehen, worinnen ein Feuer von derjenigen Stärke, wie man es zur Verfertigung des Zuckerkants braucht, unterhalten werden muß. Von Zeit zu Zeit untersucht man den Syrup mit einem Löffel, und wenn er die Eigenschaft des Perlenzuckers

hat,

hat, so füllt man ihn ihn Flaschen. Er gährt nicht, und wird auch nicht so leicht kandirt, wenn man ihn auf diese Art zubereitet.

21. Syrup von Frauenhaar, und andern Kräutern mit langen dünnen Blättern.

Eine halbe Maaß dieses Syrups zu machen, nimmt man eine Unze solcher Kräuter aus Canada, und setzt nur die Blätter davon mit etwas Wasser in einem wohl verwahrten Gefäße vierzehn oder fünfzehn Stunden lang auf den Ofen, daß sie dem Wasser ihre Kraft mittheilen.

22. Maulbeerensyrup.

Zu einer Kanne von solchem Syrupe braucht man einen kleinen Korb voll Maulbeeren, aus welchen eine halbe Kanne Saft wird. Die Beeren setzt man aufs Feuer, daß sie zergehen, gießt einen halben Schoppen Wasser dazu, und läßt sie zugedeckt sieben oder acht Sode thun. Darnach läßt man sie durch ein Sieb in eine Schüssel laufen, und giebt acht, daß der Saft ganz rein heraus kömmt; Zu diesem werden zwey Pfunde Zucker geläutert,

und

und nach Art des Zerbrochenen gesotten. Darein schüttet man den Maulbeerensaft, und läßt beides über dem Feuer so lang beisammen, bis es sich vollkommen miteinander vereiniget hat; kochen darf es aber nicht. Dieser Syrup wird hernach in einer irdenen Schüssel drey oder vier Tage lang auf den Ofen gesetzt. Das Feuer dazu muß in der Hitze erhalten werden, wie man es zu Zuckerkant braucht. Von Zeit zu Zeit siehet man mit einem Löffel darnach, und wenn er wie Perlenzucker ist, so ist er fertig. Hiezu läutert man dritthalb Pfund Zucker, läßt ihn nach Art des Gebröchenen sieden, und schüttet den Kräutertrank, nachdem man ihn vorher durch ein Sieb laufen lassen, in denselben. Wenn der Syrup genug eingekocht ist, so setzt man ihn drey oder vier Tage lang auf den Ofen, und macht ihn wie den vorigen fertig.