

Behnter Abschnitt.

Getränke.

Vor Erinnerung.

In diese Rubrik rechnet man allerlei stärkende oder kühlende Flüssigkeiten, die aus verschiedenen Ingredienzien: Früchten, Säften, Weinen, gebrannten und gewöhnlichen Brunnenwasser bereitet werden, wobei abermals der Zucker das wesentlichste Erforderniß ist.

Wir beschränken uns demnach nur auf die künstlichen Getränke.

Gebrannte Wasser, Rosoglio, Viqueure.

1136. Drangenblütewasser.

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

1137. Zimmtwasser.

Man nimmt zu 1 Pfund Blüten gestoßenem Zimmt ungefähre 4 Maß Wasser, und treibt dieß in die Blase über. Auf

eben diese Art kann man von verschiedenen Blättern und Gewürzen Wasser übergehen lassen.

1138. Rosoglio.

Man haßt ein halb Pfund reinen guten Kümmel, ein halb Pfund Fenchel, ein halb Pfund Anies und ein halb Pfund gedörrte Citronenschalen, einige Loth Zimmt, ein Loth Nelken, ein Loth rothen Sandel, ein halb Pfund bittere Mandeln, ein Quentchen Muscatblumen, und läßt dieß in zwei Maß Franzbranntwein wohl bedeckt 4 — 5 Tage stehen und durchziehen. Dann bringt man diese Species nebst einem Seitel Rosenwasser (zu dessen Bereitung 951 die Anleitung zu sehen ist) in eine kupferne Abziehblase, und verwahrt den Kopf derselben nebst der Oeffnung der Röhre des Kühlsasses mit Rodenmehl und Papier, damit keine Luft durchdringen kann. Am Ende der Kühlsaströhre setzt man eine große Flasche, die zur Größe der Röhre paßt, verwahrt auch diese mittelst eines Stückes ungewickelter Leinwand, damit da auch 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 einem 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, schäumt ihn, gießt ihn unter jenen Spiritus, läßt ihn durch einen Filtrirhut laufen und klar werden, dann zieht man ihn auf Bouteillen und verwahrt ihn.

1139. Danziger Doppel-Aquavit.

Man nimmt 1 Pfund Anies, 4 Loth Kümmel, 3 bis 4 Loth trockene Citronenschalen, 3 Loth Violetturzel, weicht sie in 6 Seitel guten Branntwein durch einige

Tage, gießt 3 Maß Wasser nach, zieht ihn dann ab, und gießt $1\frac{1}{2}$ — 2 Pfund Zucker noch hinzu.

1140. Persico.

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

1141. Mastix Aquavit.

Man stoßt 5 Loth Mastix, 1 Loth Zimmt, 4 Loth frische Quitten, ein halb Loth Cardamomen, ein halb Loth Calmus und ein halb Loth Macisnüsse gröblich, zieht es mit 2 Maß Brantwein ab, gibt 6 bis 8 Löffel voll geläuterten Zucker dazu, und filtrirt es durch Löschpapier.

1142. Zimmetjenz.

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.

1143. 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 Brantwein ab, und läutert es mit 3 Pfund Zucker.

1144. Krausemünz-Aquavit.

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

1145. Sellerie-Aquavit.

Man zieht 4 Loth Sellerie mit 6 Maß Branntwein und 1 Maß Wasser ab, und läutert es mit etwa ein halb Pfund Zucker.

1146. Rother Aquavit.

Man gießt 12 Maß Branntwein über 1 Loth Violenzwurzel, ein Viertel Pfund Fenchel, 4 Loth Anies, 4 Loth Citronenschalen, 1 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken, 1 Loth Eibeben, ein halb Loth Ingwer, ein halb Loth Galgant, 1 Loth Macisnüsse, 1 Loth Angelica, 1 Loth Cassastras, 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 — 1½ Pfund feinem Zucker, 3 Maß Wasser, auch wohl zwei Maß schlechten Branntwein ab. Um es zu färben nimmt man etwa drei Quentchen Sandel oder Cochenille.

1147. Wachholder-Aquavit.

Man zieht sechs Maß guten Branntwein mit ein einhalb Pfund gequetschten Wacholderbeeren, ein Viertel Pfund Anies, ein Viertel Pfund Fenchel, 2 Loth Galgant, und läutert es mit einem Pfund Zucker und ein einhalb Maß Wasser ab.

1148. Anies-Aquavit.

Sechs Maß Branntwein werden mit 1 Pfund Anies, ein Viertel Pfund Fenchel und 2 Loth Galgant abgezogen, und mit 1 Pfund Zucker geläutert.

1149. Citronen-Aquavit.

Zwei Pfund klein geschnittenen Citronenschalen, ein Viertel Pfund Anies, ein Viertel Pfund Fenchel, ein Loth Galgant werden mit zwölf Maß Branntwein abgezogen, und mit einem Pfund Zucker und sechs Seitel Wasser geläutert.

1150. Rosmarin-Aquavit.

In 6 Maß Brantwein 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 Weibreit in Spiritus, und gibt die ausgezogene Farbe hinzu.

1151. Luftwasser.

Große Rosinen, Feigen, Aloë, Rothfäcien, werden von jedem 1 Loth; Benediktenviolswurzeln, Engelsfuß, Süßholz, Zimmt, Ingwer, Cardamomen, Lorbeeren, Wachholberbeeren, jedes $\frac{1}{2}$ Loth; Anles, Fenchel, Nessel-Petersiliensamen, jedes ein Quentchen; Meerzwiebel, $\frac{1}{2}$ Loth Salbey, Majoran, weißer Andrag, Krausmünze, Ehrenpreis, jedes eine Handvoll, werden mit 3 Maß Brantwein abgezogen, 3 Gran Moschus mit etwas Zucker abgerieben, in Leinwand gebunden, und in den überzogenen Brantwein gehangen, und mit Zucker abgeheßt.

1152. Sächsisches Magenwasser.

$\frac{1}{2}$ Pfund Citronenwurzeln, $\frac{1}{2}$ Loth Anies, 6 Loth Calmus, 2 Loth Citronen, werden mit 3 Maß Brantwein abgezogen, und mit Zucker geläutert.

1153. 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, Krausmünze, jedes $\frac{1}{2}$ Loth, 1 Loth Fenchel, $2\frac{1}{2}$ Loth Anies, 2 Loth Wachholberbeeren, 4 Loth Citronenschalen, werden mit 4 Maß Brantwein abgezogen und mit oft erwähnter Proportion Zucker geläutert.

1154. Magen-Aquavit.

Fenchel, Kümmel, Galgant, von jedem 1 Loth; Saffras, Zimmt 3 Loth, ein halb Loth Lorbeerblätter, werden mit $1\frac{1}{2}$ Maß Brantwein abgezogen.

1155. Londoner Magenwasser.

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

1156. Bittere Essenz.

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

1157. Magenwasser.

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

1158. Londoner Bitterwasser.

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

1159. Brotwasser.

1 Pfund auf dem Ofen gedörrte schwarze Brotrinde, $\frac{3}{8}$ Pfund neue Würze oder Nelkenpfeffer, 4 Loth Zimmt, ein halb Loth Cardamomen, werden mit 4 Maß Brantwein abgezogen.

1160. Chemnitzer Lustwasser.

6 Loth weiße Pimpinelle, $\frac{1}{4}$ 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 Safran, Ysopkraut, Melisse, Salbey, Rosmarin, jedes 1 Hand voll, werden mit 8 Maß Brantwein abgezogen.

Eben so kann man auch aus vielen andern Früchten, Körnern, Wurzeln, Blumen, Blättern und Schalen *cc.* Aqua- vit auf ähnliche Art bereiten.

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

1161. Ratafia.

Man zieht 4 Loth Pfirsich- und Aprikosenkernen die Haut ab, zerstoßt sie, gibt sie in eine Flasche, und füllt sie beinahe mit Brantwein voll. Dann löst man ein halb Pfund Candiszucker in einer Schale kalten Wassers auf, und gießt dieß zu dem Brantwein, nachdem er ein Monat auf den Ker- nen gestanden hat, und durchsiebet ist. Dann seihet man ihn noch einmal durch Papier und zieht ihn auf Flaschen. Die, im Frühlinge beim Beschneiden der Pfirsichbäume aufgesam- melten und destillirten Blätter derselben sind ein trefflicher Stellvertreter der Ratafia in Puddingen.

1162. Himbeeren-Brantwein.

Man sondere Himbeeren, die bei trockenem Wetter ge- pflügt sind, von den Stielen; schütte sie in einen Stein- topf, und setze diesen in einen Kessel mit Wasser, oder auf einem heißen Heerd; lasse ihn daselbst, bis der Saft flüssig wird; seihe diesen durch, und mische nun zu jedem Seitel ein halb Pfund Zucker; lasse diese Masse aufkochen und schäume sie. Wenn sie kalt ist, so nimmt man eben so viel Brantwein als Saft, vermische beides wohl und zieht es auf Flaschen.

1163. Shrub von weißen Johannisbeeren.

Man 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 Gallertbentel.

1164. Rosenwasser.

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

Manche stellen auch die gehackten Rosenblätter in ein Gefäß mit Gewichten oder Steinen beschwert, an kühle Orte, lassen sie gähren, und treiben 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 zweite Mal. Auf diese Art erhält man das beste und stärkste Rosenwasser zu Speisen und Gebacknem.

1165. Ungarisches Wasser.

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

1166. Lavendelwasser.

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

1167. 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 Kohlfeuer, nimmt den Schaum

weg, und trinkt ihn entweder aus Chocolatetassen, oder trägt ihn in Kannen auf.

Soll sie stärker werden, quirlt man Eierdotter 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 Eierdotter dazu, welche 4 bis 6 an der Zahl, oder auch auf jede Tasse eins sein können, und stellt sie dann nicht mehr übers Feuer. Man kocht sie auf diese Art auch mit Wein.

1168. Punsch zu machen.

Man reibet 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 Franzbrauntwein, wovon er aber keinen so guten Geschmack bekommt. Hat man viel Citronen bei 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.

1169. Punsch auf andere Art.

Die Ingredienzien, welche zu diesem Punsche erfordert werden, sind: 1 Pfund Zucker, 2 große oder 3 kleine Citronen, 1 Orange, Vaniglia und Jamaica-Rhum nach Belieben und 5 Seitel Wasser. Die Bereitung ist folgende: Man nimmt ein Stück des Zuckers, reibt die Citronen- und Orangenschalen damit ab, jedoch nicht zu stark, stößt ihn dann

mit der Vaniglia in einem Mörser recht fein, den übrigen Zucker gibt man in das siedende Wasser, und läßt ihn einige Mal aufkochen, gibt dann den Citron- und Vaniglia-Zucker dazu, läßt es noch einmal aufwallen; mittlerweile wird der Saft der Citronen und Orange in die Terrine gepreßt, wobei man jedoch Acht haben muß, daß die Kerne nicht darin bleiben, gießt dann das siedende Wasser auf, und gibt Rhum nach Belieben unter beständigem Umrühren dazu, läßt es ein wenig zugedeckt stehen, und servirt ihn in Gläser.

1170. 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, ein halb Bouteille Arrack, die eben mit Zucker abgeriebene Schale einer süßen Pomeranze, und den ausgepreßten Saft von zwei Pomeranzen einige Stunden in der Terrine stehen, und trägt diesen Punsch in Gläsern auf.

1171. Bischof.

Man rührt den ausgepreßten Saft und die mit Zucker abgeriebene Schale von 6 bittern 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.

1172. Bischof-Extract.

Man schneide die Schalen von süßen Pomeranzen, worunter einige unreife sein können, zu kleinen Würfeln, gebe sie in eine Bouteille von 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 $\frac{5}{4}$ Pfund Zucker in gehöriger Dicke, kühlt ihn ein wenig ab, und gibt ihn nach

und nach in den durchgeseihten Brantwein, 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, wobei 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 zwei Hände voll eine Maß starken Weingeist gießt, und es einige Wochen extrahirt.

1173. Orgad-Essenz.

Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfund süße und 4 Loth bittere, geschälte Mandeln mit Rosenwasser ab, preßt den Saft aus, reibet es nochmals 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.

1174. Cristoflet oder Girofle.

Man stößt Zimmt, Eibeben, 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 1 Maß Franzbrantwein dazu.

1175. Contentent.

Man gießt 1 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 nochmals, quirt es mit 4 Eierdottern ab, und gibt es wie Chocolate.

1176. Mandelmilch.

Man stößt süße, abgezogene Mandeln mit frischem oder Rosenwasser zu Brei, seihet den Saft durch, gibt zur durchgepreßten Milch wieder Rosenwasser, Zimmt oder Pfirsich-

laubwasser und etwas Zucker; die Mandelmilch ist kühlend, und für Gesunde, Kranke und Genesende sehr erquickend.

1177. Eine andere Art.

Man stößt 6 Loth bittere und eben so viel süße, geschälte Mandeln mit Rosenwasser, daß sie ölicht werden, gießt etwas frisches oder Rosenwasser dazu und preßt den Saft durch. Dann reibt und preßt man 4 Loth gestoßenen vierlei Samen (welchen man unter diesem Namen in den Apotheken bekömmt) mit Brunnenwasser durch, läßt darin ein 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, laßt es beinahe bis zum dritten Theil einsieden, nimmt es vom Feuer, gießt 4 Loth Pomeranzenblütewasser 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.

1178. Limonade.

Man reibe 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.

1179. Bavaroise.

Man gießt 1 Maß mit etwa für 3 Kreuzer gekauftem Capillarraut bekannt unter dem Namen Frauenhaar, 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 Syrupcapillär. 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 bei starkem Husten getrunken zu werden.

1180. Punsch mit Citronat.

Man gibt zu zerschnittenem Citronat um 18 fr. 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 aufgelöst hat. Vorher richtet man den Zucker und Limoniensaft in einen Topf, gießt den Thee darüber, auch nach Belieben Rack, und füllt damit die Gläser. Dieser Punsch ist einer der wohlschmeckendsten.

1181. 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 sorgfältig das dazu gewählte Erdbeerkraut ausgelesen ist. Es ist daher am besten, wenn man es im Mai mit der Blüte pflückt, worunter die kleinsten, zartesten, unangefressenen und ganz trockenen Blätter die besten sind. Sie müssen bei trockener Bitterung, 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 freien Luft, aber im Schatten, unter öfterem Umwenden, da jede Masse 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 Erdbeerthee noch lieblicher schmeckt. Besonders muß man verhüten, daß die getrockneten Blätter nicht bei 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 Schubläden von trockenen Kästen aufzubewahren. Das über diese Blätter gegossene siedende Wasser wird eben so grün, als vom besten chinesischen Thee,

und gibt auch an diesem Geschmack nichts nach, wenn man beim 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 verbraucht 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.

1182. Thee von Kirschentrielen.

Man sammelt sie zur Kirschentzeit zwischen zwei 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 Mal aufwallen, und trinkt ihn dann wie den 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 Gesundheitsbrank brauchen.

T i s a n e n.

1183. Verdünnende, erweichende und kühlende Tisane.

Man kocht 2 Loth gestoßenen Mohnsamen, 1 Loth Hafer, 3 Loth gestoßene rothe Richeerbsen, 2 Loth Bozretsch, 2 Loth Sibischblätter und 4 Loth Scorzonerewurzel eine Viertelstunde 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 eine Theetasse voll.

1184. Eröffnende Tisane.

Man kocht eine Handvoll reine Gerste, 2 Loth Scorzoner und geraspeltes Hirschhorn mit einem halben Loth Cichorienwurzel in 3 Maß Wasser so lange, bis es sich auf 2 zusammen siedet, und seihet es dann durch.

1185. 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 Cichorienblätter und Körbelkraut noch einige Male aufwallen, seihet es durch, löset darin 2 Quintel Polichresifalz auf, und gibt dazu noch 2 Loth Pomeranzensyrup.

1186. Stark eröffnende Tisane.

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

1187. Schlüsselblumen-Meth.

Man mische 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 $\frac{1}{4}$ Megen 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 Hagbutten, rührt Alles gut durcheinander, und läßt es 3 bis 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.

1188. 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 $\frac{1}{2}$ Seitel Rhum dazu, zieht es dann auf Flaschen, die man fest verpfropft.

1189. Ein kräftiges Stärkungsmittel.

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

1190. Auf andere Art.

Man backe 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 gibt man das Fett davon weg. Citronenschalen, Zimmt und Muscatblüte kann man mit backen lassen. Hernach wird auch Zucker dazu gegeben.

1191. Magentrank.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Seitel Haserschleim mit einem Stück Butter von der Größe einer Muscatnuß, 1 großen Löffel voll Brantwein, eben so viel Wein, eben so viel Capillarsyrup, Citronenschale und Muscatnuß.

1192. Kalter Magentrank.

Man siedet 1 Maß Brunnenwasser; wenn es kalt ist, so gibt man 1 Eierdotter, den Saft einer kleinen Citrone, 6 Eßlöffel voll süßen Wein, Zucker nach Geschmack, 2 Loth Citronensyrup dazu.

1193. Mehlsrank.

Man 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 Mehlswasser hinein, welches über dem Feuer 20 Minuten gerührt werden muß.

1194. Reissrank.

Man koche Wasser auf, und gieße Reismehl hinein mit kaltem Wasser angerührt, sobald es dicklich genug ist, thue Zucker, Citronenschalen, Zimmt und auch ein Glas Brantwein hinein und siedet es.

1195. Salep.

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

1196. Milchrank.

Man nimmt langgekochten Haferschleim, seibe ihn durch, und mische kalte oder warme Milch dazu. Es wird mit gerösteten Brod angerichtet.

1197. Französischer Milchrank.

Man rühre Hafermehl und Milch zusammen, lasse dieß stehen bis es klar ist, und gieße das Wasser ab; gebe dann frisches darauf, rühre es, und lasse es bis zum folgenden Tag stehen; seibe es durch ein feines Sieb, und koche das Wasser, während des Kochens gieße man Milch hinzu; die Wassermenge muß gering sein: dieß ist schwachen Personen als Frühstück mit geröstetem Brod sehr zu trüglich.

1198. Reismehlsrank.

Man koche 1 Löffel voll Reismehl mit $1\frac{1}{2}$ Eitel

Milch angerieben, Zimmt, Citronenschale und Muscatnuß; Zucker kömmt kurz vor dem Garwerden hinzu.

1199. Sago.

Der Sago wird eine Stunde im kalten Wasser eingeweicht, dann gießt man es ab, wäscht ihn; thut mehr Wasser darauf, nebst Citronenschale und Gewürz. Koche ihn mit Wein und Zucker oder frischer Milch und Zucker auf. Der Sago quillt so sehr auf, daß 1 Maß desselben, nachdem er gar ist, nur 1 Seitel beträgt.

1200. Ekelinnen-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 Theelöffel voll Rhum dazu genommen werden kann, den man aber erst im Augenblicke des Verschluckens hinzu thun muß.

1201. Künstliche Ekelinnen-Milch.

Man mischt 2 Eßlöffel voll kochendes Wasser, 2 Löffel voll Milch, ein Ei und weißen gestoßenen Candiszucker. Man nimmt davon täglich 2 oder 3 Mal.

1202. Hafererschleim.

Man zerreiße 1 großen Löffel voll Hafermehl mit 2 Löffeln voll Wasser, und gieße dieß in 1 Seitel kochendes Wasser, rühre es, und lasse es rasch kochen; gibt aber Acht, daß es nicht überkoche. Nach einer Viertelstunde seihe man es durch, und gibt Salz und Butter, oder Zucker dazu. Es wird so lange gerührt, bis die Butter sich gehörig mit dem Uebrigen vermischt hat.

1203. Gerstenshleim.

Man wasche $\frac{1}{4}$ Pfund Perlgerste, koche 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 lasse sie aufkochen.

1204. Kühltrank.

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

1205. Preiselbeer-Trank.

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

1206. Hustentrunk.

Man schlage ein frischgelegtes Ei, vermische es mit $\frac{1}{4}$ Seitel frischer, gewärmter Milch, 1 großen Löffel Capillarsyrup, eben so viel Rosenwasser, und ein wenig geriebener Muscatnuß.

1207. Brotwasser.

Braun und hartgeröstetes Brot läßt man in kaltem Wasser eine Stunde lang liegen, wodurch die Kraft desselben ausgezogen wird.

1208. Citronenwasser.

Man thue 2 dünngeschälte Citronenscheiben und etwas Citronenschale mit Zucker oder 1 großen Löffel voll Capillarsyrup in einen Theetopf, gieße darauf 1 Seitel kochendes Wasser, und lasse es 2 Stunden bedeckt stehen.

1209. Weißwein-Molken.

Man setzt ein halb Seitel frische Milch aufs Feuer, gibt, sobald sie aufkocht, so viel starken Rosinenwein daran, als nöthig ist, sie gänzlich gerinnen zu machen; läßt sie aufkochen, setzt dann den Topf bei Seite, bis der Käse untersinkt, ohne ihn zu rühren, dann gießt man die Mol-

ken ab, und thut $\frac{1}{2}$ Seitel kochendes Wasser und weißen Zucker dazu.

1210. Essig- und Citronen-Molken.

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

1211. Kaffeeshrup.

Man nehme in $\frac{3}{4}$ Seitel Wasser $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und lasse beides gut einkochen, brenne inzwischen $\frac{3}{4}$ Pfund Kaffee, werfe diesen heißgebrannten Kaffee in den aufgelösten Zucker, und lasse es eine gute halbe Stunde stehen; passire es durch eine Leinwand, bewahre es in einer Flasche, und gebe dann davon nach Gutdünken ins Wasser zum Getränke.

Den verwendeten gebrannten Kaffee wasche man im frischen Wasser mehrere Male, trockne ihn, und brauche ihn wie gewöhnlich.

K ü n s t l i c h e W e i n e .

1212. Honig-Cyder.

Man nehme neuen Cyder von der Presse, vermische ihn mit so viel Honig, daß er ein Ei trägt; koche ihn durch 15 Minuten 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 sein; bleibe 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.

1213. Himbeeren-Wein.

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

1214. Johannisbeeren-Wein.

Zu 3 Seitel gereinigter und gequetschter Beeren mische man 1 Maß Wasser. Nach 24 Stunden seihe man den Saft durch, und thue zu jeder Maß desselben 1 Pfund Zucker. Am besten ist es, das Obst u. 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 einmal 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 gepflügt werden. Man halte Rechnung über das, was jedesmal hinzugethan wird. *)

1215. Wein von schwarzen Johannisbeeren.

Zu 3 Maß Saft mische man 2 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 man den Unrath ab,

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

und fülle den Wein mit dem zurückbehaltenen Saft auf. Hat alles Gähren aufgehört, so gieße man 3 Maß Brantwein zu 40 Maß Wein, lasse ihn 9 Monate fest verspundet; dann ziehe man ihn auf Flaschen, gieße das Dicke durch einen Gallertbeutel, so oft bis es klar ist, und ziehe auch das auf Flaschen. Man verwahre diesen Wein 10—12 Monate.

1216. Trefflicher Ingwerwein.

Es werden in einen großen Kessel 40 Maß Wasser, 15 Pfund Zucker und das Weiße von 6 oder 8 Eiern gegeben und wohl gemischt, da es noch kalt ist; dann lasse man es kochen und schäume es wohl, dann gebe $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen, gemeinen weißen Ingwer hinzu, lasse ihn 26 Minuten kochen, und gieße diese Flüssigkeit auf die dünne Rinde von 7 Citronen. Wenn alles kalt ist, so füllt man es mit 2 Löffel voll Germ in Tonnen, gibt 1 Maß der noch warmen Brühe zu 4 Loth Hausenblasen, schlägt sie mit einer Ruthe 3 oder 4 Mal, und gießt alles zugleich ins Faß. Am nächsten Tage verspunde man es; nach 3 Wochen kann dieser Wein auf Flaschen gezogen werden, und man wird ihn in drei Monaten sehr schmackhaft und erquickend finden, obgleich sehr kühlend, doch sehr gesund.

1217. Trefflicher Schlüsselblumen-Wein.

Man mische immer zu 4 Maß Wasser 3 Pfund Zucker, und koche diese Mischung $\frac{1}{2}$ Stunde, wobei nicht vergessen werden darf, den Schaum abzunehmen, sobald er sich zeigt. Wenn sie kühl genug, so lege man eine geröstete und in dicke Germ getauchte Brotrinde hinein, und lasse sie in einem Zuber 36 Stunden gähren, dann thue man ins Faß zu 4 Maß immer den Saft von 2 und die Schale einer Citrone; beides von einer bittern Pomeranze, und 4 Maß der gelben Blüten der Schlüsselblumen, auf diese gießt man die gekochte Brühe. Das Faß wird eine Woche lang täglich umgeschüttelt, dann thue man zu 20 Maß 1 Flasche Brantwein, verspunde das Faß fest, und lasse es 6 Wochen liegen, ehe man Wein auf Flaschen zieht.

1218. Hollunderwein.

Man gebe zu jeder Maß Beeren 2 Maß Wasser; koche beides eine $\frac{1}{2}$ Stunde, und reibe dann erstere durch ein Haarsieb; dann kommt zu jeder Maß Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker. Man koche das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde mit Jamaica-Pfeffer, Ingwer und einigen Nellen, gieße 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 bei andern Weinen, und lege es an einen warmen Ort. Wenn es aufgehört hat zu gähren, so gebe man 1 Maß Branntwein zu 32 Maß und verspunde das Faß, und ziehe es um Weihnachten oder im Frühlinge auf Flaschen.

1219. Weißer Hollunderwein, der dem Frontignat gleicht.

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

1220. Rosinenwein.

Zu 4 Maß Brunnenwasser thue man immer 8 Pfund smyrnische Rosinen in einen Zuber, rühre dies täglich ein Monat 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 Branntweines darauf; spunde das Faß auf 1 Jahr zu, dann fülle man den Wein auf ein anderes Faß, jedoch mit Zurücklassung der Trester; seihe ihn durch einen 3 oder 4

faltigen Flanellbeutel, und mische nach Verhältniß der Größe des Gefäßes 1—2 Maß Branntwein zu dem Klaren; verspundet das Faß und ziehet den Wein am Schlusse von 3 Jahren entweder auf Flaschen, oder nimmt ihn jedes Mal aus dem Faße. Je länger er liegt, desto mehr verbessert sich der Geschmack.

1221. Rosinenwein mit Cyder.

Es werden 200 Pfund Malaga-Rosinen in 1 Faß gegeben, und 1 Eimer guter Cyder darauf gegossen, der nicht herbe ist; man bewege es 2 oder 3 Tage, verspunde es, und lasse es $\frac{1}{2}$ Jahr ruhig. Dann zieht man 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.

1222. Sect-Meth.

Man mischt zu 4 Maß Wasser immer 4 Pfund Honig, kochet beides $\frac{3}{4}$ 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. Man verspundet 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 unberührt bleiben.

1223. Englischer Punsch.

Man 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.

1224. Norfolk-Punsch.

In 20 Maß Franzbranntwein schütte man 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 man bereit 30 Maß gekochtes aber erkaltetes Wasser, worin 15 Pfund Raffinade aufgelöst ist, gieße dieses zu dem Branntwein, und thue den Saft aller Pomeranzen, jedoch nur den Saft von 24 Citronen daran; durchmische dies 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; lasse es darauf 6 Wochen in einem warmen Keller liegen, ziehe den Punsch auf völlig reine und trockene Flaschen, und verkorkte sie dicht. Dieses Getränk hält sich mehrere Jahre und verbessert sich durch das Alter.

1225. Verder- oder Milch-Punsch.

Man schäle 6 Pomeranzen und 6 Citronen so dünn als möglich, lasse 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. Man ziehe es auf Flaschen und propfe diese gleich zu.

B i e r.

1226. 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 3 bis 4 ganze, rohe, frisch gelegte Eier. Nach drei Wochen werden die Eierschalen aufgelöst sein, und Windeiern, 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 abgesetzt war.

1227. Germ aufzubewahren.

Wenn man viel Germ hat, so schlage man sie mit einer Ruthe bis sie dünn werden, dann nehme man eine neue hölzerne, ganz rein abgewaschene Schüssel, und legt 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 ist. Nur ist vorzüglich darauf zu achten, daß jede Lage vollkommen trocken sei, ehe eine andere darauf gelegt wird. Das Ganze kann 2 bis 3 Zoll dick sein, und wird sich mehrere Monate halten. Wenn man Germ braucht, so schneidet man ein Stück heraus und rührt es im warmen Wasser an.

Soll Germ zur Brauerei benutzt werden, so erhält man sie dadurch gut, daß man große Buschen zusammen gebundene Birkenreisier hineintaucht, dies, wenn sie trocken sind, noch einmal wiederholt, und dann die Birkenreisierbuschen, 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 dies dann zu dem Ganzen gemischt wird.

Essige.

Vergleichen werden, wie bekannt, aus geringen Weinsorten, Bieren, Obstmosten und so mancherlei flüssigen Dingen in großen Quantitäten fabrikmäßig gemacht, und durch mancherlei Mittel eine spirituöse 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 Essigsiederei 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 bekommt, immer oft eben so wohlfeil und wohlfeiler kaufen, als selbst bereiten kann, so berühren wir bloß den in einer Wirthschaft aus Bierabgängen und Restchen zu machenden Bier- und einiger feineren Essige, die nur im Kleinen bereitet werden können.

1228. Biereßig.

Man siedet dergleichen sogenanntes Zapsen- 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.

1229. Kräutereßig.

Hierzu feuchte man Rosmarinblüten, Lavendelblüten, trockene Citronen- und Pomeranzenschalen, Basilicum, etwas Polei, Melisse und andere beliebige Kräuter mit etwas Citronen- oder Pomeranzööl an, thue etwas Zimmt, Nelken, langen Pfeffer, Galgant und Muscatblüten darunter, gieße

starken Weinessig darauf, und lasse es in einer Vouteille an der Sonne stehen.

1230. Rosenessig.

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 andres Gefäß, und einige Stängel langen Pfeffer, etwas Muscatblüten, 6—8 Nelken, auch 1 Stückchen Zimmt hinein, und gieße 1 oder $1\frac{1}{2}$ 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.

1231. Rosmarinblüten-Essig.

Eine Handvoll Rosmarinblüten thut man in ein Maßglas, werfe 4 Loth große, ausgekernte Cibeben, 3 Stangeln oder Kapseln langen Pfeffer, $1\frac{1}{2}$ Quentchen Zimmt und etwas wenig Galgant hinzu, gieße $\frac{1}{2}$ 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.

1232. Veilcheneßig.

Von schönen blauen Veilchen rupfe man die Blättchen ab, schneide das Weiße weg, hacke die blauen Blättchen 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 sein sollte, so darf man nur einige Gläser weißen Weinessig zu-

gießen, so wird er heller. In das Glas pflegt man auch etwas Baumöl aufzugießen, damit er sich länger hält.

1233. Honigessig.

Man zerlasse in 16 Maß lauwarmem Wasser 1 Maß Honig, und füllt dieß über Essigmutter. Nach einigen Wochen hat man einen sehr delicatesn 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.

1234. Trockenen Essig.

Man feuchte einige Loth Weinstein mit starkem Weinessig an, und lasse ihn 2 oder 3 Tage liegen, und wenn er trocken geworden, 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 Ermangelung 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 zwei Quentchen des Pulvers kann man auch zwei Loth Wasser essigsauer machen.

1235. 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.
