
Siebenter Abschnitt.

Getränke.

Vorerinnerung.

In diese Rubrik rechnet man allerley stärkende oder kühlende Flüssigkeiten, die aus verschiedenen Ingredienzien: Früchten, Säften, Weinen, gebranntem und gewöhnlichem Brunnenwasser bereitet werden, wobey abermahls der Zucker das wesentlichste Erforderniß ist.

Wir beschränken uns demnach nur auf die künstlichen Getränke.

A. Gebrannte Wässer, Rosoglio, Liqueure.

883. Drangenblüthewasser.

Zu diesem quetsche man Drangenblüthen, und nehme zu jedem Pfund Blüthen 2 Seitel Wasser, gebe es in die Blase, und lasse es so übergehen.

884. Zimtwasser.

Man nimmt zu 1 Pfund gestoßenem Zimmt ungefähr 4 Maß Wasser, und treibt dieß in die Blase über. Auf eben diese Art kann man von verschiedenen Blättern und Gewürzen Wasser übergehen lassen.

885. Rosoglio.

Man hackt $\frac{1}{2}$ Pfund reinen guten Kümmel, $\frac{1}{2}$ Pfund Fenchel, $\frac{1}{2}$ Pfund Anis und $\frac{1}{2}$ Pfund gedörrete Citronenschalen, einige Loth Zimmt, 1 Loth Nelken, 1 Loth rothen Sandel, $\frac{1}{2}$ Pfund bittere Mandeln, 1 Quentchen Muscat

blumen, und läßt dieß in 2 Maß Franzbranntwein wohl bedeckt 4 — 5 Tage stehen und durchziehen. Dann bringt man diese Species nebst ein Seitel Rosenwasser (zu dessen Bereitung 911 die Anleitung zu sehen ist) in eine kupferne Abziehblase, und verwahrt den Kopf derselben nebst der Deffnung der Röhre des Kühlfasses mit Rockenmehl und Papier, damit keine Luft durchdringen kann. Am Ende der Kühlfasröhre setzt man eine große Flasche, die zur Größe der Röhre paßt, verwahrt auch diese mittelst eines Stückes umgewickelter Leinwand, damit auch da kein Spiritus durchgehe, und macht nun unter die Blase Feuer. Sobald es in der Blase zu kochen anfängt, muß das Feuer vermindert werden, damit der Lauf des Branntweins, der nun aus der Blase nach der Flasche übergeht, nicht dicker als ein Strohhalm läuft. Wenn ungefähr 2 Maß übergegangen sind, nimmt man etwas von dem Spiritus in einen blechernen Löffel, und zündet ihn mit Papier an; brennt er, so kann man noch etwas in eine andere Flasche oder in die geleerte übergehen lassen, bis er zu schwach wird. Nun kocht man 4 Pfund Zucker mit etwa 6 Seitel Wasser auf, schäumet ihn, gießt ihn unter jenen Spiritus, läßt ihn durch einen Filtrirhut laufen und klar werden, dann zieht man ihn auf Bouteillen und verwahrt ihn.

886. Danziger Doppel = Aquavit.

Man nimmt 1 Pfund Anies, 4 Loth Kümmel, 3 — 4 Loth trockene Citronenschalen, 3 Loth Violenzwurzel, weicht sie in 6 Seitel guten Branntwein durch einige Tage, gießt 3 Maß Wasser nach, zieht ihn dann ab, und gibt 1 $\frac{1}{2}$ — 2 Pfund Zucker noch hinzu.

887. Persico.

Man stoßt etwa 4 Pfund Kirschkerne in einem Mörser, gießt bey 8 Maß Kornbranntwein darüber, läßt es durchziehen, oder in eine Blase übergehen, dann gibt man abgeklärten Zucker hinzu, und seihet es durch graues Löschpapier.

888. Mastix = Aquavit.

Man stößt 4 Loth Mastix, 1 Loth Zimmt, 4 Loth frische Quitten, $\frac{1}{2}$ Loth Cardamomen, $\frac{1}{2}$ Loth Calmus und $\frac{1}{2}$ Loth

Macisnüsse gröblich, zieht es mit 2 Maß Branntwein ab, gibt bey 6 — 8 Löffel voll geläuterten Zucker dazu, und filtrirt es durch Löschpapier.

889. Zimmtessenz.

Man gibt 6 Loth gröblich gestoßenen Zimmt in ein Glas, gießt 6 Loth gutes Rosenwasser darauf, und läßt ihn 24 Stunden in warmem Sande extrahiren, gibt dann 1 Maß starken Weingeist darauf, läßt es wieder 2 Tage und Nächte in warmem Sande stehen, gibt noch 4 Loth sehr gutes Zimmtwasser und eben so viel geläuterten Zucker hinzu, und filtrirt es durch graues Löschpapier.

890. Carminativ.

Man zieht 4 Hände voll römische Kamillen, 2 Hände voll römischen Kümmel, 1 Hand voll Fenchel und eben so viel Coriander und Anies, 4 Loth Pomeranzenschalen, 2 Loth gestoßene Citronenschalen mit 4 Maß Branntwein ab, und läutert es mit 3 Pfund Zucker.

891. Krausemünz = Aquavit.

Man zieht 6 Hände voll Krausemünzblätter mit einer Maß Wasser und 6 Maß Kornbranntwein ab, und klärt ihn mit Zucker.

892. Sellerie = Aquavit.

Man zieht 4 Loth Sellerie mit 6 Maß Branntwein und 1 Maß Wasser ab, und läutert es mit etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker.

893. Rother Aquavit.

Man gießt 12 Maß Branntwein über 1 Loth Violenzwurzel, $\frac{1}{2}$ Pfund Fenchel, 4 Loth Anies, 4 Loth Citronenschalen, 1 Loth Zimmt, ein Loth Nelken, 1 Loth Cibebe, $\frac{1}{2}$ Loth Ingwer, $\frac{1}{2}$ Loth Galgant, 1 Loth Macisnüsse, 1 Loth Angelica, 1 Loth Sassefras, 1 Loth Cardamomen und 2 Loth lignum sanctum, welche gröblich gestoßen werden, stellt es einige Tage zum Ausziehen hin, zieht es dann ab, und gießt es dann mit 1 — 1 $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Zucker, 3 Maß Wasser, auch wohl 2 Maß schlechten Branntwein ab. Um es zu färben nimmt man etwa 3 Quentchen Sandel oder Cochenille.

894. Wachholder-Aquavit.

Man zieht 6 Maß guten Branntwein mit 17 Pfund gequetschten Wachholderbeeren, $\frac{1}{4}$ Pfund Anies, $\frac{1}{4}$ Pfund Fenchel, 2 Loth Galgant ab, und läutert es mit 1 Pfund Zucker und $1\frac{1}{2}$ Maß Wasser ab.

895. Anies-Aquavit.

6 Maß Branntwein werden mit 1 Pfund Anies, $\frac{1}{4}$ Pfund Fenchel und 2 Loth Galgant abgezogen, und mit 1 Pfund Zucker geläutert.

896. Citronen-Aquavit.

2 Pfund klein geschnittene Citronenschalen, $\frac{1}{4}$ Pfund Anies, $\frac{1}{4}$ Pfund Fenchel, 1 Loth Galgant werden mit 12 Maß Branntwein abgezogen, und mit 1 Pfund Zucker und 6 Seitel Wasser geläutert.

897. Rosmarin-Aquavit.

In 6 Maß Branntwein werden $\frac{1}{2}$ Pfund getrocknete Rosmarinblätter, 4 Loth Anies, und 4 Loth Galgant abgezogen, und mit 1 Pfund Zucker und 3 Maß Wasser geläutert. Um ihm eine grüne Farbe zu geben, weicht man Wegebreit in Spiritus, und gibt die ausgezogene Farbe hinzu.

898. Luftwasser.

Große Rosinen, Feigen, Aloë, Rothfäzien, werden von jedem 1 Loth; Benedictenviolwurzeln, Engelsfuß, Süßholz, Simmt, Ingwer, Cardamomen, Lorbeeren, Wachholderbeeren, jedes $\frac{1}{2}$ Loth; Anies, Fenchel, Nessel-Petersiliensamen, jedes ein Quentchen; Meerzwiebel, $\frac{1}{2}$ Loth Salbey, Majoran, weißer Andrar, Krausemünze, Ehrenpreis, jedes eine Handvoll, werden mit 3 Maß Branntwein abgezogen, 3 Gran Moschus mit etwas Zucker abgerieben, in Leinwand gebunden, und in den überzogenen Branntwein gehangen, und mit Zucker abgeheilt.

899. Sächsisches Magenwasser.

$\frac{1}{2}$ Pfund Citronenwurzeln, $\frac{1}{2}$ Loth Anies, 6 Loth Calmus,

3 Loth Citronen, werden mit 3 Maß Branntwein abgezogen, und mit Zucker geläutert.

900. Englischer Aquavit.

$\frac{1}{2}$ Loth Nelken, eben so viel Zimmt und Calmus, $\frac{1}{4}$ Loth Cardamomen, $\frac{3}{4}$ Loth Salbey, Ysop, Majoran, Krausemünze, jedes $\frac{3}{4}$ Loth, 1 Loth Fenchel, $2\frac{1}{2}$ Loth Anies, 2 Loth Wachholderbeeren, 4 Loth Citronenschalen, werden mit 4 Maß Branntwein abgezogen und mit oft erwähnter Proportion Zucker geläutert.

901. Magen-Aquavit.

Fenchel, Kümmel, Galgant, von jedem 1 Loth; Saffesraß, Zimmt 3 Loth, $\frac{1}{2}$ Loth Lorbeerblätter, werden mit $1\frac{1}{2}$ Maß Branntwein abgezogen.

902. Londoner Magenwasser.

Pomeranzenschalen, Citronenschalen, Calmus, jedes 5 Loth, römische Kamillen, Wachholderbeeren, Kümmel, Anies, von jedem 1 Handvoll, werden mit 3 Maß Branntwein abgezogen.

903. Bittere Essenz.

Bermuth, Cardobenedicten, Tausendguldenkraut, Bitterklee, jedes eine Handvoll, trocknen Calmus und Pimpinellwurzel 1 Loth, Kronwurzel $\frac{1}{2}$ Loth, extrahirt man in 1 Maß guten Branntwein auf dem warmen Ofen, oder in der Sonne, und filtrirt es.

904. Magenwasser.

14 Loth Wachholderbeeren, 2 $\frac{1}{2}$ Loth Angelikawurzel, Macisnüsse, Nelken, jedes 1 Loth, $\frac{3}{4}$ Loth Anies, 1 Maß weißes Zuckerwasser, werden mit 10 Maß Branntwein abgezogen.

905. Londoner Bitterwasser.

$\frac{5}{4}$ Pfund Enzianwurzel, Fieberklee, Tausendguldenkraut $\frac{1}{4}$ Pfund, 4 Loth grüne Pomeranzen, werden mit 3 Maß Branntwein abgezogen.

906. Brotwasser.

1 Pfund auf dem Ofen gedörte schwarze Brotrinde, $\frac{3}{4}$ Pfund neue Würze oder Nelkenpfeffer, 4 Loth Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth Cardamomen, werden mit 4 Maß Branntwein abgezogen.

907. Chemnitzer Luftwasser.

6 Loth weiße Pimpinelle, $\frac{1}{2}$ Pfund Aloëwurzel, 4 Loth Zimmt, 2 Loth Fenchel, 2 Loth Dillsamen, Macisblumen, Sternanies, jedes $1\frac{1}{2}$ Loth, 1 Loth Lorbeeren, $\frac{3}{4}$ Loth Saffran, Ysopkraut, Melisse, Salbey, Rosmarin, jedes 1 Hand voll, werden mit 8 Maß Branntwein abgezogen.

Eben so kann man auch aus vielen andern Früchten, Körnern, Wurzeln, Blumen, Blättern und Schalen zc. Aquavit auf ähnliche Art bereiten.

Farben kann man noch aus Folgendem geben: blau mache man aus Kornblumen oder schwarzer Pimpinelle; gelb mit Saffran oder gelbem Sandelholz; grün mit Melisse, Ehrenpreis oder Kreuzbeersaft; hell- und dunkelroth mit getrockneten Heidelbeeren, nur müssen dergleichen Species vorher eingeweicht werden.

908. Kataria:

Man zieht 4 Loth Pfirsich- und Apricosen-Kernen die Haut ab, zerstoßt sie, gibt sie in eine Flasche, und füllt sie beynah mit Branntwein voll. Dann löst man $\frac{1}{2}$ Pfund Candiszucker in einer Schale kaltes Wasser auf, und gießt dieß zu dem Branntwein, nachdem er ein Monath auf den Kerne gestanden hat, und durchseihet ist. Dann seihet man ihn noch einmahl durch Papier und zieht ihn auf Flaschen. Die, im Frühlinge bey dem Beschneiden der Pfirsichbäume aufgesammelten und destilirten Blätter derselben sind ein trefflicher Stellvertreter der Kataria in Puddingen.

909. Himbeeren. Branntwein.

Sondere Himbeeren, die bey trockenem Wetter gepflückt sind, von den Stielen; schütte sie in einen Steintopf, und setze diesen in einen Kessel mit Wasser, oder auf einen heißen Herd; laß ihn daselbst, bis der Saft flüssig wird; seihe die-

fen durch, und mische nun zu jedem Seitel $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker; laß diese Masse aufkochen und schäume sie. Wenn sie kalt ist, so nimm eben so viel Branntwein als Saft, vermische beides wohl und ziehe es auf Flaschen.

910. Shrub von weißen Johannisbeeren.

Streife die Beeren von den Stielen ab, zerquetsche sie und seihe den Saft durch; thue dann 2 Maß zu 4 Maß Rhum und 2 Pfund Zucker, und seihe dieß durch einen Gallertbeutel.

911. Rosenwasser.

Man nehme frische Rosenblätter, quetsche sie und werfe sie in eine Blase, thut zu jedem Pfund Rosenblätter 2 Seitel Wasser, und destillirt sie. Ist das Wasser übergetrieben, so füllt man es auf Flaschen, und verwahrt die gut verstopften an einem kühlen Orte.

Manche stellen auch die gehackten Rosenblätter in ein Gefäß mit Gewichten oder Steinen beschwert, an kühle Orte, lasse sie gähren, und treibe es dann in Abziehblasen mit Brunnenwasser über.

Es kann auch so destillirt werden: Man thue etwa 4 Maß Rosenblätter in das Destillirgefäß, gieße 6 Maß Brunnenwasser darauf, und destillire Anfangs nur so viel, als der vierte Theil der Rosenblätter beträgt, gieße sodann dieses Wasser aufs Neue auf 4 Maß Rosenblätter, oder destillire es das zweyte Mal. Auf diese Art erhält man das beste und stärkste Rosenwasser zu Speisen und Gebacknem.

912. Ungarisches Wasser.

Zu 1 Seitel sehr starken Weingeist thue 2 Loth Rosmarinöl und 2 Drachmen Ambrageist, schüttle die Flasche verschiedene Male, und lasse sie 24 Stunden unverkört. Nach 1 Monathe, während welcher Zeit man sie täglich umschütteln muß, füllt man sie in kleine Flaschen.

913. Lavendelwasser.

Man mischt zu 1 Seitel starken Weingeist 2 Loth Lavendelöl und 2 Drachmen Ambrageist, thut dieß in eine Maßflasche, die man stark schüttelt.

914. Chocolate.

Man nimmt ungefähr 2 Loth Chocolate auf 1 Pfund Wasser oder Milch. Wünscht man sie stärker, so kann man auch 8 Loth auf eine Maß nehmen. Man gibt die auf dem Reibeisen geriebene Chocolate in kochendes Wasser oder Milch, quirlt sie immer über dem Kohlenfeuer, nimmt den Schaum weg, und trinkt ihn entweder aus Chocolatetassen, oder trägt ihn in Kannen auf.

Soll sie stärker werden, so quirlt man Eyerdotter recht schaumig ab, gibt die geriebene Chocolate, wovon man auf 10 Tassen 1 Pfund rechnet, in das dazu angemessene Wasser, und gibt, wenn sie dicklich wird, die Eyerdotter dazu, welche 4 bis 6 an der Zahl, oder auch auf jede Tasse eins, seyn können, und stellt sie dann nicht mehr übers Feuer. Man kocht sie auf diese Art auch mit Wein.

915. Guter Kaffeh.

Man schüttelt den Kaffeh in den bekannten Trommeln über dem Feuer so lange, bis er gelbbraunlich wird und zu dämpfen anfängt, schüttet ihn dann auf eine Schüssel, bedeckt, ihn gut, und läßt ihn ausschwitzen und kalt werden, und bewahrt ihn in blechernen Büchsen an trocken oder im Winter an warmen Orten.

Will man ihn nun kochen, so reibt man auf 1 Seitel Wasser 3 Loth Kaffeh, hängt ihn in einem Säckchen von Beuteltuch in die Kaffehkanne, gießt das siedende Wasser nach und nach darüber, und überfiltrirt ihn auf diese Art, denn dadurch bekommt er einen besseren und gesünderen Geschmack, als durch die gewöhnliche Art ihn zu kochen. Noch muß man merken, daß man ihn nur an einem warmen Orte oder in eigenen warmen Maschinen aufstelle, ihn aber nicht auf heiße Kohlen setze, weil er dadurch ranzig würde. Ueberhaupt sind die Schalen von Porzellan, Steingut und Fayence besser zu empfehlen, als wenn man ihn in Kupfernen austrägt.

916. Punsch zu machen.

Man reibt die Schale von 6 bis 8 Citronen mit Zucker,

presse dann den Saft von allen aus, und gibt ihn mit 2 Pfund Zucker in eine Terrine, gießt, je nachdem man ihn süß liebt, 2 oder 3 Maß Theewasser über die in einen Durchschlag gelegten Schalen der Citronen darüber, und gibt zuletzt 1 Maß, oder nach Belieben noch mehr Arrack dazu; läßt die bedeckte Terrine in einer heißen Röhre mit einander wohl durchziehen, gießt es auf die gewöhnlichen Punschlöffel und von diesen warm in die Gläser. Man pflegt auch einige Gläser Rhein-, Franz- oder Champagner-Wein zuzugießen, und statt des Arracks nimmt man auch Rhum oder Franzbranntwein, wovon er aber keinen so guten Geschmack bekommt. Hat man viel Citronen bey der Hand, so kann man auch den Saft dazu pressen, wozu auch etwas angegangene noch tauglich sind, diese mischt man mit geläutertem Zucker und Arrack, und bewahrt es in Bouteillen im Keller, welches die Engländer Shrub nennen.

Es gibt auch Punschessenzen, worüber man, wie über den Shrub, nur das Theewasser gießen darf.

917. Kalter Punsch.

Man läßt 1 Maß guten Wein, den ausgepreßten Saft und die mit Zucker abgeriebene Schale von 6 Citronen, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Bouteille Arrack, die eben mit Zucker abgeriebene Schale einer süßen Pomeranze, und den ausgepreßten Saft von 2 Pomeranzen einige Stunden in der Terrine stehen, und trägt diesen Punsch in Gläsern auf.

918. Bischof.

Man rührt den ausgepreßten Saft und die mit Zucker abgeriebene Schale von 6 bitteren Pomeranzen und 2 bis 3 süßen mit $1\frac{1}{2}$ Maß Pontack und 2 Pfund Zucker gut unter einander, läßt es einige Tage bedeckt stehen, füllt es in Bouteillen und gibt den Bischof in Gläsern zur Tafel.

919. Bischof-Extract.

Man schneide die Schalen von süßen Pomeranzen, worunter einige unreife seyn können, zu kleinen Würfeln, gebe sie in eine Bouteille mit 4 bis 5 Maß von dem stärksten Branntwein, binde das Glas fest zu, und lasse es auf einem Ofen

oder an der Sonne mehrere Wochen stehen. Unterdessen nimmt man von den geschälten Pomeranzen auch das weiße Mark weg, preßt den Saft gut aus, und läßt ihn über Nacht stehen, damit er sich setze, seihet ihn dann durch ein sauberes Tuch, siedet ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in gehöriger Dike, kühl ihn ein wenig ab, und gibt ihn nach und nach in den durchgeseihten Branntwein, wovon man die Schalen genommen hat. Dieß läßt man in einer gut verstopften Flasche 2 bis 3 Wochen stehen, schüttelt es oft, und verwahrt es zu beliebigem Gebrauche, wobey man nur Wein und etwas Zucker dazu gibt.

Eine noch stärkere Essenz bekömmt man, wenn man von jungen, grünen Pomeranzen die Schalen zerschneidet, auf etwa zwey Hände voll eine Maß starken Weingeist gießt, und es einige Wochen extrahirt.

920. Orgad = Essenz.

Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfund süße und 4 Loth bittere, geschälte Mandeln mit Rosenwasser ab, preßt den Saft aus, reibet es nochmahls mit Rosenwasser, presset den Saft wieder durch ein Tuch, kocht ihn mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker einige Minuten, und füllt ihn in Flaschen. Braucht man an einem warmen Tage ein Glas Orgade, so schüttet man nach Belieben von dieser Essenz in ein Glas Wasser.

921. Cristoflet oder Girofle.

Man stößt Zimmt, Cibeben, Gewürznelken, Cardamomen, überall $\frac{1}{2}$ Loth, gröblich, gibt dieß mit 1 Pfund Zucker in 1 Maß rothen Wein, läßt es bedeckt aufkochen, seihet das bedeckt kalt Gewordene durch ein Tuch, und gießt eine Maß Franzbranntwein dazu.

922. Contenent.

Man gießt eine Maß siedende Milch über 10 Loth abgezogene, gestoßene und ganz fein geriebene Mandeln, siedet sie, seihet sie dann in ein anderes Geschirr, würzt es nach Belieben mit Zucker und Zimmt, siedet es nochmahls, quirlt es mit 4 Eyerdottern ab, und gibt es wie Chocolate.

923. Mandelmilch.

Man stößt süße, abgezogene Mandeln mit frischem oder

Rosenwasser zu Brey, seihet den Saft durch, gibt zur durchgepreßten Milch wieder Rosenwasser, Zimmt oder Pfirsichlaubwasser und etwas Zucker; die Mandelmilch ist kühlend, und für Gesunde, Kranke und Genesende sehr erquickend.

924. Eine andere Art.

Man stößt 6 Loth bittere und eben so viel süße, geschälte Mandeln mit Rosenwasser, daß sie öhlicht werden, gießt etwas frisches oder Rosenwasser dazu und preßt den Saft durch. Dann reibt und preßt man 4 Loth gestoßenen viererley Samen (welchen man unter diesen Nahmen in den Apotheken bekömmet) mit Brunnenwasser durch, läßt darin 1 Pfund feinen Zucker zergehen, schüttet alles zusammen in eine zinnerne Schüssel, und rührt sie, über Kohlen gesetzt, mit einem blechernen Löffel fleißig um, damit es sich nicht anhänge, lasset es beynah bis zum dritten Theil einsieden, nimmt es vom Feuer, gießt 4 Loth Pomeranzenblüthwasser dazu, stellt es in einer Bouteille an einen kalten Ort, und schüttelt es öfters. Will man nun Mandelmilch, so gibt man davon 1 Löffel voll in ein Glas Wasser.

925. Limonade.

Man reibt die Schale von 1 oder 2 Citronen mit Zucker ab, preßt den Saft aus, läßt 1 Pfund Zucker mit Wasser dicklich werden, vermischt ihn mit dem Saft und abgeriebenen Schalen der Citronen, kocht dieß eine kleine Viertelstunde, füllt es in Bouteillen, und gibt beim Gebrauche davon nach Belieben in ein Glas frisches Wasser.

926. Bavaroise.

Man gießt 1 Maß mit etwa für 3 Kreuzer gekauftem Capillairkraut eine Viertelstunde gekochtes Wasser durch einen Durchschlag in eine Casserolle auf 1 Pfund Zucker, kocht diesen zu starken Syrup, und schäumt ihn, so ist es Syrupcapillair. Soll es nun ein Glas Bavaroise werden, so gibt man von diesem nach Belieben unter ein Glas siedende Milch. Der Thee pflegt auch mit diesem Syrup bey starken Husten getrunken zu werden.

927. Punsch mit Citronat.

Man gibt zu zerschnittenem Citronat um 18 Kr. in einem Topfe 3 Seitel Wasser, siedet es gut, rückt es ein wenig vom Feuer weg, gibt so viel Holländerthee, als man mit 3 Fingern fassen kann, dazu, und läßt es so lange stehen, bis sich der Thee aufgelöset hat. Vorher richtet man den Zucker und Limoniensaft in einen Topf, gießt den Thee darüber, auch nach Belieben Ruck, und füllt damit die Gläser. Dieser Punsch ist einer der wohlschmeckendsten.

928. Gesunder Thee von Erdbeerkraut.

Unter den Kräutern, die an Geschmack und Wirkung alle die aus dem Auslande zu uns gebrachten, und woraus Thee bereitet wird, übertreffen, zeichnet sich vorzüglich das Erdbeerkraut aus. Man kann zwar jedes Erdbeerkraut zu irgend einem Thee nehmen, doch ist seine Güte desto besser, je sorgfältiger das dazu gewählte Erdbeerkraut ausgelesen ist. Es ist daher am besten, wenn man es im May mit der Blüthe pflückt, worunter die kleinsten, zartesten, unangefressenen und ganz trocknen Blätter die besten sind. Sie müssen bey trockener Witterung, vorzüglich aber in gebirgigen Gegenden, auf Bergen, die je höher, desto besser, das Gedeihen derselben fördern, gesammelt werden. Die auf diese Art gesammelten und an Geruch und Geschmack ganz dem Thee gleichen Blätter, trocknet man in der freyen Luft, aber im Schatten, unter öfterem Umwenden, da jede Rässe ihrer grünen Farbe und Kraft sehr schadet. Sind sie trocken, so riechen sie wie grüner Thee, oder frisches Heu. Man kann auch nach Belieben mit einer Schere von den Blättern die Stängel schneiden, wodurch der Erbeerthee noch lieblicher schmeckt. Besonders muß man verhüten, daß die getrockneten Blätter nicht bey der äußern Luft und dem Eindringen der Feuchtigkeit offen stehen, denn sonst verlieren sie, wie in diesem Falle auch der beste chinesische Thee, Kraft und Geruch, und man pflegt sie daher in Schubladen von trocknen Kästen aufzubewahren. Das über diese Blätter gegossene siedende Wasser, wird eben so grün, als vom besten chinesischen Thee, und gibt auch diesem an Geschmack nichts nach, wenn man beym

Einsammeln nach der gegebenen Vorschrift verfährt. Auch ist dieser Erdbeerthee allezeit gut und kräftig zu haben, da man den schon in China verfälschten und unreinen Thee (Thebu gewöhnlich genannt) alt und verraucht zu uns bringt. Auch soll er nach dem Urtheile einiger unserer besten Aerzte, eine bessere Wirkung als der chinesische machen. Man sollte sich daher immer des Erdbeerthees bedienen, da er mehr echt und reiner, als der Thee von China ist, und die Erfahrung uns seinen Einfluß auf die Gesundheit sehr leicht zeigen würde.

929. Thee von Kirschenstielen.

Man sammelt sie zur Kirschenzeit zwischen zwey Papierblätter, damit kein Staub dazu kömmt, und bewahrt sie wohl getrocknet in einer Schachtel an einem trockenen Orte auf. Will man nun davon Thee machen, so nimmt man auf einen großen Seitel-Hafen ungefähr so viel Stiele, als man zwischen 2 Finger fassen kann, brüht sie im siedenden Wasser ab, läßt sie noch ein Paar Mahl aufwallen, und trinkt ihn dann wie andern Thee mit und ohne Zucker. Daß dieser Thee sehr viel nütze, beweiset Tissot dadurch, daß er damit schon öfters eingewurzelte Husten vertrieben hat. Außerdem kann man ihn täglich als einen Gesundheitstrank brauchen.

B. Tisane.

930. Verdünnende, erweichende und kühlende Tisane.

Man kocht 2 Loth gestoßenen Mohnsamen, 1 Loth Hafer, 3 Loth gestoßene rothe Rickererbsen, 2 Loth Boretsch, 2 Loth Sibischblätter und 4 Loth Scorzonewurzel eine $\frac{1}{2}$ Stunde lang in 1 Maß Wasser, und gibt 2 Loth Johannisbeere und 2 Loth Fledermaus dazu. Man trinkt sie entweder statt des täglichen Trankes oder alle Stunden 1 Theetasse voll.

931. Eröffnende Tisane.

Man kocht eine Handvoll reine Gerste, 2 Loth Scorzonere und geraspeltes Hirschhorn mit einem $\frac{1}{2}$ Loth Sichorien-

wurzel in 3 Maß Wasser so lange, bis es sich auf 2 zusammen siedet, und seihet es dann durch.

932. Eröffnende Tisane anderer Art.

Man läßt Petersilien-, Brackendistel und Spargelwurzel, überall 1 Loth, geschabt und in Stücke geschnitten in einem großen Seitel Wasser eine starke Stunde kochen, läßt es dann mit einer Handvoll Sichorienblätter und Körbelkraut noch einige Mahle aufwallen, seihet es durch, löset darin 2 Quintel Polichresifalz auf, und gibt dazu noch 2 Loth Nomeranzensyrup.

933. Stark eröffnende Tisane.

Man läßt $1\frac{1}{2}$ Pfund Quecken, die Wurzeln von Pfaffenröhrein 2 Stunden lang in 2 Maß Wasser kochen, bis nur 1 Maß übrig bleibt, dann drückt man es stark durch ein leinenes Tuch, und gibt 6 Quintel Polichresifalz und $\frac{1}{2}$ Pfund Drimel dazu. Man pflegt davon alle 2 Stunden eine $\frac{1}{2}$ Theetasse voll 2, 3 bis 4 Wochen hinter einander zu nehmen.

934. Schlüsselblumen-Meth.

Man mischt 30 Pfund Honig mit 60 Maß Wasser und läßt davon 4 Maß verkochen, schäumt es, nimmt es vom Feuer, gießt 4 Maß von dem kochenden Honigwasser auf 18 zerviertelte Citronen, und das übrige desselben auf $\frac{1}{4}$ Mehen der gelben Schlüsselblumen, läßt sie die ganze Nacht darin, gießt dann die ganze Masse und die Citronen zu 8 Löffeln voll frischer Germ und 1 Hand voll Hagebutten; rührt Alles gut durch einander, und läßt es 3 — 4 Tage gähren. Dann seihet man es durch, füllt es in ein Faß, läßt es ein $\frac{1}{2}$ Jahr darauf liegen, und zieht es dann auf Flaschen.

935. Kaisertrank.

Man gibt 4 Loth Cremor Tartari und den Saft oder die Schale von 2 Citronen in einen Steintopf, gießt 7 Maß kochendes Wasser darauf, rührt dieß, und bedeckt es. Wenn es kalt ist, macht man es mit Zucker süß, seihet es durch und mischt ein $\frac{2}{3}$ Seitel Rhum dazu, zieht es dann auf Flaschen, die man fest verpfropft.

936. Ein großes Stärkungsmittel.

Koche 2 Loth Hausenblase, 40 Körner Jamaica-Pfeffer und etwas braune Brotrinde in 1 Maß Wasser zu 1 Seitel ein, und seihe es durch. Man nimmt deren zur Zeit einen großen Löffel voll in Wein und Wasser, Milch, Thee, Suppe oder dergleichen.

937. Auf andere Art.

Baße 2 Kalbsfüße mit 2 Seiteln Wasser und 2 Seiteln Milch in einem festverschlossenen Topfe $3\frac{1}{2}$ Stunde lang; wenn es erkaltet ist, so nimm das Fett davon weg. Citronenschalen, Zimmt und Muscatenblüthe kann man mit backen lassen. Hernach wird auch Zucker dazu gegeben.

938. Magentrank.

Koche ein $\frac{1}{2}$ Seitel Haferschleim mit einem Stück Butter von der Größe einer Muscatnuß, 1 großen Löffel voll Brantwein, eben so viel Wein, eben so viel Capillairesyrup, Citronenschale und Muscatnuß.

939. Kalter Magentrank.

Koche 1 Maß Brunnenwasser; wenn es kalt ist, so thue dazu 1 Eyerdotter, den Saft einer kleinen Citrone, 6 Eßlöffel voll süßen Wein, Zucker nach Geschmack, und 2 Loth Citronensyrup.

940. Mehltrank.

Reibe mit 5 großen Löffel voll Wasser, einen kleinen Löffel voll Mehl ab. Lasse 5 Löffel frische Milch mit etwas Zucker aufkochen, und gieße zur selben Zeit das Mehlwasser hinein, welches du über dem Feuer 20 Minuten rühren mußt.

941. Reistrank.

Koche Wasser auf, und gieße Reismehl hinein mit kaltem Wasser angerührt, sobald es dicklich genug ist, thue Zucker, Citronenschalen, Zimmt, und auch 1 Glas Brantwein hinein. Koche es.

942. Salep.

Zerreibet etwas Salep mit wenigem warmen Wasser, kochet Wein, Wasser, Citronenschalen und Zucker zusammen, rühre, wenn dieß kocht, den Salep hinein, und kochet ihn unter beständigem Umrühren einige Minuten.

943. Milchtrank.

Nimm langgekochten Haferschleim, seihe ihn durch, und mische kalte oder warme Milch dazu. Richte dieß mit geröstetem Brot an.

944. Französischer Milchtrank.

Rühre Hafermehl und Milch zusammen, laß dieß stehen bis es klar ist, und gieß das Wasser ab; gieß frisches darauf, rühre es, und laß es bis zum folgenden Tag stehen; seihe es durch ein feines Sieb, und kochet das Wasser; während des Kochens gieß Milch hinzu; die Wassermenge muß gering seyn: dieß ist schwachen Personen als Frühstück mit geröstetem Brot, sehr zuträglich.

945. Reismehltrank.

Kochet 1 Löffel voll Reismehl mit $1\frac{1}{2}$ Seitel Milch angerieben, Zimmt, Citronenschale und Muscatnuß; Zucker kömmt kurz vor dem Gahrwerden hinzu.

946. Sago.

Weiche den Sago 1 Stunde in kaltem Wasser ein, gieß es ab, wasche ihn, thue mehr Wasser darauf nebst Citronenschale und Gewürz. Kochet ihn mit Wein und Zucker, oder mit frischer Milch und Zucker auf. Der Sago quillt so sehr auf, daß 1 Maß desselben, nachdem er gahr ist, nur 1 Seitel beträgt.

947. Eselinnen Milch.

Sie muß in ein Glas gemolken werden, das in einem Gefäße mit heißem Wasser stehend, dadurch warm erhalten wird. Die darin enthaltene Luftsäure erregt einigen Leuten zuweilen Magenschmerz, weswegen dann zuerst ein Theelöß-

fel voll Rhum dazu genommen werden kann, den man aber erst im Augenblick des Verschluckens hinzu thun muß.

948. Künstliche Eselinnen Milch.

Vermische 2 Eßlöffel voll kochendes Wasser, 2 Löffel voll Milch, ein Ey und weißen gestoßenen Candiszucker. Nimm davon täglich 2 oder 3 Mahl.

949. Haferschleim.

Zerreibe 1 großen Löffel voll Hafermehl mit 2 Löffeln voll Wasser, und gieße dieß in 1 Seitel kochendes Wasser, rühre es, und laß es rasch kochen; gibt aber Acht, daß es nicht überkoche. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde seihe es durch, und thue Salz und Butter, oder Zucker dazu. Rühre es, bis die Butter sich gehörig mit dem Uebrigen vermischt hat.

950. Gerstenschleim.

Wasche $\frac{1}{4}$ Pfund Perlgerste, koch sie mit 2 Maß Wasser und 1 Stange Zimmt, bis 1 Maß verkocht ist; seihe sie durch, thue sie mit Zucker und $\frac{3}{4}$ Seitel Tokayer wieder in den Topf, und laß sie aufsieden.

951. Kühltrank.

In 1 Bierglas mit kaltem Wasser thue einen Eßlöffel voll Capillairsyrup und eben so viel Essig. Tamarinden, Johannis- und Preiselbeeren, mit Wasser und Zucker liefern ein treffliches Getränk.

952. Ein erfrischender Fiebertrank.

Thue etwas Salbey, Melisse und Sauerklee, nebst einigen Citronenscheiben und etwas Citronenschale in $1\frac{1}{2}$ Maß kochendes Wasser, versüße es und decke es zu.

953. Preiselbeer Trank.

Thue eine Obertasse voll zerstampfter Preiselbeeren in eine Schale Wasser, koch unterdessen 2 Maß Wasser mit 1 großen Löffel voll Hafermehl und etwas Citronenschale; füge die Preiselbeeren hinzu, Zucker und $\frac{1}{4}$ Seitel Fereswein; koch alles $\frac{1}{2}$ Stunde, und seihe es durch.

954. Hustentrank.

Schlag ein frischgelegtes Ey, vermische es mit $\frac{1}{4}$ Seitel frischer, gewärmter Milch, 1 großen Löffel voll Capillairesyrup, eben so viel Rosenwasser, und einem wenig geriebener Muscatnuß.

955. Brotwasser.

Röste Brot braun und hart, aber nicht schwarz, und laß die Kraft desselben eine Stunde lang im kalten Wasser ausziehen.

956. Citronenwasser.

Thue 2 dünngeschälte Citronenscheiben und etwas Citronenschale mit Zucker oder 1 großen Löffel voll Capillairsyrup in einen Theetopf, gieß darauf 1 Seitel kochendes Wasser, und laß es 2 Stunden bedeckt stehen.

957. Weißwein-Molken.

Setze $\frac{1}{2}$ Seitel frische Milch aufs Feuer, thue sobald sie aufkocht, so viel starken Rosinenwein daran, als nöthig ist, sie gänzlich gerinnen zu machen; laß sie aufkochen, setze dann den Topf bey Seite, bis der Käse untersinkt, ohne ihn zu rühren. Gieß die Molken ab, und thue dazu $\frac{1}{2}$ Seitel kochendes Wasser und weißen Zucker.

958. Essig- und Citronen-Molken.

Gieß zu kochender Milch viel Essig oder Citronensaft, daß sich eine gute Menge derselben als klar abscheidet, und thue Zucker daran. Diese Molken sind nicht so erheizend, als die mit Wein gemachten, und sind, wenn sie nur die Ausdünstung befördern sollen, eben so gut.

C. Künstliche Weine.

659. Honig-Cyder.

Nimm neuen Cyder von der Presse, vermische ihn mit so viel Honig, daß er ein Ey trägt; koche ihn durch 15 Mi-

nuten langsam, aber nicht in Metall. Schäume ihn wohl, fülle den erkalteten in Fässer; aber mache diese nicht ganz voll. In dem folgenden März ziehe man ihn auf Flaschen, und nach 6 Wochen wird er zum Trinken gut seyn; bliebe er länger im Fasse, so würde er an Süßigkeit verlieren. Dieser angenehme starke Wein hält sich lange, auch läßt er sich zu jedem Küchengebrauche, zu dem süßer Wein vorgeschrieben ist, sehr gut anwenden.

Honig ist ein treffliches Mittel, neuen, herben Cyder schmackhaft zu machen.

960. Himbeeren Wein.

Thue zu jeder Maß von den Stielen gereinigter Himbeeren 1 Maß Wasser, zerquetsche sie, und lasse sie 2 Tage stehen; seihe den Saft durch, und gib immer zu 4 Maß 3 Pfund Zucker; ist der Zucker aufgelöst, so fülle die Flüssigkeit in ein Faß, ziehe sie, wenn sie klar ist, welches nach ungefähr 2 Monathen der Fall seyn wird, auf Flaschen, und mische zu jeder Flasche 1 Löffel voll Brantwein oder 1 Glas Wein

961. Johannisbeeren Wein.

Zu 3 Eitel gereinigter und gequetschter Beeren mische man 1 Maß Wasser. Nach 24 Stunden seihe den Saft durch, und thue zu jeder Maß desselben 1 Pfund Zucker. Am besten ist es, das Obst &c. in einen großen Topf zu schütten, und den Schaum, der nach 3 — 4 Tagen aufsteigt, abzunehmen, ehe der Saft ins Faß kömmt.

Diejenigen, welche das Obst aus ihrem eigenen Garten nehmen, haben vielleicht nicht so viel, um das Faß auf einmahl zu füllen, sie können auf obige Art den Wein in einem großen Topfe oder Zuber machen, und die Frucht dazu geben, so wie sie reift. Der Wein wird davon nicht verderben, nur müssen die Beeren in trockenem Wetter gepflückt werden. Man halte Rechnung über das, was jedesmahl hinzugethan wird *).

*) Alle die hier angegebenen Fruchtweine müssen 3 — 4 Jahre liegen, ehe sie gut und schmackhaft sind.

962. Wein von schwarzen Johannisbeeren.

Zu 3 Maß Saft mische man 3 Maß Wasser und 3 Pfund Zucker; thue alles in ein Faß, und behalte etwas zum Auffüllen zurück. Stelle das Faß in ein warmes, trockenes Zimmer, und der Saft wird von selbst gähren. Wenn die Gährung vorüber ist, so schäume den Unrath ab, und fülle den Wein mit dem zurückbehaltenen Saft auf. Hat alles Gähren aufgehört, so gieße 3 Maß Branntwein zu 40 Maß Wein; laß ihn 9 Monathe fest verspundet; dann ziehe ihn auf Flaschen, gieße das Dicke durch einen Gallertbeutel, so oft, bis es klar ist, und ziehe auch das auf Flaschen. Verwahre diesen Wein 10 — 12 Monathe.

963. Trefflicher Ingwerwein.

Thue in einen großen Kessel 40 Maß Wasser, 15 Pfund Zucker und das Weiße von 6 oder 8 Eiern; mische Alles; wenn es noch kalt ist; laß es kochen und schäume es wohl, dann gib hinzu ein $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen, gemeinen weißen Ingwer, lasse ihn 26 Minuten kochen, und gieße diese Flüssigkeit auf die dünne Rinde von 7 Citronen. Wenn alles kalt ist, so fülle es, mit 2 Löffel voll Germ, in Tonnen, thue 1 Maß der noch warmen Brühe zu 4 Loth Hausenblasen, schlage sie mit einer Ruthe 3 oder 4 Mahl, und gieße alles zugleich ins Faß. Am nächsten Tage verspunde es; nach 3 Wochen kannst du diesen Wein auf Flaschen ziehen, und in drey Monathen wirst du ihn sehr schmackhaft und erquickend finden, obgleich sehr kühlend, doch sehr gesund.

964. Trefflicher Schlüsselblumen-Wein.

Mische immer zu 4 Maß Wasser 3 Pfund Zucker, und koch diese Mischung eine $\frac{1}{2}$ Stunde, wobey du nicht vergessen mußt, den Schaum abzunehmen, sobald er sich zeigt. Wenn sie kühl genug, so lege eine geröstete und in dicke Germ getauchte Brotrinde hinein, und lasse sie in einem Zuber 36 Stunden gähren, dann thue ins Faß zu 4 Maß immer den Saft von 2 und die Schale 1 Citrone; beydes von 1 bitterm Pomeranze, und 4 Maß der gelben Blüthen der Schlüsselblumen, auf diese gieße die gekochte Brühe. Schüttle

das Faß eine Woche lang täglich um, dann thue zu 20 Maß 1 Flasche Brantwein, verspunde das Faß fest, und lasse es 6 Wochen liegen, ehe du den Wein auf Flaschen ziehest.

965. Hollunderwein.

Thue zu jeder Maß Beeren 2 Maß Wasser; Koche beydes eine $\frac{1}{2}$ Stunde, und reibe dann erstere durch ein Haarsieb; dann thue zu jeder Maß Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker. Koche das Ganze eine $\frac{1}{4}$ Stunde mit Jamaica-Pfeffer, Ingwer und einigen Nelken. Gieß es in einen Zuber, und, nachdem es gehörig abgekühlt ist, in ein Faß, mit geröstetem Brot, auf das Germ gestrichen ist, um es zum Gähren zu bringen, was weit schwieriger ist, als bey andern Weinen, und lege es an einen warmen Ort. Wenn es aufgehört hat zu gähren, so thue 1 Maß Brantwein zu 32 Maß underspunde das Faß. Ziehe es um Weihnachten oder im Frühlinge auf Flaschen.

966. Weißer Hollunderwein, der dem Frontignak gleichet.

Koche 18 Pfund weißen Puderzucker mit 24 Maß Wasser und dem wohlgeschlagenen Weißen von 2 Ethern; schäume ihn und schütte ein halbes Achtel Hollunderbeeren hinzu und nehme das Geschirr sogleich vom Feuer. Wenn die Masse bey nahe kalt ist, so rühre sie, und gieß hinein 6 Löffel voll Citronensaft, 4 — 5 Löffel voll Germ, rühre sie anfänglich stark um, und nachher jeden Tag; thue nun 6 Pfund der besten entsteinten Rosinen in das Faß, und gieß die Weinmasse darauf. Verspunde es, und ziehe den Wein nach 6 Monathen auf Flaschen.

967. Rosinenwein.

Zu 4 Maß Brunnenwasser thue man immer 8 Pfund Smyrnische Rosinen in einen Zuber, rühre dieß täglich 1 Monath lang um, drücke dann die Rosinen durch ein Beuteltuch so trocken als möglich; thue die Flüssigkeit in ein Faß, und gieße, wenn sie gegährt hat, 1 Flasche des besten Brantweines darauf; spunde das Faß auf 1 Jahr zu, dann füle den Wein auf ein anderes Faß, jedoch mit Zurücklassung der Trester; seihe ihn durch einen 3 oder 4faltigen Flaneßbeutel, und

mische nach Verhältniß der Größe des Gefäßes, 1 — 2 Maß Branntwein zu dem Klaren. Verspunde das Faß und ziehe den Wein am Schlusse von 3 Jahren entweder auf Flaschen, oder nimm ihn jedes Mahl aus dem Fasse. Je länger er liegt, desto mehr verbessert sich der Geschmack.

968. Rosinenwein mit Cyder.

Thue; 200 Pfund Malaga - Rosinen in ein Faß, und gieß 1 Eimer guten Cyder darauf, der nicht herbe ist; bewege es 2 oder 3 Tage,erspunde es, und laß es $\frac{1}{2}$ Jahr ruhig. Dann zieh den Wein auf ein anderes Faß, das er gerade ausfüllt; und mische 4 Maß des besten Branntweines dazu.

Wenn die Rosinen genug durch Beuteltuch gepreßt worden sind, so kann man auch ein geistiges Wesen durch Destillation davon gewinnen, oder auch einen vortrefflichen Essig.

Nicht minder kann man die abgepflückten Stiele benutzen, dadurch nämlich, daß man sie in ein Faß werdenden Essigs wirft, weil sie viel Säure enthalten.

969. Sect-Meth.

Man mischt zu 4 Maß Wasser immer 4 Pfund Honig, kocht beydes $\frac{3}{4}$ Stunden, und schäumt es. Ferner gibt man immer zu 4 Maß 2 Loth Hopfen, kocht diesen mit dem vorigen eine $\frac{1}{2}$ Stunde, und läßt ihn bis zum nächsten Tage stehen; dann schüttet man ihn in ein Faß, und versetzt 52 Maß Flüssigkeit mit 1 Maß Branntwein. Manerspundet das Faß nur ganz leicht, bis die Gährung vorüber ist, und macht dann erst das Spund fest zu. Ist das Faß groß, so muß der Meth ein Jahr darin ungerührt bleiben.

970. Englischer Punsch.

Reibe Citronen auf Zucker ab; drücke den Saft aus, thue noch so viel Zucker hinzu, daß das Ganze versüßt wird, ferner kochendes Wasser, halb Branntwein und halb Rhum, oder auch lauter Rhum, in diesem Falle wird guter Landwein, auf 2 Citronen und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Seitel gerechnet, hinzugefügt, um den Geschmack milder zu machen.

971. Norfolk-Punsch.

In 20 Maß Franzbranntwein schütte die Schalen von 30 Citronen und 30 Pomeranzen, so dünn geschält, daß nicht das mindeste Weiße daran geblieben ist, und lasse sie 12 Stunden darin weichen. Dann habe bereit 30 Maß gekochtes aber erkaltetes Wasser, worin 15 Pfund Raffinade aufgelöst ist, gieß dieses zu dem Branntwein, und thue den Saft aller Pomeranzen, jedoch nur den Saft von 24 Citronen daran; durchmische dieß wohl, seihe es durch ein Haarsieb in ein reines Faß, in dem Wein oder Branntwein gewesen ist, und mische dazu 2 Maß frische Milch. Schüttle es stark und verspunde es fest; laß es darauf 6 Wochen in einem warmen Keller liegen; ziehe den Punsch auf völlig reine und trockne Flaschen, und verkorkte sie dicht. Dieses Getränk hält sich mehrere Jahre und verbessert sich durch das Alter.

972. Berder- oder Milch-Punsch.

Schäle 6 Pomeranzen und 6 Citronen so dünn als möglich, laß die Schalen in einer Flasche Rhum oder Branntwein 24 Stunden weichen, drücke den Saft auf 2 Pfund Zucker, thue dazu 4 Maß Wasser und 1 Maß frischer, kochendheißer Milch; rühre den Rhum zum Obigen, und lasse es durch einen Gallertbeutel laufen, bis es vollkommen klar ist. Ziehe es auf Flaschen und ppropfe diese gleich zu.

D. B i e r.

Vorerinnerung.

Da das Bierbrauen außer den, einem Kochbuche angewiesenen Gränzen liegt, wollen wir uns begnügen, hier nur einige Vortheile rücksichtlich seiner Behandlung für die längere Erhaltung desselben im Hausbedarfe zu geben, falls man durch weite Entfernung von Bierbrauereyen genöthigt wäre, es in größeren Quantitäten einzulegen.

973. Sauer gewordenes Bier wieder herzustellen.

Wenn im Sommer durch Gewitterluft und schwüles Wet-

ter, Bier sauer geworden ist, so gebe man in das Gefäß, in welches man es so eben zapft, einen Theelöffel voll Bernstichsalz (oder nach dem Verhältnisse der Größe des Kruges oder Geschirres, ein Paar Theelöffel mehr davon) hinein, wodurch es sogleich wieder hergestellt wird.

Sedoch muß dieß, kurz zuvor, ehe man trinken will, geschehen, weil das Bier nach längerer Aufbewahrung, schal schmecken würde.

Eben so versüßen ein Paar Tropfen oleum tartari per diliquium, ein Glas voll saures Bier augenblicklich.

974. Mittel für die lange Erhaltung des Biers.

Für die Erhaltung des Biers und die Aufbewahrung vor dem Sauerwerden, vorzüglich auf langen Seereisen und in sehr entlegenen Gegenden, hat ein Engländer folgendes Mittel empfohlen, das sich auf einer Fahrt nach Jamaica vollkommen bewährt hat:

Nachdem das Bier in Tonnen am Bord des Schiffes oder im Keller ruhig hingelegt ist, und nicht mehr gerüttelt wird, gibt man in das Bier jeder Tonne, drey bis vier ganze, rohe, frisch gelegte Eyer. Nach drey Wochen werden die Eyerschalen aufgelöst seyn, und Windeyern, die nur von einer sehr dünnen Schale umschlossen sind, gleichen. Nach und nach verschwindet auch das Weiße, die Dotter aber bleiben unberührt und unverändert; wodurch das Bier auf jener Reise so gut erhalten wurde, daß man es in Jamaica besser fand, als an dem Orte, von welchem man abgeseget war.

975. Trübe gewordenes Bier aufzuklären.

Man gebe ein Loth Hausenblase in eine Maß von dem Biere, das man abzuklären wünscht, und schlägt es jeden Tag mit einer Ruthe, bis sich die Hausenblase aufgelöst hat. — Dann zapfe man den dritten Theil des Fassinhalts ab, vermische ihn mit dem Ubrigen, und gebe $\frac{1}{2}$ Loth Perl- asche, zwey Loth calcinirtes sal Tartari, nebst zwey Loth gebrannten und gepulverten Alaun dazu. Nach einigem Umrühren, thut man die gesammte aus dem Fasse gehobene Flüssigkeit wieder hinein zu den zurückgebliebenen zwey Dritteln,

und rühre nun das Ganze noch einmahl mit einem reinen Stöcke wohl durch einander, ehe man das Faß zuspundet. Nach einigen Tagen wir das trüb gewesene Bier ganz rein und klar seyn.

Eben dieses Mittel läßt sich auch bey trübe gewordenem Wein, Cyder, Essig und Branntwein mit stets gleichem Erfolge anwenden.

976. Germ aufzubewahren.

Wenn man viele Germ hat, so schlage man sie mit einer Ruthe bis sie dünn werden, dann nehme man eine neue hölzerne, ganz rein abgewaschene Schüssel, und lege mittelst eines weichen Pinsels, eine Schicht Germ auf das Innere derselben. Sobald diese Schicht vollkommen trocken ist, trägt man eine neue auf und fährt damit fort, bis keine Germ mehr vorhanden sind. Nur ist vorzüglich darauf zu achten, daß jede Lage vollkommen trocken sey, ehe eine andere darauf gelegt wird. Das Ganze kann zwey bis drey Zoll dick seyn, und wird sich mehrere Monathe halten. Wenn man Germ braucht, so schneidet man ein Stück heraus und rührt es im warmen Wasser an.

Sollen Germ zur Brauerey benützt werden, so erhält man sie dadurch gut, daß man große Buschen zusammengebundene Birkenreiser hineintaucht, dieß, wenn sie trocken sind, noch einmahl widerhohlt, und dann die Birkenreiserbuschen, vor allem Staube wohl gesichert, aufhebt.

Wenn die Malzbrühe zu gähren bereit ist, so wirft man einen dieser Buschen hinein, er wird so gute Dienste leisten, als frische Germ. — Noch schneller wird die Gährung erfolgen, wenn nur zuerst ein Weniges zubereitet, und dieß dann zu dem Ganzen gemischt wird.

E. E s s i g e.

Dergleichen werden, wie bekannt, aus geringen Weinsorten, Bieren, Obstmosten und so mancherley flüssigen Dingen in großen Quantitäten fabrikmäßig gemacht, und durch

mancherley Mittel eine spirituböse Gährung bewirkt, die eine zweckmäßige Essigsäure hervorbringt.

Um diese zu befördern, bedient man sich gewöhnlich des Essigferments, oder der sogenannten Essigmutter, welche man in vielen Anweisungen zur Essigsiederey erklärt findet.

Da man nun den, besonders in der Küche oft nöthigen Weinessig, aus Fabriken und von damit handelnden Kaufleuten, Eimer- oder Maß- und Seitelweise bekömmt, immer oft eben so wohlfeil und wohlfeiler kaufen, als selbst bereiten kann, so berühren wir bloß den in einer Wirthschaft aus Bierabgängen und Resten zu machenden Bier- und einiger feineren Essige, die nur im Kleinen bereitet werden können.

977. Biereffig.

Man siedet dergleichen sogenannte Zapfen- und sonst zusammen geschüttetes Bier, nachdem man auch wohl glühende Kohlen darein geworfen hat, um manche Bitterkeit heraus zu ziehen, läßt es abkühlen, und gießt es in eichene Fäßchen oder große Flaschen, wirft langen oder spanischen Pfeffer, einige Stücke schwarze Brotrinde, auch wohl etwas weniges Alaun und einige Löffel guten Essig oder Essigmutter hinein, und stellet es an gelinde Wärme, so wird es bald zu gutem Essig, der sich auch lange hält.

978. Kräutereffig.

Hierzu feuchte man Rosmarinblüthen, Lavendelblüthen, trockne Citronen- und Pomeranzenschalen, Basilicum, etwas Poley, Melisse und andere beliebige Kräuter mit etwas Citronen- oder Pomeranzenoehl an, thue etwas Zimmt, Nelken, langen Pfeffer, Galgant und Museatenblüthen darunter, gieße starken Weinessig darauf, und lasse es in einer Bouteille an der Sonne stehen.

979. Roseneffig.

Von schönen, erst aufgeblühten Rosen nehme man die Stiele ab, schneide das Gelbe unten davon weg, und setze sie auf porzellanene Teller, lasse sie etwas trocken werden, thue sie in ein Glas oder anderes Gefäß, und einige Stängel

langen Pfeffer, etwas Muscatenblüthen, 6 — 8 Nelken, auch 1 Stückchen Zimmt hinein, und gieße 1 oder 1½ Maß guten Essig darüber, verbinde das Glas oder Flasche mit übergelegter Rinds- oder Kälberblase, damit der Spiritus nicht verfliege, und setze sie dann an die Sonne. Die Rosenblätter müssen aber immer im Glase bleiben, so hält sich der Essig besser.

980. Rosmarinblüthen - Essig.

Eine Handvoll Rosmarinblüthen thut man in ein Maßglas, werfe 4 Loth große, ausgekernte Cibeben, 3 Stangeln oder Kapseln langen Pfeffer, 1½ Quentchen Zimmt und etwas wenig Galgant hinzu, gieße ½ Maß des besten süßen Sectes darauf, und fülle dann das Glas mit scharfem Weinessig voll, setze es an die Sonne, und schüttle das Glas zuweilen um. So oft man aber davon nimmt, fülle man gleich wieder frischen Essig zu, so erhält er sich viele Jahre gut, wenn er wieder gleich zugebunden wird.

981. Beilcheneffig.

Von schönen blauen Beilchen zupfe man die Blätterchen ab, schneide das weiße weg, hacke die blauen Blätterchen auf einem zinnernen Teller, bis etwa einige Eßlöffel voll bleiben. Diese thue man in ein Glas, und gieße etwa 2 Seitel starken Weinessig daran, binde das Glas zu, und lasse ihn an der Sonne destilliren. Wenn er zu dunkel seyn sollte, so darf man nur einige Gläser weißen Weinessig zugießen, so wird er heller. In das Glas pflegt man auch etwas Baumöhl aufzugießen, damit er sich länger hält.

982. Honigessig.

Man zerlasse in 16 Maß lauwarmem Wasser 1 Maß Honig, und füllt dieß über Essigmutter. Nach einigen Wochen hat man einen sehr delicatesen Essig, den man statt Weinessig an alle Speisen brauchen kann. Wer Bienenzucht hat, kann dazu die ausgelassenen Honigwaben, und das Wasser, mit welchem die Bienenstöcke ausgewaschen worden sind, gebrauchen.

983. Trockenen Essig.

Man feuchte einige Loth Weinstein mit starkem Weinessig

an, und lasse ihn 2 oder 3 Tage liegen, und wenn er trocken worden, legt man ihn wieder in Weinessig, und läßt ihn wieder trocken werden, und wiederholt dieß 3 — 4 Mal. Dann wird der Weinstein zu Pulver gestoßen, und in einem Glase verwahrt. Wenn man nun in Ermanglung guten Essigs, geschwind dergleichen bereiten will, so thue man 2, 3 bis 4 Messerspitzen voll in ein Glas Bier oder Wein, und brauche diesen Kunstessig. Von 2 Quentchen des Pulvers kann man auch 2 Loth Wasser essigsauer machen.

984. Verdorbenen Essig wieder brauchbar zu machen.

Man lege Knoblauchsamen und einige Stückchen Gerstenbrot in Essig. Auch kann man in einem Säckchen etwas Weingerm in den schwach oder unschmackhaft gewordenen Essig hängen.