

## X. Abschnitt.

### Die kalten Getränke betreffend.

#### 1. Lektion.

#### M a n d e l m i l c h.

Es werden ein Viertelpfund Mandeln in's heiße Wasser geworfen und so lange in demselben gelassen, bis sie sich schälen lassen; nach dem Schälen werden sie nun mehlfein gestoßen, (kann man sie den Farben gleich über einer Marmorplatte fein reiben, so ist es um so besser), dann wird dieser Teig mit sechs bis acht Loth Zucker versüßt und durch eine Serviette gepreßt.

Diese Flüssigkeit ist die sogenannte Mandelmilch von dem schwächsten Gehalte.

Während des Stoßens einige geröstete Orangen-Blüthen zugesetzt, geben dem Getränk einen viel feineren Geschmack. Soll das Getränk stärker und kühlender seyn, so werden mehr Mandeln genommen und so auch umgekehrt.

Man bedienet sich gern des Mandel-Syrups (s. 5. Abschnitt 6. Lektion); zwey starke Eßlöffel voll dieses Syrups in ein Glas gethan und mit frischem Wasser begossen und aufgerührt, geben die herrlichste Mandelmilch.

Man hat noch eine andere Art, die Mandelmilch zu bereiten. Es werden nämlich ein Pfund süße und zwey Loth bittere Mandeln in heißes Wasser gethan, dann sorgsam

abgeschält und nach der vorhergehenden Weise fein gestoßen oder gerieben, hierzu kommt drey Viertelfund feiner Zucker und es wird zusammen über gelindem Feuer so lange geröstet, bis sich die Masse an dem Kochlöffel ballt und von dem Zuckerkessel löset.

Dann wird es heraus über eine Marmorplatte gethan und nach dem Erkalten auf runde Stangen gerollt und in Papier an einem trockenen Orte aufbewahrt. Beym Gebrauche wird ein Stück dieses Teiges in hinlänglicher Menge Wasser fein abgerührt und durch ein feines Tuch geseiht. Wenn die Mandeln frisch waren, so läßt sich die Masse zwey Jahre vollkommen fein schmeckend erhalten.

## 2. L e c t i o n.

### Limonade.

Es wird über ein Viertelfund Zucker eine Limonie fein abgerieben, dann mit einem halben Maaß Wasser begossen, der Saft von noch einer zweyten starken Limonie hinzu gepreßt, und sobald der Zucker aufgelöset ist, durch eine feine Serviette geseiht, und das Getränk ist bereitet.

Man sieht wohl, daß es sich leicht stärker oder schwächer machen läßt, je nachdem man es wünscht.

### Gefochte Limonade.

Man kocht ein halbes Maaß Wasser mit acht Loth Zucker und schneidet drey Limonien, die bis auf's Fleisch abgeschält worden sind, dünnblättrig und wirft sie in dasselbe, nach einigem Aufkochen wird die Limonade durch eine reine Serviette in ein anderes Gefäß geseiht und ist als beendet anzusehen.

## Limonade = Pulver.

Es werden über ein Pfund Zucker drey bis vier Limonien fein abgerieben und derselbe dann fein gestossen. Dieser gestossene Zucker wird in einem Caramel-Löffel mit Limonien-Saft so lange begossen und abgerührt, bis es einen dicken Teig oder Brei gibt; nun wird der Löffel über Feuer gesetzt und fort gerührt, bis der Brei dünnflüssig geworden ist, zum Kochen darf es nicht gelangen; es wird sonach über eine Marmorplatte gegossen und nach dem vollkommenen Erkalten wieder fein gestossen. Dieses Pulver wird endlich in Schachteln zwischen Papier aufbewahrt und bey dem Gebrauche ein Viertelpfund mit einem halben Maaß Wasser begossen.

## 3. L e c t i o n.

## Himbeeren = Wasser.

In der Zeit der Himbeerenlese werden die Himbeeren gepreßt und der Saft rein geseiht, ein Viertel Maaß desselben wird mit zwey Mahl so viel Wasser verdünnet und mit zwölf Loth Zucker versüßt und mit dem Saft einer halben Limonie gehoben.

In Ermangelung der frischen Himbeeren wird Himbeeren-Essig-Syrup verwendet (s. 5. Abschnitt 6. Lektion).

## Erdbeeren = Wasser.

Es werden ein Maaß Erdbeeren und die Hälfte so viel Himbeeren in einem Weidlinge oder einem Topfe mit einem Löffel zerquetscht, mit dem Saft einer halben Citrone und drey Viertel Maaß Wasser begossen, vermengt, und eine Stunde lang bey Seite gesetzt, dann wird es durch eine feine Leinwand über zwölf Loth Zucker langsam geseiht.

## Imperial.

Ist ebenfalls ein kühlendes Getränk, das besonders in Sommertagen der Gesundheit zuträglich seyn soll.

Man nimmt auf ein Maaß Wasser ein halb Lot Cremor tartari und acht Loth Zucker, läßt es aufkochen; während dessen wird eine Citrone fein abgeschält und die Schalen in eine Serviette gethan, die über einen Topf oder sonst ein reines Gefäß gebreitet wird und man preßt den Saft hinzu, das kochende Wasser wird über die Citronenschalen langsam gegossen und zum Auskühlen bey Seite gesetzt.

## 4. Section.

## Obstweine.

## Weichselwein.

Man preßt entkernte Weichsel mittelst einer Presse und sammelt den Saft in ein Gefäß, auf eine halbe Maaß desselben wird ein Pfund grob überstoßener Zucker gethan, dieser Saft wird nun in Fäßchen auf die überstoßenen Kerne gefüllt, zehn Maaß dessen mit zwey Loth Zimmt und zwey Gran Gewürznelken gewürzt und nun ruhig stehen gelassen, bis es ausgegohren hat. Man füllt nun das Fäßchen mit Osner Wein vollkommen voll um den Abgang, der durch das Gähren entstanden ist, wieder zu ersetzen und verspündet es genau; nach drey Monaten wird es nun angebohrt, und zwar in der Mitte des Bodens und nur mittelst eines Federkiels abgezogen, von da wird es weiter unten angebohrt und dann wieder tiefer, so lange derselbe klar fließt. Dieser Saft wird endlich mit eben so

viel Ofner Wein vermengt, durch einen Filtrir-Sack gegossen und in Bouteillen gefüllt.

### Johannisbeeren-Wein.

Man nimmt recht reife Johannisbeeren, enttraubt und preßt sie in der Presse durch ein leinenes Tuch. So viel Maaß Saft es gibt, so viel Maaß reines Brunnenwasser wird dazu gegossen. Zu jeder Maaß von dieser, halb aus Saft und halb aus Wasser bestehenden Masse wird ein halb Pfund Zucker gethan. Der so verlüßte Saft wird nun in ein Faß gegossen und in den Keller gestellt, bis derselbe vergohren hat. Dann wird das Faß mit reinem Wasser voll gefüllt, genau verspundet und drey Monate lang ruhig liegen gelassen, nach dieser Zeit wird das Faß endlich angebohrt und zwar in der Mitte des Bodens, und nur mit einem Federkiele abgezogen. Wenn derselbe noch nicht ganz klar ist, so müßte man den Spund lichten, das Faß mit weißem Wein nachfüllen, auf diese Weise kann man ihn bis im Februar am Lager lassen. Dann wird er aber in Bouteillen gefüllt.

### Champagner aus Obstarten.

Es werden Zuckerbirnen über einem Reibeisen gerieben und durch feine Leinwand mittelst starker Presse gepreßt; der noch ein Mahl geseihete Saft wird in's Faß gefüllt und stehen gelassen, in drey bis vier Tagen fängt derselbe zu gähren an, die Hefe entsteigt dem Fasse, bis endlich alles wieder ruhig wird, man füllt das Faß mit weißem Weine wieder voll, im Falle als kein schon gegohrner Saft bey der Hand ist, verspundet das Faß genau und läßt es sechs Wochen im Keller ruhig liegen, nach dieser Zeit ist der Wein vollkommen klar. Man zieht ihn nun in Champagner-Bouteillen, verstopft, überbindet und verpicht

sie gut. Nach zwey Monathen mouffirt der Wein und gewährt einen wahren Genuß, indem man ihn oft von dem echten Champagner schwer unterscheiden kann.

Ein Jahr lang im Gefäße auf dem Lager gelassen, um ihm die mouffirende Eigenschaft zu entziehen, gewinnt dieser Wein die Eigenschaften eines guten trinkbaren weißen Weines, zu drey Theilen des Birnensaftes den vierten Theil Himbeerfaft beygemischt, erhält man ein Oeil de perdrix von sehr lieblichem Geschmacke.

### Obstwein oder Cider.

Der Cider wird vorzugsweise aus Apfelmohst gemacht, man behandelt die Äpfel den vorhergehenden Birnen gleich. Je feiner die Frucht, desto besser der Cider, der, längere Zeit am Lager gelassen, von seiner mouffirenden Eigenschaft verliert, dagegen aber an Dauerhaftigkeit gewinnt.

## 5. L e c t i o n.

### H i p p o k r a s.

Es werden zwey Bouteillen Rheinwein mit einem halben Pfund Zucker in ein Gefäß gegossen, ein Gran weißer Pfeffer, 1 Loth Zimmt und ein halbes Gran Ambra, alles gröblich überstoßen, nebst der Schale einer halben Citrone in ein Büschchen feiner Leinwand gebunden und in den Wein gethan, nach vier Stunden wird derselbe klar gezogen und kalt präsentirt.

### R o f.

Eine Muskatennuß und zwey Muskatennöhnen werden mit drey Viertelpfund Zucker zerrieben, dann mit einer Bouteille Champagner und einer Bouteille Arrak

begossen, durch einander gemengt und nach einigem Infusiren endlich durch einen Filtrirsaß gegossen und kalt präsentirt.

### Punsch = Royal.

Underthhalb Pfund Zucker, grob überschlagen, wird in eine große Schale gethan und mit einer halben Maas schwachen Thee übergossen, nach dem Zerfließen desselben wird der Saft von sechs Limonien, einer halben Bouteille Bur under, eben so viel alter Rheinwein, eine halbe Bouteille Champagner, eine halbe Bouteille Arrak und eine halbe Bouteille Marasquino hinzu gethan, dieß alles wird endlich mittelst des Aufgießens mit einem Punschlöffel genau vermengt und kalt servirt.