Hetschepetschgefrornes.

Man setzet ein gutes Theil Hetschepetschen mit Wasser und Limonienschalen auf, und kochet sie ganz weich, presset sie hierauf durch ein Tuch, thut so viel Zucker dazu, daß sie darnach annehmlich schmecken, läßt sie mit dem Zucker zu Syrup kochen, und verfährt wie oben.

Von Getränken.

Limonade.

Man preßt den Saft aus vier Dutzend Limonien, dieses wird ungefähr eine Maß Saft. Diesen Saft gießt man durch ein feines Haarsieb, damit nichts Dickes in demselben zurück bleibt: nimmt alsdann drey Pfund Zucker und die Schalen von zwölf Limonien, welche man dünn abgeschält, und thut beydes in einen Steinkrug. Der Zucker wird in kleine Stücke geschlagen, und in den Limoniensaft gethan; man kann ihn auch fein stoßen, und so zu den Saft thun, die Limonienschalen werden etliche Mahl durchgeschnitten. Hierauf wird der Krug in einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt, und mit einem schweren Eisen beschweret, daß er nicht umfällt; das Wasser muß beständig kochen. Sobald der Saft zu kochen anfängt, wird er abgenommen, und durch

ein Tuch filtrirt. Dann wird er auf Bouteillen gefüllt, fest verstopft, und mit einer Blase verbunden, und in den Keller gelegt. Diese Limonade hält sich ein ganzes Jahr. Wenn man davon trinken will, so gießt man unter ein Glas Wasser so viel Limonade, daß es angenehm davon schmeckt.

Orsade oder Mandelmilch.

Auf eine Maß Orsade nimmt man vier Loth süße, und zwey Loth bittere Mandeln. Die Mandeln werden abgezogen, und in einen Mörser ganz klein gestoßen, hierauf wird eine Maß Wasser dazu gegossen, acht Loth Zucker dazu gethan, und alles recht unter einander gerieben. Alsdann nimmt man die Orsade heraus, läßt dieselbe durch ein Tuch laufen, füllet sie auf eine Bouteille, und setzt sie in Eis, oder in den Keller, daß sie recht kalt wird, so ist sie fertig.

Silipup.

Man nimmt ein Seitel Rahm, eine halbe Maß guten Wein, ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, und von sechs Limonien die abgeriebenen Schalen, auch druckt man den Saft von den Limonien dazu, allein ja sorgfältig, damit keine Kerne hinein fallen. Dieses wird zusammen so lange gerühret, bis es ein starker Schaum wird, welcher alsdann in Tassen oder Weingläser gethan wird. Wenn der Schaum recht stark gerührt wird, so fällt er in etlichen Stunden nicht, wenn man etliche Gläser abgenommen, rührt man immer fort; es ist dieses ein sehr kühlender Trank, der aber auch, wenn

er recht kalt seyn soll, an einem kalten Orte bereitet werden muß.

Ribiselsaft.

Man nimmt rothe Ribisel, und pflückt dieselben ab; drucket alsdann den Saft durch einen leinenen Beutel, füllet ihn in schwarze Bouteillen, und setzt ihn an die Sonne. Wenn er acht Tage destillirt hat, so klärt man ihn wieder ab, welches so lange geschieht, bis er ganz klar ist. Hierauf thut man in jede Bouteille einen Theelöffel voll Brannt-wein, stopft die Bouteillen zu, bindet eine Blase darauf, sticht durch dieselbe mit einer Gabel Löcher, und setzt sie an einen kühlen Ort. Dieser Ribiselsaft ist bey hitzigen Fiebern ein sehr guter Trank, wenn man unter ein Glas Wasser davon eine Tasse voll gießt.

Ein Getränk anstatt des Kaffeh zu trinken.

Man brennt drey viertel Pfund Rockenmehl so lange, bis es die Farbe vom Kaffeh hat, jedoch von solchem, der nicht stark gebrannt ist. Alsdann brennt man ein halbes Pfund Reis auf dieselbe Art, nimmt ein halbes Pfund Mandeln, schält sie in warmen Wasser, trocknet sie wieder auf Papier, und brennt sie dann in einem Reindel wie Kaffeh, stößt sie nachher fein (der Reis muß aber besonders gestoßen werden,) und siebt sie so fein, wie möglich, durch ein Pudersieb, vermenget sie mit dem gebrannten Mehl, und thut etwas gestoßenen Zimmet und Nägerl, so wie auch etwas Zucker dazu. Darnach wird es wie Kaffeh gekocht und getrunken. Man kann es auch mit Milch kochen,

(alsdann muß man aber etwas mehr von der Masse nehmen,) und es mit einem Ey abrühren, auf welche Art es auch recht gut schmeckt.

Kirschsaft.

Man stößt schwarze Kirschen in einem Mörser klein, thut sie in einen Topf, und setzt sie eine Nacht über in den Keller. Den andern Tag wird der Saft durch ein Tuch gepreßt, oder wenn man nicht gern etwas Dickes darunter haben will, so macht man einen Beutel von Leinwand, thut den Saft in denselben, und läßt ihn in eine Rein auslaufen, ohne denselben zu drücken. Alsdann füllet man den Saft in Bouteillen, und läßt ihn vierzehn Tage stehen, damit das, was dick ist, ausgähren kann. Dann gießt man den Saft recht rein ab, thut gestoßene Nägerl und Zimmet hinein, und auf jedes Maß Saft ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, welchen man so lange aus einem Geschirr in das andere gießt, bis es recht klar ist; das Gewürz thut man grob in einen leinenen Beutel, bindet die Bouteillen mit einer Blase zu, welche man mit Nadeln durchsticht, und setzt sie wieder vierzehn Tage an die Sonne. Alsdann ist der Saft gut, und wird in den Keller gelegt. Man kann von diesem Saft unter den weißen Wein gießen, so wird es ein angenehmer Kirschwein.

Schleenwein.

Man nimmt recht reife Schleen: diese werden getrocknet, oder nachdem das Brot aus dem Backofen genommen, auf Bretern in denselben gelegt und getrocknet; alsdann werden sie mit den

Kernen gestoßen, und in ein Säckchen gethan; in ein anderes Säckchen thut man ein Loth gestoßenen Zimmet und ein Loth Nägerl. Beydes hängt man in ein Fäßchen, und thut drey geschnittene Limonien dazu, auch ein Pfund in Stücken fein geschlagenen Zucker. Das Fäßchen füllet man mit Wein. Dasselbe muß wie das vorige verwahrt seyn, und wenn der Wein klar ist, muß er auf Bouteillen gezogen werden. Es ist dieses ein sehr angenehmer Wein.

Küttenwein.

Man nimmt zwanzig bis dreyßig Stück Kütten, und reibt sie auf der Reibe mit der Schale ganz klein, thut sie alsdann in eine neue Rein, und läßt sie drey Tage stehen. Hierauf drücket man den Saft durch ein Tuch, und mißt ihn. Auf ein Maß Saft nimmt man ein halbes viertel Pfund Kanarienzucker. Man setzt nähmlich den Saft erst auf Kohlenfeuer, und läßt ihn eine halbe Stunde kochen; dann thut man den Zucker dazu, läßt beydes zusammen noch eine viertel Stunde kochen, und schäumt es recht rein ab. Alsdann nimmt man auf jede Maß Saft ein viertel Maß weißen Wein, und läßt es, wenn es wohl durch einander gerührt, durch ein Löschpapier vermittelst eines Filtrirtrichters in die Bouteillen laufen. Wenn die Kütten mit weißem Wein abgezogen werden, so ist dieses ein sehr gesunder Wein; wer aber hitzige Sachen liebt, kann sie mit Branntwein abziehen, in welchem Fall es ein sehr hitziges Getränk ist.

Brombeerwein.

Man pflückt recht reife Brombeer ab, und drückt sie durch ein Tuch; auf fünf Maß Brombeerensaft rechnet man sechs Maß weißen Wein und eine Maß Honig. Alsdann läßt man den Brombeersaft mit dem Weine eine Weile kochen, und schäumet ihn recht rein ab, gießt diesen Brombeerwein durch ein Tuch, und läßt ihn gähren; kocht ihn darnach noch einmahl auf, und füllt ihn auf ein reines Fäßchen, in welchem er wieder ausgähren muß. Hierauf wird er abgezogen, und auf Bouteillen gefüllt.

Himbeerwein.

Man nimmt recht gute reife Himbeer, und pflückt sie von den Stielen, worauf sie durch ein Haarsieb, oder durch ein Tuch gedruckt werden. Den klaren Saft thut man in eine Bouteille, und wirft in denselben ein Stück Zucker; alsdann bindet man die Bouteille mit einem Lösch- (Fließ-) papier zu, setzt sie fünf Tage an die Sonne, und läßt sie destilliren. Sollte kein Sonnenschein seyn, so kann man sie von Ferne an Feuerherd setzen, jedoch ist es weit besser, wenn sie an der Sonne steht, weil der Himbeersaft leicht verdirbt. Hierauf setzt man die Bouteille an einen kühlen Ort, und klärt den Himbeersaft alle zwey Tage durch ein Haarsieb, bis er recht klar ist, und nicht mehr aufgähret, dann verstopfet man die Bouteille fest, und setzt sie in den Keller. Sehr lang hält sich dieser Wein nicht, und man muß ja nachsehen, daß der Saft im Anfang nicht sauer wird.

Limonienwein.

Zu einem Fäßchen von acht Maß, welches aber recht rein seyn muß, nimmt man zehn Limonien, schält die gelbe Schale recht fein ab, und thut sie in das Faß, welches man auch mit Gewürzeinschlag ausbrennen kann. Alsdann thut man zwey Hände voll Späne von Haselholz dazu, und ein Pfund feinen Zucker. Den Zucker stößt man recht fein, thut ihn in ein großes Glas, gießt guten alten weißen Franzwein darauf, und gießt es immer aus einem Glase in das andere, bis der Zucker recht klar ist; da man ihn dann zu den Limonienschalen gießt, und das Faß mit gutem alten Wein anfüllt. Wenn man Wein davon abzapfet, kann man immer wieder von neuem Wein anfüllen, bis sich der Limoniengeschmack verloren hat. Man kann auch den Limonienwein auf folgende Art machen: Man nimmt 6 Limonien, schälet das Gelbe dünn ab, schneidet sie in kleine Stücke, thut diese in einen irdenen Topf, gießt zwey Maß guten weißen Wein darauf, und thut etwas gebrochenen Zimmet dazu, setzt diesen Limonienwein so zugedeckt eine Nacht auf den Ofen, und gießt ihn den folgenden Tag durch ein Tuch, so kann man denselben unter andern Wein gießen. Wenn man ihn süß haben will, so kocht man ein Pfund Zucker, schäumt es rein ab, gießt es darunter, und füllet es, wenn man es durchgegossen, auf Bouteillen.

Zibebenwein.

Man nimmt sechszehn Pfund große Zibeben, thut die Stiele und Kerne davon, welche man sorg-

fältig aussucht, auch die Zibeben recht rein wäscht, damit nichts Sandiges oder Unreines darin bleibt: alsdann nimmt man ein kleines Weinfaß, gibt vier Maß kochendes Wasser darauf, und einen guten großen Löffel voll süße Germ, auch den Saft und die abgeschnittene gelbe Schale von drey Limonien, läßt es so eine Nacht gähren, dann schlägt man das Spundloch fest zu, läßt das Faß vier bis fünf Tage im Keller liegen, und ziehet dann den Saft auf Bouteillen, welcher in etlichen Tagen zu trinken ist. Wenn man davon trinken will, so thut man in ein Weinglas fein gestoßenen Zucker einen Theelöffel voll, und gießt von dem Zibebenwasser darauf, so gleichet es einem Champagnerwein: es muß aber, ehe man es trinkt, in Eis, oder sehr kaltes Brunnenwasser gesetzt werden.

Malvasier.

Man nimmt guten geläuterten Honig so viel man will, und thut denselben in einen irdenen glasirten Topf, den man mit einem Deckel versiehet und recht verklebt, daß kein Dampf heraus kann. Derselbe wird in einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt, wo er so lange stehen muß, bis der Honig wie Öhl ist: alsdann nimmt man einen verzinnten Kessel, gießet ein gutes klares Brunnenwasser hinein, und mißt mit einem Stabe die Höhe des Wassers, damit man siehet, wie weit der Kessel leer bleibt. Unter dieses Wasser thut man die Hälfte des zubereiteten Honigs, rührt es recht unter einander, und läßt es auf Kohlen bey fleißigem Abschäumen so lange kochen, bis es wieder so hoch in dem Kessel ist, wie das Wasser gewesen. Hierauf

läßt man es verkühlen, und gießt es in ein Weinfaß, in welchem vorher guter Wein gewesen. Unter 30 Maß von diesem abgekochten Honigwasser gießt man ein Maß abgekochtes Hopfenwasser und ein Maß starken Wein, in welches ein wenig Weinsteinsalz und ein Seitel Germ gethan ist. Dieses gibt dem Malvasier die Stärke, und er fängt durch dieß Mittel an zu kochen. Das Faß muß alsdann an die Sonne oder in eine warme Stube gesetzt werden, bis er völlig ausgegohren, worauf das Faß recht gut zugespundet wird. Wenn man den Malvasier auffüllen will, so muß es mit Meth geschehen, wovon ich in der Folge noch Vorschriften geben werde. Dieser Malvasier ist in drey Wochen gut, und wird durch das Alter noch schöner. Man kann ihn auch an Suppen und Kaltschalen gebrauchen.

Aepfelwein.

Man nimmt recht gute reife Äpfel (je schöner die Äpfel sind, desto besser wird der Wein,) legt sie zusammen hin, daß sie noch reifen, und stampft sie nach einiger Zeit klein. Den folgenden Tag, nachdem dieses geschehen, preßt man den Äpfelsaft aus, und füllt ihn auf ein Faß; wenn der Saft klar geworden, wird er nach einigen Tagen abgezapft, und in ein anderes Faß gebracht. Der Hahn wird einen halben Fuß hoch über den Boden gesteckt, damit die Hefen unter denselben noch Platz haben; wenn er wieder gähret, so muß er von neuem abgezogen werden. Das erste Mahl ziehet man ihn ab, wenn man siehet, daß eine rothe Haut, die sich bey dem Gähren auf demselben

setzt, weiße Blasen bekömmt. Um diesen Wein bald klar zu bekommen, muß man denselben durch verschiedene wollene Beutel laufen lassen. Diese Beutel werden unten spitz, und oben breit gemacht, das Breite wird geseimt, mit Band besetzt, an einen starken Reif fest gebunden, und an Stäben kreuzweise befestiget. Ein Beutel kann fünf bis sechs Maß halten. Wenn man den abgeklärten Wein auf ein Faß gefüllt hat, so muß man dasselbe zumachen. Wenn man den Wein zum letzten Mahle anfüllt, so läßt man das Faß noch einige Tage offen, man muß aber nachsehen, daß das Spundloch mit einem hohlen Brete bedeckt ist, damit kein Ungeziefer dazu kommen, oder Staub hinein fallen kann. Man muß das Faß voll füllen, und wenn der Wein gegohren, müssen die Hefen rein abgemacht werden. Hierauf wird das Faß gespündet. Sollte das Spundloch nicht groß genug seyn, daß man die Hefen nicht recht abnehmen könnte, so muß man den Wein noch einmahl abziehen, sonst wird er sauer. Das folgende Jahr im September ziehet man ihn auf Bouteillen, steckt neue Korkstöpsel darauf, die recht fest passen, und legt sie in Sand, so, daß die Bouteillen schräg liegen. Wenn der Wein auf Bouteillen gezogen, muß er noch etliche Tage offen stehen, damit diese nicht springen.

Klaret.

Man nimmt acht Maß weißen Wein, und läßt denselben auf Kohlenfeuer in einem verzinnten Kessel aufkochen; alsdann thut man drey Loth grob gestoßenen Zimmet, ein Loth Muskatnuß und anderthalb Pfund Zucker, alles grob gestoßen, zu den

Wein, welcher damit noch einmahl aufkochen muß. Hierauf wird ein Quintchen Nägerl, und ein halb Quintel Kardomomi gestoßen, und mit einem halben Pfund getrockneten und geschnittenen Zibeben in ein parchend Säckel gebunden, in die Bouteillen gehänget, der Wein durch ein Tuch darauf gegossen, und die Bouteillen mit guten neuen Stöpseln verwahrt. Man kann denselben auch durch ein Tuch in ein Fäßchen gießen, wenn er kühle ist. Das Fäßchen spundet man zu, daß der Wein vergähren kann, und läßt ihn so etliche Tage stehen. Zu diesen Wein kann man Johannisbeer- Kirschen- oder Himbeersaft gießen, welches ein sehr kühlender Trank ist.

Gewürzwein.

Man nimmt vier Loth gestoßenen Zimmet, ein halbes Loth gestoßene Nägerl, ein halbes Loth Muskatblüthe, und ein halbes Quintchen Kardomomi, alles recht fein gestoßen, und zwey Loth ganz dünn abgeschnittene Limonienschalen. Die Limonienschalen werden ganz klein geschnitten, zu dem Gewürz gethan, und in eine gute glasirte Reine, vier Maß guten weißen Wein darauf gegossen. Die Reine wird fest zugedeckt, und muß so zwey Tage stehen. Alsdann kocht man ein halbes Pfund Kanarienzucker, schäumt denselben recht rein ab, filtrirt den Wein durch ein Tuch, schlägt acht Eyerklar zu einem steifen Schaum, und gießet den Wein dazu. Hierauf gießt man den Wein mit dem Eyerschaum zu dem Zucker, läßt es noch einmahl aufkochen, schäumt alsdann den Wein rein ab, und füllet ihn durch ein feines Tuch auf Bouteillen, zuvor muß es aber ge-

kühlt seyn. Alsdann werden die Bouteillen verstopft, und in den Keller gelegt. Gekochten Gewürzwein macht man auch auf folgende Art: Man nimmt ein Loth Zimmet, ein halb Loth Ingwer, und ein halbes Loth Nägerl grob gestoßen, und ein Loth Kalmus, dieses alles bindet man in ein Säckchen, hängt es in eine Bouteille mit Wein, verstopft dieselbe, und hebt sie zum Gebrauch auf.

Birkensaft der wie Champagnerwein schmeckt.

Im Frühjahr an einem warmen Mittage durchbohrt man an dem Stamm einen Birkenbaum schräg in die Höhe, so kann der Saft ablaufen. In die Öffnung wird ein Federkiel gesteckt, wodurch der Saft in ein Geschirr lauft. Man nimmt zwölf Maß frischen Birkensaft und vier Pfund Zucker, und läßt es in einen reinen Kessel bis auf den vierten Theil einkochen. Alsdann nimmt man es ab, und thut es in ein kleines Fäßchen, in welchem es nachher bleiben soll. Sobald es abgekühlt, gießt man zwey Maß alten guten Wein, und drey Löffel voll Germ dazu, und schneidet noch etliche Scheiben Limonie hinein, wenn dieser Birkensaft gegohren, verspundet man das Faß recht gut. Wenn dasselbe vier Wochen in dem Keller gelegen, ziehet man den Wein auf Bouteillen, und verpicht dieselben; man muß aber die Bouteillen nicht ganz voll füllen, sonst zerspringen sie. Dieser Saft ist wie aller Wein von Baumsäften ziemlich kostbar, weil die Bäume leicht nach dem Abzapfen des Saftes ausgehen. Die Bäume, welche Saft geben,

sind außer der Birke; der Maulbeerbaum, der Wallnußbaum, der Hollunder- und der Pappelbaum.

Ratavia.

Man nimmt ein und zwanzig Loth getrocknete saure Kirschen, und stößt sie mit den Kernen in einem Mörser recht klein. Alsdann wird ein Pfund feiner Zucker dazu gethan, der vorher klein gestoßen worden; noch kömmt dazu ein Loth Zimmet, ein halb Loth Nägerl, zwey Loth aufgeschlagene Pfirsigkerne, und zwey Loth Marillenkerne, welches alles grob gestoßen werden muß. Darnach gießt man zwey Maß weißen Wein, und drey Maß Branntwein darauf; thut alles in eine große Rein, die recht rein glasiret worden, und rührt es oft um. So muß es acht und vierzig Stunden stehen, worauf es durch einen leinenen Beutel, der wie ein Honigsack gemacht ist, gegossen wird. Dieser Beutel wird aufgehängt, urd ein Gefäß darunter gesetzt, in welches der Saft laufen kann. Der Saft wird immer von neuem in den Beutel gegossen, bis er ganz klar und hellroth ist, alsdann wird er auf Bouteillen gefüllt, und zum Gebrauch verwahrt.

Citri.

Man nimmt von sechs Limonien die Schalen, schneidet sie ab, und thut vier Maß Kornbranntwein in eine große gläserne Bouteille, in welcher man es etliche Tage stehen läßt, daß die Kraft ausziehet, worauf es in einen kupfernen Kessel abgezogen wird. Alsdann nimmt man ein Maß Wasser,

und zwey Pfund feinen Zucker, kocht es bis der Zucker recht klar ist, (man muß ihn aber fleißig abschaumen,) und gießt es unter den abgezogenen Citri. Es gibt dieses demselben seine Annehmlichkeit. Man schneidet ferner noch von drey Limonien die gelben Schalen ab, thut sie zu denselben, und läßt ihn so vierzehn Tage stehen, so bekömmt er eine gelbe Farbe. Alsdann wird er auf kleine Bouteillen gefüllt, und zum Gebrauch verwahrt.

Ratavia von Kütten.

Man reibt reife saftige Kütten auf der Reibe, und drückt das Geriebene durch einen leinenen Beutel; alsdann nimmt man so viel Branntwein, als man Küttensaft hat, und auf jede Maß ein viertel Pfund Zucker; läßt es an der Sonne destilliren, und hängt an einen leinenen Beutel auf das Maß ein Quintchen Zimmet, und ein Quintchen Nägerln in die Bouteillen. Wenn derselbe recht klar ist, verstopft man die Bouteillen fest, und hebt sie zum Gebrauch auf.

Ratavia von Pfirsigkernen.

Man nimmt vier Loth klein gestoßene Pfirsigkerne, thut ein Quintchen Zimmet und ein Quintchen Nägerl dazu, läßt es mit einer Maß Branntwein eine Zeitlang an der Sonne destilliren, gießt es hierauf durch ein Tuch, und verwahrt es an einem kühlen Orte zum Gebrauch.

Ratavia von Ribisel und Himbeeren.

Man pflückt die Johannisbeer und Himbeeren, jede Sorte besonders in eine neue Rein, und

setzt sie in einem Kessel mit kochendem Wasser, daß die Beeren aufspringen, und man den Saft nach und nach abgießen kann. Alsdann gießt man den Saft zusammen, und nimmt auf jede Maß Saft ein Maß Branntwein, und zu jeder Maß Ratavia zwölf Loth fein gestoßenen Zucker. Dieses wird mit etwas Zimmet und Nägerl destilliret, welches mit etlichen klein gestoßenen Pfefferkörnern geschehen muß. Hierauf wird die Ratavia auf kleine Bouteillen gefüllt, fest verstopft, und zum Gebrauch verwahrt.

Guter Meth.

Man nimmt auf eine Maß guten weißen Honig sechs Maß klares Brunnenwasser, und läßt es unter beständigem Abschäumen so lange kochen, bis es wieder so dick wie Honig ist. Alsdann wird der Honig vom Feuer gesetzt, daß er kalt wird. Hierauf kocht man ihn noch einmahl mit eben so viel klarem Wasser, bis er ein Ey nur kaum noch trägt, gießt ihn alsdann warm in ein Fäßchen, und thut Germ dazu. Wenn er gut gegohren, so gießt man auf einen Eimer Meth ein Pfund Weinstein, wodurch sich die Germ von dem Meth völlig scheidet, und ihn recht dauerhaft macht. Man nimmt darnach ein Loth Zimmet, ein Loth Nägerl, und ein Quintchen Ingwer, bindet alles in ein Säckchen, thut einen reinen Kieselstein hinein, daß er untersinket, hängt es in den Meth, und läßt diesen so stehen, bis er gegohren, worauf er zugespundet wird, bis man ihn trinken will. In vier Wochen ist er klar, allein er wird durch die Zeit, daß er

liegt, noch besser. Man kann den Meth auch durch Most oder Obstsaft verschönern.

Zibebenmeth.

Man nimmt sechs Pfund ausgesuchte und recht rein gewaschene Zibeben, und läßt sie so lang kochen, bis sie recht weich sind, hierauf thut man sie in ein hölzernes Gefäß, und quetscht sie mit einer hölzernen Keule ganz klein, man muß sie aber in Theile vertheilen, so zerreiben sie sich besser. Alsdann reibt man sie durch ein Haarsieb, thut sie mit dem Wasser, in welchem sie gekocht, in einen Kessel, und thut zwey Maß guten Honig und so viel Wasser dazu, daß es neun Maß werden. Das Wasser muß gekocht seyn, es muß auch noch aufkochen und recht abgeschäumt werden. Alsdann rühret man zwölf Eyerklar dazu, daß es recht klar wird, und stellet es warm mit guter Germ in einem hölzernen Gefäß. Wenn er gegohren, wird es auf ein eichenes Faß gezogen, verspundet, und nach drey Monathen getrunken. Man kann auch den Meth zu Speisen gebrauchen.

Himbeermeth.

Man nimmt reife Himbeeren, pflückt sie ab, thut sie in ein reines hölzernes oder irdenes Gefäß, gießt klares Wasser darauf, und läßt sie so lang stehen, bis sich der Saft ausgezogen. Alsdann wird das Himbeerwasser abgezogen, mit einer Maß Wasser, und einem Maß Honig aufgekocht, und beständig abgeschäumt. Auf die Letzt thut man etliche Schnitten geröstete Semmel, welche mit Germ bestrichen sind, hinein. Wenn er gährt, wird die

Semmel heraus genommen. Man läßt ihn so vier bis sechs Tage gähren, bringt ihn hierauf auf ein anderes Faß, am besten ist es, wenn dieses ein Weinfaß seyn kann. Man bringt dasselbe dann in einen kühlen Keller, hängt ein Säckchen mit Gewürz hinein, und verwahrt es wohl, bis man den Meth gebraucht. Hat der Himbeermeth auch nur vier Tage gut gegohren, so muß man ihn abziehen, weil er sonst zu stark gähret, und schlecht wird.

Weinessig.

Man nimmt ein kleines eichenes Faß, füllet den vierten Theil desselben voll Weinessig, und spundet das Faß zu; legt es an einen warmen Ort und wälzt es oft hin und her, alsdann öffnet man es wieder, und legt es an die Sonne. Man kocht hierauf Landwein auf, schäumt ihn ab, und gießt ihn auf das Faß, so, daß noch etwas Raum bleibt; bohret oben auf beyden Seiten Löcher, daß der Essig Luft hat, und läßt das Spundloch offen. Man rühret den Essig oft um, probirt, ob er auch stark bleibt, und läßt ihn gähren. Alsdann füllet man das Faß vollends mit abgekochtem Landwein an, und hebt es zum Gebrauch auf, bis auch das Nachgegossene guter Essig geworden.

Honigessig.

Wenn man Honig auspreßt oder Bienen beschneidet, so wäscht man alle Gefäße recht aus, und legt das Gewürke in Wasser, daß der Honig recht ausziehet. Dieses Wasser läßt man bis auf den dritten Theil einkochen, thut etwas Sauerteig dazu, und läßt es an einem warmen Orte gähren,

bis es Essig wird. Auch von dem Schaum, welchen man abschäumt, wenn man Honig kocht, kann man Essig bereiten. Man läßt denselben mit Wasser aufkochen, gießt ihn durch Leinwand in Bouteillen, und gießt zu zwey Theilen Honigwasser, ein Theil Weinessig. Dieß läßt man an einem warmen Ort aufgähren, und hebt es zum Gebrauch auf.

Guter Bieressig.

Man läßt etliche Maß Bierneigen recht heiß werden, gießet sie, wenn das Bier kalt geworden, in große Steinkrüge, thut ein Stück Sauerteig und etwas gestoßenen Pfeffer in einen Beutel und hängt es in das Bier. Oben deckt man den Krug zu, den Deckel aber läßt man offen, damit der Essig Luft hat zu gähren. Alsdann gießt man das andere Bier nach, und läßt es säuern, so hat man guten Essig. Sollte derselbe trüb werden, so muß man ihn durch ein Leinentuch gießen, und auf reine Bouteillen füllen.

Johannisbeerwein.

Um das Verhältniß der Vermischung deutlich zu machen, kann man 15 Pfund Johannisbeeren und eben so viel Stachelbeeren annehmen. Auf diese von allen Stängeln und Blättern gereinigten, und ohne den Kern zu zerdrücken, behuthsam zerdrückten 30 Pfund, gießet man 12 bis 15 Pfund Wasser, läßt diese Vermischung etwa 12 bis 15 Stunden ruhig stehen, und windet selbige hernach durch einen langspitzigen leinenen Beutel, gießt die ausgepreßte in eine mit der Menge Saft in Verhältniß stehende Tonne, und läßt selbige an einem

mäßig kühlen Orte ruhig stehen, bis sie hell und klar wird. Wenn dieses geschehen ist, wird der Saft, ohne die Tonne zu bewegen, auf ein ander Faß gezogen, und etwa auf 7 Pfund Saft 1 Pfund starker Kornbranntwein geschüttet, beydes wohl vermischt, und in die Tonne gut zugemacht. Nach Verlauf von drey Monathen ist es ein vortrefflicher Wein. Die ihn gern süß haben möchten, können beym Zusatze des Weingeistes so viel Zucker zufügen, als es ihrem Geschmack angenehm ist.

Birnsaft oder Birnmeth.

Es wird der Saft aus überreifen saftigen Birnen, nachdem sie geschält, zerschnitten, und klein gestampft worden, durch einen reinen Sack gepreßt, dann siedet man ihn, und wenn er sich gesetzt hat, gießt man den klaren davon in einen andern Kessel, setzt diesen über ein helles Feuer, schaumet ihn einige Mahl ab, und läßt ihn unter stetem Umrühren recht dick einsieden. Endlich nimmt man ihn vom Feuer, thut ihn in ein Geschirr, läßt ihn auskühlen, und faßt ihn zum Aufheben in eine steinerne Büchse. Man kann solchen theils zum trinken theils zu Brühen über das Essen gebrauchen.

Punsch zu machen.

Zu 3 Maß recht schönen Punsch muß man haben: ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, von 8 Zitronen den Saft, von 4 Zitronen die gelbe Schale auf Zucker abgerieben, eine gute Maß gekochtes Theewasser, und eine halbe Bouteille Rack. Die Zitronen werden mit einer Presse ausgepreßt, und durch ein Sieb in den Punschnapf ge-

gossen. Der Zucker wird auf Zitronen abgerieben, welcher nebst dem übrigen Zucker dazu kommt; dann wird der Thee und Rack zugegossen, endlich auch kochendes Wasser. Man rührt dieß alles wohl durcheinander, und läßt es eine Weile stehen. Man kann auch das Wasser weglassen und lauter Thee zugießen. Will man weniger Punsch machen, so nimmt man nach Verhältniß von jeder Ingredienz weniger.

Gerstenwasser.

Es wird eine Hand voll gute Gerste verlesen und recht rein gewaschen, dazu ein Stück ganzen Zimmet, von einer Zitrone die Schale und etliche Stücke Zucker gethan, eine Maß Brunnenwasser darauf gegossen, und eine Stunde gekocht, alsdann durchgegossen, und kalt getrunken.

Kaffeh zu kochen.

Der schön braun gebrannte und gemahlene Kaffeh wird in die Kaffehkanne nebst ein wenig Hirschhorn gethan, kochendes Wasser darauf gegossen, und auf Kohlenfeuer gesetzt: man läßt ihn etliche Mahl aufkochen, dann läßt man ihn setzen, und kläret ihn ab in eine andere mit kochendem Wasser ausgespülte Kanne, welche über Kohlen gesetzt wird, damit der Kaffeh kochend bleibt. Auf ein Loth guten Kaffeh, rechnet man drey Tassen Wasser, wenn man Zichorien dazu nimmt, so rechnet man auf drey Quintchen Kaffeh ein Quintchen Zichorien, und der Kaffeh wird eben so gut, als von ein und ein halb puren Kaffeh.