

Bl. 237.





Der
Getränkeverfertiger.

Eine
gründliche Anweisung,
alle Arten
englischer, französischer, deutscher, italienischer u., so-
wohl kalter als warmer,

Künstlicher Getränke

nach den besten Recepten, und nach verschiedenen Me-
thoden zu bereiten.

Nebst Belehrungen über die Aufbewahrung der Getränke und
über die Verbesserung verborbener.

Für

Restaurateurs, Kaffee- und Speisewirthe, sowie für
Köche, Köchinnen und Haushaltungen.

Von

Gottfr. Lehmann.

Quedlinburg und Leipzig.

Druck und Verlag von Gottfr. Basse.

1832.

183-

KOENIG RICH
UNIVERS.
ZVHALLE

1871



Alphabetisches Inhalts-Verzeichniß.

(Die beigefegten Ziffern bedeuten die Seitenzahlen.)

- | | |
|--|--|
| <p>Alymeth ober Vin brulé. S. 42.
 Amerikanischer Punsch. 45.
 Apfelwein dem Traubenweine ähnlich zu machen. 64.
 Apfelwein ober Eider. 32.
 Bavaroise. 36. 41.
 Berberisbeeren = Saft. 24.
 Birkenwasser zu machen. 21.
 Bischof. 2. 27. 43. 85.
 Bischofessenz. 86.
 Bischof = Extrakt. 37.
 Bittere Essenz. 91.
 Borsdorferäpfel = Trank. 11.
 Brombeeren = Extrakt. 24.
 Brottsfähe. 9.
 Broyhans = Essig zu machen. 12.
 Burgunderwein zum Frühstück. 22.
 Cardinal. 85.
 = von Ananas. 5. 86.
 = von Apfelsinen. 5. 38.
 = von Drangen. 5.
 = von Pomeranzen. 38.
 Champagner aus Obstarten. 28.
 Champagnerwein aus Birken-saft. 21.
 Champagner = Punsch. 4. 26.
 Chocolate. 6. 7. 12. 25.
 = mit Milch. 6. 35.
 Citronenwein. 47.
 Contentement zu machen. 25.
 Dreißfuß. 43.
 Eau divine. 22.
 Eichelkaffee. 99.
 = auf andere Art. 99.
 Eier = Punsch. 4. 45.
 Espunsch. 88.</p> | <p>Englische Milch = Wey. S. 44.
 Erdbeerwasser. 72.
 Essenz von Kirschcn. 20.
 Essig, guten, zu machen. 24.
 = aus Broyhans zu machen. 12.
 = von unreifen Weintrauben zu machen. 12.
 Essig = Syrup. 82.
 Extrakt aus Brombeeren. 24.
 Fletsch. 89.
 Gerstenwasser. 14.
 Gewürzwein (hypoeras). 62.
 Getränk beim Faulsieber. 16.
 Getränk, erquickendes und durstlösendes für Fieberkranke. 16.
 Giroflé zu machen. 37.
 Gloriat. 41.
 Stühender Wein. 5. 27. 42.
 Graupenschleim. 14.
 Greifen = Milch. 46.
 Greg. 89.
 = gewöhnlicher. 39.
 Hagebutten, Getränk davon. 14.
 Himbeer = Syrup mit Weinessig. 82.
 Himbeerwasser. 73.
 Hippokras. 86.
 = weißer. 87.
 Hippokras = Essenz. 87.
 Hoppepoppel. 44.
 Hot = Pot von englischem Bier. 44.
 Imperial. 88.
 Inywerbier. 90.
 Johannisbeeren = Zulep zu machen. 20.
 Johannisbeeren = Limonade. 19.
 Johannisbeeren = Wasser. 19. 73.</p> |
|--|--|

- Johannisbeerenwein C. 7. 17. 19. 31. 83.
 Scländisches Moos, 15.
 Zulep, gemeiner, 76.
 = von Johannisbeeren, 20.
 = von Maulbeeren, 76.
 = von Rosen, 76.
 = von Weilchen, 75.
 Kaffee zu kochen, 12.
 = Zubereitung desselb, 100. 101.
 = auf arab. Art zu bereiten, 102.
 = auf pariser Art zubereitet, 103.
 = Verbesserung bei der Zubereitung desselben, 103.
 = mit Milch und Rahm, 61.
 = mit Eidotter, 61.
 = zu rösten und zuzubereiten, 69.
 Kaffeemilch, 104.
 Kaffee = Del, 62.
 Kaffee = Syrup, 61.
 Kakao = Extrakt, 91.
 Karmeliten-Wasser zu verfertigen, 53.
 Kirschbranntwein, 8.
 Kirschchen = Essenz, 20.
 Kirschextrakt, 8.
 Kirsch = Syrup, 82.
 Kirschwasser, 14. 20. 73.
 Königspunsch, 46.
 Kräuter = Essig, 55.
 Kräutersaft für Brustkranke, 16.
 Kräuterthee, sehr angenehm und gesund, 15.
 Krikkophlet zu machen, 22. 86.
 Lactabe, 79.
 Lactabentelg, 80.
 Landsturm, 89.
 Lavendelwasser zu machen, 55.
 Limonade zu machen, 9. 56.
 Limonade von Citronen, 7. 80.
 Limonade ohne Citronen, 81.
 Limonade von Johannisbeeren, 19.
 Limonaden = Essenz, 86.
 Limonaden = Syrup, 81.
 = = ohne Citronen, 81.
 Maitränk, 89.
 Mandelabe, 41.
 Mandelmilch, 13. 34. 76.
 = für Kranke, 40.
 Mandelmilch von Haselnüssen, 79.
 = von welschen Nüssen, 79.
 Maraskin zu machen, 27.
 Maulbeeren = Zulep, C. 76.
 Melissenthee, 15.
 Milchpunsch, 46.
 Milchwasser, 74.
 Milch = Bey, englische, 44.
 Wolken recht klar zu machen, 13.
 Moos = Chocolate, 69.
 Mummentränk für Kranke, 14.
 Nahrhafte Gesundheitskomposit, 98.
 Ruzmilch, 40.
 Nyctus, 43.
 Drangeade, 82.
 Drangenblüthen = Wasser, 74.
 Drgeade, 6. 9. 77.
 = von Haselnüssen, 79.
 = von Kaskanien, 78.
 = von Pistazien, 78.
 Drgeaden = Teig oder Pulver, 78.
 Drgeaden = Essenz, 86.
 Drgeaden = Syrup, 77.
 Petit = Punsch, 46.
 Pomeranzen = Aquavit, 23.
 Pomeranzenblüthwasser schnell zu machen, 23.
 Pomeranzenbranntwein, 9.
 Pomeranzen = Wasser, 74.
 Prälat, 85.
 Punsch zu machen 1.
 = amerikanischer, 45.
 = von Ananas, 3.
 = warmer, von Apfelsinen, 8.
 = von Champagner, 4. 26.
 = von Eiern, 4. 45.
 = kalter, von Wein und Citronen, 3. 37.
 = von Kirschsafft, 3.
 = à l'angloise, 45.
 = von Pflirschen, 4.
 Punsch = royal, 45.
 = warmer, (weiß), 2. 26.
 Punsch = Extrakt, 37.
 Punschsyrop oder Essenz, 46.
 Quittenwein zu machen, 21.
 Ratafia zu machen, 22.
 Räubereßsig, 68.
 Räubereßsig bei Kopfweg u. Schnupfen, 69.
 Rosen = Zulep, 76.
 Rosenwasser zu machen, 25.
 Rosoli schnell zu machen, 22.
 Rum = Sect oder Bel amour, 39.

Russischer Thee. C. 28.	Thee, vaterländischer vortrefflicher. C. 15.
Saft von Berberisbeeren. 24.	Trank von Borsdorfer Keffeln. 11.
Saft von Himbeeren, Kirschen oder Johannisbeeren ohne Zucker. 39.	Trank von Salbei. 17.
Sahne, geschlagene, anzufertigen. 28. 88.	= von Salepwurzel. 16.
Salbeitrank. 17.	Tscherbet von Muskattrauben. 84.
Sapajean. 43.	Uhles. 45.
Schlehenwein zu machen. 7. 40.	Vanillen-Extrakt. 91.
Sillibub. 28. 87. 88.	Vin brûlé oder Alymeth. 42.
Sommergetränk, wohlfeiles und kühlendes. 55.	Violen-Zulep. 75.
Sorbet oder Tcherbet. 83.	Violenwasser. 71.
Stachelbeer-Wein. 80.	Warmbier. 41.
Stahlpunsch. 46. 56.	Wein, glühender. 5. 27. 42.
Surrogat für Kaffee, Kakao &c. 97.	= aus Keffeln. 32.
Surrogat für Thee. 95. 96. 97.	Weinbier. 90.
Surrogat für Thee und Kaffee. 97. 98. 99.	Wein, von Johannisbeeren. 7. 17. 19. 31. 38.
Sydenham's weißen Absub. 44.	Weinlimonade. 57.
Syrup von unreifen Weinbeeren oder Agrest. 82.	Wein von Quitten zu machen. 21.
Thee, isländischer. 95.	= aus Stachelbeeren. 80.
= von isländischem Moos. 15.	= dem Ungarwein ähnlich. 82.
= russischer. 28.	Whist. 44.
Theesurrogat. 95. 96.	Zimmt-Extrakt. 91.
	Zuckerbier. 90.
	Zuckerwein zu machen. 65.
	Züricher Ruchwasser. 23.

V e r m i s c h t e s .

Abzehen des Weins. C. 1.	China recht klar zu kochen. C. 17.
Behandlung des Wein- und Bier- Eßigs. 54.	Cichorien zuzubereiten. 13.
Bier klar zu machen und vor dem Sauerwerden zu hüten. 48.	Chocolate anzufertigen. 84. 85. 93. 94.
Bier, mandelmer, aufzufüllen. 11.	Duchstein aufzufüllen. 11.
Bier, saures, zu versüßen. 43.	Essentia-Vina, die, der Engländer zur Erhaltung des Biers. 71.
Bier, wovon entsteht das Trübe- werden. 48.	Eßig, verborenen, wieder brauch- bar zu machen. 41.
Branntwein, ordinärem, den übeln Geruch zu benehmen. 23.	Eßig, wie man entdecken kann, ob er verfälscht sei. 65.
Branntwein, ordinärem, sogleich zu verbessern. 24.	Flüssige Magnesia. 92.
Branntwein, schlechten, ohne Destil- lation stärker zu machen. 70.	Gesundheits-Chocolate. 85.
Branntwein, schlechten, ohne Destil- lation so stark zu machen, daß er Pulver zündet. 52.	Glasbouteillen, fettige, rein zu ma- chen. 11.
Broyhan aufzufüllen. 9.	Kaffee, Auswahl, Bereitung und Aufbewahrung desselben. 57.
	Kaffeebohnen, Verbesserung vor und bei dem Rösten derselben. 68.

Kalte Schale von Apfelsinen. S. 83.	Sauerwerden oder Gerinnen der Milch zu verhindern. S. 26.
Kupfer im grünen Thee oder andern Stoffen zu entdecken. 96.	Selterwasser, leichte Methode, dasselbe künstlich zu bereiten. 74. 92.
Limonade, trockne, zu machen. 56. 92.	Sobawasser. 92.
Limonadenpulver von Berberitzen. 83.	" " auf andere Art. 92.
" " mit Citronen. 83.	Trank, erquickender, für Kranke. 39.
" " ohne Citronen. 83.	" " für Schwindfüchtige. 39.
Magentropfen. 39.	Trübes Wasser klar zu machen. 13.
" " auf eine andere Art. 40.	Vogelbeeren, wie sie auf Brantwein zu benutzen sind. 56.
Malzessig, Verfahren bei Erzeugung desselben. 67.	Wein abziehen. 1.
Orangenzucker. 27.	Wein, trüben, helle zu machen. 1.
Pottaschenwasser. 92.	Weine, umgeschlagene, und verdorbenen Essig wieder herzustellen. 53.
Sassafras = Kakao. 93.	

1. Wein abziehen.

Wenn man Rheinwein, Franzwein oder rothen Wein erhält, so legt man ihn in den Keller und läßt ihn so acht Tage liegen; wenn man sieht, daß das Faß nicht voll ist, so füllt man es mit Wein von derselben Güte voll. Sodann zieht man ihn ab auf Bouteillen, welche Tags vorher recht rein gespült, verkehrt in eine Kiepe gesetzt, und also recht trocken sind. Zum Pflöpfen nimmt man neue Korke, die gut ausgekocht, aber wieder ganz trocken sind. Das Faß muß, indem man den Wein abzieht, nicht gerührt werden; die Bouteillen füllt man nicht ganz voll, etwas Weniges muß immer daran fehlen; zuletzt steckt man die Pfropfe fest darauf, so daß, wenn man die Bouteillen umkehrt, kein Tropfen herauslaufen kann, und legt sie der Länge nach in den Sand. Ungarischen, wie auch Champagnerwein muß man im Keller nicht umlegen, sonst zerspringen die Bouteillen. Wenn die Weintrauben blühen, pflegt man nicht gern Wein abziehen, weil er sonst leicht verdirbt.

2. Trüben Wein helle zu machen.

Man nimmt Küchensalz, arabisches Gummi und Asche von Weinreben, von jedem 1 Loth, wickelt Alles zusammen in ein Bündelchen gewürzhafter Kräuter, befestigt solches an einen Stock, steckt ihn in das Spundloch, und rührt damit $\frac{1}{4}$ Stunde lang im Wein herum. Dann zieht man ihn wieder heraus, und der vorhin getrübe Wein muß wieder helle sein.

3. Punsch zu machen.

Zu drei Maß recht schönen Punsch muß man haben:
 $1\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker, von 4 Citronen den Saft,
Getränke.

von 2 Citronen die gelbe Schale auf Zucker abgerieben, 1 gutes Maß voll gekochtes Theewasser, und $\frac{1}{2}$ Bout. Uraf oder 1 Bout. Rum. Die Citronen werden mit einer Presse ausgepreßt, und durch ein Sieb in den Punschnapf gegossen; der Zucker wird auf Citronen abgerieben, welcher nebst dem übrigen Zucker dazu kommt; dann wird der Thee und Uraf hinzugegossen, endlich auch kochendes Wasser. Man rührt dies alles wohl durch einander, und läßt es eine Weile stehen. Man kann auch das Wasser weglassen, und lauter Thee, auch wohl etwas Franzwein zugießen.

4. Bischof.

Man nimmt gelbe Pomeranzen, kerbt sie ein, und bratet sie auf dem Roste braun; dann gießt man 2 Maß Medoc oder Pontak in eine Terrine, reibt Zucker auf Citronen ab, und thut ihn in den Wein, nebst $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt und eben so viel Nelken, gestoßen; dies läßt man mit einander stehen, sodann wirft man die gebratenen Pomeranzen, sowie sie vom Roste gekommen sind, hinein, und läßt alles zugedeckt eine Nacht stehen; hernach gießt man es durch ein feines Tuch, oder filtrirt es durch Löschpapier, und füllt es auf Bouteillen. Zucker nimmt man nach Gutdinken. Wenn man den Bischof trinken will, so kann man zu jeder Bouteille etwas Wasser gießen, nachdem man ihn stark oder schwach haben will; allein man thut wohl, wenn man den selbstverfertigten Bischof nicht zu alt werden läßt. Er muß gut zugestopft im Keller liegen.

5. Bischof auf andere Art.

Schäle die Pomeranze mit einem scharfen Messer recht sauber ab, daß ja nichts Weißes daran bleibt; dann stoße sie nebst Zucker in einem Mörser recht fein. Auf den Saft von einer Pomeranze gieße $1\frac{1}{2}$ Maß Pontak oder weißen Franzwein, und gib $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker hinzu; laß es 24 Stunden in einem irdenen Topfe stehen, hernach gieß es durch ein Tuch. Es behält auf diese Weise mehr Angenehmes, als wenn man die Pomeranze bratet.

6. Warmer Punsch (weiß).

Man reibe die Schale von 2 Citronen auf Zucker ab und drücke den Saft von 6 Citronen auf 2 Pfd. Zucker;

dann $\frac{1}{2}$ Loth Thee, ein Stückchen Zimmt oder Vanille mit kochendem Wasser gut ausziehen lassen und zu dem Zucker und Citronensaft in eine Terrine gethan. Jetzt lasse man 2 Boutheillen weißen Wein in einer Casserolle aufkochen, gieße ihn mit einer $\frac{3}{4}$ Boutheille feinen Rum und so viel Wasser als nöthig ist, zu den übrigen Ingredienzien in die Terrine, so wird er sehr wohlschmeckend sein.

7. Punsch von Ananas.

Man schneide eine Ananas in feine Filets, koch sie mit $\frac{1}{2}$ Boutheille Franzwein, wie zum Compot, nur nicht zu kurz, ein; streiche dieses Mus durch eine feine Serviette, damit aller Saft aus der Ananas kommt. Wenn man den Punsch von Citronen, gehörigem Zucker, feinem Rum und weißem Wein gemacht hat, gieße man die Ananas-Essenz dazu, lasse den Punsch noch einmal scharf heiß werden, dann durch eine Serviette leicht durchgegossen, so wird er klar und angenehm. Von einer großen Frucht kann man zwei Terrinen wohlschmeckend machen.

8. Warmer Punsch von Apfelsinen.

Man reibe 3 Apfelsinen und 1 Citrone auf Zucker ab, drücke den Saft mit dem von noch 3 Citronen auf $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, lasse guten feinen Thee leicht ausziehen und das Ganze durch eine Serviette in eine Terrine laufen. Man lasse es nun noch einmal mit einer $\frac{3}{4}$ Boutheille Rum und $\frac{1}{2}$ Boutheille Marasquin auf Kohlenfeuer recht heiß werden, wodurch dem Rum der scharfe Geschmack benommen und er wohlschmeckend wird.

9. Punsch von Kirschsaft.

Man nehme 2 Pfd. Zucker, den Saft von 6 Citronen, 1 Boutheille Kirschsaft und 3 Boutheillen Burgunder und lasse es einmal aufkochen; dann eine $\frac{3}{4}$ Boutheille mit Rum und so viel kochendes Wasser als nöthig ist dazu gethan und das Ganze mit $\frac{1}{2}$ Boutheille Marasquin versetzt. Statt des Rums kann man sich auch des echten Baseler Kirschwassers bedienen.

10. Kalter Punsch von Wein und Citronen.

Man reibe eine Citrone auf Zucker ab und drücke den

Saft von 4 Stück Citronen auf Zucker; fülle weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Flasche guten Rum, $\frac{1}{2}$ Flasche Marasquin auf, und soll der Punsch Farbe erhalten, so nehme man statt des weißen Weins 1 Flasche rothen. Man kann von den hier angeführten Ingredienzen eine Terrine von 6 Bouteillen machen.

11. Eier = Punsch.

Man lasse einige Bouteillen Rhein- oder andern weißen Wein mit verhältnißmäßigem Zucker, Citronenschale und ganzem Zimmt kochen; schlage auf 1 Quart der Flüssigkeiten das Gelbe von 6 Eiern, verdünne es mit ein wenig Wein und recht schaumartig damit legirt; dann mit $\frac{1}{2}$ Bouteille Marasquin, oder 2 Gläsern feinen Rum versetzt. Der Zucker darf überhaupt bei diesen Getränken nicht gesparrt werden.

12. Champagner = Punsch.

Man thue 2 Pfd. Zucker in eine Terrine, giesse darauf 2 Bout. Burgunder, 3 Bout. Rheinwein und $\frac{1}{2}$ Bout. Marasquin, und wenn dieses Getränk genossen werden soll, 2 Bouteillen Champagner. Um den Geschmack dieses Punsches rein zu erhalten, muß man keine andern geistigen Sachen dazu mischen; außer $\frac{1}{2}$ Büchse Citronen-, Aprikosen-, Ananas- oder im Sommer Erdbeereis. Ueberhaupt kann man Eis von allen Früchten zu diesem Punsch nehmen.

13. Pfirsichen = Punsch.

Man schäle 12 Stück Pfirsichen, koch sie mit abgeriebenem Citronenzucker, Zimmt und 3 Stück Nelken zu einer Marmelade; dann durch ein Haarsieb gestrichen, mit 2 Pfd. Zucker und 1 Quart Wasser klar gekocht, abgeschäumt, mit dem Saft von 6 Citronen abgeschärft und durch eine Serviette in eine Terrine laufen lassen. Wenn es kalt geworden, in eine Eisbüchse gethan und bis zum Gefrieren in Eis gebreht. Es muß aber öfters abgestoßen werden, damit es nicht zu steif wird. Wenn der Punsch zur Tafel gegeben werden soll, thue man das Eis in eine Terrine, fülle guten Rheinwein, $\frac{1}{4}$ Quart Rum und mehrere Bouteillen Champagner auf und in Gläsern dargereicht. Es ist sehr gut, wenn auch der Wein vorher in Eis gestanden hat, oder doch recht kalt ist.

14. Cardinal von Apfelsinen.

Man nehme 6 Stück Apfelsinen, reibe 3 Stück davon auf Zucker ab, den Saft und die abgeriebenen Schalen auf 1 Pfd. Zucker gedrückt und in eine Terrine mit 1 Bouteille weißen Wein gelassen. Die andern 3 Apfelsinen schäle man bis auf die feinste Haut ab, schneide sie der Länge nach auf und aus jeder Fuge 2 Scheiben; dann die Kerne leicht ausgehoben und die Apfelsinen in einem Porzellan-Geschirr mit $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenem Zucker gut marinirt. Wenn man den Cardinal zur Tafel geben will, so gieße man 1 Bouteille rothen Wein und 4 Bouteillen Rheinwein oder Champagner dazu, so daß die Masse 6 Bouteillen ausmacht. Man muß hierzu keine schärfern geistigen Getränke nehmen. Diesen Cardinal sowohl, als auch die folgenden, kann man auf Eis halb gefrieren lassen.

15. Cardinal von Drangen.

Man schäle 2 Pomeranzen so fein als möglich, oder reibe sie auf Zucker ab und thue sie mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. feinem Zucker in die Terrine; dann weißen Wein aufgefüllt und zwei Stunden ziehen lassen. Wenn er zur Tafel gegeben werden soll, Rheinwein, Champagner und $\frac{1}{2}$ Bouteille Marasquin aufgefüllt; auch kann man 1 Bouteille rothen Wein dazu nehmen, damit er eine schöne Farbe erhält.

16. Cardinal von Ananas.

Die Ananas muß geschält, einige Mal durch und in feine Scheiben geschnitten werden. Dann die Scheiben mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenem Zucker in einer Terrine marinirt, mit 1 Bouteille Rheinwein versetzt und wenn der Cardinal zur Tafel gegeben werden soll, mit rothem und weißem Champagner und gutem Rheinwein aufgefüllt. Die Schale von der Ananas, wenn sie reif und nicht fleckig ist, kann man mit weißem Wein auskochen, durch eine Serviette gießen und mit in den Cardinal nehmen, welches den Geschmack erhöht.

17. Glühender Wein.

Man lasse rothen Wein mit Zucker, Zimmt, Nelken und ein wenig Muskatennuß verkokchen, thue Citronenzucker

dazu; dann das Quart mit dem Gelben von 6 Eiern legirt, durch ein Haarsieb in eine Terrine gegossen und in Tassen gereicht. Man gibt auch feine Aniszwiebacke dazu.

18. Chocolate.

Man nehme 3 Loth fein geriebene Chocolate auf eine Tasse, koche sie ohne Zucker in Wasser, so daß die Tasse voll von Schaum wird. Es bleibt in der Chocolatenkanne immer etwas Saß von der Chocolate; dieser muß, wenn man täglich Chocolate trinkt, gut erhalten werden, weil man weit eher Schaum bekommt, auch bedarf man nicht mehr so viel frischer Chocolate. Man gieße das Wasser kochend auf die geriebene Chocolate, welche in eine Kanne geschüttet werden muß, die man fest zudecken kann. Die besten Kannen sind von Kupfer, der Quirl wird von Holz von einem Drechsler gemacht. Man quirle die Chocolate so lange auf dem Kohlenfeuer, bis es eine schäumende Masse wird. Wenn man mehrere Tassen Chocolate machen will, so nehme man nur 2 Loth auf die Tasse.

19. Chocolate mit Milch.

Man lasse $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Chocolate mit 1 Quart guter Milch, etwas Zimmt oder Vanille und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker verkochen. Wenn sie verkocht ist, mache man ein Lefon von 4 Eiern mit kalter Milch, wozu der Schnee von einem Ei gethan werden kann; dann recht stark gerührt, damit die Chocolate viel Schaum gibt und so mit dem Quirlen, wenn man auch schon einige Tassen gegeben hat, fortgefahren, so erhält man bis zur letzten Tasse Schaum.

20. Orgeade.

Man nehme zu 1 Quart dieses Getränks $\frac{1}{2}$ Pfd. süße und vier Stück bittere Mandeln, blanchire sie ab, in Wasser gewaschen, auf einer Serviette abgetrocknet und gut nachgesehen, daß keine fleckige dabei ist; dann in einem feineren Mörser gestoßen, oder auch im Reibenapf fein gerührt, Wasser aufgefüllt, scharf durch eine Serviette gepreßt und mit Zucker oder weißem Syrup nach Belieben süß gemacht. Wenn die Orgeade dargereicht wird, muß man sie gut unter einander schütteln, weil sich die Sahne von den Mandeln oben setzt.

21. Limonade von Citronen.

Man reibe auf 1 Quart Limonade eine Citrone auf Zucker ab, nehme den Saft von $1\frac{1}{2}$ Citrone und $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker, gieße es durch ein feines Tuch und fülle es auf eine Boutheille. Man nimmt auch einige Gläser Moseler Wein dazu, damit dieses Getränk nicht zu kalt ist.

22. Chocolate zu machen.

Man schütte 1 Pfd. Carracschen Cacao in eine Kaffeetrommel und brenne ihn so lange über einem hellen Feuer, bis er zu krachen anfängt, dann schütte man ihn aus der Trommel in einen recht heiß gemachten Mörser, nachdem er vorher ausgeschält worden und stoße ihn so lange, bis er breiartig aus einander fließt; hierauf schütte man nach und nach 1 Pfd. feinen, gesiebten Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, und wer ein Liebhaber von Vanille ist, eine kleine Stange, die in feine Stücke geschnitten worden, dazu; dann rührt man so lange, bis die durch den Zucker wieder zähe gewordene Masse fließend wird. Jetzt thue man sie in kleine blecherne Formen, klopfte mit diesen stark auf, damit die Masse die Formen gehörig ausfülle, und wenn die Chocolate darin kalt geworden, wickelt man sie in Papier.

23. Wein von Johannisbeeren.

Es werden die weißen und rothen Beeren reinlich abgepflückt, und, in Ermangelung einer Presse, durch einen feinen haartuchenen Beutel kalt durchgerungen. So viele Maße Saft man hat, so viele Maße kaltes Brunnenwasser gießt man darunter, und thut, auf jedes Maß Saft und Wasser, $\frac{3}{4}$ Pfd. ordinären Zucker in Stücken zugleich mit in das Faß. Nun bringt man das Faß in den Keller und läßt es 6 Monate ungerührt liegen. Sodann ist der Wein gut und kann auf Boutheillen gezogen werden. Man muß im Anfange von der Masse etliche Maß mehr machen, um den Wein damit anzufüllen, wenn er einzehrt. Man kann auch das Faß mit einem Boden von Haartuch zurecht machen lassen, wie man dies beim Kirschwein zu thun pflegt; jedoch ist dies eben nicht nothwendig.

24. Schlehenwein zu machen.

Zu $\frac{1}{2}$ Drthof gehören $1\frac{1}{2}$ Scheffel Schlehen. Sie wer-

den rein ausgesucht und sammt den Kernen gestoßen. Nun werden $\frac{3}{4}$ Pfund bittere Mandeln gestoßen, nebst $1\frac{1}{2}$ Loth Zimmt und 5 Quentchen Nelken zusammen in ein Faß gethan; dann wird ein Haarsieb darauf und noch ein kleines Sieb unter den untersten Boden genagelt, das Faß zugespundet, der Wein darauf gegossen, zum Destern wieder abgezopft, und wieder darauf gegossen, bis er recht klar ist. Wenn er 8 bis 14 Tage gelegen, so ist er gut, und kann auf Bouteillen abgezogen werden.

25. Kirscheextract.

Stoße Mattkirschen (gute saure Kirschen) sammt den Kernen in einem Mörser recht klein; setze dieses Gestoßene eine Nacht in den Keller; am andern Tage ringe den Kirschsafft alle durch ein Tuch, miß ihn in Biergläsern ab und nimm, zu jedem Bierglase voll Saft, $\frac{1}{2}$ Bierglas voll feingestoßenen Zucker; gieße den Kirschsafft mit dem Zucker so lange aus einem Gefäß in das andere, bis der Saft ganz klar ist; dann fülle ihn auf Bouteillen, binde oben einen Beutel mit Zimmt und Nelken in die Bouteillen, setze ihn in die Sonne und laß ihn etliche Tage darin stehen; hernach verstopfe die Bouteillen wohl und lege sie in den Keller; so hält sich der Kirscheextract viele Jahre. Wenn man hiernächst Kirschwein haben will, so gießt man unter weißen Franzwein so viel vom Extract, als man will.

26. Kirschbranntwein.

Man nimmt zu einer großen Bouteille 20 Schock kleine Korbkirschen, 1 Loth Nelken, 1 Loth ganzen Zimmt, 1 Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Citrone und 2 Maas Kornbranntwein. Die Kirschen werden von den Stielen abgepflückt, der Zimmt wird in Stückchen zerbrochen und die Nelken werden gröblich gestoßen, wie auch der Zucker. Dies Alles wird in die Bouteille gethan, diese gut zugestopft, über den Stöpsel ein leinener Lappen gebunden, und dann in die Sonne gesetzt, worin der Branntwein so lange destilliren muß, bis er recht klar und die Kraft aus den Kirschen herausgezogen ist; nachher wird er auf kleine Bouteillen abgezogen. Wenn er abgegossen worden ist, so kann man auf die Kirschen noch einmal Branntwein auf-

gießen; er wird freilich nicht so kraftvoll als der erste, aber doch noch gut.

27. Pomeranzenbranntwein.

Schneide grüne Pomeranzen in Stücke und wirf sie in eine Maßbouteille; gieße Kornbranntwein darauf und setze sie hinter den Ofen auf Sand. Wenn sie eine Weile gestanden hat und der Branntwein klar ist, so kläre ihn ab in eine andere Bouteille und verstopfe sie. Willst du nun die Pomeranzentropfen brauchen, so gieße unter 1 Glas Branntwein etwa 20 Tropfen davon, das ist genug.

28. Limonade zu machen.

Man reibt von 6 Citronen die gelbe Schale auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker ab, drückt den Saft derselben aus und gießt ihn durch ein Haarsieb unter 1 Maß frisches Brunnenwasser, thut die Citronenschale und den Zucker in kleine Stücke geschlagen dazu, und wenn er geschmolzen ist, gießt man die Limonade durch ein leinenes Tuch, füllt sie in eine gläserne Bouteille, und setzt sie in einen kalten Keller oder auf Eis. Man kann auch, statt bloßes Wasser, halb weißen Wein und Wasser nehmen.

29. Orgeade zu machen.

Man stößt 2 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln im Mörser recht klein, gießt dann 1 Maß frisches Brunnenwasser dazu, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker darein, und rührt Alles wohl unter einander. Sodann gießt man diese Orgeade durch ein leinenes Tuch, und füllt sie auf, wie Nr. 28.

30. Brottisane.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfd. weißes Brot mit 1 Maß Wasser in einem fest zugedeckten Topfe eine Stunde lang, gießt dann so viel Wasser wieder dazu, als eingekocht ist und gießt Alles durch ein Haarsieb. Sodann thut man dazu 1 Maß weißen Franzwein, den Saft von einigen Citronen, 1 Loth Zimmtwasser und so viel Zucker, als man beliebt. Diese Tisane ist sehr angenehm und erquickend.

31. Broyhan aufzufüllen.

Wenn man $\frac{1}{3}$ Broyhan oder Weißbier erhält, so ist

es am besten, daß man ihn gleich auf $\frac{1}{2}$ Sonne bringen läßt, dazu so viel Brunnenwasser gießt, daß die Sonne voll wird, und ihn im Keller 24 Stunden recht aufstoßen läßt. Sodann wird er in steinerne Bouteillen gefüllt, und, wenn er etliche Stunden gestanden, gepropft, doch nicht gleich zu fest; des andern Tags aber muß man die Korke recht fest darauf stopfen, so hält sich der Broyhan gut. Man muß auch fleißig darnach sehen, ob alle Pfropfe fest sind, sonst verdirbt das Getränk. Das Wasser, welches man dazu nimmt, muß gut, und der Eimer, worin es geholt wird, recht rein sein. Im Winter muß man entweder die Sonne neben den warmen Ofen legen, oder im Keller Kohlenfeuer unter das Faß setzen, sonst pflegt der Broyhan nicht gut aufzustoßen. Auch muß man dahin sehen, daß die Bouteillen recht rein sind; sie müssen den Tag vorher recht gut ausgespült, und verkehrt in eine Kiepe gesetzt werden, damit sie recht austrocknen; die Korke müssen in heißem Wasser rein gewaschen, dann in kaltem Wasser abgespült und wieder ganz trocken werden. Damit die Bouteillen keinen dumpfigen Geruch bekommen, läßt man die Broyhansneigen darin, und die Bouteillen ohne Korke offen stehen, bis man sie ausspülen will; dann gießt man die Neigen in eine Bouteille und macht Essig davon, s. Nr. 36. Man kann auch die Bouteillen mit Schrot oder mit einer eisernen Kette, welche man eigends dazu hat, in die Bouteille steckt, Wasser darein gießt und sie hin und her schwankt, oder auch mit einer Bouteillenbürste rein machen; auch ist es gut, wenn man zuweilen die Bouteillen in einem rein ausgeschauerten kupfernen Waschkessel auskocht, sie dann mit kaltem Wasser ausspült und austrocknen läßt. Bei dem hiesigen Broyhan ist zu bemerken, daß er die Hälfte Wasser, und, wenn er recht gut ist, auch etliche Maß Wasser mehr vertragen kann. *). Noch habe ich für gut befunden, daß sich der Broyhan besser erhält, wenn man, ehe die Bouteillen fest gepropft werden, in jede ein Stückchen frische Zitronenschale oben einsteckt, wovon derselbe außerdem noch einen angenehmen Geschmack bekommt, und wodurch auch alter, der schon eine Säure angenommen hat, verbessert werden kann.

*) Setzt nicht mehr, denn er wird nicht mehr so gut als sonst gebraut; vielleicht in Zukunft wieder! U. d. S.

32. Duchstein aufzufüllen.

Wenn man $\frac{1}{2}$ Tonne Duchstein erhält, so füllt man ihn auf eine ganze Tonne, gießt die Hälfte Wasser dazu, und läßt ihn aufgähren; alsdann füllt man ihn auf reine gläserne Bouteillen, pfropft sie zu und setzt sie in den Keller; des andern Tags pfropft man sie recht fest. Wer den Duchstein recht gut haben will, gießt gar kein Wasser dazu, läßt ihn in der Tonne aufstoßen, zieht ihn auf Bouteillen und pfropft sie gut.

33. Manheimer Bier aufzufüllen.

Wenn es im Keller gut aufgestoßen hat, und man will es auf Bouteillen füllen, so nimmt man zu 12 Maß Bier nur 6 Maß Wasser, und läßt es auf Bouteillen gefüllt im Keller stehen, daß es noch 12 Stunden aufstoßen muß; dann pfropft man es zu; hat es eher gegohren, so kann man es eher zustopfen. Viele pfropfen es gleich zu, sobald es aufgefüllt ist; allein das Bier wird so nicht recht klar. Im Winter hält sich dieses Bier sehr gut, im Sommer aber verdirbt es leicht. So viel Wasser, als der Broyhan, kann es nicht vertragen.

34. Fettige Glasbouteillen rein zu machen.

Hat man dergleichen viele, so kocht man sie mit Asche und etwas Kalk aus. Bei einzelnen aber zupft man einen Bogen graues Löschpapier in kleine Stückchen, thut diese in die Bouteille, und gießt nur etwas Wasser dazu, so daß durch das darauf folgende Umschütteln ein dünner Brei im Glase werde, mit welchem sich die Fettigkeit vermischt. Sodann schenkt man den Brei heraus, und spült die Bouteille mit reinem Wasser nach.

35. Borsdorferäpfel = Trank.

Schäle drei gute Borsdorferäpfel, und schneide sie in Viertel, thue die Schale von einer halben Citrone und eine Hand voll verlesene gewaschene Korinthen dazu, gieße dann ein knappes Maß Wasser daran und laß es eine Stunde kochen; hernach gieße es durch ein leinenes Tuch. Wenn es kalt ist, kann man es statt Getränke trinken.

36. Broyhansessig zu machen.

Man nimmt eine reine Boutheille, die etliche Maaße hält, thut in dieselbe ein Stück Sauerteig und etliche Rosinenstengel, gießt die Broyhansneigen hinein und setzt die Boutheille auf den Feuerheerd, daß es recht sauer werde. Wenn der Essig kahmicht wird, füllt man ihn durch ein Tuch in ein reines Gefäß, spült die Boutheille aus, thut frischen Sauerteig und Rosinenstengel hinein, und gießt den Essig wieder darauf. Auf diese Art kann man den besten Essig selbst machen.

37. Ein Essig von unreifen Weintrauben.

Man pflückt die Weintrauben ab, preßt sie aus, setzt den Saft in einer Kasserolle auf, läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und schäumt ihn fleißig; sodann füllt man ihn auf Boutheillen, und setzt ihn etliche Tage in die Sonne, damit er in Gährung komme; hernach füllt man ihn auf reine Boutheillen, pfropft sie zu und legt sie in den Keller. Dieser Essig ist zu Ragouts und dergleichen gut zu gebrauchen.

38. Chocolate zu kochen.

Auf 1 Maaß Milch nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Chocolate und von 6 Eiern das Gelbe. Die Chocolate wird gerieben, wann die Milch kocht, hineingerhan, und zuletzt, wenn sie etwas durchgekocht hat, mit den Eierdottern abgequirlt; man muß aber dahin sehen, daß der sogenannte Hahnentritt von den Eiern nicht mit in die Chocolate komme, welches ein großer Fehler sein würde.

39. Kaffee zu kochen.

Der gebrannte und gemahlene Kaffee wird nebst ein wenig Hirschhorn in die Kaffeekanne gethan, kochendes Wasser darauf gegossen und auf Kohlenfeuer gesetzt; man läßt ihn etliche Mal aufkochen; dann läßt man ihn sich setzen und klärt ihn ab in eine andere mit kochendem Wasser ausgespülte Kanne, welche über Kohlen gesetzt wird, damit der Kaffee kochend bleibe. Will man den Kaffee filtriren, so setzt man die Kanne auf Kohlen, den Filtrirrichter darein, in denselben legt man eine Tute von Löschpapier, und thut den gemahlenen Kaffee darein; dann gießt man kochendes

Wasser langsam darauf, bis die Kanne voll ist. Auf 1 Loth guten Kasse nehme man 3 Tassen Wasser; wenn man Cichorien dazu nimmt, so rechnet man auf 3 Quentch. Kaffee 1 Quentch. Cichorien, und wird der Kaffee eben so gut, als von 1½ Loth reinem Kaffee. Nimmt man, statt des Löschpapiers, leinene oder wollene Beutel, so müssen diese ja allezeit recht rein, aber ohne Seife, ausgewaschen und getrocknet werden. Wenn man die Kaffeekannen wegsetzt, so muß man sie allemal mit Kaffee, niemals mit Wasser ausspülen, sonst nehmen sie einen übeln Geschmack an.

40. Cichorien zuzubereiten.

Man wäscht die Wurzeln, schneidet sie in Würfel, trocknet sie an der Luft auf Tische gelegt, aber nicht in der Sonne, dann brennt man sie in der Kaffeetrommel nur gelbbraun; denn wenn sie zu braun oder schwarz gebrannt sind, so haben sie keine Kraft mehr; auch müssen sie gleich warm gemahlen werden, sonst lassen sie sich nicht mahlen.

Der Cichorien ist seit mehreren Jahren ein sehr interessanter Erwerbszweig für manche Gegend, besonders aber für die magdeburgische, in welcher er stark angebaut und in dazu ausdrücklich und neuerlichst vor der Stadt angelegten Darrhäusern und Mühlen zubereitet und gemahlen wird.

41. Trübes Wasser klar zu machen.

— Ist das Flußwasser dick und trübe, so setzt man einen Kessel voll auf; wenn es nun in vollem Kochen ist, so thut man so viel geraspeltet Hirschhorn hinein, als man zwischen vier Fingern fassen kann, läßt es damit noch etwas kochen; nun setzt man den Kessel hin, damit es sich setzen könne; sodann klärt man es behutsam ab, läßt es wieder ins Kochen kommen, und braucht es zu Thee und Kaffee.

42. Mandelmilch.

Nimm 2 Loth abgezogene Mandeln, stoße sie im Mörser nebst einem Stück feinen Zucker; dann rühre sie mit etwas Wasser so lange, bis sie keine Milch mehr von sich geben; hernach gieße es durch ein Haarsieb in ein Bierglas: ½ Bierglas Mandelmilch und eben so viel Wasser; es muß aber jedesmal frisch gemacht und getrunken werden.

43. Molken recht klar zu machen.

Zu $\frac{1}{2}$ Maß Milch von Kühen, die im Grase gegangen, nimmt man 1 Theelöffel voll Cremortartari. Wenn die Milch in vollem Kochen ist, wird der Cremortartari hineingeschüttet, und dann durch ein Haarsieb gegossen. Will man sie klar haben, so quirlet man von 2 Eiern das Weiße zu Schnee, rührt es dazu, läßt es damit noch einmal aufkochen, und gießt es durch das Haarsieb.

44. Kirschwasser für Kranke.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund gebackene Kirschen nebst den Kernen, gieß ein knappes Maß Wasser darauf, thue von einer Citrone die Schale und ein Stück ganzen Zimmt dazu, laß es eine Stunde kochen, und gieß es hernach durch ein Haarsieb. Es ist ein sehr guter Trank für Kranke.

45. Ein Getränk von Hagebutten.

Man läßt 2 Hände voll rein ausgepukte Hagebutten in 2 Maß kochendem Wasser ein paar Stunden an einem warmen Orte ziehen, klärt dann das Wasser ab, drückt den Saft von einer halben Citrone dazu und versüßt es mit Zucker.

46. Mummentrank für Kranke.

$\frac{1}{2}$ Maß doppelte Mumme gekocht und mit einem Eidotter abgequirlet, alle Morgen statt anderer Getränke getrunken, ist sehr gut für die Brust.

47. Gerstenwasser.

Es wird eine Hand voll gute Gerste verlesen, und recht rein gewaschen, dazu ein Stück ganzer Zimmt, von einer Citrone die Schale und etliche Stücken Zucker gethan, 1 Maß Brunnenwasser darauf gegossen und eine Stunde gekocht; hernach durchgegossen und kalt getrunken.

48. Graupenschleim.

Es wird eine Hand voll Gerstengraupen verlesen und gleich in den Topf gethan, nebst einem Stück ganzen Zimmt, einer Citronenschale und etlichen Stücken Zucker. Man läßt dies mit 1 Maß Brunnenwasser eine Stunde kochen, gießt

es hernach durch, und setzt es in den Keller, bis es kalt ist; dann gießt man allemal so viel davon durch, als man trinken will.

49. Melissenthee.

Alle Morgen so viel grüne Melisse, als man zwischen vier Fingern fassen kann, rein abgewaschen, in eine Theekanne gethan und kochendes Wasser darauf gegossen, den Thee auf Kohlen gesetzt, ein wenig ziehen lassen, und ihn mit Zucker, auch, wenn man will, mit ein wenig Ziegenmilch getrunken, ist für die Brust sehr gut.

50. Ein sehr angenehmer und gesunder Kräuterthee.

Man sammle folgende Kräuter, wenn sie noch recht jung sind: Erdbeerenblätter und Blüthen, Weischen- und Marienblumen, Brombeerenblätter, Schlehenblüthenknoſpen, Kelche von Schlüsselblumen, Himbeerblätter und Blüthen, Ehrenpreis, Melisse und Schafgarbe; man trockne sie an der Luft im Schatten, menge sie unter einander und hebe sie an einem trockenen Orte zum Gebrauch auf.

51. Vaterländischer vortrefflicher Thee.

In den Monaten März bis Mai und bei trockener Witterung sammle man die zartesten und reinlichsten Blätter und Blüthen von Erdbeeren, die auf Bergen wachsen, und trockne sie dann auf Brettern an der Luft, aber nicht in der Sonne. Will man ihnen die Gestalt des ausländischen Thees geben; so kneipe man die Stielchen ab, trockne die Blätter auf blechernen Platten auf dem Ofen, reibe sie während dem Trocknen zwischen den Händen und lasse sie so erkalten. Der nachherige Extract von diesen Blättern ist grünlich und der Geschmack eben so angenehm und gewürzhalt, als der des chinesischen Thees. Von den feinsten Himbeerblätterchen kann man auf diese Art ebenfalls einen schönen Thee zubereiten.

52. Isländisches Moos.

Von diesem Moose, welches man in den Apotheken bekommt, läßt man alle Morgen 1 Loth in $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, nebst etlichen gestoßenen Zimtblumen so lange kochen, bis es zu 3 Tassen eingekocht ist. Es muß 3 Stunden

kochen. Dies statt Thee mit Zucker getrunken, ist ein vor-
treffliches Mittel für Brustkranke. Will man des Morgens
deshalb nicht so früh aufstehen, so kann man es des Abends
kochen und am andern Morgen bloß warm machen; auch
kann man statt des Wassers, Milch von Kühen, die im
Grase gegangen, nehmen.

53. Ein sehr nährenden Trank von Salepwurzel.

Man thut 1 Löffel voll fein gestoßene Salep in ein
Trinkglas, gießt unter geschwindem Umrühren warmes Was-
ser darauf und thut sodann etwas Wein und gestoßenen
Zucker dazu. Dieser Trank ist sehr ernährend und gesund,
besonders wenn man ihn des Abends genießt. Man hat
Beispiele, daß Menschen, die Anfaß zur Schwindsucht hat-
ten, durch anhaltenden Gebrauch desselben vollkommen ge-
sund geworden sind.

54. Ein Kräutersaft für Brustkranke.

$\frac{1}{2}$ Pfund mageres Kalbfleisch wird in Stücke geschnit-
ten und nebst 6 lebendigen Krebsen gestoßen; eine Hand
voll Kerbel, eine Hand voll Ehrenpreis, eben so viel Hüf-
lattig, 1 Loth Süßholz hinzugethan, und Alles mit einem
knappen Maß Stußwasser in einem Topfe, den man gut
zudeckt und zuklebt, auf Kohlenfeuer so lange gekocht, bis
es auf drei Tassen eingekocht ist, dann durch ein Läßpchen
gerungen, und des Morgens nüchtern getrunken. Dieser
Kräutersaft muß alle Morgen frisch gekocht werden, und da
der Kranke ihn so früh trinken muß, so muß man allemal
das Kalbfleisch und die Krebse den Tag vorher kaufen, und
am andern Morgen schon um 4 Uhr Alles aufsetzen. Das
Kalbfleisch muß recht frisch sein, weil dieser Saft, der sehr
heilsam ist, sonst dem Kranken leicht zuwider werden kann.

55. Ein schönes Getränk beim Faulfieber.

Man vermischt Himbeersaft mit Wasser und tröpfelt
so viel Vitriolgeist dazu, als der Kranke es sauer haben will.
Dies ist bei Faulfiebern ein herrliches Getränk, das weit über
Limonade und Essigtrank geht.

56. Ein anderes erquickendes und durststillendes Ge- tränk für Fieberkranke.

Man schält von 2 saftigen Citronen die gelbe und dann

auch die weiße Schale ab; zerschneidet sie und macht die Kerne heraus, stößt das Citronenfleisch im Mörser, gießt 1 Maß Gerstenwasser (s. Nr. 47.) darauf, thut die gelbe Citronenschale, recht fein geschnitten, 4 Loth mit Zucker zubereiteten Maulbeeren- oder Himbeeren-saft, 4 Loth geröstetes grobes Brot und 16 Loth Rheinwein dazu und hebt es zum Gebrauch auf.

57. Salbeytrank.

Man nimmt einen guten Theil grüne Salbey, wäscht sie rein, kocht sie in einem Kessel mit Wasser, bis sie recht braun ist; dann gießt man es durch ein Haarsieb, und füllt es, wenn es kalt ist, auf eine Glasbouteille. Wenn man davon Gebrauch machen will, thut man in eine Tasse einen Theelöffel voll Syrup capillaire, und gießt von diesem Trank die Tasse voll, rührt es wohl unter einander, und trinkt alle 4 Stunden eine Tasse. Es ist dieses ein gutes Mittel für Schwindfüchtige.

58. China recht klar zu kochen.

Man nimmt 4 Loth recht gutes Chinapulver, thut es in eine weiße Selterbouteille, dazu ein Stückchen Zimmt und von einer Citrone die Schale auf etlichen Stücken feinen Zucker abgerieben, gießt dann die Bouteille voll kochendes Wasser, setzt sie in einen Kessel, worin schon kochendes Wasser ist, und läßt sie darin eine Stunde kochen. Nun setzt man eine Tute von Löschpapier in einen Filtrirtrichter, schütelt die China in der Bouteille recht um, und gießt sie nach und nach in den Trichter, damit sie recht langsam durchlaufe, alsdann wird sie so klar wie Wein. Es ist aber ein kostbares Mittel; will man daher gute Wirkung davon haben, und es soll nicht zu viel kosten, so nimmt man nur 2 Loth China und kocht sie eben so, filtrirt sie aber nicht.

59. Johannisbeeren-Wein.

Man nimmt gute reife Johannisbeeren, säubert sie von den Stielen, und drückt sie, in Ermangelung einer Presse oder Kelter, durch einen Beutel von starker Leinwand aus. Hiernächst wird der Saft gemessen und eben so viel reines Brünnenwasser hinzugethan. Auf jede Kanne dieser, halb aus Saft, halb aus Wasser bestehenden Masse, kommt 1½ Pfd.

Getränke.

2

Meliszucker, wenn man den Wein einige Jahre gut erhalten will; will man ihn aber im ersten Jahre verbrauchen, so ist auch wohl $\frac{1}{2}$ Pfd. bis 1 Pfd. zu jeder Kanne genug. Diese Masse muß in ein wohl gereinigtes und mit einer Muskatennuß ausgebranntes Fäßchen gethan, und zu gleicher Zeit der in Stücke zerschlagene Zucker hinzugegethan werden. Wenn das Fäßchen nun voll ist, so bringt man es in den Keller auf ein Lager zum Stilleliegen. Nach einigen Stunden oder des andern Tages fängt der Wein an zu gähren, und wenn die Gährung aufgehört hat, so füllt man das Fäßchen mit einigen zurückbehaltenen Bouteillen Saft wieder voll, und verwahret es mit einem Spunde, doch so, daß er nicht ganz fest ist, sondern noch etwas Luft hat, und daß man das Rauschen nicht mehr hört; dieser Wein bleibt bis zum Februar auf dem Fasse liegen, zu welcher Zeit er dann auf Bouteillen gefüllt wird.

Bei dem Abziehen hat man folgende Regeln genau zu beobachten: 1) Dieser Wein darf nicht durch die gewöhnlichen Hähne, sondern muß durch eine Federspule abgezapft werden. 2) Man hüte sich, das Faß zu tief anzubohren, damit nicht das geringste Trübe auf die Bouteillen kommt, weshalb man am besten thut, wenn man das Faß anfangs in der Mitte, und nachdem der Wein abgelassen und noch helle ist, einige Zolle tiefer anbohret, und so von Zeit zu Zeit fortfährt, bis der Wein anfängt trübe zu werden. 3) Die Bouteillen müssen wohl gereinigt und Tags vorher, ehe man den Wein abzieht, mit Franzbranntwein ausgepült, dann umgestürzt werden, damit nichts vom Brantwein zurückbleibt. 4) Ist der Wein abgezogen, so darf man die Bouteillen noch nicht ganz zupropsen, sonst zerspringen sie augenblicklich. 5) Will man den Wein auf Bouteillen aufbewahren, so muß man ihn sorgfältig vor Frost sichern und im Keller auf einen trocknen Ort setzen. 6) Wenn man davon noch Borrath hat, wenn die Johannisbeeren das andere Jahr in der Blüthe stehen, so muß man die Bouteillen etwas lüften, weil der Wein um diese Zeit zu arbeiten pflegt. 7) Ueberhaupt aber dürfen die Bouteillen nicht voller, als bis an den Hals sein. Noch sicherer wird man mit Aufbewahrung dieses Weines zu Werke gehen, wenn man ihn, nachdem er vom Fasse abgezogen, dann noch filtrirt, um alle Unreinigkeiten davon abzusondern.

60. Johannisbeerenwein, noch auf andere Art.

Nimm $1\frac{1}{2}$ berliner Scheffel reife abgepflückte Johannisbeeren, erwärme sie in einem Topfe und presse den Saft dann aus; man bekommt etwa 16 Maß Saft. Diesen fülle in einen Anker; löse 20 Pfd. Zucker in lauwarmem Wasser auf, schütte diesen nebst etwas Wein- oder Bierhefen zu dem Saft, und fülle das Faß mit lauwarmem Wasser beinahe voll; stelle es in den Keller auf ein Lager, laß das Spundloch offen, so kommt es bald in Gährung. Nach 8 Tagen oder wenn die Gährung geendigt, verstopfe es leicht. Von 8 Tagen zu 8 Tagen fülle das Faß mit reinem Wasser nach, damit es stets voll bleibe. Im Februar pflegt der Wein gut zu sein; dann fülle ihn auf Boutellen. Die Hefen geben einen Brantwein, der dem Rum nichts nachgibt. Auf diese Art kann man auch aus Kirschen und Himbeeren einen angenehmen Wein machen. Wenn man will, kann man auch etwas Zimmt und Nelken dazu thun.

61. Johannisbeeren-Wasser.

Man preßt die frischen Beeren in Wasser, wobei man jedesmal 1 Maß Wasser auf 1 Pfd. Beeren rechnet, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker hinzu und rührt Alles wohl um. Wenn der Zucker sich ganz aufgelöst hat, läßt man das Wasser durch einen Filtrirbeutel laufen und verwahrt es an einem kühlen Orte. Auf eben diese Art kann man auch Wasser von frischen Erdbeeren, Himbeeren und sauren Kirschen machen. Solche Fruchtwasser sind an heißen Sommertagen ein wahrer Labetrant; sie halten sich aber nicht lange, daher man niemals mehr machen muß, als man binnen 24 Stunden verbrauchen will.

62. Johannisbeeren-Limonade.

Presse den Saft von recht reifen rothen Beeren durch ein Tuch. Nimm auf jedes Pfund Saft $1\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Zucker; thue beides in eine Bouteille, doch nicht ganz voll, und setze sie gut gepfropft an die Sonne. Schüttele den Saft aber täglich einige Mal um. Er kann den ganzen Sommer so destilliren und mit Wasser, statt Limonade, so wie in Krankheiten mit Nutzen gebraucht werden.

63. Johannisbeeren = Zulepp zu machen.

Man nimmt 7 Pfd. rothe abgepflückte Beeren, 2 Pfd. Glaskirschen ohne Kerne, oder auch andere saure Kirschen und 1 Pfd. Himbbeeren, zerquetscht sie und läßt sie 24 bis 30 Stunden in einem irdenen Gefäße im Keller stehen; reibt sodann Alles gelinde durch ein Haarsieb in eine porzellanene Schüssel, worein 2 Pfd. feingeriebener Zucker gethan worden ist. Wenn aller Saft so weit fertig ist, so läßt man ihn in einem messingenen oder verzinnnten Kessel eine Viertelstunde lang kochen. Während der Zeit wird er fleißig abgeschäumt, und wenn er zuletzt erkaltet ist, in Boutheillen aufbewahrt.

64. Kirschwasser.

Hierzu nimm von der schwarzen wilden Kirsche, zerquetsche sie in einem Fasse und laß sie darin, ohne Wasser hinzu zu thun, gähren. Sie müssen aber bedeckt und zuweilen umgerührt werden. Die Gährung ist gewöhnlich in 2 oder 3 Wochen vollendet und wird durch die oben sichtbare Klarheit angezeigt. Hiernächst bringe es auf die Blase, rühre es noch einmal darin um, und ziehe es wie gewöhnlich ab. So lange es hell und klar kommt, ist es gut. Thut man überdem die gestoßenen Kerne dazu, so wird der Geschmack erhöht. Will man getrocknete Kirschen dazu brauchen, so muß man sie zuvor in heißem Wasser brühen.

65. Kirschen = Essenz.

Reibe eine beliebige Menge saure Kirschen durch einen irdenen Durchschlag mit einer hölzernen Kelle, so daß die Kerne zurückbleiben, welche man hernach in einem steinernen Mörser nebst einigen bittern Mandeln oder Pfirsichkernen so klein als möglich stoßen muß. Mische Alles wohl unter einander und laß es so 2 Tage an einem kühlen Orte stehen. Sodann presse den Saft aus, und laß ihn einen Tag ruhig stehen. Hernach gieße ihn durch ein wollenes Tuch, damit der Schleim zurückbleibe. Zu 2 Pfd. Saft thue nun 1 Pfd. Zucker und laß ihn einmal aufkochen, schäume ihn ab, gieße ihn durch ein Tuch, und wenn er erkaltet ist, fülle ihn auf Boutheillen, und setze sie an einen kühlen Ort. Des angenehmen Geschmacks wegen kann man etwas gestoßene Mel-

fen und Zimmt mit in den Kessel thun. Von dieser Essenz kann man in der Geschwindigkeit schönen Kirschwein machen, wenn man nur einige Löffel voll davon unter eine Bouteille Wein gießt. Himbeerenessenz wird auf diese Art gemacht, nur daß die Kerne nicht gestoßen, und die Mandeln oder Pfirsichkerne weggelassen werden.

66. Quittenwein zu machen.

Reibe Quitten sammt der Schale bis auf das Kernhaus, presse Alles durch ein leinenes Tuch in eine irdene Schüssel und setze sie wohl zugedeckt 2 oder 3 Tage in den Keller. Hiernächst kochte den Saft nebst Zucker nach Belieben und wohl zugedeckt eine halbe Stunde, dann laß ihn erkalten und fülle ihn auf eine Bouteille. Obenauf gieß ein wenig Mandelöl, pfropfe sie fest und setze sie in den Keller. Laß ihn ein Jahr hindurch liegen, dann schmeckt er schön. Bleibt er 2 oder 3 Jahre liegen, so wird er noch besser.

67. Champagnerwein aus Birkenensaft zu machen.

Man rikt oder bohrt die Birkenbäume im Frühlinge an, und sammelt den herausquellenden Saft in gläsernen Flaschen auf. Nimm von diesem Saft 48 Pfd. und 8 Pfd. Zucker, laß beides zusammen in einem Kessel den vierten Theil einkochen, schäume es wohl ab und setze es durch ein Tuch in das Fäßchen, worin es bleiben soll. Wenn der Saft darin abgekühlt ist, so thue 3 — 4 Löffel voll frischer warmer Hefen und 4 Maß alten Franzwein dazu. Das Fäßchen darf aber nicht voll werden. Thue ferner 9 Citronen in dünne Scheiben geschnitten hinzu, und laß es gähren. Wenn es abgezohren hat, so verspunde es wohl, damit es sich setze. Hat das Fäßchen nun auf diese Art einen Monat im Keller gelegen, so fülle das Getränk auf Flaschen, pfropfe und verpiche sie, wie gewöhnlich; laß aber an jeder Flasche etwas fehlen, damit sie hernach nicht zerspringen. Dies Getränk kommt dem Champagner in Allem so nahe, daß, wie die Erfahrung gelehrt hat, sogar Kenner dasselbe echtem Champagnerwein vorgezogen haben. Das Vorzüglichste, was dabei beobachtet werden muß, ist, daß das Getränk nicht eher vom Fasse abgezogen wird, bis alles Trübe

darin sich zu Boden gesetzt hat; denn nur ein Bodensatz in der Flasche würde ein gekünsteltes Getränk verrathen.

68. Burgunderwein zum Frühstück.

Thue den Wein in eine Kasserolle nebst Zucker, Zimmt, einigen Nelken, und einer Citronschale, laß ihn so lange stark kochen, bis er von selbst brennt, wie Branntwein. Sollte er dies aber nicht thun, so zünde ihn mit einem brennenden Papier an; hört er dann auf zu brennen, so ist er gut und nun gieß ihn in eine Kanne.

69. Katafia zu machen.

Stoße 20 Loth Kirschen sammt den Kernen klein, ferner 2 Loth Pfirsichenkerne, 1 Loth Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken und 1 Pfd. Zucker; thue dann Alles in eine Schüssel, gieße $1\frac{1}{2}$ Maß guten Branntwein und 1 Maß guten Wein dazu, und rühre Alles 3 Stunden hindurch unter einander. Hieraächst laß es einige Mal durch den Beutel laufen, bis es klar wird. Man kann auch wohl etwas Ambra und Moschus darunter nehmen.

70. Rosoli schnell zu machen.

Will man z. B. Rosoli von Anis machen, so thut man zu gestoßenem Anis ein paar Messerspitzen voll gestoßenen rothen Weinslein, thut beides in Löschpapier, gießt Branntwein darauf, und läßt denselben durchlaufen. Auf ähnliche Art macht man Rosoli von Citronen, Pomeranzen, Schokolade u. s. w. Es kommt bloß auf den Zusatz des Weinsleins an.

71. Kristoflet zu machen.

Zu einem Maß dieses Getränks nimm Zimmt, Nelken, Kardemomen und Kubeben, von jedem 1 Quentchen und gröblich gestoßen. Laß das Gewürz nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenem Zucker in $\frac{1}{2}$ Maß rothen Wein wohl zugebedeckt kochen und dann bedeckt erkalten. Filtrire es hernach durch ein Tuch, gieße $\frac{1}{2}$ Maß Franzbranntwein dazu und fülle es auf eine Boutheille.

72. Eau divine.

Laß $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in $1\frac{1}{2}$ Maß frischen Wasser schmelzen, schütte $\frac{1}{8}$ Rosel Pomeranzenblüthwasser dazu und fil-

treire es, wenn der Zucker geschmolzen ist, durch ein Löschpapier. Hierauf gieße 1 Maß Weingeist oder auch Franzbranntwein dazu, fülle es sogleich in kleine Bouteillen und verpfropfe sie. Je länger es hernach steht, desto schöner wird es an Geschmack.

73. Pomeranzenblüthwasser geschwind zu machen.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Blüthen in ein Gefäß, thue dazu 20 Loth gestoßenen Zucker und 2 Maß Wasser, laß es 4 bis 5 Stunden stehen, so ist es gut. Nimm sodann 2 oder 3 Löffel voll unter 1 Maß Brunnenwasser, wenn es ein angenehmer Trank für Kranke sein soll.

74. Pomeranzenaquavit.

Nimm von $\frac{1}{2}$ Pfunde frischer oder trockner Pomeranzenschalen das Außere (das Weiße schneide sorgfältig weg), gieße $\frac{1}{2}$ Maß ordinären Branntwein darauf und laß ihn in einer gläsernen Flasche auf dem Ofen in Sand gesetzt oder in der Sonne 14 Tage desilliren; schüttele ihn täglich einmal um; kläre ihn hernach ab und versüße ihn mit Zucker.

75. Züricher Ruchwasser.

Man nimmt zu einem Maß guten Branntwein 40 bis 50 Stück Nüsse, wenn sie noch in ihrer Milch sind, das ist ungefähr zu Anfang des Augusts, trocknet sie ab und stößt sie im Mörser, thut sie in eine Flasche, gießt den Branntwein darauf, stellt sie auf 6 Wochen an einen schattigen Ort und schüttelt sie fleißig um. Hernach filtrirt man den Branntwein ab, thut 1 Pfd. gestoßenen Zucker dazu und läßt ihn noch 14 Tage stehen. Zuletzt filtrirt man ihn durch Löschpapier und vermischt ihn mit Gewürze.

76. Ordinärem Branntwein den übeln Geruch und Geschmack zu benehmen.

Thue zu Pulver gestoßene Kohlen in denselben und schüttele ihn damit stark durch einander; laß ihn hernach sich setzen und seihe ihn durch ein Tuch ab. Er hat alsdann mit dem übeln Geruch und Geschmack auch zugleich die gelbliche Farbe verloren. Thut man mit dem Kohlenpulver zugleich etwas Honig hinein, so wird ein angenehmer Liqueur daraus.

77. Ordinären Branntwein sogleich zu verbessern.

Nimm ein Stück Zucker und reibe von einer Citrone die gelbe Schale ab; schabe aber von Zeit zu Zeit das Gelbe wieder vom Zucker mit einem Messer ab; thue dieses Abgeschabte in den Branntwein; so verbessert sich augenblicklich Geruch, Geschmack und Farbe.

78. Brombeeren = Extrakt.

Man drückt reife Brombeeren durch ein starkes leinenes Tuch aus, stößt und siebt Zucker — auf 1 Pfd. Saft etwa $\frac{1}{2}$ Pfund gerechnet — und rührt ihn unter den Saft, nachher füllt man ihn auf Bouteillen, die einen engen Hals haben und nur etwas mehr als 1 berl. Maß in sich halten; läßt sie oben offen und steckt nur eine papierne Tüte in Gestalt eines Trichters hinein. So setzt man sie auf 14 Tage in die Sonne, dann wird der Saft zu brausen anfangen und die Tüte ausstoßen. Wenn er recht klar ist, klärt man ihn ab in andere Flaschen, pfropft sie mit dergleichen Tüten zu, läßt ihn noch einige Tage in der Sonne stehen, dann pfropft man die Bouteillen zu und setzt sie in den Keller. Mit Wasser vermischt ist dies ein erfrischendes Getränk.

79. Berberisbeeren = Saft.

Der Berberisstrauch oder Sauerdorn trägt kleine, rothe, länglichrunde und saftige Beeren mit Kernen, welche zu Ende des Octobers oder Anfang des Novembers völlig reif sind. Man zerdrückt die Beeren mittelst einer hölzernen Presse, preßt den Saft durch Leinwand, läßt ihn sich setzen, klärt ihn nachher ab und verwahrt ihn in Bouteillen im Keller, wo er sich viele Jahre gut hält. Dieser Saft ersetzt die Stelle des Citronensaftes völlig, er ist von gleich angenehmem Geschmack und man kann ihn nicht nur zu Punsch gebrauchen, sondern auch zu allen Getränken, wozu man sich des Citronensaftes sonst bedient.

80. Guten Essig zu machen.

Nimm 4 Mehen oder $\frac{1}{2}$ berl. Schffl. geschrotene Gerste und 2 Mehen Malz in ein dazu schickliches Gefäß, mische beides unter einander, gieße dann $1\frac{1}{2}$ Eimer laulichwarmes Wasser darauf, rühre es wohl um und bedecke es, damit es

warm bleibe. Nach einigen Stunden gieße $2\frac{1}{2}$ Eimer kochendes Wasser dazu, rühre Alles gut unter einander und laß es etwa 16 Stunden zugedeckt stehen. Hiernach gieße die Brühe ab und in ein anderes Gefäß, den Saß drücke wohl aus, thue $\frac{1}{2}$ Maß gute Hefe dazu, und laß es nun mit einem Tuche bedeckt 14 Tage lang hinter einem warmen Ofen ruhig stehen. Nach dieser Zeit siehe zu, ob der Geschmack des Essigs scharf genug sei. Wäre er es nicht, so laß ihn noch einen oder ein paar Tage stehen, dann kläre ihn gehörig ab.

81. Rosenwasser selbst zu machen.

Wenn man viele Rosen in seinem Garten hat, so kann man sich sehr leicht auf folgende Weise gutes Rosenwasser machen. Man nimmt eine irdene Schüssel, breitet ein Tuch darüber und legt auf dasselbe einen guten Theil verlesener schöner Rosenblätter. Sodann verdeckt man sie mit einem wohlpassenden Tortenpfannendeckel, der am Rande mit einer Wand versehen ist und fest einschließt. Nun überlege den Deckel mit glühenden Kohlen und unterhalte die Hitze, bis die Blätter trocken sind. Auf diese Art brennt sich der echte Saft aus den Blättern heraus und tröpfelt durch das Tuch in die Schüssel. Sind die Blätter trocken, so nimmt man das Tuch ab, reinigt es von den getrockneten Blättern, leert das Wasser aus in ein fest zu verstopfendes Gefäß und fährt so mit frischen Blättern fort.

82. Schokolade gut zu machen.

Reibe $\frac{1}{2}$ Pfd. Schokolade, thue sie in ein Maß gute Milch, setze beides zusammen auf's Feuer, quirle es beständig bis es kocht, und die Schokolade ganz zerkoht ist. Zuletzt rühre sie mit vier Eidottern ab. Statt der Milch kann man auch Wein nehmen und eben so damit verfahren. Wenn man sie aber bloß in Wasser kocht, so läßt man die Eidotter weg.

83. Contentement zu machen.

Stoße 10 Loth abgezogene Mandeln im Mörser klein, thue sie in 1 Maß kochende Milch, laß sie darin kochen und siehe es hernach ab; thue dann Citronenschale, Zimmt und Zucker dazu und laß es wieder kochen, bis der Geschmack

aus dem Gewürz ist. Zuletzt quire die Milch mit 4 Eidottern ab und trage sie in einer Kaffeekanne auf.

84. Das Gerinnen oder Sauerwerden der Milch zu verhindern.

Die Bestandtheile der Milch sind: Wasser, Butter oder Fett, Käse und Milchezucker. Vom letztern ist das Sauerwerden der Milch herzuleiten. In warmer Luft geräth derselbe leicht in Gährung und daher kommt es, daß die Milch, besonders bei warmer Gewitterluft, oft beim Kochen gerinnt. Dies wird aber verhindert, wenn man in die Milch, ehe man sie zum Feuer bringt, etwas gereinigte Pottasche thut. In 1 Maß Milch nimmt man etwa so viel Pottasche als eine Erbse groß. Man kann sich dieses Mittels auch bei Reiz oder andern Gemüsen von Milch bedienen und darf nicht besorgt sein, daß die Milch von ihrer Güte etwas verliert. Die Pottasche schadet weder dem Milchgeschmacke, noch der Gesundheit.

85. Champagner-Punsch.

Hierzu nimmt man 2 Bouteillen Champagner, 2 Bouteillen guten, aber nicht alten Rheinwein, den Saft von 6 Citronen und 2 Apfelsinen, von letztern die Schale auf 2 Pfd. Zucker abgerieben. Alles dieses läßt man durch ein reines Tuch in die Punschschale laufen und gießt $\frac{1}{2}$ Boutelle Maraskin dazu.

86. Warmer Punsch.

Auf eine Terrine von 6 Quart nimmt man 12 Citronen, drückt den Saft davon durch ein Haarsieb; von 2 Apfelsinen reibt man die Schale auf Zucker ab und thut sie, nebst ihrem Saft, auch in das Haarsieb. Auf dieses gießt man 1 Boutelle guten Rheinwein, 4 Boutellen kochendes Wasser und 1 Boutelle Samaiska-Kum, versüßt ihn mit 2 Pfd. Zucker, rührt Alles gehörig um, damit der Zucker schmelze, deckt die Terrine zu, und läßt den Punsch eine Viertelstunde auf einem heißen Ofen, oder gelindem Kohlenfeuer stehen, ehe man ihn trinkt. Man kann auch, wenn er nicht süß genug wäre, noch $\frac{1}{2}$ Pfund Orangenzucker hinzusetzen; er wird dadurch auf keinen Fall verderben.

87. Bischof auf andere Art.

Von vier oder fünf Stück bitteren Pomeranzen schält man die Schale ganz fein ab, so daß nichts Weißes daran bleibt, und thut sie in eine Terrine; hierauf gießt man 6 oder 7 Bouteillen guten rothen Wein, deckt die Terrine fest zu, läßt ihn die Nacht über stehen, und wenn er getrunken werden soll, verlüßt man ihn nach Geschmack.

88. Glühwein auf andere Art.

Auf 1 Maß guten Wein nimmt man 1 Lth. in Stücke gebrochenen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken und ganz wenig Muskatennuß, röstet es mit 2 Loth gestoßenen Zucker in einem Kessel auf gelindem Feuer, bis der Zucker anfängt bräunlich zu werden. Alsdann gießt man 1 Maß Wein darauf, thut noch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu und macht es glühend heiß, läßt es aber nicht kochen, legirt es mit dem Selben von 4 Eiern und läßt es noch 10 Minuten, ohne zu kochen, am Feuer heiß werden. Hierauf gibt man es durch ein Haarsieb in eine Terrine, oder servirt es in Tassen. Während es am Feuer steht, muß es ohne Unterlaß mit einem gedrechselten Quirl stark gequirlt werden, damit es viel Schaum gibt.

89. Drangen-Zucker.

Man kocht 3 Pfd. Zucker mit 17 bis 18 Loth Drangenblüthen-Wasser so lange, bis der Zucker ganz steif und klar wird. Dann macht man kleine viereckige Kapseln von starkem Papier und gießt den Zucker hinein. Sobald er abgekühlt ist, nimmt man ihn aus den Kapseln heraus und verwahrt ihn in Zuckergläsern zum Gebrauch.

90. Maraschin zu machen.

Fünf Loth des stärksten Kirchwassers aus zerstampften Kirschkernen und Wasser destillirt, 1 Pfund frisch bereitetes Himbeerwasser und 6 Loth Drangenblüthen-Wasser werden mit einander gemengt; diesem Gemenge 26 Loth des feinsten weißen Zuckers zugesetzt, und wenn dieser sich aufgelöst hat, noch 24 Loth des reinsten Spiritus (von 80 pCt. Alkoholgehalt) zugegeben und Alles filtrirt.

91. Sillebub.

Zur Darstellung dieses Getränks bediene man sich folgender Ingredienzien: Ein Quart süße Sahne, ein halbes Quart weißen Wein, 5 Loth Zucker, den Saft von 3 Citronen, die Schale derselben vorher auf Zucker abgerieben, diesen, fein gestoßen und mit obigen Ingredienzien vermengt, schlage man dann in einem reinen Topfe mit einem Schneebesen oder Quirl zu Schaum. Dieser Schaum wird während des Schlagens in Tassen oder Gläser so lange angefüllt, bis die ganze Flüssigkeit in Schaum umgearbeitet worden.

In Ermangelung des Gefrorenen kann dieses Getränk, vorzüglich im Sommer, dafür gewählt werden.

92. Geschlagene Sahne anzufertigen.

Zu 1 Quart guter süßer Sahne nehme man 6 Loth Zucker, auf welchem vor dem Zerstoßen eine Citrone abgerieben worden, schlage dieses Gemenge in einem reinen Topfe mit einem Schneebesen oder Quirl, bis es ganz dick wird. Nun so gehörig verdicke, setze man die Masse zum Ablausen der Wässerigkeit auf ein umgekehrtes Sieb und dann auf Stückchen Pumpnickel, fülle damit Païssés oder verbrauche sie auf beliebige Art.

Ist bei dem Abnehmen der Sahne Milch mit genommen worden, so geräth das Dickwerden der Sahne nicht, daher man jenes behutsam thun muß.

93. Russischer Thee.

Man setze 1 Quart Milch auf das Feuer; sobald sie kocht, schütte man einen guten Theelöffel voll vom besten Thee hinzu und lasse diesen darin auskochen; nun durchgeseiht, mit Zucker versüßt, wieder aufs Feuer gesetzt und dann siedend heiß mit einigen Eidottern abgequirlt. Dieses Getränk wird in Tassen gegeben.

94. Zubereitung eines dem Champagner sehr ähnlichen Weines aus Obstarten, nach Vorschrift des Herrn Geheimenraths Hermbstädt in seinem Bulletin des Neuesten und Wissenswürdigen.

Um besten qualificiren sich dazu süße fastreiche Birnen.

Sie werden nebst den Schalen auf einem Reibeisen zerrieben und der davon entstandene Brei ausgepresst. Man füllt den Saft in ein dazu bestimmtes Fäßchen, bei kleinern Portionen auch bloß in eine gläserne Flasche, verwahrt die Oeffnung von beiden ganz leicht, indem man ein Stückchen Leinwand darauf deckt, und läßt nun Alles ruhig stehen.

Nach dem Zeitraume von 2 bis 3 Tagen beginnt im Saft eine sehr lebhafte Gährung, es wirft sich eine bedeutende Quantität Schaum auf seine Oberfläche und es drängt sich Hefe zur Oeffnung des Gefäßes heraus.

Wenn jene Erfolge nachlassen, welches man schon daran erkennt, daß der Schaum sich legt und Alles in Ruhe kommt, so füllt man das Fäßchen oder die Flasche mit einer andern Portion des gegohrnen Saftes vollkommen an, verschließt nun die Oeffnung so fest wie möglich und läßt das Ganze in einem kühlen Keller 4 bis 6 Wochen lang ruhig liegen.

Man bohrt hierauf 4 Zoll über dem Boden des Fasses einen Hahn ein und zieht das Fluidum, welches sich nun vollkommen geklärt hat, auf starke Weinbouteillen ab, verstopft solche sehr wohl, bindet die Stöpsel mit Draht fest und verpicht selbige.

Die Flaschen enthalten jetzt einen sehr angenehmen, kräftigen, stark moussirenden Wein, der vom echten Champagnerwein schwer zu unterscheiden ist.

Von einem berliner Scheffel guter saftreicher Birnen gewinnt man im Durchschnitt 24 berliner Quart frisch gepressten Saft, und daraus erhält man gegen 20 Quartbouteillen oder 25 Champagnerbouteillen fertigen Wein.

Bezahlt man die Meze Birnen mit 4 Gr. Courant, also den Scheffel mit 2 Thlr. 16 Gr. Cour., und rechnet man für die Bearbeitungskosten 8 Groschen, so kommt die Champagnerbouteille von jenem Wein noch nicht völlig 3 Groschen zu stehen.

Setzt man zu 3 Theilen Birnen 1 Theil zerquetschte Himbeeren und behandelt den Saft wie vorhin, so gewinnt man einen Dil de Perdry von einem überaus angenehmen und geistreichen Geschmack.

Man begreift leicht, daß Personen, die in Gegenden wohnen, wo das Obst wohlfeiler ist, als hier in Berlin, und wo man den Scheffel Birnen kaum zu 16 Gr. oder 1

Thaler in Anschlag bringen kann, diesen guten trinkbaren Wein noch viel wohlfeiler darstellen können.

Will man jenen Wein auf dem Fasse vollkommen ausgähren und solchen ein Jahr lang liegen lassen, um selbigem die mouffirende Eigenschaft zu entziehen, so geht derselbe in die Beschaffenheit eines guten trinkbaren, nicht mouffirenden Weines über, der dem jungen Graveswein an die Seite gesetzt werden kann.

95. Stachelbeerwein.

Man sammle die Stachelbeeren in ihrem völlig reifen Zustande, zerquetsche dieselben in einem hölzernen Gefäße, entweder mittelst hölzerner Stampfen, oder indem man einen mit einer Aue versehenen Mühlstein darüber hinlaufen läßt, so daß Alles in einen dünnen schleimigen Brei verwandelt wird.

Sind die Beeren zerquetscht, so lasse man den Saft 3 bis 4 Tage in einem Keller ruhig stehen, worauf derselbe ausgepreßt wird. Jedes Maß Stachelbeeren liefert ungefährl. $\frac{1}{2}$ Maß Most.

Man bringe nun diesen Most auf ein Faß, worauf weißer Wein gelegen hat, und lasse solchen, ohne das Spundloch zu verschließen, in einem Keller ruhig liegen. Der Most wird nach einigen Tagen zu gähren anfangen und die Gährung 6 bis 8 Tage fortsetzen.

Ist die Gährung beendigt, welches man daran erkennt, daß kein Zischen und Brausen in der gährenden Masse mehr wahrgenommen wird, und kein Schaum sich mehr daraus erhebt, so fülle man das Faß mit einer andern Portion gegohrnem Most an, verspunde selbiges recht fest und lasse es 5 bis 6 Wochen im Keller ruhig liegen.

Nach Verlauf von 6 Wochen ziehe man den nun abgeklärten Wein auf ein anderes Faß ab, worauf solches, wohl verspundet, nun noch 12 Wochen liegen bleibt, da dann der Wein trinkbar ist.

Bleibt hingegen dieser Wein 4 bis 5 Jahre lang auf dem Fasse liegen, wobei solcher regelmäßig aufgefüllt werden muß, so nimmt er an Geistigkeit zu und erhält einen angenehmen Geruch und Geschmack, so daß selbiger von einem Markebrunner Rheinwein kaum unterschieden werden kann.

96. Johannisbeerwein auf verschiedene Art zu machen.

Auch der Saft von Johannisbeeren liefert einen sehr trinkbaren Wein, obschon derselbe, wegen des geringeren Zuckergehaltes dieser Beeren, nicht selten eines Zusatzes von Zucker bei der Zubereitung bedarf, daher derselbe auch theurer als der Stachelbeerwein zu stehen kommt.

Man kann die Zubereitung des Johannisbeerweins auf zwiefache Weise veranstalten. Zur ersten Zubereitung werden die Beeren gesammelt, nachdem sie vollkommen reif sind; man läßt sie hierauf ausgebreitet einige Stunden lang an der Sonne liegen, worauf sie von den Kämmen abgepflückt, in einem hölzernen Geschirr zerstampft und, nachdem die Masse 24 Stunden lang an einem kühlen Orte gestanden hat, der Saft ausgepreßt wird.

Der erhaltene Saft wird nun in ein Faß mit offenem Spunde gebracht, da er denn gewöhnlich schon nach einigen Stunden in Gährung kommt, welche ein paar Tage fort-dauert.

Ist die Gährung vollendet, so wird das Faß mit einem andern Theil des Saftes vollgefüllt, dann der Spund verschlossen, und das Ganze zwei Monate lang auf dem Fasse liegen gelassen, worauf der Wein auf ein anderes Faß klar abgezogen wird, auf welchem derselbe nun noch 5 bis 6 Monate ruhig liegen bleibt.

Nach einer zweiten Methode kann der Johannisbeerwein dargestellt werden, indem man dem Saft für jedes Quart $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker zusetzt, diesen darin auflöset und die Auflösung auf ein Faß bringt, welches völlig damit angefüllt wird.

Das Faß bleibt nun bis zur anfangenden und vollendeten Gährung im Keller ruhig liegen, worauf dasselbe mit einer andern Portion des gegohrenen Saftes vollgefüllt wird, und nun, wohl verschlossen, ruhig liegen bleibt.

In diesem Zustande kann der nun gebildete Wein 6 Monate lang liegen bleiben, worauf selbiger auf ein anderes Faß oder auch auf Bouteillen klar abgezogen werden muß. Auch dieser Wein gewährt ein sehr angenehmes Getränk, welches dem guten Franzwein gleichgesetzt werden kann.

Nach einer dritten Verfahrensart läßt sich ein dem Maderawein ähnliches Getränk darstellen, wenn man gleiche

Theile Saft von Stachelbeeren und von Johannisbeeren zusammenmengt, für jedes Quart Saft $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker darin auflöst, nun den gemengten Saft gemeinschaftlich ausgähren läßt, und hierauf, nachdem der geklärte Wein auf ein anderes Faß abgezogen worden ist, für jede 8 Quart 1 Quart Franzbranntwein zusetzt, dann aber das Ganze auf einem fest verspundeten Fasse 5 bis 6 Monate im Keller ruhig liegen läßt, worauf der Wein auf Bouteillen abgezogen werden kann.

97. Verfertigung eines dem ungarischen ähnlichen Weines.

Man lasse 24 Pfund große, von ihren Stengeln befreite Rosinen und 6 Pfund Korinthen, am besten in einem feineren Mörser, so zerquetschen, daß eine klebrige breiartige Masse daraus entsteht. Man fülle sie in ein Eimerfaß, worauf Wein gelegen hat, bringe 24 Pfd. Farinzucker nebst 6 Pfd. guten Syrup hinzu, und fülle nun den übrigen Raum so weit mit einem jungen weißen Wein, z. B. Stachelbeerwein, an, daß das Faß völlig voll wird.

Man rühre nun Alles wohl unter einander und lasse das Faß an einem mäßig warmen Orte, dessen Temperatur jedoch 18 Grad Reaumur nicht übersteigt, einige Tage lang liegen, da denn die Masse in Gährung gerathen und einige Tage darin fortbauern wird.

Findet gar kein Aufbrausen mehr statt, so wird der leer gewordene Raum des Fasses aufs Neue mit Wein ausgefüllt, die Spundöffnung nun recht wohl verschlossen und das Faß in einem kühlen Keller ein paar Monate oder überhaupt so lange liegen gelassen, bis der darin enthaltene Wein sich vollkommen geklärt hat.

Jener Wein wird nun auf Bouteillen abgezogen und stehend aufbewahrt. Derselbe nimmt mit den Jahren an innerer Güte immer zu, so daß er von einem guten Niederungarwein nicht leicht unterschieden werden kann.

98. Apfelwein oder Cider.

Alle Aepfel ohne Unterschied, ja selbst die wilden oder Kernäpfel, sind tauglich, um aus ihrem Saft einen guten trinkbaren Wein bereiten zu können. Indessen ist es eine ausgemachte Erfahrung, daß allemal der Wein um so besser und geistreicher ausfällt, je feiner, reifer und zucker-

reicher die Aepfel waren, aus denen man den Saft gewonnen.

Um die Fabrikation des Aepfelweins zu veranstalten, werden die Aepfel gehörig zerquetscht, dann der Brei ausgepreßt und der Saft auf Fässer gefüllt, worauf vorher ein guter Wein gelegen hat. Der Saft kommt ohne weitern Zusatz bald in Gährung, welche einige Tage fort dauert. Nach beendigter Gährung werden die Fässer mit einer andern Portion gegohrnen Aepfelmost vollgefüllt, wohl verspundet und nun 5 bis 6 Monate in einem Keller ruhig liegen gelassen, worauf der Wein, nachdem er sich vollkommen geklärt hat, auf andere Fässer abgezogen wird.

Bedient man sich statt der bloßen Aepfel drei Theile Aepfel und eines Theiles gelber sogenannter Hundepflaumen, noch besser der doppelten Mirabellen, oder auch drei Theile Aepfel und zwei Theile Mirabellen, so gewinnt man einen noch geistreichern und feinem Wein.

Eben so können den Aepfeln vor dem Zerquetschen ein oder zwei Theile Nispeln oder auch reife Schlehen zugesetzt werden, welche man sammt den Kernen zerquetscht. In selbst ein Zusatz von Erdbeeren oder Himbeeren ist sehr geschickt, den Geschmack und die Annehmlichkeit des Weins in hohem Grade zu begünstigen.

Ist der Wein auf dem Fasse gut ausgegohren, so muß solcher klar auf ein anderes Faß abgezogen werden, auf welchem derselbe nun einige Monate liegen bleibt, bis er dadurch seine Vollkommenheit erreicht hat.

Auch gefrorene Aepfel können angewendet werden, um aus ihrem Saft Wein zu verfertigen, und derselbe ist noch geistiger, als der aus dem Saft der ungefrorenen Aepfel.

Die Birnen aller Art, auf gleiche Weise behandelt, geben einen noch geistreichern Wein als die Aepfel; die süßern einen geistreichern Wein als die weniger süßen.

Die Abgänge, welche nach dem Auspressen aller jener Obst- und Beerenfrüchte übrig bleiben, können noch auf Essig, sowie auf Branntwein verarbeitet werden.

99. Kalte Schale von Aepfelsinen.

Man nimmt 4 Aepfelsinen, schält 3 davon sauber ab und schneidet sie, nachdem man sie von der weißen Haut

Getränke.

3

befreit hat, in Scheiben. Die Kerne werden alle herausgenommen. Die Scheiben legt man nun in einen porzellanen Napf und gießt 2 Löffel voll Urak darauf. Die 4te Apfelsine wird auf Zucker abgerieben, eben so eine gute Citrone. Das Abgeriebene schabt man auf die Scheiben und drückt zuletzt die Citrone mit der Apfelsine auch darauf. Dann kocht man $\frac{1}{2}$ Quart rothen Wein und $\frac{1}{2}$ Quart Wasser mit Zucker und Zimmt ab, läßt es kalt werden, und gießt es dann auf die Apfelsinenscheiben. Beim Anrichten kann man kleine Biscuits dazu geben.

100. Mandeltrank.

Es werden 4 Loth süße und 6 Loth bittere, abgebrühte und abgehäutete Mandeln mit 2 Loth Zucker, 1 Quentchen guten Thee, einer Messerspitze voll Zimmt, etwas feingeschnittener Citronenschale, einigen Drangeblüthen, in einem Mörser klein gestoßen und in einen Brei verwandelt, der nun in einen Topf gethan, in demselben mit 1 Quart guter abgekochter Milch, unter stetem Umrühren einmal aufgekocht, durch ein Haarsieb gegossen und, mit 1 oder 2 Eidottern abgequirlt, gegossen werden kann.

Dieses ist ein stärkendes Getränk und dessen Gebrauch besonders bei schneidendem Wasser sehr zu empfehlen.

101. Chocolate anzufertigen.

In einer Kaffeetrommel werden 1 Pfd. Cacaobohnen bis zur Trockenheit gebrannt, nun vom Feuer genommen, in einem nebst dessen Keule erwärmten Mörser mit den Schalen so lange gestoßen, bis sie fließend werden, dann mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt und $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Nelken vermischt, mit diesen Species zusammen so fein als möglich gerieben, alsdann von dieser Masse ganze und halbe Viertel abgewogen, diese Partien in eine Form gedrückt, die zur Erhaltung des Glanzes, gefüllt, auf den Tisch aufgeschlagen werden müssen.

Anmerk. Je länger und feiner die Ingredienzien in dem zwar allerdings erwärmten, aber keineswegs bis zum Anbrennen der Cacaobohnen erhitzten Mörser gerieben werden, desto schöner geräth die Chocolate.

102. Eine andere Art Chokolade.

Der Cacao wird, wie der nach Vorschrift Nr. 101. gebrannt und mit Zucker versetzt, alsdann mit $\frac{1}{2}$ Loth gestoßener Vanille vermischt, mit der Mörserkeule zu einem weichen Teige gerieben, in Viertel- und Achtel-Formen gedrückt und darin geklopft, damit die Tafeln glänzend werden.

103. Gesundheits-Chokolade.

Zur Anfertigung der Gesundheits-Chokolade bedarf es weder Zuckers, noch Gewürzes. Der gebrannte Cacao wird im heißen Mörser recht fein und fließend gestoßen, in Formen gedrückt und glänzend geschlagen. In Ermangelung der Formen werden von dem Cacao-Teige runde Kugeln angefertigt, diese auf Schreibpapier gelegt, breit gedrückt und getrocknet.

Erst beim Trinken dieser Chokolade wird der Zucker hineingethan.

104. Chokolade auf eine leichte Art zu kochen.

Das gewöhnliche Reiben oder Stoßen der Chokolade vor dem Kochen ist umständlich, und dieselbe stückweise zerbrechen zu lassen, ist nicht rathsam, weil feine Chokolade schwer auflöslich ist, daher folgende leichtere Art zu empfehlen ist:

Man läßt nämlich die Chokolade im Papiere auf einer warmen Stelle des Feuerherdes, in einer Röhre oder einem warmen Ofen weich werden, setzt die Milch in einer Kasserolle unterdessen zum Kochen auf, schlägt in einem Topfe die Eidotter aus, in diesem dann mit einem Löffel kaltes Wasser die Eier zu Schaum, quirlt die erweichte Chokolade mit den Eiern zu einem Brei, gießt die kochende Milch nach und nach zu, thut Alles wieder in die Milch-Kasserolle und läßt es unter Rühren noch einmal aufkochen.

Auf jede Tasse der benötigten Chokolade rechnet man 2 Loth derselben; zu 1 Quart Milch 2 Eidotter. Will man die Chokolade statt in Milch nur in Wasser kochen, so verfährt man auf dieselbe Weise; indem man nämlich das Wasser zum Kochen aufsetzt, rührt man die erweichte Chokolade in einem besondern Topfe mit einem oder zwei Löffeln kochenden Wassers klein, gießt das kochende Wasser aus

der Kasserolle hinzu und läßt die Chokolade mit demselben noch einmal aufkochen.

Zu der Wasser-Chokolade nimmt man keine Eier, jedoch 3 Loth Chokolade zu einer Tasse. Will man dieselbe mit Gewürz versehen, so gebe man der Muskatennuß vor dem Zimmt den Vorzug, weil erstere stärkender und weniger erhitzen als letzterer ist.

105. Cardinal von Ananas.

Eine schöne, reife, gesäuberte, in ganz feine Scheiben geschnittene Ananas wird in eine Terrine, mit Zucker bestreut, eine Zeit lang verdeckt zum Ziehen gelegt, alsdann der Wein hinzugegossen und, nachdem sie damit wieder einige Stunden gezogen, der Cardinal zum Gebrauch vorgefetzt. Auf 3 Quart Wein rechnet man 1 Ananas und 2 Pfd. Zucker. Soll der Cardinal recht schmackhaft gerathen, so nehme man 1 Quart Franzwein, 1 Quart Rheinwein und 1 Quart Champagner.

106. Orgeaden-Essenz.

Ein Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln werden abgehäutet, mit Rosenwasser fein gestoßen und gerieben, durch ein Tuch gepreßt, hierauf nochmals mit Rosenwasser durchgerieben, und durch das Tuch gedrückt, dann mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker vermischt, auf dem Feuer einige Minuten lang gekocht, abgekühlt, in Flaschen gefüllt und im Sommer bei vorkommenden Gebrauch, zu einem Glase Wasser ein Tafelkopff voll davon genommen.

107. Limonaden-Essenz.

Von 6 Citronen wird der Saft ausgepreßt, von einer derselben die Schale auf Zucker abgerieben, alsdann $\frac{1}{2}$ Quart Wasser mit 1 Pfd. Zucker, unter stetem Abschäumen, zu einem dicken Syrup gekocht, mit dem Citronensaft und der auf Zucker abgeriebenen Citronenschale vermischt, zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde lang durchgekocht, auf Flaschen gefüllt, und davon nach Belieben unter Wasser gebraucht.

108. Bavaroise.

Mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser wird $1\frac{1}{2}$ Dntch. Capillairekraut eine gute Viertelstunde gekocht, alsdann das Wasser mit dem

Kraute durch ein Sieb in einen Kessel auf 1 Pfund Zucker gegossen, worauf sich diese Mischung, stark eingekocht und gut abgeschäumt, zu einem Syrup-Capillaire bildet. Unter ein Glas kochende Milch eine halbe Tasse von diesem Syrup gemischt, erhält man die gewünschte Bavaroise. Auch ist dieser Syrup, mit Thee getrunken, ein zu empfehlendes Mittel gegen den Husten.

109. Punsch-Extract.

Ein Pfund Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ Quart Wasser zu einem starken Syrup gekocht, nachdem er gehörig abgeschäumt, wird der Saft von 6 Citronen und eine auf Zucker abgeriebene Schale derselben durch ein Sieb gedrückt, mit demselben vermischt, einige Minuten aufgekocht, abgekühlt, und $\frac{1}{2}$ Quart guter Arrak hinzugegeben. Von diesem Extracte eine halbe Tasse voll unter $\frac{1}{4}$ Quart kochendes Wasser gegossen, gibt augenblicklich Punsch.

Anmerk. Der hierzu bestimmte Zucker muß in einer eisernen oder irdenen Kasserolle, keineswegs aber in einer Kupfernen, zu Syrup gekocht werden.

110. Kalter Punsch.

Ein Quart Rheinwein, eine auf Zucker abgeriebene Citrone, der Saft von 6 Citronen, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, eine halbe Champagnerflasche voll Arrak, eine auf Zucker abgeriebene Apfelsine und von 2 derselben der Saft, Alles dieses eine Stunde vor dem Gebrauche in eine Terrine gemischt und zusammen ziehen gelassen.

111. Bischof-Extract.

Von 6 Stück guten Pomeranzen und 2 bis 3 Apfelsinen, nach Belieben vorher auf Zucker abgerieben, wird der Saft ausgepreßt, derselbe mit 3 Quart Pontak und $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in einer Terrine verdeckt ein paar Tage stehen gelassen und nach Verlauf dieser Zeit auf Flaschen gefüllt, dann gut gepropft und verpicht.

112. Giroflé.

Es werden $1\frac{1}{2}$ Quart guter Pontak, 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken und $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, bis der Zucker völlig geschmolzen ist, nachher in eine

porzellanene Terrine zum Abkühlen gegossen, $\frac{1}{2}$ Quart guter Franzbranntwein hinzugegeben und auf Flaschen gefüllt.

Unmerk. Die Nelken und der Zimmt werden schon einen Tag vorher in ein Stückchen Leinen gebunden, in einem Tassenkopf voll Wasser erweicht, und dann dieses Wasser mit hinzugegeben.

113. Johannisbeer-Wein.

Es werden 32 Pfund abgestreifte weiße und rothe Johannisbeeren zerquetscht, der Saft durch ein Tuch gepreßt, in ein ganzes Ohmfaß gegossen und 20 Pfund Kochzucker hinzugeschüttet. Auf die zurückgebliebenen Johannisbeerkörner wird so viel Wasser, als zum Füllen des Fasses nöthig sein möchte, gegeben, und dieselben damit 24 Stunden lang dem Ziehen ausgesetzt, alsdann das Wasser durch ein Sieb von den Körnern klar abgegossen, mit dem Satte und dem Zucker im Fasse vermischt, bis dasselbe ganz voll ist, und offen 24 Stunden gähren gelassen. Nach Verlauf dieser Zeit und nach beendigter Gährung wird das Faß fest verspundet, und so lange ruhig hingestellt, bis die Flüssigkeit vollkommen klar geworden, alsdann dieselbe auf Champagnerflaschen abgezogen, gut gepfropft, verpicht, und wie der Wein im Keller aufbewahrt. Je länger der Johannisbeer-Wein lagert, desto mehr gewinnt er an Güte.

Unmerk. Man kann diesen Johannisbeer-Wein im Fasse auch mit einer Flasche Champagner versehen, wodurch er einen besonders angenehmen Geschmack erhält.

114. Cardinal von Apfelsinen.

Drei Quart Wein werden mit 4 von der gelben und der weißen Schale befreiten und in Scheiben geschnittenen Apfelsinen vermischt, eben so viel Zucker, wie bei dem Ananas-Cardinal (Nr. 105.) hinzugegeben und übrigens ganz wie mit diesem verfahren.

115. Cardinal von Pomeranzen.

Einen Tag vor dem bestimmten Gebrauche werden 2 bis 3 abgeschälte und durchgeschnittene Pomeranzen in einer Terrine, mit 1 Quart Wein übergossen, dem Ziehen ausgesetzt. Nach Verlauf dieser Zeit wird Alles durch ein Haarsieb gegossen, mit noch 2 Quart Wein vermischt, 2 oder 3

Pfund Zucker hinzugethan und so lange stehen gelassen, bis der Zucker geschmolzen ist.

Die Pomeranzenschale bleibt bei diesem Getränke ganz weg.

116. Saft von Himbeeren, Kirschen oder Johannisbeeren ohne Zucker.

Der durch einen Leinwandbeutel ausgepreßte Saft einer dieser Obstarten wird in einer Kasserolle über Kohlenfeuer, unter stetem Röhren und Vermeiden des Anbrennens, zu einer dicklichen Flüssigkeit gekocht und dann in ein Glas oder einen porzellanenen Topf gegossen.

Nach Verlauf einiger Tage überzeugt man sich durch den Augenschein, ob der Saft dünn geworden; ist dieses der Fall, so kocht man denselben nochmals dick ein, jedoch nicht allzu stark, damit er seine Farbe behält.

Von jeder Obstart läßt sich der Saft auf die nämliche Art einkochen, und eignet sich vorzüglich zum Versetzen der Saucen. Von schwarzem Flieder ist er besonders schmackhaft.

117. Trank für Schwindsüchtige.

Jeden Morgen frisch gepflücktes Körbelkraut, Schafgarbe und Melisse, von jedem eine Hand voll, werden in 2 Tassen Kalbfleischbrühe eine Viertelstunde lang gekocht, alsdann stark ausgepreßt, und dem Kranken lauwarm zum Trinken gegeben.

Mit dem Gebrauche dieses Mittels muß der Kranke wenigstens 14 Tage lang, Morgens nüchtern, fortfahren.

118. Erquickender Trank für Kranke.

Nachdem man in einem nicht fettigen Topfe 4 Loth geraspeltes Hieschhorn mit einem Quart Wasser bis auf die Höhe von zwei Fingern einkochte, zieht man dasselbe vom Feuer zum Sehen, aber nicht bis zum völligen Erkalten, ab, gießt es durch ein Sieb oder Tuch auf eine halbe in Scheiben geschnittene Citrone und eine beliebige Quantität Zucker, läßt es verdeckt kalt werden und vermischt es mit einem Spitzglase Mosel- oder Franzwein.

119. Magentropfen.

Ein Loth Bermuth-Extract, 1 Loth Tausendgüldenkraut,

1 Loth Enzianwurzel, 1 Loth Cardobenedicten-Extract, 1 Loth Weinsalfz und die Schale einer frischen Pomeranze werden zusammen zerstoßen, in eine gläserne Flasche gefüllt, mit einem schwachen halben Quart Kornbranntwein übergossen und bei gelinder Wärme dem Ziehen ausgesetzt. Nach Verlauf von 8 Tagen wird die Flüssigkeit abgesehen, oben genannte Species rein ausgebrückt und von diesen Tropfen zuweilen einige Theelöffel voll genommen.

120. Noch eine andere Art Magentropfen.

Es werden Zittwerwurzel, Enzianwurzel, besser Rhabarber, guter Safran, weißer Lerchenschwamm, venetianischer Teriak, von jedem $\frac{1}{3}$ Loth, klein gestoßen in eine Flasche gethan, mit $\frac{1}{2}$ Quart starkem Fruchtbranntwein übergossen und unter täglichem einmaligen Umschütteln 8 Tage lang ziehen gelassen und nach Verlauf dieser Zeit mit den Magentropfen nach Vorschrift Nr. 119. vermischt. Täglich zwei gute Eßlöffel voll genommen, können als ein Schutzmittel gegen Krankheit dienen.

121. Ruß-Milch.

Der abgehäutete Kern von 12 bis 16 Stück frischen Wallnüssen wird in einem Mörser fein gestoßen, beliebig mit Zucker vermischt, mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser allmählig begossen und durch ein reines Tuch gepreßt. Diese so gewonnene Milch ist nicht allzukühlend, sondern angenehm und nahrhaft.

122. Mandelmilch für Kranke.

In einem Mörser werden 4 Loth abgehäutete Mandeln mit etwas Wasser und Zucker fein gestoßen, alsdann mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser in einer Reibeschale gut durch einander gerührt und durch ein reines Tuch gepreßt.

Man kann auch noch 4 Loth Hanfkörner mit den Mandeln gleichzeitig zerstoßen, welche die Milch verstärken.

Mit mehr oder weniger Wasser vermischt, erlangt sie den gewünschten Grad der Stärke.

123. Gesunder Schlehenwein.

Die zur Bereitung des Schlehenweins bestimmten Früchte werden in einem Ofen auf Papier oder Blech getrocknet,

nachher mit den Kernen zerstoßen, und in einen leinenen Beutel gethan, und in einem zweiten Beutel 1 Loth fein gestoßener Zimmt, 1 Loth gestoßene Nelken, eine in Viertel geschnittene Citrone und 1 Pfund klein geschlagener Zucker; beide Beutel werden in ein kleines Fäßchen gehängt, dasselbe mit 4 Quart weißem Wein angefüllt, zugespundet und sobald sich die Flüssigkeit klärt, auf Flaschen gezogen.

124. Verdorbenen Essig wieder brauchbar zu machen.

Der verdorbene, abgestandene Essig erhält seine ursprüngliche Güte wieder, sobald man etwas noch nicht ganz weiße Hefen von Weintrauben darunter mischt.

125. Gloriat.

Die Freundinnen des Kaffee's werden ohne Zweifel dieses Getränk schon kennen, indem es weiter nichts ist, als daß man in jede Tasse Kaffee einen oder ein paar Löffel Arrak, Conjac u. dgl. zugießt. Ob dieses Getränk wohlgeschmeckend ist, kann ich nicht behaupten; aber dies ist gewiß, daß es sehr wärmt und besonders bei Genesenden die verlorenen Kräfte ersetzt.

126. Bavaroise auf eine andere Art.

Liebhaberinnen des Thee's werden vielleicht nachstehendes Getränk nach ihrem Geschmack finden. Man kocht $\frac{1}{2}$ Quentchen starken Thee, und vermischt es mit eben so viel Milch; klopft 6 Eidotter in kalter Milch klar, legirt es damit, und versüßt es hinlänglich mit Syrup=Capilaire.

127. Mandelade.

Man nimmt 6 Loth süße und einige Stück bittere Mandeln, zieht ihnen die Haut ab, und stößt sie mit einigen Tropfen Milch im Mörser fein; hierauf läßt man sie in 1 Quart guter Milch kochen, schlägt sie durch ein Haarsieb, zieht sie mit Eidottern ab und würzt sie mit Zucker und Vanille oder Zimmt.

128. Warmbier.

Nach der bekannten und gewöhnlichen Methode läßt man das Bier sieden, zerfloßt unterdessen auf 1 Quart Bier 2 bis 3 Eidotter in kaltem Bier, oder in ein wenig

Sahne klar, gießt das kochende Bier darauf, quirlt es stark, läßt es unter stetem Röhren noch ein wenig am Feuer ziehen, und würzt es mit Zucker, Zimmt und Nelken.

Will man sich die Mühe nehmen, und schon einige Zeit vorher zu diesem Getränke Anstalt machen, so kann man es um vieles veredeln und verbessern.

Man nimmt hierzu die erste Würze von Weizen-Luftbier, ehe der Hopfen dazu kommt, und kocht solche unter stetem Abschäumen ungefähr eine halbe Stunde lang; dann läßt man es bis zur Milchwärme erkalten, füllt es in ein offenes hölzernes Gefäß, gibt einige Löffel Weißbierhefen dazu, und läßt es in temperirter Wärme gähren. Nach 24 bis 30 Stunden kann man es in ein Fäßchen füllen und 8 Tage in den Keller legen. Ist das Malz gut gewesen, so wird das Bier klar sein; ist es aber noch nicht ganz helle und durchsichtig, so muß man es mit abgekochtem Hirschhorn oder geklopfter Hausenblase klären. Hierauf füllt man es auf Boutheillen, welche man sofort verstopft und verpicht.

Will man nun Gebrauch davon machen, so läßt man das Bier mit einem Stück Zimmt sieden, und zieht es mit Eidottern ab, wobei man nach Belieben Zucker beimischen kann. Doch bedarf es weder so viel Eier noch Zucker als anderes Bier, weil es an sich schon mehr Consistenz hat, auch da es ohne Hopfen ist, süßer und weinartiger schmeckt. Dieses Getränk ist besonders nährend, stärkend und gesund.

129. Glühwein.

Vier ganze Eier und von 4 Eiern das Gelbe werden in eine Kasserolle gethan, und nach und nach 1 Maß Franz- oder Rheinwein darunter gerührt, alsdann durch ein Haarsieb gegossen, damit die Keime der Eier zurückbleiben, und nebst 12 Loth Zucker und einigen Stückchen Zimmt auf's Feuer gesetzt, und ununterbrochen mit einer Ruthe so lange geschlagen, oder mit einem Quirl gequirlt, bis es in einem dicken Schaum in die Höhe steigt, wo es dann in Tassen aufgetragen wird.

130. Vin brûlé oder Alymeth.

Zu 1 Boutheille Burgunder oder anderm guten Wein thut man 1 Pfd. Zucker, oder wenn der Wein süß ist, etwas weniger Zucker, nebst etwas Muskatblüthe, Zimmt,

Coriander und ein paar Lorbeerblätter, setzt den Wein über glühende Kohlen und läßt ihn stark kochen. Dann zündet man ihn mit brennendem Papier an, und läßt ihn so lange brennen, bis er von selbst auslöscht. Hierauf wird er vom Feuer genommen und warm getrunken.

131. Dreifuß.

Auf 1 Flasche rothen Wein nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, Zimmt und anderes beliebiges Gewürz, gießt ihn in ein Kasserol und läßt ihn ins Sieden kommen. Hierauf zieht man ihn, wie bekannt, mit Eidottern ab, und quirlt ihn so stark, daß er viel Schaum ansetzt.

132. Sapajeau.

Man reibt das Gelbe von 3 Citronen auf Zucker ab, thut ihn nebst dem Saft von diesen Citronen, 6 ganzen Eiern und $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker in ein Kasserol, rührt nach und nach 1 Maß guten Rhein- oder Frankenwein darunter, schlägt es mit einer Ruthe auf dem Feuer, bis es kochend heiß und gestiegen ist, und füllt es in Becher.

133. Warmer Bischof.

Man nimmt auf jedes Quart Pontak oder andern französischen Wein ein Stück Pomeranze, kerbt dieselbe mit einem Messer rings herum in der Schale ein, und bratet sie sodann auf einem Roste über gelindem Kohlenfeuer ziemlich braun. Hierauf werden die Pomeranzen in einen porzellanenen Napf gethan, zerdrückt und mit etwas Zucker vermischt. Unterdessen hat man den Wein zum Sieden gebracht, und dabei die Einrichtung so getroffen, daß der Wein eben kocht, wenn die Pomeranzen zerdrückt sind. Indem man ihn nun in den Napf über dieselben gießt, zündet man ihn mit einem brennenden Papier an, wirft mehr Zucker hinzu und rührt ihn so lange mit einem Löffel um, bis man glaubt, daß es genug ist. Denn sobald das Umrühren und die Bewegung aufhört, verlöscht die Flamme des angezündeten Weines. Auf diese Art kann man nach Gefallen die Stärke oder Schwäche des Getränks bestimmen.

134. Nykus.

2 Maß Pontak, $\frac{1}{4}$ Maß Wasser, das Abgeriebene nebst

dem Saft von 2 Citronen, 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Dntch. Muskatennuß wird in einer Terrine über Kohlen gesetzt, bis sich ein weißer Schaum zeigt. Alsdann 3 Loth Bischof-Essenz dazu gethan, noch ein Weilschen ziehen lassen, und in Punschgläsern aufgetragen.

135. Whist.

2 Loth feiner Thee wird in 1 Maß Wasser gekocht und durch eine Serviette auf 2 Pfund Zucker gegossen, der Saft von 12 Citronen darauf gedrückt, 6 Maß guter Medoc dazu gethan, über Kohlenfeuer kochend heiß gemacht und in Gläsern aufgetragen. Nur ist zu bemerken, daß dieses Getränk durchaus nicht kochen darf, weil es sonst seine liebliche Stärke verliert.

136. Hoppelpoppel.

Man schlägt mit einer Ruthe 1 Eidotter, 1 Eßlöffel voll gestoßenen Candis, 2 Eßlöffel voll Rum in $\frac{1}{4}$ Maß heißes Wasser. Dies wird warm getrunken.

137. Englische Milch-Wey.

Ein halbes Maß Milch mit etwas Zucker kocht man auf, gießt dann 2 Gläser heißen weißen Wein dazu, nimmt es sodann vom Feuer ab, und läßt es 5 Minuten zugebedt stehen. Sobald es geküht ist, gießt man es durch ein dichtes leinenes Tuch, und servirt es in Tassen. Dieses Getränk ist besonders bei Erkältungen sehr heilsam.

138. Hot-Pot von englischem Bier.

Zu einer Flasche englischem Bier nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, etwas ganzen Zimmt und Citronenschale, läßt es damit aufkochen, rührt 3 bis 4 Eidotter hinein, gießt sogleich heiß ein großes Weinglas voll Rum oder Franzbranntwein dazu, und servirt es in Tassen. Von halb Bier und halb Wein wird es ungleich besser.

139. Sydenhams weißen Absud.

Man kocht 1 Loth calcinirtes Hirschhorn mit 2 Dntch. arabischem Gummi und 3 Pfd. Brunnenwasser bis zu 2 Pfd. ein; gießt die Masse durch einen wollenen Beutel, und vermischt sie mit Zucker, Citronensaft und Wein.

140. Uhes.

Eine Flasche Wein und 1 Flasche Wasser werden zusammen gekocht. Wenn beides kocht, wird Zucker nach Geschmack, und 6 Eier dazu gerührt. Darauf nimmt man es vom Feuer und vermischt es mit 2 Gläsern Urak.

141. Punsch à l'angloise.

Man schält die Hälfte einer Citrone so fein wie möglich ab, und thut diese Schale, in etliche kleine Stücke geschnitten, nebst $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, in eine Terrine, drückt den Saft von 3 Citronen dazu, und gießt erstlich $1\frac{1}{2}$ Quart kochendes Wasser, $\frac{1}{2}$ Quart Rum und eben so viel echten Franzbranntwein dazu, und setzt die Terrine etliche Minuten auf heiße Asche.

Einige nehmen nur $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und ein Quart Syrup=Capilaire, wodurch der Punsch einen deliciofen Geschmack bekommt.

142. Punsch=royal.

Zwei Pfund feiner Zucker wird in Stücke geschlagen, in eine Terrine gethan, alsdann der Saft von 12 Citronen, nebst $\frac{1}{2}$ Quart Wasser, worin 1 Loth feiner Thee hinlänglich gezogen hat, durch eine Serviette darüber gegossen. Sobald der Zucker zerschmolzen ist, gießt man 1 Maß alten Rheinwein, 1 Maß Burgunder, 1 Maß Urak, 1 Maß Mareschino und 1 Bouteille Champagner hinzu, und rührt Alles mit einer Punschfelle wohl unter einander.

143. Eierpunsch.

Es werden 4 Citronen auf 4 Loth Zucker abgerieben, der Saft dazu gedrückt, $\frac{1}{2}$ Quart kochendes Wasser und 1 Tasse Rhein- oder andern beliebigen Wein dazu gegossen. Der Citronensaft wird aber mit einer Presse ausgepresst und durch ein Sieb gegossen. Alsdann wird diese Mischung zum Feuer gebracht, daß es anfängt zu kochen, worauf es mit 4 Eidottern, welche vorher klar geklopft worden, abgequirlt wird, und nicht mehr an's Feuer kommen darf, sondern nur noch etwas ziehen muß, worauf es warm getrunken wird.

144. Amerikanischer Punsch.

Man mischt zu dem Saft von 12 Citronen 2 Maß

rothen Wein, 5 Maß kochendes Theewasser und 1 Pfund Zucker.

145. Stahlpunsch.

Dieses Getränk wird wie der gewöhnliche Punsch, aus Thee, Arrak, Zucker, rothem Wein und Citronensäure bereitet, dann aber wird ein glühender Stahl darinnen abgelöscht. Dieser Trank ist sehr stärkend und zusammenziehend, dabei aber von pikantem, gutem Geschmack.

146. Milchpunsch.

Dieser Punsch wird wie anderer Punsch gemacht, anstatt des Wassers oder Thees aber Milch hinzugegossen.

147. Greifen-Milch.

Auch dieses Getränk wird, wie das vorige, aus Citronensäure, Arrak und Zucker bereitet; Milch und kaltes Wasser hinzugegossen, Muskatennuß hineingerieben, und dann durchgeseiht.

148. Petit-Punsch.

Von dem vorigen von verschiedenem Geschmack. Hierzu schält man die gelbe Schale von 1 Citrone, wirft den vierten Theil derselben in einen Thee-Kapf, gießt kochendes Wasser darauf und läßt es ein wenig ziehen. Dann wirft man nach Belieben Zucker in ein Glas, gießt von dem gezogenen Citronenthee darauf, und mischt den sechsten Theil ungarischen Wein dazu.

149. Königspunsch.

Man schält hierzu von 6 Pomeranzen und eben so vielen Citronen die gelbe Schale ab, und legt dieselbe 4 Tage in Franzbranntwein. Alsdann kocht man 6 Quart Wasser, löst 3 Pfund Zucker darinnen auf, und quirlt es mit dem Weissen von 4 Eiern ab. Zuletzt mischt man den Franzbranntwein von den Schalen dazu, füllt es in Fäßchen und läßt es 8 Wochen liegen, wo man es dann endlich auf Boutheillen abzieht. Vor dem Genuße mischt man zu jeder Boutheille dieser Essenz eben so viel Wasser.

150. Punschsyrop oder Essenz.

In Ermangelung der frischen Citronen kann man sich

folgende Essenz, oder wie es die Engländer nennen, Syrup vorrätzig halten, welcher man sich sowohl zum Königs- als andern Punsch bedienen kann.

Man preßt den Saft aus den Citronen, thut zu einem Maß dieses Saftes 3 Pfd. weißen Zucker und läßt beides unter fleißigem Abschäumen zur Syrupdick einkochen. Ist dies geschehen, so setzt man noch 1 Maß Arrak dazu, rütelt Alles wohl unter einander und füllt es in Boutheillen.

Sollten uns einmal Citronen fehlen und wir wollten doch Punsch trinken, so können wir anstatt dieses Saftes 1 Loth in heißem Wasser aufgelöstes wesentl. Sal-Tartari nehmen, übrigenß aber wie mit dem Citronensaft verfahren. Auch kann man sich anstatt des Citronensaftes des Saftes von Berberitzenbeeren zum Punschbrauen bedienen: man nimmt 1 Theil von dem ausgepreßten Saft dieser Beeren, 2 Theile Zucker, 3 Theile Arrak und 6 Theile Wasser, und vermischt es wohl mit einander, so ist ein wohlgeschmeckender Punsch fertig.

151. Citronenwein.

Man kann dabei auf zweierlei Art verfahren. Nach der ersten Methode nimmt man die gelbe Schale von 6 Citronen, schneidet sie in kleine Stückchen, thut sie in einen irdenen Topf, gießt ein paar Quart alten weißen Franzwein darauf, und thut etwas gestoßenen Zimmt dazu, dann setzt man ihn, zugedeckt, über Nacht auf einen warmen Ofen und filtrirt ihn; läutert sofort 1 Pfd. Zucker, schäumt ihn wohl ab, gießt ihn unter diesen Citronenwein und füllt ihn in Flaschen.

Auf die andere Art nimmt man 6 Citronen, schält die gelbe Schale sauber ab, thut die Citronenschale in ein Fäßchen, welches acht Maß hält, sauber und rein ist und mit einem Gewürzspan ausgebrannt sein muß. Hierauf löst man 1 Pfd. feinen Zucker in Wein auf, wobei man denselben immer aus einem Glase in das andere gießt, bis der Zucker völlig zergangen und der Wein ganz klar ist; dann thut man ihn in das Fäßchen zu den Citronenschalen, wirft 2 Hände voll Späne von Haselholz dazu und füllt das Fäßchen voll alten Franzwein. — So oft man von diesem Weine abzapft, füllt man wieder andern Wein nach, bis sich der Citronengeschmack ganz verloren hat.

152. Saures Bier zu versüßen.

Man nehme das in den Apotheken bekannte oleum tartari per deliquium, und tröpfele davon in ein Glas Bier von einem halben Pfunde 10 bis 15, auch mehr Tropfen, je nachdem das Bier mehr oder weniger sauer ist, und rühre es mit einem Löffel um, alsdann ist das Bier sogleich gut. Wer nicht eine Apotheke in der Nähe hat, kann sich den Liquor selbst machen, wenn er auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Pottasche 2 Pfd. Wasser in eine gläserne Flasche schüttet, sie alle halbe Stunde wohl umschüttelt, und wenn sich nach 24 Stunden die Salzteile aufgelöst haben, es durch reine Leinwand in eine andere Flasche filtrirt, damit es hell und klar werde. Es hält sich Jahr und Tag, und man kann mit dieser Quantität eine große Menge saures Bier versüßen. Auf Reisen im Sommer einen Vorrath davon mitzunehmen, ist ein fast unentbehrliches Bedürfnis, weil man dann in den meisten Schenken gewöhnlich saure Getränke antrifft. Diese Vermischung ist der Gesundheit eher zuträglich als nachtheilig. Wenn Bierschenken dieses Mittel gebrauchen, so haben sie bloß die Vorsicht nöthig, keine größere Quantität Bier zu versüßen, als sie in einem Tage auszuschenken glauben.

153. Mittel, das Bier klar zu machen und vor dem Sauerwerden zu hüten.

Auf eine Tonne Bier rechnet man für 1 Gr. geraspeltes Hirschhorn, welches mit 2 Maß von demselben Biere einmal aufgeköcht wird. Man gießt Alles warm in die Tonne, läßt diese über Nacht liegen und zieht dann das Bier auf Bouteillen. So wird es, vorausgesetzt, daß es schon etliche Tage alt war, sehr hell und klar.

154. Woher das trübe Bier entstehe.

Die Verschiedenheit der Wässer bringt eine Verschiedenheit in der Klarheit der Biere hervor, einige sind daher sehr hell und durchsichtig, andere aber weniger.

Trübe Biere hingegen sind alle Mal übel gerathene Biere, deren Ursache entweder in schlechtem Malze, bisweilen aber auch in der Unwissenheit des Braumeisters zu finden ist.

Trübe Biere entstehen:

1) Wenn die Gerste in der Mälze nicht genug gewäsfert, nicht alle gefeimt, und die nöthige Mürbigkeit bekommen hat; ferner wenn das Malz nicht recht trocken ist, welches bei Luftmalzen oft stattfindet, oder auch, wenn es von der Darre gleich auf die Mühle kommt.

2) Wenn der Braumeister die Mösche (Maische) verbrennt, d. h. wenn er mit kochendem Wasser einmöschet.

3) Wenn der Braumeister dem Biere die Stellhesen zu warm gibt, ehe das Bier sich gehörig abgekühlt hat.

4) Wenn während des Brauens schwere Gewitter entstehen.

Was den ersten Punkt betrifft, so heißt Malzmachen: die edlen Bestandtheile der Gerste so verwandeln, daß sie durchs Brauen ganz und gar in einen Liquor übergehen und in Vereinigung mit dem Wasser zu Bier werden, und nichts als Hülsen und der Keim zurück bleiben. Bleiben weiße Graupen oder mehligte Körner in den Trebern zurück, so kann man sicher den Schluß machen, daß das Malz fehlerhaft gewesen ist. Es ist bekannt genug, daß man nicht im Stande ist, ohne die Verwandlung in Malz von einer ganzen Fuhre Gerste nur eine einzige Kanne Bier, ja nicht einmal etwas diesem Mehliches hervorzubringen. Man wäsfere die Gerste, wie beim Malzmachen nöthig ist, und mache sie wieder trocken, so hat man wieder, was man vorher hatte, nämlich Gerste. Mithin ist das Wäsfern noch nicht hinlänglich, sondern das Keimen muß dazu kommen. Und auch dieses ist noch nicht genug; denn man findet bei den besten gefeimten Malzen nach dem Brauen in den Trebern noch viel Mehliges, das nicht gebrauet hat. Folglich muß noch ein Drittes hinzukommen, das die nöthige Veredlung bewirkt. Und dieses kann auf keine andere Weise geschehen, als durch das Erhitzen oder Brennen, indem man das Malz gleich nach dem Waschen auf einen Haufen bringt, und sich erhitzen läßt.

Die Eigenschaften eines guten Malzes sind folgende:

1) recht süß; 2) recht mürbe und 3) recht trocken. Fehlt eine dieser Eigenschaften, so wird auch der geschickteste Braumeister kein gutes Bier schaffen können. Wenn die Mösche beim ersten Aufguß nicht in die Höhe geht und oben schwimmt, so hat das Malz gewiß diese Eigenschaften nicht

Getränke.

gehabt. So auch, wenn die Würze nicht gleichsam so hell wie Gold durch die Zapfen geht.

Die Süßigkeit des Malzes wird erhalten, wenn die Gerste nicht naß in die Banse gefahren wird; wenn sie beim Malzen mehr als einmal frisches Wasser bekommt; wenn man kein Malz in heißen Sommertagen macht; denn da wird das Malz unstreitig sauer und wächst nicht gut. Ferner muß man aus Gerste, die erst vom Felde eingefahren ist, ehe sie nicht 4 bis 6 Wochen in der Banse gelegen hat, kein Malz machen wollen, denn sie wächst nicht, und was davon wächst, schießt lang und in den Graskeim, wird sauer und stinkend.

Die Mürbigkeit wird erhalten, wenn die Gerste hinlänglich gewässert wird; wenn man dann in der Scheibe fleißig darnach sieht, sie zudeckt und oft schippet, daß alle Körner keimen und recht kraus wachsen mögen; auch dahin sieht, daß sie aus Mangel des Umschippens nicht in den Graskeim schieße. Wenn dann das Malz gut und hinlänglich gewachsen ist, und man glaubt, daß es zum Trocknen fertig sei, so verfährt man damit folgenbergestalt:

Man bringe die Malzscheibe erst aus einander, daß sie sich abkühle. Wenn dieses geschehen ist, so bringe man sie auf einen Haufen, so hoch und spitzig, als er werden kann; man decke ihn mit Säcken oder Planen gut zu, und lasse ihn so 28 Stunden still liegen. Da erhitzt er sich und schießt etwas an, als wäre er beschimmelt, es ist aber kein Schimmel. Alsdann muß man ihn zur Darre, oder wenn es Luftmalz werden soll, auf den Boden bringen. Auf diese Art wird das Malz mürbe, brauet sich rein aus, und das Bier wird klar, stark, wohlschmeckend und dauerhaft.

Es ist das Kunststück der Engländer, ohne welches ihre Biere nicht so fett und haltbar sein würden, daß sie über die See zu uns gesandt werden könnten; wie denn auch das ölige Wesen der Braunschweiger Mumme nicht sowohl der Menge des Malzes, als dieser Zubereitung beizumessen ist.

Man glaube ja nicht, daß das Malz bei dieser Erhitzung noch schieße, oder sonst etwas daran verderbt werde; nein, man mache lieber sogleich erst Proben im Kleinen, ehe man alles, was hier gesagt wird, verwirft, und gehe dann weiter und versuche, ob das Malz in dieser Erhitzung nicht noch länger als 24 Stunden, oder auch weniger liegen könne

und müsse. Ferner können auch Proben mit Malzen, die erst an der Luft meist trocken gemacht sind, auf diese Art gemacht werden, wo dann die Haufen, je nachdem das Malz trocken ist, besprengt, und über einander gebracht werden. Die Braunschweiger thun dieses, und lassen das Malz dergestalt brennen, daß sich der Saft durch die Hände drücken läßt.

Wenn nun aber das Malz die beste Zubereitung hat, und nicht recht trocken ist, so gibt es doch nur trübes und schwaches Bier, von keiner Dauer. Luftmalze sind selten trocken genug, und Malze, die, sobald sie von der Darre kommen, gleich gebrauet werden, sind auch nicht trocken, und geben noch überdies dem Biere einen grausigen Darrgeschmack.

Das Malz muß, ehe es gebrauet wird, wenigstens 3 Wochen in großen Furchen auf einem lustigen Boden gelegen haben. Das Malz, welches man im Winter verbrauen will, mache man im Herbst, wozu man auch alte Gerste nehmen kann, und das, was man im Sommer verbrauen will, mache man im Frühjahr. In diesen Jahreszeiten gerathen die Malze am besten.

Ehe man das Malz zur Mühle sacket, läßt man es durch ein Scheurensieb laufen, und dann wird es mit etwas Wasser angesprengt. So schrotet es sich fein und kraus.

Verbrannt wird die Mösche, wenn der Braumeister mit kochend heißem Wasser eingemöschet hat, und das um so viel eher, je trockner das Malz ist. Man lasse bei der ersten Wasserpfanne den sechsten Theil derselben leer, und wenn das Wasser kocht, so lasse man das Feuer ganz ausgehen, und mache die Pfanne bis zum Ueberlaufen mit kaltem Wasser voll, und damit mösche man ein. Es muß aber nicht mehr Wasser genommen werden, als nöthig ist, das Malz alle naß oder zu einem Brei zu machen; nach anderthalb oder ein paar Stunden wird das übrige Wasser kochend heiß darüber geschlagen.

Die Hefen, womit das Bier gestellt wird, müssen süß sein, und je kühler man das Gähren bewirken kann, desto besser ist es. Braumeister, welche die Hefen zu ihrem Accidenz haben, pflegen gern, um viel Hefen zu bekommen, das Bier warm anzustellen, welches zwar viel Hefen, aber desto schlechteres und schales Bier gibt. Lagerbiere bekommen

keine Hefen. — Ferner ist nöthig, daß das Bier, nachdem es abgekühlt hat, und in den Bottich zusammengebracht worden ist, eine Zeit lang zum Gähren darin still stehen müsse, wodurch es erst zu Bier, gleichsam wie der Most durch die Gährung zu Wein wird.

Wenn es in den Keller gelassen wird, so muß es in dem Bottich nicht viel gerührt werden, damit es sich mit dem Untersaße, der ganz davon abgesondert bleibt, nicht wieder vermenge. Daher ist es gut, wenn das Bier durch den Zapfen in den Keller gelassen wird. Neigen vom Biere in den Küßlfässern lange stehen lassen, verursacht, daß das Bier den Holzgeschmack annimmt und schal wird.

155. Schlechten Branntwein ohne Destillation so stark zu machen, daß er Pulver zündet.

Das schicklichste und geschwindeste Mittel, dem Weingeist das Wässerige zu benehmen und ihn zu rectificiren, besteht darin, daß man ihm etwas trockne Pottasche zusetzt. Diese zieht den wässerigen Theil des Branntweins in sich, löst sich darin auf, und stellt sich damit als ein abgesondertes Liqueur auf dem Boden dar, wovon der zu oberst befindliche spirituose Theil abgegossen werden kann. — Nachdem der Spiritus mehr oder weniger wässerig ist, wird auch mehr oder weniger Pottasche erfordert.

Wenn sich die erste Quantität, nachdem sie einige Stunden lang an einem kalten Orte gestanden, und das Glas dann und wann geschüttelt worden ist, gänzlich aufgelöst hat, so muß noch mehr Pottasche hinzugethan und das Schütteln wiederholt werden. Der Spiritus nimmt, wenn er in der Kälte und nicht etwa mit Beihülfe einer beträchtlichen Wärme auf die vorbeschriebene Art dephlegmirt wird, nichts von dem Laugensalze in sich. Sollte indessen der Weingeist auf die eine oder die andere Weise etwas von dem Laugensalze in sich aufgenommen haben, und man verlangt doch einen vollkommen reinen Weingeist, so läßt er sich durch ein wenig gepulverten Alaun, auf den man ihn gießt, und mit dem man ihn wohl zusammen schüttelt, leicht wieder davon reinigen; denn das Laugensalz vereinigt sich mit der Säure des Alauns, und bildet mit derselben ein Salz, welches im Weingeist unauslöslich ist. Am sichersten

verfährt man indessen, wenn man den Weingeist alsdann noch einmal abzieht.

156. Karmeliten-Wasser (Eau de Carmes) zu verfertigen.

Man nehme 6 Hände voll frische Melisse, 3 Hände voll frisches Betoinenkraut, 4 Loth frische Citronenschale; Muskatennuß, Citronensamen, Gewürznelken, Zimmt, von jedem 2 Loth; 2 Maß guten Franzwein, 1 Maß guten Branntwein oder Franzbranntwein. Kräuter, Samen und Gewürze werden klein gemacht, in Wein oder Branntwein eingeweicht und destillirt. Besser aber ist es, man weicht die gehackten frischen Kräuter in Wein, sowie die Gewürze in Branntwein besonders ein, schüttet nach etlichen Tagen Alles zusammen, läßt es noch ein paar Tage digeriren, und alsdann über den Helm treiben. Es ist dieses ein überaus wohlriechender Weingeist, statt eines Schlag-Wassers zu gebrauchen, der auch, wenn er mit Zucker versüßt wird, bei Unverdaulichkeit, Blähungen *cc.* gar nützlich ist.

157. Leichte Methode, umgeschlagene Weine und verdorbenen Essig wieder herzustellen.

Es ereignet sich bisweilen, daß junge Weine, wenn sie vernachlässigt waren, ganz umschlagen, dick, zäh und schleimig werden, und einen fauligen, höchst ekelhaften Geruch und Geschmack annehmen. Dieses ereignet sich auch nicht selten bei dem Weinessig. Das ganze Verfahren, solche verdorbene Flüssigkeiten zu verbessern und wieder brauchbar zu machen, besteht darin, daß man sie mit frisch geglühetem Kohlenpulver tüchtig schüttelt, und zwar auf folgende Art:

Man läßt von dem verdorbenen Wein oder Essig den dritten Theil vom Fasse ab, schüttet dann zu dem noch im Fasse verbliebenen so viel gröblich zerstoßene Holzkohlen, daß auf jedes Maß Wein oder Essig 1 Loth von letztern komme, stopft das Faß zu und schüttelt es eine Viertelstunde lang tüchtig. Setzt zapft man die Flüssigkeit ab, siehet sie durch eine dichte Leinwand und bringt sie auf ein reines, frisch eingebranntes Faß. Diejenige Flüssigkeit aber, welche man zuerst aus dem Fasse ließ, schüttet man wieder hinein, setzt die gehörige Menge Kohlenpulver zu, und verfährt damit eben so.

Der Wein wird jetzt nach dem Durchsiehen wieder vollkommen hell, dünnflüssig und angenehm von Geruch und Geschmack sein; und so ist es auch mit dem Essig. Uebrigens ist es gleichviel, was es für Kohlen, ob es harte oder weiche sind, nur müssen sie gut durchgeglüht sein. Bei einem Fasse läßt sich das Schütteln nicht gut unternehmen; man muß daher den Wein in einen Kübel zapfen, mit Ruzthen peitschen, oder sonst eine starke Bewegung veranstalten.

Schwache Weine, die wenigen Geist enthalten, werden durch diese Behandlung noch schwächer; daher thut man besser, wenn man solchen schwachen Wein durch ein saures Ferment zu Essig macht, und dann diesen faulriechenden Essig durch Kohlen reinigt. Geistreiche verdorbene Weine aber erleiden keinen beträchtlichen Nachtheil durch das Kohlenpulver, und können recht gut getrunken werden.

158. Behandlung des Wein- und Bier-Essigs.

Die Erhaltung des Essigs beruht darauf, daß man ihn von den Hefen und dem Bodensatz wohl absondert, d. h. öfters abzieht und in der Kälte wohl verstopft aufbewahrt.

Den verdorbenen Essig wieder gut zu machen, muß man die angehende Fäulniß hindern, und die Säure, welche untergehen will, wieder vermehren. In dieser Hinsicht muß man Sachen nehmen, welche eine subtile Säure bei sich führen, z. B. Gerstenbrot, Senffamen, ein wenig Weingeist &c.

Salz, Pfeffer und Sauerteig zusammen vermischt, macht den Wein geschwind zu Essig. Die Fäulniß zu hemmen, muß man glühendes Eisen darin löschen.

Das Eisen in Essig abgelöscht, bringt nicht nur den angehenden faulen Essig wieder zurecht; es kann auch neuen Wein und Bier in die Essiggährung bringen.

Zur Verbesserung des in Fäulniß gehenden Essigs ist der Spiritus nitri allezeit als ein sicheres Mittel befunden worden.

Einen schlechten Essig zu verbessern, und recht scharf zu machen, kann man nachfolgendes Ferment gebrauchen:

Man nehme Sauerteig und Weinhefen, von jedem 1 Pfund, 2 Pfund Zucker; Anisfamen, schwarzen und weißen Pfeffer, von jedem 2 Loth; pulverisirte Bertram- und Enzianwurzel, von jedem 1 Loth. Daraus mache man einen

Teig, lasse ihn etliche Tage in der Wärme stehen, und hernach backen.

159. Wohlfeiles und kühlendes Sommergetränk.

Eine Meße Malz wird mit dem sechsten bis zehnten Theile Hafer, und mit so vielem Roggenmehl, als zum Zusammenhalten nöthig ist, zu einem Teige geknetet, und in einem Napfe in dem Ofen gar gebacken, alsdann warm zerstückt, in 100 bis 150 Pfund warmes Wasser eingerührt und auf einen kleinen Stellbottich zum Abkühlen gebracht. Bald nachher seihet man es auf ein Faß, und bringt es mit Hefen zur Gährung. Thut man Hopfen dazu, so kann der Hafer wegbleiben.

160. Kräuter-Essig.

Man nimmt die Spizen von folgenden Kräutern, wenn sie frisch sind:

Großen und kleinen Wermuth,
Rosmarin,
Salbei,
Raute, von jedem 1½ Unze,
getrocknete Lavendelblüthen, 2 Unzen,
Knoblauch, 2 Unzen,
Calmus,
Gewürznelken,
Muskatennuß, von jedem 2 Dntsch.,
guten weißen Weinessig, 8 Pfd.

Man thut Alles zusammen in einen Kolben, welcher wohl vermachet ist, läßt es zwei Tage lang in der Sonne oder in warmem Sande weichen, gießt es ab, drückt das Uebrige aus und filtrirt es. Zuletzt thut man ½ Unze Kampher, den man in Weingeist aufgelöst hat, hinzu. Mit diesem Essig spült man sich täglich den Mund aus, reibt die Schläfe und Lenden damit, zieht etwas davon in die Nase, wenn man in die Luft geht, und führt ein damit angefeuchtetes Schwämmchen bei sich. Man nimmt ihn aber nicht innerlich ein.

161. Lavendelwasser zu machen.

Um das bestmögliche Lavendelwasser zu machen, so muß man die frische Lavendel mit Most gähren lassen, und es abziehen, sobald die erste Gährung vorbei ist.

162. Stahlpunsch.

Den angenehmen sogenannten Stahlpunsch erhält man, wenn man statt des siedenden Wassers kaltes hinzufügt und das ganze, nun wässerige Gemisch durch einen schwach glühenden Stahlkolben, d. h. eine mit einem Stiel versehene Stahlkugel (wie man sie in einigen Gegenden Norddeutschlands eigends zu diesem Zwecke verfertigt) hinreichend erhitzt.

163. Wie die Vogelbeeren auf Brantwein zu benutzen sind.

Die rothen Beeren des sogenannten Vogelbeer- oder Sperberbaums geben einen Brantwein, welcher dem Geschmack, Geruch und der Stärke nach so gut und noch besser als der Kornbrantwein ist. Wenn die Beeren vollkommen reif sind, werden sie abgenommen und in einem Gefäß mittelst des Sauerteigs zur Gährung gebracht; nach hinlänglich erfolgter Gährung werden sie über einem Brennzeuge abgezogen. So ist der Brantwein fertig, den nun jeder Brantweimbrenner stärker oder schwächer machen kann.

Noch besser wird er, wenn man die Vogelbeeren mit Holunderbeeren vermischt.

164. Limonade. Bereitung der gewöhnlichen Limonade.

Man nimmt 4 Citronen, schneidet die Schalen ganz dünn ab, nimmt das Weiße, was zwischen der Schale und dem Fleische sich befindet, weg; drückt darauf den Saft dieser Citronen in 1 Maß Wasser aus, setzt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zu, läßt Alles 2 oder 3 Stunden lang digeriren, die Flüssigkeit durch den Seihesack laufen und hebt sie auf.

165. Verfahren, um sich Limonade ohne Citrone zu verschaffen. Trockene Limonade.

Man nimmt 3 Antch. Sauerleesalz und 1 Pfd. weißen Zucker, pülvert den Zucker und das Salz besonders und mischt sie dann zusammen. Auf dieses Gemenge läßt man 8 Tropfen Citronenessenz fallen und rührt das Pulver wieder um, so daß die Vermischung recht genau geschehe. Dieses Pulver, welchem man den Namen „trockne Limonade“ gibt, hebt man in einer verkorkten Flasche auf.

Man rührt 1 Unze von diesem Pulver mit $\frac{1}{2}$ Maß Wasser an. Dies gibt eine Limonade, welche den Geschmack und Geruch der mit Citronen bereiteten Limonade hat und dieselben Eigenschaften besitzt. Dieses Pulver ist sehr bequem, weil man es mit sich führen und sich zu jeder Zeit und an jedem Orte Limonade verschaffen kann.

Statt des Sauerklee-salzes kann man auch wesentliches Weinstein-salz (nach der chemischen Benennung: Weinstein-säure) nehmen und übrigens auf gleiche Weise verfahren.

166. Weinlimonade.

Man thut in eine tiefe Schüssel die dünn geschnittenen Schalen und den Saft von 2 Citronen; gießt $\frac{1}{2}$ Maß siedendes Wasser darüber und setzt 1 Pfd. Zucker und 1 Maß trefflichen Bordeauxwein zu. Die Mischung läßt man eine halbe Stunde lang digeriren, durch einen Seihesack laufen und trägt sie auf.

167. Kaffee. Auswahl, Bereitung und Aufbewahrung desselben.

Wichtig ist die Wahl der Kaffeebohnen; sie müssen klein, vollkommen trocken, schwer zu zerbeißen, von mattgelber Farbe, wohlriechend und ohne Nebengeruch sein. Nach der Wahl der Bohnen ist es ein wesentliches Erforderniß, um vorzüglichsten Kaffee zu bereiten, so wenig Zeit als möglich zwischen dem Rösten und dem Uebergießen desselben verstreichen zu lassen. So bereiten die Araber den ihrigen. Aber bis zu welchem Grade, in welchen Gefäßen und auf welche Weise muß man ihn rösten und übergießen? Dieses zu wissen, darauf kommt es an, und doch ist es nicht leicht zu bestimmen. Man bedürfte eines wenig kostbaren Geräthes, welches den Kaffeedampf in den Gefäßen zurückhielte: denn die reinsten balsamischen Theile gehen durch das gewöhnliche Verfahren verloren, mag man nun die Pfanne oder die Trommel, die Kaffeekanne oder die Kaffeemaschine (la grecque) gebrauchen.

Die eisernen Gefäße sind am geeignetsten, den Kaffee zu rösten, und den glasuren irdenen Gefäßen vorzuziehen; der Gebrauch von diesen kann nachtheilig werden, weil die Glasur durch die Hitze springt, abfällt und sich manchmal unter den Kaffee mischt. Die in einer Trommel oder neuen

Mühle gebrannte Bohne nimmt anfangs einen unangenehmen Geruch an, welches aber nicht mehr geschieht, wenn die Trommel einige Zeit gebraucht worden ist. Diese Art, den Kaffee zu rösten, ist nicht so ermüdend, als das Brennen in der Pfanne, und er wird gleichmäßiger geröstet; doch kann es nie auf gehörige Weise geschehen, wenn man mehrere Sorten Kaffee vermengt, welche, in Güte und Trockenheit verschieden, nothwendig verschiedene Hitzegrade vom Anfange der Operation bis zum Ende erfordern: man muß im Dfen ein gelindes, gleichmäßiges Feuer unterhalten und ohne Unterlaß die Kurbel der Trommel drehen. Sobald man den ersten Kaffeegeruch riecht, nimmt man die Trommel aus dem Dfen weg, öffnet ihre Thüre und sieht nach, ob die Farbe des Kaffee's jener des Zimmts oder des geriebenen Tabacks nahe komme; dies ist die sichere Anzeige von dem Grade der Röstung, welchen man zu erreichen streben muß, ohne ihn jedoch zu überschreiten; denn wenn der Kaffee nicht genug geröstet ist, so verliert er an Güte, belästigt und drückt den Magen; ist er aber zu stark gebrannt, so wird er scharf, bekommt einen unangenehmen brenzlichen Geschmack, erhitzt und wirkt zusammenziehend. Wenn er die oben beschriebene Farbe angenommen hat, zieht man ihn schnell vom Feuer zurück, dreht die Trommel ungefähr noch zwei Minuten herum, und schüttet die Kaffeebohnen auf einen kalten Körper, z. B. einen Stein oder Marmor, um die Verdunstung der flüchtigen Stoffe zu verhindern; und sobald er vollkommen erkaltet ist, thut man ihn in irgend ein fayencenes, steinernes oder b'chernez Gefäß, welches man recht genau verschließen muß. Manche pflegen ihn in ein Tullertuch oder Papier zu hüllen. Das ist ein schlechtes Verfahren, denn diese Körper schwängern sich mit dem blüchten Theile des Kaffee's, und dieser befindet sich dann nicht in dem bereiteten Getränke.

Der Kaffee darf auch nie vor seinem gänzlichen Erkalten gemahlen werden; er wird durch die Wirkung des Feuers teigig, und bleibt es immer ein wenig, so lange er noch Hitze behält; in diesem Zustande würde er das Mahlen hindern, und nicht durch die Mühle fallen.

Es gibt wenig Pflanzenstoffe, welche durch das Abkochen oder Uebergießen so sehr verändert werden, als der Kaffee. Man muß daher viele Genauigkeit und Sorge auf

die Bereitung dieses Getränks verwenden: hat man Eile, so kann man sich der Kaffeemaschine bedienen, und gießt eine gewisse Menge siedendes Wasser darüber. Das Getränk läuft fertig in ein darunter stehendes Gefäß. Dieses Verfahren ist gut; aber um trefflichen Kaffee zu trinken, ist es besser, das folgende anzuwenden: man wirft nämlich das Pulver in eine mit siedendem Wasser gefüllte Kaffeekanne; das Verhältniß ist 3 Loth Kaffee zu 2 Pfund oder 1 Maß Wasser. Man rührt das Gemenge mit einem Löffel um, zieht die Kaffeekanne sogleich vom Feuer zurück, und läßt sie, hermetisch bedeckt, wenigstens zwei Stunden auf heißer Asche stehen. Während der Zeit der Digestion rührt man die Flüssigkeit mehrmals von neuem mit einem Quirl um, und läßt sie zuletzt eine Viertelstunde ruhig stehen. Dann gießt man sie ab. Dies ist ein vollkommener Kaffee.

In großen Häusern und bei Kaffeewirthen läutert man ihn mit Hausenblase; dieses Mittel gibt ihm allerdings ein sehr schönes Ansehen, aber benimmt ihm auch einen großen Theil seines Wohlgeruchs. Wenn dieses Getränk gut bereitet ist, so ist es hell und nirgends mit den kleinsten Theilchen der Kaffeebohnen versehen, und hat in der Schale eine fast schwarze Farbe mit einem kastanienbraunen Rande.

Die beste Art, den Kaffee aufzubewahren, ist, ihn in einem verschlossenen Sacke an einem Orte, wo ein starker Luftzug ist, aufzuhängen. Man nennt marinirten Kaffee denjenigen, der von Seewasser benetzt worden; man schätzt ihn nicht sehr wegen der salzigen Schärfe, welche das Rösten ihm schwer benimmt: um so viel als möglich seine schlechte Beschaffenheit zu verbessern, muß man ihn in siedendes Wasser werfen, ihn einige Minuten darin lassen, und die Bohnen in einer Trockenstube oder an der Sonne trocknen.

168. Andere Weisen, den Kaffee zu rösten und zuzubereiten.

Man wählt Kaffee, der trocken ist, keinen Schimmelgeschmack hat, nicht vom Seewasser durchdrungen ist, und theilt die Menge, welche man brennen will, in zwei gleiche Theile.

Man brennt oder röstet den ersten Theil in einem

Brenngefäße, dessen Kurbel man dreht, bis der Kaffee die Farbe von trocknen Mandeln oder Brotrindenschabel angenommen und ein Achtel seines Gewichts verloren hat. Den zweiten Theil röstet man, bis er kastanienbraun ist und ein Fünftel seines Gewichts verloren hat. Dann vermischt man diese beiden Theile und mahlt sie in einer Kaffeemühle.

Man brennt und übergießt den Kaffee erst am Tage, wo man ihn trinken will. Dann gießt man über 4 Loth gemahlten Kaffee 4 Schalen kaltes Wasser. Diesen Aufguß gießt man ab und stellt ihn bei Seite. Auf den nämlichen Kaffee, der in dem nachher anzugebenden Geräthe geblieben ist, schüttet man drei Schalen siedendes Wasser, und mischt den Aufguß, welcher abfließt, mit dem ersten bei Seite gestellten Aufgusse. So erhält man 7 Schalen Kaffee.

Man erwärmt diesen Kaffee in dem Augenblicke, wo man ihn trinkt, schnell in einer silbernen Kaffeekanne, kocht ihn aber nicht, damit sein Feingeruch nicht verdunste. Darauf trägt man ihn in Schalen auf, und Jeder thut Zucker nach seinem Geschmacke hinzu.

Zur Aufnahme des Kaffeenaufgusses kann man ein Gefäß von Porzellan, Fayance oder Silber nehmen, aber nur feins von Blech.

Lange Zeit gebrauchte man die von dem Blechschmiede Hrn. von Belloy, erfundenen blechernen Geräthe; aber seitdem man nach demselben Muster silberne und porzellanene Geschirre verfertigt hat, werden diese durchgängig vorgezogen.

Abkochen mit kaltem Wasser. Man thut 4 Lth. Kaffee in 7 Schalen kaltes Wasser und kocht ihn, bis er sich niedergeschlagen hat, der Schaum verschwunden ist und das Kochen ruhig wie jenes des Wassers geschieht. Dann läßt man ihn ruhig stehen; da aber der Kaffee oft schwer sich klärt, so kann man das Klären befördern, indem man ein wenig kaltes Wasser von oben auf die letzten Wallungen des Kaffees gießt. Dieselbe Absicht erreicht man noch schneller, wenn man ein kleines Stück Hausenblase hineinwirft. Wenn er sich gehörig gesetzt hat, gießt man den Aufguß in ein anderes Gefäß und trägt ihn recht heiß in Schalen auf, wobei man den Zucker besonders darreicht.

An demselben Tage kocht man den Saß und hebt nur die abgeseffene Flüssigkeit für den Kaffee des folgenden Tages auf.

Abkochen mit siedendem Wasser. Statt den Kaffee in kaltes Wasser zu thun, thut man ihn in siedendes, oder man gießt das siedende Wasser darüber. Um das Ueberfließen des Schaumes zu vermeiden, thue man den Kaffee in das Wasser oder gieße das Wasser über den Kaffee nur nach und nach. Im Uebrigen befolgt man die vorher angegebenen Verfahungsarten.

Durchgeseiheten Kaffee. Man kocht in einer Kaffeekanne den Saß vom vorigen Tage, gießt ihn siedend über den gemahlten Kaffee, den man in den Seibesack gethan hat, gießt die durchgelaufene Flüssigkeit mehrmals wieder darauf, erwärmt den Kaffee wieder und trägt ihn, wie oben bemerkt, auf.

Den in dem Seibesack bleibenden Saß kocht man wieder und verfährt am folgenden Tage auf dieselbe Weise.

169. Kaffee mit Milch und Rahm.

Will man Kaffee mit Milch oder Rahm trinken, so kocht man beides besonders und trägt es in Schalen auf.

170. Kaffee mit Eidotter.

Man thut Zucker und 1 Eidotter in ein Gefäß, gießt allmählig eine Schale Kaffee hinzu, rührt den Zucker und Eidotter um, um sie aufzulösen und gut zu vermischen, setzt eine Tasse Wasser hinzu und erwärmt diese Mischung im Marienbade; rührt sie beständig mit dem Löffel um, damit sie nicht gerinne; thut, wenn man will, 1 Kaffeelöffel voll Pomeranzenblüthwasser hinzu und gießt sie, wenn sie heiß ist, in die Schale.

171. Kaffeesyrop.

Man nimmt 2 Pfd. guten gerösteten und gemahlten Kaffee; übergießt 1 Pfund desselben mit 2 Maß Wasser; läßt ihn ruhig stehen und sich klären; gießt ihn ab und übergießt das andere Pfund Kaffee mit dem Aufgusse, den man von dem ersten Pfunde Kaffee erhalten hat. Diesen Kaffee läßt man ruhig stehen, sich klären und gießt ihn ab. Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zu Gerstenzucker ein und gibt

ihm eine etwas dunkle Farbe. Darein gießt man den Kaffee, um den Zucker aufzulösen, und thut ihn mit einem halben Punde Zucker in einen glasuren Topf; deckt den Topf sorgfältig zu und stellt ihn während 8 bis 9 Stunden auf heiße Asche. Dann gieße man ihn in einen Seiehsack und fülle ihn in Flaschen, wenn er kalt ist. Diese Flaschen pfropfe man hermetisch zu und stelle sie an kalten warmen Ort.

Beim Gebrauche gießt man diesen Syrup in eine Schale und warmes Wasser darüber, nach Verhältniß der Stärke, die er haben soll.

172. Kaffeeöl (huile de café).

Zu 1 Maß Branntwein nimmt man 100 Kaffeebohnen, welche man leicht brennt. Diese Kaffeebohnen wirft man in einen aus 1 Pfd. Farinzucker oder Honig bereiteten Syrup und läßt sie zwei oder drei Mal aufwallen. Dann schüttet man den Syrup und die Bohnen in den Branntwein und verschließt das Gefäß hermetisch. Nach 8 Tagen kann man anfangen, den Katasta durchzuseihen; er wird schon ein angenehmes Getränk geben. Nach Ablauf eines Monats wird er vollkommen sein.

173. Gewürzwein (hypocras).

Man thue 2 Maß guten Wein in eine tiefe Schüssel, stoße $\frac{1}{2}$ Dntch. guten Zimmt, 1 oder 2 weiße Pfefferkörner, ein wenig langen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Blättchen von Muskatblüthe und 2 Duß. Koriandersamen, jedes besonders; ferner nehme man 1 oder $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 6 süße Mandeln, $\frac{1}{2}$ Glas guten Branntwein, thue Alles dieses in den Wein, lasse es eine Stunde lang sorgfältig zugedeckt stehen und rühre zuweilen mit einem Löffel um, damit der Zucker sich auflöse. Wenn der Aufguß fertig ist, gebe man $\frac{1}{2}$ Glas Milch hinein, seibe Alles durch und wiederhole das Durchseihen ein oder zwei Mal, bis die durchlaufende Flüssigkeit klar ist, die man dann in einer gut zuzupfropfenden Flasche verwahrt. Sie muß voll sein und ein Trichter zum Einfüllen gebraucht werden.

Der Gewürzwein stärkt den Magen, Unterleib und das Gehirn; aber er schadet Leuten von gallischer Constitution und solchen, die an halbseitigem Kopfweh leiden.

174. Verbesserung der Kaffeebohnen vor und bei dem Rösten derselben.

Wenn die Bohnen zum Rösten abgewogen sind, werden sie in einen porzellanenen Napf gebracht, mit siedendem Wasser übergossen und darin einige Minuten lang umgerührt. Nimmt das Wasser nur eine gelbliche Farbe an, so ist der Kaffee gut, wird es blaulich oder grünlich, so hat er Schaden gelitten. Man gießt die trübe Flüssigkeit ab und bringt auf die guten Bohnen noch einmal von dem aus dem Sud gestellten Wasser; auf die, welche Schaden gelitten, aber noch zwei Mal siedendes und dann erst warmes. Die Bohnen werden nach dem zweiten, und, wenn es sein muß, nach mehreren Aufgüssen, nur einige Augenblicke umgerührt, und sobald der letzte Abguß geschehen, in ein leinenes Tuch zum leichten Abtrocknen eingeschlagen. Aus dem Tuche kommen sie auf ein Blech, welches, nachdem sie darauf dünne ausgebreitet worden sind, auf den vom Kochen noch warmen Herd gestellt wird. Sobald sie da völlig abgetrocknet sind, kommen sie in einen verschließbaren Brenner. Es werden nun zu $\frac{1}{2}$ Pfd. guten Kaffee 2 zerschnittene Kakaobohnen, 10 aufgeschlitzte Citronenkerne, ein ganz kleines Stückchen Zimmt und $\frac{1}{8}$ Pfd. würfelförmig geschnittenes, gut getrocknetes Weißbrot gebracht. Es wird langsam geröstet, und der Brenner bei jedem Knistern des Kaffee's vom Feuer genommen. Sobald die Kaffeebohnen eine zwischen hell- und dunkelbraun innestehende Farbe angenommen, werden sie in einen Napf gebracht und da zum Schwitzen zugebedekt. Es ist besser, daß der Kaffee lichtbraun bleibe, als daß er dunkelbraun werde. Ganz schwarz gewordener hat seine Kräfte gänzlich verloren. Zu dem Kaffee, welcher Schaden gelitten hat, kommen anfangs auf $\frac{1}{2}$ Pfund nur $\frac{1}{16}$ Pfund Brotwürfel und 3 von ihren äußern Schalen befreite Zwiebeln in der Größe einer welschen Nuß. Wenn der Kaffee zur Hälfte gebrannt ist, werden die Zwiebeln herausgenommen. Sie haben den nach dem Ausbrühen noch in den Bohnen gebliebenen übeln Geschmack an sich gezogen, ohne daß der Kaffee das Mindeste von ihrem Geruche erhalten hat. Auch das Brot hat etwas von dem widrigen Geschmacke des Kaffee's angenommen, das aber unbedeutend ist, und durch das fernere Rö-

sten mit den nun dazukommenden Beimischungen ganz unmerkbar wird. Es werden nämlich nun 3 Cacaobohnen, 15 Citronkerne, ein etwas größeres Stück Zimmt, als zu dem guten Kaffee nöthig ist, noch $\frac{1}{2}$ Pfd. Brot und 2 Gewürznelken nebst 1 Pfefferkorn dazu gethan, und es wird die Mischung noch langsamer, als mit dem guten Kaffee geschieht, und auch etwas dunkler geröstet. Ein so behandelter und Schaden gelittener Kaffee steht dem guten wieder vollkommen gleich. Nach dem Ausschwizen werden die Kaffeebohnen gesondert, sogleich gemahlen, und das Pulver fest in eine verschließbare Serpentinbüchse mit Zumischung einiger Tropfen Wasser, in welchem etwas Kochsalz aufgelöst worden, eingedrückt. Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Kaffeepulver reicht ein Kaffeelöffel voll Salzwasser. Das Pulver wird nicht durch siedenden Wasseraußguß, sondern durch Kochen ausgezogen. Beim bloßen Uebergießen mit siedendem Wasser werden bei weitem nicht alle Bestandtheile des Kaffees aufgelöst, durch welche derselbe ein angenehmes und zuträgliches Getränk wird. Man scheuet, daß durch Kochen die ätherischen Theile verloren gehen möchten. Es geschieht dies aber nicht, wenn man kocht, wie die Holländerinnen kochen. Das ätherische Del verflüchtigt sich erst, wenn die Flüssigkeit, darin es sich befindet, länger als 3 Minuten in der Hitze des siedenden Wassers gehalten wird.

175. Apfelwein dem Traubenweine ähnlich zu machen.

In keinem Lande werden wohl so viele und so mancherlei Nachahmungen des Traubenweins bereitet, als in England. Die vorzüglichste aus Obstmost und hauptsächlich aus Apfelmost, wird folgendermaßen versertigt. Wenn der Most von der Kelter genommen wird, so löst man zu der Quantität von 120 Pfd., die in ein Faß kommen soll, 3 Pfund fein gestoßenen rohen Weinstein in der nöthigen Quantität Most durch Kochen auf, und bringt diese Auflösung vor dem Gähren des übrigen Mostes zu demselben ins Faß. Wenn die Gährung begonnen hat, so läßt man 15 Pfund reife Schlehen (*Prunus Spinosa*) kelteren und schüttet das Ausgepreßte zu dem Moste. Fehlt es an frischen Schlehen, so zerstampft man $\frac{2}{3}$ so viel getrockneter, als man frische nimmt, und wirft das Zerstampfte, nachdem man es in Most aufgeweicht hat, in das Faß. So

balb die Gährung geendet hat, wird der Wein abgezapft und auf ein weingrünes Faß gelegt. Der Weinstein verhindert es, daß das Gährungserzeugniß einen cyderartigen Geschmack erhalte, und die Schlehen bringen denselben in eine sehr große Aehnlichkeit mit Traubenwein. Der Wein ist keineswegs herbe, sondern sehr lieblich und überaus feurig. Ist der Most nicht sehr süß, so wird nach Bedenken Zucker beigemischt. Man löst die nöthige Quantität in so viel frisch gefelertem Most, als zum Auflösen erforderlich, auf, und gießt dann die Auflösung ins Faß, daß sie mit dem Moste zugleich in Gährung komme. Dieses zu bewirken, ist es nöthig, daß die Masse durch Umrühren gut gemischt werde.

176. Zuckerwein zu machen.

Man löst in 614 Theilen reinem Quellwasser 216 Theile Zucker und 9 Th. gepulverten Weinstein auf, setzt dem Gemische 79 Th. frische, zerquetschte Holunderblüthen, eben so viel frisch ausgepreßten Schlehensaft, und 25 Th. mit Kohlensäure gesättigtes Wasser zu. Es liefert die Masse nach dem Gähren einen äußerst angenehmen, starken und einen Muskatengeruch habenden Zuckerwein.

177. Wie man entdecken kann, ob Essig verfälscht sei.

Der Mangel der letzten Jahre an guten Weinessen hat auch den guten, reinen Weinessig gemindert. Der meiste ist mit Obst- oder Fruchtessig gemischt. Ost werden auch diese Essige allein für Weinessig verkauft. Köche und Köchinnen wissen, wie ganz anders der Weinessig beim Kochen und vorzüglich beim Braten auf den Geschmack und besonders auf den Geruch und die Farbe des Fleisches wirkt, als der stärkste andere. Noch größer ist der Unterschied bei mancher Verwendung in Fabriken. Und auch beim Einmachen und beim Verbrauch in Apotheken gilt es nicht gleich, woraus der Essig gewonnen, welcher benutzt werden soll. Außerdem nimmt der Weinessig beim Kochen an Schärfe zu, da anderer die Säure durchs Kochen verliert. Es ist darum der Verkauf eines gemischten Weinessigs, oder einer andern Essigsorte, für Weinessig, schändlich. Doch gleicht dieser Betrug noch nicht dem, dessen sich Viele schul-

dig machen, daß sie schlechte Essige durch andere Säuren und durch Auszüge mancherlei Pflanzen mit einer schädlichen Schärfe, saurer oder schärfer gemacht, für reine in Verkauf bringen. Die Verfälschung geschieht zuweilen von den Essigfabrikanten, noch häufiger von den mit Essig handelnden Kaufleuten. In den Fabriken geschieht die Verfälschung meistens durch scharfe Extracte, die durch einen guten Essig, oder durch Weingeist aus spanischem Pfeffer, Kellerhals ic. gezogen worden. Ein so verfälschter Essig wird in Absicht der Wirkung gänzlich geändert, indem er nun, statt kühlend, reizend und erheizend wirkt. Außerdem wird durch die Beimischung der Mangel an Säure sehr versteckt, und es leistet ein solcher scharfer, aber wenig saurer Essig beim Kochen, Einmachen und bei der Verwendung in Fabriken bei weitem das nicht, was man von einem guten reinen zu fordern berechtigt ist. In Apotheken angewandt, kann ein solcher geschärfter Essig die schädlichsten Folgen erzeugen. Kaufleute, die schlechte Waare um geringe Preise eingekauft, suchen dieselbe häufig durch Schwefelsäure (Vitriolöl), oder durch Salpetersäure (Scheidewasser), zuweilen auch durch Salzsäure (Salzgeist) in höhere Preise zu bringen. Wenn der Betrug durch Verfälschung mit Auszügen aus scharfen Pflanzensubstanzen schon höchst strafbar ist, so ist es der letztere noch weit mehr. Welcher Nachtheil kann durch einen mit mineralischen Säuren verfälschten Essig allein für die Zähne erwachsen, welcher noch größere für die Gesundheit des übrigen Körpers! Wie anders werden damit bereitete Medicamente auf Kranke wirken, und welche Nachtheile kann sein Verbrauch auf einen Gewerbsmann führen, der seine Fabrikate damit behandelt. Es ist darum wohl sehr wichtig, jeden Essig, den man nicht selbst bereitet, oder nicht von Menschen gekauft hat, auf deren Gewissenhaftigkeit sich zu verlassen ist, vor der Benutzung genau zu prüfen. Folgende Proben sind die sichersten: Zu erfahren, ob der Essig mit Schwefelsäure verfälscht sei, gieße man davon in ein helles Glas, und bringe dazu eine Auflösung von essigsaurem Blei (Bleizucker). Ist Vitriolöl beigemischt, so entsteht ein weißer Niederschlag (Bleivitriol). Dem Zweifel zu entgegnen, ob Salpetersäure zugesetzt sei, dampfe man eine Quantität des Essigs bis zur Trockne ab, und streue den Rückstand auf

glühende Kohlen. Wird ein Verpuffen beim Verbrennen desselben bemerkt, so ist der Essig mit Scheidewasser gemischt. Zu untersuchen, ob Salzsäure beigefälscht sei, bediene man sich einer Auflösung des in der Kälte bereiteten milden, salpetersauren Quecksilbers. Bemerket man, indem man davon dem Essig zusetzt, eine bläulich weiße Trübung, so ist auf Salzsäure zu schließen. Zur Prüfung, ob Auszüge aus scharfen Pflanzensubstanzen, aus spanischem Pfeffer, Seidelbast u. s. w. zur Schärfung des Essigs angewendet worden, bedarf man eines Essigs, von dem man sicher weiß, daß er rein und unversälscht sei. Man streicht diesen mittelst eines Fingers auf die Oberlippe, und eiligt darauf den zu probirenden Essig auf die Unterlippe, und läßt beide Lippen an der Luft trocken werden. Bleibt jetzt noch eine scharfe, etwas brennende Empfindung auf der Unterlippe zurück, so ist der Essig mit scharfen Stoffen versetzt. Auch auf andere Weise kann einem übrigens unversälschten Essig eine nachtheilige Beimischung zugesührt worden sein, wenn es in der Fabrik oder beim Aufbewahren möglich geworden, daß er eine Auflösung von kupfernen oder bleiernen Gefäßen in sich aufgenommen hat. Man erfährt dieses, wenn man dem Essig in einem Glase Ammoniak in hinreichender Menge, und in einem andern die Hahnemann'sche Weinprobe zugießt. Wird der Essig, zu welchem Ammoniak zugegossen worden, blau gefärbt, so hat er Kupfer aufgelöst, wird der, in welchen Hanemanns Weinprobe kam, braun, so enthält er Blei. Alle angeführten Probemittel sind in Apotheken zu haben.

178. Verfahren bei der Erzeugung des Malzessigs.

Die Holländer bedienen sich zur Erzeugung des Bleiweißes und des Bleizuckers vorzüglich des Malzessigs. Er kann eben so vortheilhaft in Rattundruckereien, und, wo Weinessig zu theuer zu stehen kommt, und Honig und Obstessig aus Mangel an Honig und Obst schwer zu fabriciren fallen, auch in Küchen benutzt werden. Er steht dem Biereffig vor, da er keinen Hopfengeschmack besitzt, und den von nicht sehr starkem Bier an Säure übertrifft. Die Darstellung des Malzessigs geschieht auf folgende Weise: Man übergießt ein geschrotetes oder zerstampftes Gemenge von 18 Pfund Gersten-Luftmalz und 6 Pfd. Weizen-Luftmalz

in einer hölzernen Kufe mit 40 Pfd. milchwarmem Wasser, arbeitet die Masse recht durch einander, und schüttet dann 150 Pfund siedend heißes Wasser, in welchem $1\frac{1}{2}$ Pfund Weinstein aufgelöst worden, zu. Wenn die Maische wieder stark durchgerührt worden, so bedeckt man die Kufe, und läßt sie 3 Stunden lang in Ruhe. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Maische auf ein Seigerfaß, dessen oberer durchlöcherter Boden mit Stroh belegt ist, gebracht, und die Würze von den Trebern abgelassen. Wenn sich die Würze bis auf 15° Reaumur abgekühlt hat, so wird sie in einem Gährbottich mit 16 Loth Weinbierhese gut gemengt. Nach geschriebener Mengung wird der Bottich zugedeckt. Man beobachtet die Zeit, wenn die Gährung so weit gekommen, daß die Würze fällt, und läßt sie von dieser Zeit an noch 16 Stunden zugedeckt in Ruhe. Nach Verfluß dieser 16 Stunden wird sie mittelst eines Hahnes, der einige Zoll über dem Boden des Gährungsfaßes steht, mit Sorge, daß nichts von dem Bodensatz mit abfließe, abgezogen. Man bringt nun 10 Pfd. starken Essig ins Sieden, und füllt denselben nebst dem gegohrenen Abzug so in ein Faß, daß die Hälfte desselben leer bleibt. Nach 5 bis 6 Wochen findet man die Flüssigkeit in einem starken Essig verwandelt. Er wird nun von der braunen, zähen Haut, welche sich auf der Oberfläche gebildet, und von der trüben Materie, die sich auf dem Boden gelagert hat, in ein anderes Faß, in welches einige Buchenspäne gebracht worden, abgezapft. Dieses voll gefüllte und wohl verspundete Faß wird in einen kühlen Keller gelegt. Nach vollkommener Abklärung wird der Essig von diesem Faße wieder auf ein anderes reines gezogen, aus welchem er nach einiger Zeit zum Verbräuche auf kleinere Fässer oder auf Flaschen abgelassen wird. Es werden diese vollgefüllt und gut verstopft. Der gewonnene Malzessig ist angenehm von Geruch und stark sauer von Geschmack, aber wasserhell von Farbe. Soll er eine weingelbe Farbe erhalten, so setzt man ihm etwas braun gerösteten Zucker zu.

179. Räuber = Essig.

Dieser Essig ist die Erfindung einer Räuberbande zu Marseille in Frankreich, die sich zur Zeit einer 1720 ausgebrochenen Pest durch seine Kraft gegen die Ansteckung

sicherte, wenn sie in den Häusern der gefährlichsten Pest-patienten Diebstähle beging. Er ist seitdem als ein schönes Verwahrungsmittel gegen ansteckende Krankheiten gebraucht, hat sich aber auch in der Küche geltend gemacht, indem er den Wohlgeschmack mancher Speisen erhöht, und zu den besten Kräutereffigen gehört. Ihn anzufertigen, nimmt man 6 Loth Bermuthsblätter, 2 Loth Rosmarinblätter, eben so viel Salbey, Krausemünze und Raute, 4 Loth Lavendelblüthe, $\frac{1}{2}$ Loth Kalmuswurzel, eben so viel Zimtırinde, Gewürznelken, Knoblauchzwiebeln und Muskatennuß, schneidet und zerkleinert Alles, läßt es mit 3 Maß gutem Weinessig in einer wohl verschlossenen Flasche 8 Tage in der Sonne digeriren, klärt die Feuchtigkeit ab, setzt $\frac{1}{2}$ Loth Kampfer, in 4 Loth Weingeist aufgelöst, dazu, und verwahrt ihn wohl. Ein Eßlöffel voll ist hinreichend, Gesicht und Hände damit anzufeuchten, und etwas auf das Taschentuch zu gießen, auf welches man bei den Patienten oft aufrecht.

180. Räuchereffig bei Kopfweh und Schnupfen.

Man nimmt im Thau gepflückte Maiblumen, trocknet sie im Schatten, zupft die Blümchen aus, daß alles Grüne zurückbleibt, nimmt davon 1 Loth, eben so viel Lavendelblüthe und $\frac{1}{4}$ Maß Essig, digerirt es eine Weile in der Sonne, und spritzt davon etwas umher. — Essig mit römischen Kamillen, Wachholderbeeren, oder Pomeranzenblüthen, ist von ähnlicher Wirkung.

181. Die beste Bereitung der Moos-Chocolate.

Das Verfahren sehr geheimhaltend, verfertigte man schon lange in Rußland eine mit dem isländischen Moose versezte Chocolate. Im Jahre 1814 wurde der sehr geschickte Chocolate-Fabrikant, Herr Joseph Genthon in Wien, aufgefordert, eine ähnliche zu erzeugen. Es gelang ihm bald, eine darzustellen, welche die russische weit übertraf. Er verband nur den Schleim des Mooses mit den übrigen Bestandtheilen der Chocolate, und bewirkte dadurch, daß der Bodensatz vermieden wurde, welchen die auch das Uebrige des Mooses enthaltende russische fallen ließ. Der edle Entdecker der bessern Bereitungsweise machte, als Andere ihm fehlerhaft nachahmten, sein Verfahren bekannt,

und seitdem wurde die Moos-Chocolate auch in München, Frankfurt und andern Orten nach seiner Angabe verfertigt. Da die Heilkunst das isländische Moos täglich mit dem ausgezeichnetsten Erfolge in solchen chronischen Krankheiten, wo der stäte Verlust des Körpers unnatürlich vermehrt, und der Magen so schwach und reizbar wurde, daß gewöhnliche Nahrungsmittel den Verlust nicht ersetzen konnten, als das beste, stärkende und nährende Heilmittel anwendet; so ist es begreiflich, daß durch die Moos-Chocolate auf ähnliche Weise wohlthätig gewirkt werden könne, und es sind nicht wenig Fälle bekannt geworden, wo der Gebrauch der Genthonschen Chocolate nicht nur weichende Kräfte erhielt, sondern auch auf ihre Zunahme wirkte. Folgende Vorschrift zur Bereitung der Moos-Chocolate beweist sich als die vorzüglichste:

Man verreise gleiche Theile Zucker mit gerösteter entschälter und auf gewöhnliche Art möglichst fein zerriebener Cacaobohnen aufs innigste, verseze dann das Gemenge statt der üblichen Gewürze mit 3 Quentchen gepulverten Moosschleim und 6 Quentchen aufs feinste gepulverten Salep auf 1 Pfd. der zu fertigenden Chocolate, arbeite das Ganze gehörig durch, und gieße es darauf in Tafelform. Den trocknen, zu pülvernden Moosschleim bereitet man, indem man 4 Pfd. isländisches Moos mit 24 Maß Wasser fünf Mal auskocht, alle erhaltenen Absude sauber durchseihet, und so lange abdampft, bis sie eine trockne, feste und pülverungsfähige Masse darbieten. 1 Quentchen dieses trocknen Schleims macht 3 Pfd. Wasser sehr schleimig oder zähflüssig. 1 Pfd. gereinigtes, mit Wasser gehörig ausgekochtes Moos, dessen Absude gleich einem zu bildenden Extracte behandelt worden sind, gibt im Durchschnitt 7 Dntch. trocknen Moosschleim, welcher sich, als ein hornartiger Körper, mit den nämlichen Schwierigkeiten, wie der Salep, in feines Pulver verwandeln läßt. Die Kusbeute an Moosschleim ist nach der Zeit, in welcher das Moos gesammelt wurde, verschieden.

182. Schlechten Branntwein ohne Destillation stärker zu machen.

Das beste Mittel, dem Weingeiste das Wässerige zu benehmen, und ihn zu verbessern, besteht darin, daß man

ihm trockne Pottasche zusetzt. Diese zieht den wässerigen Theil des Branntweins an sich, löst sich darin auf und stellt sich damit als ein abgesonderter Liqueur auf dem Boden dar, wovon der zu oberst befindliche spirituose Theil abgegossen werden kann. Nachdem der Spiritus mehr oder weniger wässerig ist, wird auch mehr oder weniger Pottasche erfordert. Will man den Spiritus noch stärker haben, so muß, wenn sich die erste Portion aufgelöst hat, noch mehr Pottasche hinzugethan und das Schütteln wiederholt werden. Der Spiritus nimmt in der Kälte nichts von dem Laugensalze an, und muß daher diese Bearbeitung an einem möglichst kalten Orte vorgenommen werden. Sollte indeß der Weingeist dennoch auf die eine oder andere Weise etwas von dem Laugensalze angenommen haben, so läßt er sich durch ein wenig gepulverten Alaun, auf den man ihn gießt, und mit dem man ihn wohl zusammen schüttet, leicht wieder davon reinigen; denn das Laugensalz verbindet sich mit der Säure des Alauns, und bildet mit derselben ein Salz, welches im Weingeist unauflöslich ist.

183. Die Essentia-Vina der Engländer zur Erhaltung des Biers.

Der Essentia-Vina verdankt das englische Bier seine so vorzügliche Dauer und Haltbarkeit. Um sie darzustellen, nimmt man 4 Pfd. ordinären Zucker, und schmelzt ihn in einem eisernen Topfe über starkem Kohlenfeuer so lange, bis er braunroth geworden ist. Nun gießt man so viel kochendes Wasser langsam und unter beständigem Umrühren hinzu, daß die Masse nicht überkocht, und eine ebenmäßige dünne Flüssigkeit entsteht. Man gießt dieses Ganze in den Bierkessel zu der kochenden Würze; es kann damit so viel Bier dauerhaft erhalten werden, als von 150 Pfd. Malz gebrauet wird. Dieser Zuckerzusatz hält die geistige Gährung gewissermaßen auf, und kann sehr lange aufbewahrt werden.

184. Viole Wasser.

Man pflückt die Blätter aus den Märzveilchen und schneidet das Weiße und Grüne von denselben sorgfältig ab. Von diesen Blättern nimmt man nun eine beliebige Quantität, füllt sie in eine Bouteille, gießt noch einmal

so viel Rosenwasser, als die Blätter ausmachen, darauf, und setzt nun die Flasche so lange in die Sonne, bis die Blätter bleich und weiß sind, wo man dann das Wasser davon abgießt, durchsiebet, und noch drei Wochen an der Sonne stehen läßt, wobei man sie aber alle Abende wieder herein nimmt. Endlich thut man auf $\frac{1}{2}$ Maß dieses Wassers 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker nebst 2 Loth pulverisirten Zimmt dazu, und läßt es noch 24 Stunden stehen. Zuletzt filtrirt man es noch einmal, füllt es in Flaschen, und setzt es an einen kühlen Ort.

Findet man an diesem Getränk Behagen, und will es zu einer andern Jahreszeit trinken, so muß man einen Vorrath von Weilschensyrup bereiten. Man zupft hierzu die Blätter der Weilschen wie zuvor aus, gießt auf $\frac{1}{2}$ Maß dieser Blätter $\frac{1}{2}$ Maß siedendes Wasser und deckt sie fest zu, damit sie dem Wasser den Geruch mittheilen. So bleiben sie eine Nacht über an einem warmen Orte stehen. Hernach wird nach Belieben Zucker geläutert und nach Art des gebrochenen gesotten; die Weilschen durchgeseiht, wohl ausgedrückt, und nachdem der Zucker etwas überkühlt und nur noch warm ist, wird der Weilschensaft mit dem Zucker vermischt, ohne es stark zu rühren. Nun läßt man es 3 bis 4 Tage an einem warmen Orte stehen, wo man immer eine gleichmäßige Wärme zu unterhalten sucht; von Zeit zu Zeit untersucht man den Saft mit einem Löffel, wenn er Perlen macht, so ist er fertig.

Von diesem Saft nimmt man 4 Loth auf $\frac{1}{2}$ Maß Brunnenwasser, mischt es wohl unter einander, thut alsdann etliche Tropfen Vitriol-Spiritus und den Saft von 1 Citrone hinzu, und schüttelt es wohl unter einander.

185. Erdbeerwasser.

Die kürzeste Methode ist wohl, daß man 1 Pfd. Erdbeeren mit 1 Maß Wasser durchpreßt und so lange umrührt, bis sich Alles vereinigt hat; dann wirft man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu, und wenn sich derselbe aufgelöst hat, filtrirt man das Wasser, und setzt es zum Gebrauch ins Kühle.

Soll es aber ein geistiges Getränk sein, so läutert man $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und kocht ihn 1 gute Stunde mit 4 Maß Brunnenwasser, alsdann wird es zum Auskühlen weggesetzt; wenn es noch lauwarm ist, 2 Maß Erdbeeren dazu

gethan, und so bleibt es 8 Tage ruhig stehen, in welcher Zeit es aber täglich umgerührt werden muß. Nach Verlauf dieser 8 Tage filtrirt man es, gießt etwas Franzbranntwein dazu, füllt es nach 8 Tagen in Flaschen und verstopft sie wohl.

Wenn das erste Erdbeerwasser gleich nach dessen Bereitung getrunken werden muß, so kann man das letztere bis in die warmen Sommermonate im Keller aufbewahren.

186. Himbeerwasser.

Dieses Getränk wird auf gleiche Art, wie das Erdbeerwasser (Nr. 185.) bereitet, und ist daher hier keine besondere Anweisung nöthig.

187. Johannisbeerwasser.

Hierzu muß man die Johannisbeeren zerdrücken und mit Wasser auspressen; auf 1 Pfd. Beeren nimmt man 1 Maß Wasser, wirt auf jedes derselben $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu, und rührt es so lange um, bis der Zucker völlig zergangen ist. Nachdem man es nun filtrirt hat, wird es ins Kühle gesetzt; doch muß es binnen 24 Stunden getrunken werden, weil es sonst in Gährung geräth.

188. Kirschwasser.

Das Kirschwasser wird ganz nach der Vorschrift des vorhergehenden bereitet; doch kann es auch auf andere Art für die Zukunft in Vorrath verfertigt werden, welche aber freilich etwas mühsamer und umständlicher ist. Man nimmt hierzu ein Fäßchen, in welchem zuvor Wein gewesen ist, und läßt den Boden, in welchem sich das Zapfenloch befindet, herausnehmen, dann übernähet man einen Reifen mit grobem Haartuch, und paßt denselben inwendig in das Fäßchen ein. Nach dieser Vorbereitung stößt man 4 Kannen Kirschen mit den Kernen im Mörser, schüttet sie in das Fäßchen, und befestigt den Reifen $\frac{1}{2}$ Elle tief vom Rande mit hölzernen Nägeln, macht den Boden mit dem Zapfenloch darauf, und läßt ihn fest anschlagen. Doch darf dieser Reifen bloß von Birken- oder Haselholz sein, weil sonst das Wasser von anderm Holze einen übeln Geschmack annehmen könnte. Hierauf gießt man nun gekochtes, wohl abgeschäumtes und wieder abgekühltes Wasser, legt den

Spund lose darauf, und läßt es bis zum andern Tage an einem kühlen Orte liegen, nur daß wir es unter der Zeit ein paar Mal umrütteln müssen. Den folgenden Tag gießt man 1 Maß Franzbranntwein dazu, schlägt den Spund fest zu, und bringt es in Keller. Nach 6 Wochen wird es durch einen Lappen auf Boutheillen gezogen und gut zugepfropft.

189. Drangenblüthenwasser.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund frische Pomeranzenblüthen und 20 Loth Zucker, gießt $\frac{1}{4}$ Maß Wasser darauf und läßt es 4 Stunden stehen; hierauf gießt man es durch ein Tuch und mischt nach Gefallen Wasser dazu.

Dergleichen Wasser kann man auch von Rosen, Jasmin, Tonquillen u. dgl. machen.

190. Pomeranzenwasser.

Man nimmt 2 Pomeranzen und klopft sie mit dem Stiele eines Messers, bis sie recht weich sind; dann schneidet man sie in der Mitte durch und drückt den Saft davon in $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, in welchem man 8 Loth Zucker zerfließen läßt. Wenn man dieses Wasser 5 bis 6 Mal aus einem Gefäß in das andere gegossen hat, damit der Zucker leicht und vollkommen zerschmilzt, so kann es getrunken werden.

191. Milchwasser.

Man nimmt auf jedes Maß gute Milch 1 Glas frisches Wasser, gießt es zusammen, mischt 1 Weinglas voll Pomeranzenblüthenwasser und Zucker nach Gefallen dazu, und schüttelt es sehr stark unter einander, damit sich nicht nur die Milch und das Wasser gehörig vermischen, sondern auch der Zucker zerschmilzt. Sobald beides geschehen, ist es trinkbar.

192. Leichte Methode, ein künstliches Selterwasser zu bereiten. (Nach Hermbstädt).

Nach folgendem sehr leichten und einfachen Verfahren kann sich Jedermann zu seinem Vergnügen, ohne Apparate zu besitzen, ein künstliches Selterwasser bereiten, welches dem natürlichen Selterwasser in seiner Grundmischung gleich

kommt, und im Sommer ein angenehmes und kühlendes Getränk darbietet.

Fülle in eine gläserne Flasche, welche $\frac{3}{4}$ berl. Maß hält, eben so viel reines, geschmackloses Brunnenwasser. Schütte hierauf 2 Loth zum feinsten Pulver geriebenen Marmor oder reine weiße Kreide und 2 Loth Weinstein-säure in Krystallen hinein, stopfe die Flasche zu, lasse sie so ein paar Tage stehen und schüttele sie während dieser Zeit öfters um.

Ist nun das Wasser in der Flasche mit Kohlenstoff-säure hinlänglich geschwängert (dies zu erfahren, gieße man etwas davon in ein Weinglas, hat das Wasser einen säuerlichen Geschmack und moussirt es im Glase, so ist es mit Kohlenstoffsäure hinlänglich versehen), dann schütte man in eine andere, ebenfalls $\frac{3}{4}$ Maß haltende Flasche 10 Gran mildes Natron und 50 Gran Küchensalz, gieße das Wasser aus der erstern Flasche behutsam darüber, daß der Bodensatz nicht aufgerührt wird, ppropfe die Flasche zu, und schüttele Alles öfters um, bis die Salze sich völlig aufgelöst haben, wo dann die Flasche ein gutes Selterwasser enthalten wird.

193. Gemeiner Zulep.

Man nimmt 1 Maß Wasser, gröblich zerstoßenen Co-riander, 2 weiße Pfefferkörner und ein Stück geröstete Brotrinde, läßt es zusammen aufsieden, seihet es dann in ein anderes Gefäß, in welches man zuvor 2 Hände voll Rosenblätter, die Schale und den Saft von 1 Citrone, 1 Dntch. gröblich zerstoßenen Zimmt und 8 Loth Zucker ge-
than hat, deckt es zu, und läßt es einige Stunden stehen, bis es erkaltet ist, wo man es dann filtriren kann.

194. Violon = Zulep.

Man nimmt etwa 30 Loth abgezapfte blaue Veilchen-blätter, brühet sie mit heißem Wasser, und läßt sie zuge-
deckt eine Nacht stehen. Am folgenden Morgen preßt man sie durch ein Tuch aus, gießt den Saft über $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zuk-
ker, setzt es auf Kohlen und läßt den Zucker zerschmelzen; sobald es aber anfangen will zu sieden, hebt man es vom
Feuer, läßt es erkalten, füllt es in Fläschchen, auf welche

man oben etwas Mandelöl gießt und pstopft sie zu. So hält es sich an einem kühlen Orte lange Zeit.

195. Rosen-Zulep.

Man zerstößt eine Quantität Rosenblätter, von welchen zuvor das untere Gelbe abgeschnitten worden, in einem Mörser, thut sie alsdann in ein porzellanenes Gefäß, drückt sie fest ein, und läßt sie 2 oder 3 Tage stehen. Dann zerreibt man sie in einem steinernen Mörser oder einer Reibesfatte mit etwas Rosenwasser, füllt sie in einen leinenen Sack und preßt den Saft aus, welchen man so lange ruhig stehen läßt, bis er sich hinlänglich geläutert hat. Hierauf filtrirt man ihn, thut zu jedem Maß dieses Saftes 1 Pfd. Zucker und läßt es zusammen sieden. Wenn es wohl abgeschäumt und zur Honigdicke eingesotten ist, läßt man einige Tropfen Vitriol-Spiritus hineinfallen und verwahrt es in kleinen Flaschen zum Gebrauch an einem kühlen Orte. Will man dieses Getränk fabriciren, so gießt man nach Gefallen von diesem Saft in ein Glas Wasser.

196. Maulbeeren-Zulep.

Man zerdrückt die Beeren mit einem hölzernen Löffel, preßt sie durch ein Tuch und siedet $\frac{1}{2}$ Pfd. dieses Saftes mit 1 Pfd. Zucker so lange, bis er etwas dünner als ein gewöhnlicher Saft ist. Diesen füllt man nun sofort in Flaschen, gießt etwas Mandelöl darauf, und verwahrt ihn, bis man Gebrauch davon machen und ihn unter das Wasser mischen will.

Auf diese Art kann man nun von vielerlei Säften Zulep bereiten: auch wohl 2 und mehrere zusammenmischen, z. B. Johannis- und Himbeerensaft u. dgl.

Wenn man den Saft zu diesem oder jenem Zulep mit dem Wasser vermischen will, so gießt man erst den Saft unter das Wasser, alsdann aber diese Mischung so lange aus einem Glase in das andere, bis sich beides hinlänglich vereinigt hat.

197. Mandelmilch.

Man zieht 4 Loth süße Mandeln ab, stößt sie in Mörser mit einem Stück feinen Zucker und reibt sie mit Wasser durch ein Haarsieb; hierzu kann man nach Gefal-

len einen Löffel voll Zimmt- oder Drangenblüthenwasser gießen.

198. Orgeade.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. süße und 1 Duz. bittere Mandeln, stößt oder reibt sie mit einer Tasse frischem Brunnenwasser fein, läutert alsdann $\frac{1}{3}$ Pfd. Zucker, siedet ihn bis zum Fluge, rührt ihn kalt unter die gestoßenen Mandeln, füllt nach Belieben noch mehr Wasser dazu und preßt es durch ein Tuch.

So einfach beide Bereitungsarten sind, so bedarf es doch dazu einige Zeit und Geräthschaften; in Krankheiten, auf Reisen, oder bei großen Landpartien aber fehlt uns oft beides, und wir wünschten, die Mandelmilch schnell bereiten zu können. Zu diesem Behuf wollen wir hier die Vorschriften zu zwei Präparaten mittheilen, die wir uns in Vorrath bereiten, und in der Eil Mandelmilch daraus machen können.

199. Orgeaden-Syrup.

Man macht aus 1 Pfd. abgeschälten süßen und $\frac{1}{3}$ Pfd. dergleichen bitteren Mandeln nach der ersten Anweisung, eine sehr substantiöse Mandelmilch, mischt auf jedes Pfund Mandelmilch 2 Pfd. Zucker, rührt es gut unter einander, daß der Zucker zerschmilzt, setzt ihn über das Feuer und läßt es heiß werden; doch darf es nicht zum Kochen kommen, sonst scheidet sich die Milch vom Zucker und gerinnt. Alsdann hebt man es vom Feuer, und rührt es so lange um, bis es kalt ist.

Soll aber dieser Syrup lange dauern, so empfehle ich folgende Vorschrift dazu:

Man nimmt so viel süße und bittere Mandeln als zuvor, stößt sie mit Wasser und preßt sie durch ein Tuch, daß die Mandelmilch recht stark wird. Hierauf läutert man 2 Pfd. Zucker, und läßt ihn so lange sieden, bis er sich beinahe kandiren will; dann rührt man nach und nach die Mandelmilch hinzu und läßt es zusammen einsieden. Zuletzt gießt man einen Löffel voll Pomeranzenblüthenwasser hinzu, und setzt es an einen warmen Ort, wo der Syrup vollends die gehörige Consistenz erhält; doch muß man von Zeit zu Zeit den Syrup mit einem Löffel unter-

suchen, ob er Perlen wirft, wo man ihn dann zum Aufbewahren in Flaschen füllt.

200. Orgeadenteig oder Pulver.

Folgendes Gemenge ist sowohl in Ansehung seines Geschmacks als auch wegen seiner Dauer noch vorzüglicher, als der Mandelsyrup.

Hierzu stößt man ebenfalls die abgezogenen süßen und bitteren Mandeln, und mischt während dem Stoßen nach und nach noch einmal so viel Zucker hinzu, als die Mandeln wiegen, auch kann man wieder einige Tropfen Zimmt- oder Drangenblüthenwasser dazu gießen. Ist dieser Teig nun recht klar zerstoßen, so füllt man ihn entweder in kleine Einmachegläser, drückt ihn fest ein und verbindet sie wohl; oder man streicht ihn glatt aus, formt kleine Röllchen davon und läßt sie trocknen. Wenn diese zerbrechen, kann man auch die ganze trockne Masse zu Pulver stoßen, und in Schachteln, welche mit weißem Papier ausgelegt sind, aufbewahren. Von diesem Teige oder von dem Syrup mischt man nun nach Gefallen unter ein Glas Wasser, und rührt es wohl um, so hat man in der Geschwindigkeit die Mandelmilch oder Orgeade fertig.

201. Orgeade von Pistazien.

Man behandelt sie eben so wie die Mandeln, zieht ihnen durch kochendes Wasser die Haut ab, stößt sie mit Zugießung einiger Löffel Wasser klein, und preßt sie durch ein Tuch mit hinlänglichem Wasser; zuletzt drückt man den Saft von 1 Citrone hinzu, und versüßt es nach Gefallen mit Zucker. — Wenn diese Orgeade von Pistazien beliebt, der kann auch, sowie von Mandeln, für die Zukunft einen Orgeaden-Syrup bereiten.

202. Orgeade von Kastanien.

Nachdem die Kastanien von ihrer Schale und Haut befreit sind, werden sie im Mörser zerstoßen; da sie sich aber auf diese Art schwer zermahlen lassen, so ist man genöthigt, sie noch besonders in einem Reibenapfe zu zerreiben. Hierauf preßt man sie mit Wasser durch und versüßt sie mit Zucker. Den beim Durchpressen zurückgebliebenen Saß kann man noch einmal zerreiben, und erhält gewiß

noch ein Glas fette Orgeade davon. In Ermangelung der Kastanien kann man auch Mandelmilch von welschen Nüssen bereiten.

203. Mandelmilch von welschen Nüssen.

Man zieht dazu ebenfalls die braune Haut von den Nüssen, stößt sie mit einem Löffel Wasser im Mörser, damit sie während des Stoßens nicht ölicht werden, und preßt sie durch ein Tuch, gießt nach Gefallen Wasser hinzu und versüßt es hinlänglich mit Zucker.

204. Mandelmilch von Haselnüssen.

Diese wird ganz so wie die von den welschen Nüssen bereitet. Doch kann man auch nach folgender Vorschrift eine herrliche Orgeade von Haselnüssen anfertigen.

205. Orgeade von Haselnüssen.

Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. dieser abgebrühten Nüsse nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. von den bekannten 4 kühlenden Samen, welche man in jeder Apotheke bekommt, stößt Alles zusammen in einem Mörser fein, wobei man es von Zeit zu Zeit mit ein wenig Wasser anfeuchtet, damit sie nicht ölicht werden. Dieses Geschoßene mischt man unter 1 Maß Wasser, preßt es durch ein Tuch, wirft noch $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker hinein und drückt den Saft von 1 Citrone dazu. Wenn der Zucker völlig zergangen ist, seihet man es noch einmal durch, und verwahrt es im Keller.

206. Lactade.

Man nimmt hierzu Melonen-, Gurken- und Kürbisferne, schält sie ab, stößt sie im Mörser, preßt sie durch ein Tuch mit Wasser, und thut nach Gefallen Zucker hinzu. — Wem diese Lactade zu einfach sein sollte, der kann sie auch nach folgender Vorschrift anfertigen:

Man nimmt 6 Loth Mandeln und 2 Loth Melonen-, Kürbis- und Gurkenkerne, zerstoßt sie im Mörser, mischt 1 Loth Zucker darunter und gießt nach und nach 1 Maß Wasser daran; dann seihet man es durch Leinwand, stößt den Rückstand noch einmal, und preßt ihn mit mehr Wasser durch; dieses wiederholt man, bis man 1 ganzes Maß Wasser zugefüllt hat. Hierzu kann man nach Gefallen 1

Löffel voll Pomeranzenwasser hinzuthun. — Will man sich mit diesem Getränke für die Zukunft versorgen, so kann man hierzu einen Lactadenteig anfertigen.

207. Lactadenteig.

Hierzu nimmt man von jedem der drei kühlenden Samen, als von Melonen, Gurken und Kürbissen, $\frac{1}{2}$ Pfund, wäscht und trocknet sie wieder ab, thut 12 Loth süße und 4 Loth bittere abgeschälte Mandeln dazu, stößt Alles wohl in einem Mörser und mischt 2 Pfd. Zucker dazu, welcher zuvor auf Citronenschale abgerieben worden ist. Diese Masse nun reibt man stark unter einander, drückt sie in ein kleines Einmacheglas, und hebt sie zum Gebrauch auf. Wo man alsdann nur eines Eies groß in ein Glas Wasser rührt, filtrirt und einige Tropfen Drangenwasser hinzu setzt. In Ermangelung aller 4 kühlender Samen kann man auch von 2 oder 3 Samen eine gute Mandelmilch bereiten.

208. Limonade von Citronen.

Die gewöhnlichste Methode, Limonade zu machen, ist, daß man die gelbe Schale mit Zucker abreibt, die Früchte abschält, den Saft in ein Glas Wasser auspreßt, und nach Gefallen von dem auf der Schale abgeriebenen Zucker hinzuwirft. Diese Verfahrensart hat aber den Fehler, daß die Limonade trübe wird, wodurch die rohe abgeriebene Schale viel von ihrer kühlenden Eigenschaft verliert.

Etwas umständlicher, aber besser ist es daher, wenn man die gelbe Schale in heißes Wasser wirft, das Gefäß zudeckt, und eine Nacht über im Keller stehen läßt. Der Saft wird aus den Citronen in ein besonderes Glas ausgepreßt, worinnen er so lange stehen bleibt, bis er sich abgeklärt hat, wo man ihn dann der folgenden Tag durch ein Haarsieb in das abgekühlte Wasser von Citronenschalen mischt, und nach Gefallen Zucker hinzuwirft.

Auf andere Art kann man auch die Limonade also bereiten: Man schält die gelbe Schale von 3 oder 4 Citronen in 2 Maß Wasser, wirft 8 Loth Zucker hinzu, schält vollends das Weiße von den Schalen ab, schneidet die Früchte selbst zu Scheiben in das Wasser, und läßt es zusammen bis zum dritten Theile einkochen, worauf man es

filtrirt und zum Gebrauche abkühlen läßt. — In Ermangelung der Citronen kann man auch eine Limonade ohne dieselben anfertigen.

209. Limonade ohne Citronen.

Diese erhält man, indem man nur etliche Tropfen Nitriolspiritus oder spiritus salis in das Wasser tröpfelt und mit beliebigem Zucker versüßt. Ist uns dieses Getränk zu einfach, so können wir es noch auf andere Art bereiten.

Man nimmt hierzu $\frac{1}{2}$ Wein und $\frac{2}{3}$ Wasser, versüßt es nach Gefallen mit weißem Zuckerkant, und läßt einige Tropfen Citronenöl hineinfallen.

210. Limonaden-Syrup.

Soll derselbe mit Citronen sein, so schneidet man diese Früchte in der Mitte entzwei, drückt den Saft mittelst einer kleinen Presse aus, läßt ihn so lange stehen, bis sich das Trübe zu Boden gesetzt hat, und preßt ihn durch ein Tuch. Hierauf siedet man 2 Pfund weißen Zucker mit 1 Maß Wasser zur Consistenz eines Syrups, thut 4 Loth Citronensaft hinzu, und tröpfelt noch einige Tropfen Cedradl hinein.

Um diesem Syrup eine gelbliche Farbe zu geben, kann man einige Gran pulverisirte Curcume hinzufügen.

211. Limonaden-Syrup ohne Citronen.

Diesen Syrup bereitet man wie die Limonade ohne Citronen, d. h. man nimmt $\frac{1}{2}$ Loth sal essentielle tartari, zerreibt es in einem steinernen Mörser, löst es in $\frac{1}{2}$ Maß kochendem Wasser auf, und kocht es mit 2 Pfd. Zucker zu einem Syrup, wobei man es wohl abschäumt, daß es hell wird. Zuletzt gießt man noch einige Tropfen Cedradl hinzu.

Beide Arten von Syrup füllt man in kleine Bouteillen, und pfropft sie wohl zu. Ein Eßlöffel voll dieses Syrups gibt einem Glase Wasser den herrlichsten Limonaden-Geschmack.

Einen andern Limonaden-Syrup ohne Citronen bereitet man aus dem Saft von Berberizen. Man preßt den Saft aus diesen Beeren, drückt ihn durch ein Tuch, und läßt ihn abklären. Auf 1 Pfd. Beeren nimmt man 1 Pfd.

weißen Zucker, und siedet beides zur Syrup-Consistenz, wobei man es sorgfältig abschäumt.

212. Drangeade.

Dieses liebliche und kühlende Getränk wird eben so, wie die Limonade bereitet, nur daß man anstatt der Citronen süße Drangen oder Pomesinen nimmt, und daher etwas weniger Zucker dazu nöthig hat.

213. Essig = Syrup.

Man nimmt 1 Pfund rothen Weinessig und 2 Pfund Zucker. Der Zucker wird mit Wasser bis zum Bruch gesotten, dann der Essig hinzugefüllt und zur Syrupdicke eingesotten. Beim Gebrauch mischt man nach Gefallen Wasser hinzu.

214. Himbeer = Syrup mit Weinessig.

Man nimmt von dem auf bekannte Art bereiteten Himbeer-Essig 1 Maß, und kocht ihn mit 3 Pfd. Zucker zu einem dicken Syrup, welchen man zuvor mit Eiweiß abschäumt und klar macht.

215. Kirsch = Syrup.

Diesen erhält man, indem man den Saft von den in Essig eingelegten Kirschen abseihet, nach Gefallen noch mehr Zucker hinzuthut, und zur Syrupdicke einsiedet. Auch kann man bloß von Kirschsaft dergleichen Syrup bereiten.

Man zerdrückt schöne saure Kirschen, preßt den Saft aus, treibt ihn durch ein Haarsieb und filtrirt ihn noch einmal. Auf 1 Pfd. dieses Saftes thut man 1 Pfd. weißen Zucker, siedet es zur Consistenz eines Syrups und mischt 4 Loth bitteres Mandelwasser darunter.

216. Syrup von unreifen Weinbeeren oder Agref.

Man macht die Kerne aus großen grünen, aber noch unreifen Weinbeeren, zerdrückt die Beeren, preßt den Saft durch ein Sieb und filtrirt ihn einigemal, daß er recht klar wird. Auf 1 Maß dieses Saftes nimmt man 4 Pfd. weißen Zucker, und läßt es, unter fleißigem Abschäumen, zur Honigdicke einkochen.

217. Limonadenpulver mit Citronen.

Man preßt den Saft aus den Citronen und klärt ihn durch wiederholtes Filtriren ab. Auf $\frac{1}{4}$ Pfd. dieses Saftes nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. weißen Zucker, und kocht beides zu einer solchen Härte, daß es sich, wenn es erkaltet ist, pulverisiren läßt. Zulezt setzt man noch einige Tropfen Cedraöl hinzu, zerreibt es zu einem feinen Pulver und verwahrt es in gut verbundenen Gläsern, daß es von der Luft nicht anziehen und feucht werden kann.

218. Limonadenpulver ohne Citronen.

Man nimmt 2 Loth Sal essential. Tartari, reibt es mit etlichen Gran pulverisirtem Curcume und ein paar Tropfen Cedraöl sehr klein, vermischt es mit 1 Pfd. fein zerriebenen weißen Zucker, und schlägt es zulezt durch ein feines Haarsieb.

Oder: Man nimmt 8 Loth Cremortartari, vermischt ihn mit 1 Pfd. weißen Zucker und einigen Gran Curcume, thut ein paar Tropfen Cedraöl hinzu und seihet es ebenfalls durch ein Haarsieb.

219. Limonadenpulver von Berberitzen.

Dieses wird eben so wie das Limonadenpulver von Citronen bereitet, indem man anstatt des Citronensaftes den ausgepreßten Saft der Berberitzen nimmt. Man rechnet nämlich auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Saft von diesen Beeren 1 Pfd. Zucker; siedet beides bis zum Bruche, und pulverisirt es nach dem Erkalten. Auch hierbei kann man einige Tropfen Cedraöl hinzufügen. Wenn die Beeren recht reif sind, erhält dies Pulver eine schöne rothe Farbe.

220. Sorbet oder Escherbet.

Dieses türkische Getränk gleicht unsern Fruchtwassern, nur daß es nicht von inländischen, sondern ausländischen Früchten, als: Limonien, Pomeranzen, Citronen, Granaten, u. s. w. versertigt wird.

Man läßt $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in $\frac{1}{2}$ Maß reinen Wasser zerschmelzen, nimmt 9 oder 10 der eben genannten Früchte, wischt sie mit einem Tuche ab, schneidet sie mitten durch, nimmt eine Hälfte nach der andern zwischen den Daumen

und Zeigefinger, drückt sie mit der andern Hand dergestalt aus, daß die Saftzellen der Früchte zerplagen, taucht sie in das Zuckermasser, nimmt sie wieder zwischen beide Hände und drückt sie nochmals so stark aus, daß die Zellen der gelben Schale ihre Deltheilchen fahren lassen. Nun gießt man die Flüssigkeit durch ein Haarsieb und hebt sie zum Gebrauch auf.

221. Muskattrauben-Tscherbet.

Man brühet 2 bis 3 Ontsch. im Schatten getrockneter Fliederblüthe mit $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, wie einen Theeaufgüß, und läßt es wieder erkalten. Dann preßt man 3 Pfund Muskattrauben, gießt den Saft zu der Fliederblüthe, und rührt das Gemisch um; löst nun 1 Pfd. 12 Loth Zucker darin auf, drückt den Saft von 6 bis 7 Citronen hinzu, läßt es eine Weile stehen, schlägt es dann durch ein Haarsieb, und verwahrt es in Einmache-Gläsern bis zum Gebrauch.

Da diese Sorbets die Consistenz eines Syrups haben, so darf man nur einen Löffel voll in ein Glas Wasser thun, wo es sich, ohne Umrühren, von selbst darin auflöset.

Nimmt man bei der Verfertigung des Sorbets weniger Wasser zur Auflösung des Zuckers, so kann man Tafeln aus der angefeuchteten Mischung machen und dieselben trocknen lassen; oder man macht den Zucker, wenn er eingetrocknet ist, zu Pulver. Auf beide Art läßt er sich lange aufbewahren und ist bequem auf Reisen bei sich zu tragen, um in der Geschwindigkeit etwas davon in einem Glase Wasser aufzulösen.

Der eigentliche Tcherbet der Türken soll auf folgende Art bereitet werden: Es wird der Hals von einem Kalbe rein abgeputzt, in Stücke zerschnitten, und so lange mit 2 Maß Wasser gekocht, bis nur noch $\frac{1}{2}$ Maß übrig bleibt. Dieses wird durch ein Tuch filtrirt, und nachdem es noch eine Weile gestanden hat, das Klare abgegossen, mit 2 Pfd. Zucker, welcher vorher nach Federart gesotten ist, vermischt und zusammen aufgesotten. Nachdem es wieder abgekühlt ist, wird $\frac{1}{2}$ Maß klarer Citronensaft hinzugegossen, wohl umgerührt, und in kleinen Flaschen aufbewahrt.

222. Bischof.

Man hat hierzu zweierlei Methoden: Nach der ersten werden 4 Stück Pomeranzen rundum eingekerbt und auf einem Roste gebraten. Unterdeffen gießt man 2 Bouteillen Pontak, Medok oder andern rothen zusammenziehenden Wein in eine Terrine, wirft nach Gefallen Zucker dazu, wovon man etwas Weniges auf dem Gelben einer Citrone abreibt; hierzu thut man noch $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmt und eben so viel Nelken, und legt dann die gerösteten Pomeranzen, wenn sie weich sind, so warm als sie von dem Roste kommen, hinein. Nachdem nun Alles eine Zeitlang durchzogen ist, filtrirt man es und füllt es in Bouteillen.

Angenehmer schmeckt der Bischof, wenn man die Pomeranzen nicht röstet. Man schält sie bloß mit einem scharfen Messer sauber ab, nimmt das Weiße sorgfältig davon ab, stößt die Schalen nebst Zucker in einem Mörser, und preßt den Saft aus den Pomeranzen. Auf den Saft 1 Pomeranze gießt man $\frac{1}{2}$ Bouteille Pontak und thut 4 Loth feinen weißen Zucker dazu, läßt es 24 Stunden in einer Terrine zugedeckt stehen, und filtrirt es dann durch ein Tuch, welches man scharf ausdrückt.

223. Prälat.

Will man den Bischof noch verbessern oder aus demselben einen Prälat schaffen, so nimmt man anstatt des Pontaks oder Medoks, rothen Burgunder, wodurch dieser herrliche Trank noch um vieles veredelt wird.

224. Cardinal.

Zu 3 Maß Champagnerwein werden 3 bis 4 Stück bittere Pomeranzen rings herum mit einem Messer etwas eingekerbt, auf einem Roste über Kohlenfeuer recht braun gebraten, alsdann aber in einer Terrine warm zerdrückt und ungesäht $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker hinzugethan. Ehe man aber die Pomeranzen auf den Rost legt, wird der Wein in einem Theekessel über hellem Feuer zum Sieden gebracht, und sogleich, als die Pomeranzen gebraten und zerdrückt sind, darüber gegossen. Damit aber dieses Getränk nicht allzu stark und bizzig ist, so zündet man den siedenden Wein während des Hineingießens in den Napf mit einem

brennenden Papier an. Dann wird mit einem Löffel unter Hinzuthuung von mehrerem Zucker, Alles zusammen so lange umgerührt, bis man glaubt, daß es genug ist. So bald man mit dem Umrühren aufhört, verlöscht auch die Flamme.

225. Bischofessenz.

Man nimmt dazu 1 Pfd. gute ausgeschälte Pomeranzenschalen, $\frac{1}{2}$ Pfd. kleine echte italienische Pomeranzen, 2 Lth. Gewürznelken, 4 Lth. Zimtblüthe und 8 Lth. schwarze, fast zu Kohle geröstete Roggenbrotrinde. Dieses Alles stößt man zu einem gröblichen Pulver, gießt 1 Maß rectificirten Weingeist darauf, verbindet die Flasche mit Blase, und läßt es 8 Tage im Marienbade, d. h. im Sande auf einem Ofen digeriren oder ziehen. Hierauf wird diese Essenz ausgepreßt und filtrirt.

Will man nun in der Geschwindigkeit Bischof machen, so nimmt man $\frac{1}{2}$ Maß Pontak, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. von der vorrätigen Essenz, mischt es unter einander, so ist der Bischof fertig.

226. Christophlet.

Man mische 2 Theile Pontak und 1 Th. Franzbranntwein nebst etwas Zimmt und Nelken in einer zinnernen Flasche zusammen, welche mit einem Schraubendeckel versehen ist, setze dieselbe in einen Kessel mit heißem Wasser und lasse es darinnen aufkochen.

227. Hippokras.

Man thut die gelbe Schale von einer Citrone, 6 Gewürznelken, eine halbe Muskatennuß, einen Stengel Zimmt, 12 gequetschte Mandeln und 6 Blättchen Muskatblüthe, nebst $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in einen Krug, gießt 2 Maß Burgunderwein darauf und läßt ihn, wohlzugestopft, 24 Stunden stehen; hernach filtrirt man ihn und füllt ihn in Flaschen.

Der:

Man nimmt 2 Stangen Zimmt eines Fingers lang, eine halbe Citrone, 2 zerschnittene Reinettenäpfel, 2 Blättchen Muskatblüthe, eine Prise zerquetschten Coriander, 5 bis 6 zerquetschte süße Mandeln und 1 Pfund Zucker, gießt 2 Flaschen Burgunderwein darauf und läßt es, zu-

gedeckt, eine Nacht stehen, worauf es filtrirt und in Flaschen gefüllt wird.

Dieser Wein hält sich aber, wegen der Citronen und Aepfel, nicht lange.

228. Weißer Hippokras.

Man thut ein Stengelchen Zimmt, 2 Gewürznelken, eine Prise Coriander, Alles gröblich zerquetscht, nebst $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 3 oder 4 Stück saure Pomeranzenschale in einen Krug, füllt 2 Flaschen weißen Wein darauf und läßt ihn 2 Stunden stehen. Unterdessen schüttet man eine Hand voll gestoßene süße Mandeln und 2 oder 3 Löffel voll Milch in einen Filtrirbeutel, und läßt den Wein etliche Mal darüber laufen, bis er recht hell wird, wo man ihn dann in Flaschen füllt.

Auch zu diesem Hippokras kann man sich eine

229. Essenz

in Vorrath bereiten, um sich in der Geschwindigkeit diesen Wein zu fabriciren.

Man nimmt 5 Loth Zimmt, 1 Loth Paradieskörner, 3 Dntch. Nelken, 1 Dntch. gelben Sandel, eben so viel weißen Pfeffer, Ingwer, Galgant, Muskatblumen, von jedem $\frac{1}{2}$ Dntch., stößt Alles klein, gießt hierauf nach Bedarf Weingeist, setzt es an die Sonne oder einen andern warmen Ort und wirft zuletzt noch etwas Ambra hinzu. Nachdem diese Essenz filtrirt und in Flaschen gefüllt ist, darf man nur 10 bis 20 Tropfen in eine Flasche Wein mischen und nach Bedarf Zucker dazu thun.

230. Sillibub oder Sylletet.

Man nimmt dazu $\frac{1}{2}$ Maß Sahne, $\frac{1}{2}$ Maß Franzwein, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, und von 6 Citronen die abgeriebene Schale, wozu man noch den Saft von den Citronen drückt, doch muß man dabei sehr sorgfältig zu Werke gehen, damit keine Kerne hineinfallen. Diese Mischung wird so lange gequirt, bis es ein starker Schaum wird. Wenn man stark gequirt hat, so fällt der Schaum in etlichen Stunden nicht; sobald einige Gläser abgegossen sind, quirt man die Mischung von Neuem.

231. Sillibub auf andere Art.

Man nimmt hierzu $1\frac{3}{4}$ Bouteille Wein, $\frac{1}{2}$ Bouteille Uraß, 4 Citronen, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{4}$ Bouteille Sahne. Man thut die Schale von 4 Citronen in den Wein, drückt den Saft der 4 Citronen dazu und läßt es eine Nacht über stehen. Sodann füllt man den Uraß und die Milch dazu, wirft den Zucker hinein, filtrirt es und füllt es in kleine Flaschen, welche man wohl verstopft. Beim Genuß kann man es mit mehr oder weniger Wasser vermischen, je nachdem man es stark oder schwach haben will.

232. Geschlagene Sahne anzufertigen.

Zu 1 Quart guter süßer Sahne nehme man 6 Loth Zucker, auf dem vor dem Zerstoßen eine Citrone abgerieben worden, schlage dieses Gemenge in einem reinen Topfe mit einem Schneebesen oder Quirl, bis es ganz dick wird. Nun so gehörig verdickt, setze man die Masse zum Ablaufen der Wasserigkeit auf ein umgekehrtes Sieb und dann auf Stückchen Pumpernickel oder Schwarzbrot, fülle damit Baisces oder verbrauche sie auf beliebige Art.

Ist bei dem Abnehmen der Sahne Milch mit genommen worden, so geräth das Dickwerden der Sahne nicht, daher man dieses behutsam thun muß.

233. Eis-Punsch.

Eine Kanne Apfelsinen-, Ananas- oder Citronen-Eis wird in eine Terrine gethan, dann gießt man 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Uraß und 1 Flasche Maraschino darauf, rührt es gut durch einander und setzt es, ehe es gebraucht wird, aufs Eis, damit es kalt in Gläsern servirt werden kann.

234. Imperial.

Man nehme 1 Pfd. Zucker, 2 Kannen Wasser, 2 Loth Cremortartari, thue solches in einen Kessel, schäle 3 Citronen ganz fein, und werfe die Schale dazu. Nun deckt man eine Serviette über den Kessel, preßt den Saft der 3 Citronen darauf, gießt das Wasser, sobald es einmal aufgekocht hat, darüber, drückt Alles klar aus, und läßt es zum Gebrauch kalt werden. Dieses ist ein angenehmes kühlendes und gesundes Getränk.

235. Grog.

Man zerreiße 2 Muskatnüsse und 4 Muskatbohnen auf $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, schlage ihn in Stücken, thue ihn in eine Terrine, gieße 2 Maß Champagner und 1 Maß Arak dazu, rühre es um, lasse es 1 Stunde stehen, und servire es in Weingläsern.

236. Gewöhnlicher Grog.

Um dieses Getränk zu verfertigen, läßt man 1 Kanne Wasser abkochen, thut dazu 12 Loth Zucker, und ist dieser geschmolzen, gießt man so viel Rum hinzu, als man ihn stark haben will. Gewöhnlich wird dies Getränk aus Biergläsern getrunken.

237. Rum = Sect oder Bel amour.

Man gießt zu 2 oder 3 Theilen spanischem Sect oder Petro = Ximenes 1 Theil Rum.

238. Fleisch.

Man reibe das Gelbe von 3 Citronen mit Zucker ab, thue es in eine Terrine, gieße 2 Kannen Wasser und 2 Kannen Pontak darüber, lasse es etwas ziehen, filtrire es dann durch eine Serviette, und versüße es nach Belieben mit in Wasser aufgelöstem Zucker.

239. Maitränk.

Dieses angenehme Getränk läßt sich im Monat Mai bereiten. Man nimmt dazu Blüthen von verschiedenen Pflanzen, Baumbüthen, Syringe, taube Nesseln und andere wildwachsende Blumen; ferner wohlriechende Kräuter: Pfeffermünze, Krausemünze, Lavendel und vorzüglich Citronenmelisse. Diese Sachen, frisch gepflückt, werden in eine Terrine gethan, darauf leichter Rhein-, Mosel- oder Frankwein gegossen, 6 Stunden stehen gelassen, dann versüßt, indem man auf das Maß Wein 6 bis 8 Loth Zucker zusetzt; darauf wird die Terrine mit Blumen hübsch decorirt, und in die Mitte derselben ein Durchschlag hineingesetzt, aus welchem das Flüssige ausgeschöpft wird.

240. Landsturm.

Mit diesem Namen ist folgendes beliebte Getränk be-

nannt worden, wahrscheinlich deßhalb, weil es schnell und leicht bereitet werden kann.

Zu 2 Bout. Rheinwein schäle man die gelbe Schale von 3 guten Citronen so dünn als möglich ab, so daß gar nichts Weißes daran bleibt, thue sie in eine Terrine, gieße den Wein darauf, versüße es nach Belieben mit fein gestoßenem Zucker, und lasse es 2 Stunden ziehen, dann kann es getrunken werden.

Viele trinken dies Getränk lieber, wenn die ganzen abgeschälten Citronen, die man einmal aufschneidet, in den Wein gethan werden. Apfelsinen sind dazu aber noch besser und geben einen aromatischen Geschmack.

241. Zuckerbier.

Auf 6 Pfd. braunen Kochzucker und 9 Loth klein gehackten Hopfen gießt man 30 Kannen Wasser, und kocht es in einem Kessel 2 Stunden lang. Hierauf läßt man es auskühlen, und wenn es nur noch lauwarm ist, setzt man 6 Loth frische Weißbierhefen hinzu, rührt Alles wohl um, und läßt die Flüssigkeit auf die gewöhnliche Weise abgähren. Ist dies geschehen, so zieht man das Bier, wie gewöhnlich, auf Bouteillen, und wer ein Freund von Citronen ist, kann in jede Flasche ein Stückchen Citronenschale thun. Alsdann bewahrt man es in einem kühlen Keller auf. Es wird bald trinkbar, und je länger es auf gut gepropften Bouteillen steht, desto besser wird es.

242. Weinbier.

Man löse in einem Fasse, welches überhaupt 50 Kannen Wasser faßt, 11 Pfd. 16 Loth Syrup in 6 Kannen Wasser auf. Hierauf fülle man das Faß vollends mit kaltem Wasser nach, bringe einen Beutel mit $1\frac{1}{4}$ Pfd. zerstoßenen Wachholderbeeren hinzu und stelle es mit 10 Loth guter Bierhefen. Laß hierauf die Flüssigkeit 3 Tage hindurch fermentiren und fülle es endlich nach der Gährung auf Bouteillen.

Wer diesem Getränke einige Bitterkeit wünscht, braucht demselben nur vor der Gährung etwas Hopfen zuzusetzen.

243. Ingwerbier.

40 Kannen Wasser werden mit 5 Loth ganzem Ing-

wer, welcher etwas zerquetscht wird, eine Stunde gekocht, dann quirlt man das Weiße von 4 Eiern zu Schnee und rührt es darunter, legt nun 9 Pfd. Zucker in das Wasser und rührt es gut um, drückt den Saft von 9 Citronen aus, schält die gelbe Schale dünn ab, schneidet sie in kleine Stückchen und thut sie ins Faß, setzt einen Trichter darauf, in diesen ein Sieb und schüttet den Saft hinein; nun gießt man das Wasser, wenn es bis zur Milchwärme abgekühlt ist, durch das Sieb ins Faß, macht es aber ganz voll; dann legt man 3 Löffel voll dicke, gut gewässerte Hefen dazu, macht es fest zu und läßt es 12 Tage ruhig im Keller liegen. Dann zieht man es auf Flaschen; die Korke muß man aber mit Draht oder Bindfaden festbinden und verpichen. Wenn es 14 Tage auf Flaschen gewesen ist, kann es getrunken werden; man kann es sehr lange aufheben und es wird immer besser, je älter es wird.

244. Zimmt-Extrakt.

In 4 Maß Weingeist wird 1 Pfund klar gestoßener feiner gewürzhafter langer Zimmt eingeweicht.

245. Kakao-Extrakt.

Wenn 2 Pfund gute Kakaobohnen in einer Trommel nicht allzuscharf geröstet sind, schüttet man sie in eine Molde, zerdrückt sie, schwingt sie, damit die Schalen wegsiegen, stößt sie im Mörser und schüttet sie in Weingeist.

246. Vanillen-Extrakt.

Man reibt auf Zucker 8 Loth Vanille ab, thut solche in eine kleine Bouteille und gießt $\frac{1}{2}$ Maß Weingeist darüber, läßt es 14 Tage in der Wärme ausziehen, gießt das Klare ab und schüttet noch einmal so viel Weingeist darauf, um eine zweite Tinktur zu erhalten, welche man, mit der ersten vermischt, gut aufbewahrt.

247. Bittere Essenz.

Zwei Pfund Drangen oder bittere unreife Pomeranzen werden gestoßen und in 4 Maß Weingeist insundirt.

Verschiedene Getränke,

nach englischer Methode bereitet.

1. Künstliches Selterwasser.

Man nehme eine beliebige Menge Wasser, schwängere es durch einen künstlichen Druck mit seinem 10fachen Umfang kohlensaurer Luft.

2. Flüssige Magnesia.

Man nehme 3 Maß Wasser, 3 Drachmen kohlensaure Magnesia, und schwängere es, wie das vorige.

3. Pottaschenwasser.

Man nehme 1 Unze basisch kohlensaures Kali, und schwängere das Wasser, wie vorher.

4. Sodawasser.

Man nehme 2 Unzen basisch kohlensaures Natrium und verfahre, wie zuvor.

5. Dasselbe anders.

Man macht das Sodawasser auch wie das a. a. Orte beschriebene Ingwerbier aus 2 Pulvern, nämlich in das eine Glas nimmt man 30 Gran kohlensaures Natrium, in das andere 25 Gran Weinsteinssäure oder Citronensäure.

6. Tragbare Limonade.

Man nehme 1 Loth Weinsteinssäure, 6 Loth weißen Zucker, $\frac{1}{2}$ Dntch. Citronenöl. Man stößt die Weinsteinssäure und den Zucker in einem Mörtel von Marmor oder Steingut, aber ja nicht von Metall, ganz fein, reibt sie unter einander und gießt das Citronenöl unter fortwährendem Reiben tropfenweise hinzu, macht 12 gleiche Portionen daraus und wickelt jede besonders in ein weißes Papier. Bei der Anwendung darf man dieses Pulver bloß in einem Glase kalten Wasser auflösen, und man wird eine vorzügliche Limonade erhalten, welche den Geruch und Geschmack der Citronen und die Süßigkeit des Zuckers in sich hat.

7. Nahrhafte Gesundheitskomposition.

Man zerstoße gleich viel Sago und Patent-Kakao, vermische beides und rühre einen Eßlöffel voll davon unter $\frac{1}{2}$ Maß Milch, gieße $\frac{1}{2}$ Maß siedendes Wasser hinzu, lasse das Ganze unter häufigem Umrühren einige Minuten lang kochen und setze nach Gutbefinden Zucker hinzu. Diese Komposition gibt mit Butter und Brot zc. ein gutes Frühstück für Kinder und alte Leute.

8. Cassafraßkakao.

Die Frucht des Cassafraßbaumes wird in vielen Gegenden des südlichen Amerika's als eine nahrhafte Speise sehr hoch geschätzt. Sie besitzt dieselben Bestandtheile, wie der Kakao und läßt sich durch Rösteln in Chokolade verwandeln, sie verliert jedoch dabei ihre aromatische Beschaffenheit. Man wendet diese Bohnen gemahlen eben so an, wie den Kakao oder Kaffee, indem man sie in Wasser oder Milch siedet; weil aber ihr gewürzhafter Bestandtheil äußerst flüchtig ist, so müssen sie in einem Gefäß mit fest schließendem Deckel gesotten werden und zwar nicht so lange, als der Kakao. Eben diese aromatische Beschaffenheit macht sie sehr angenehm für den Gaumen und zuträglich für den Magen, wobei sie auch noch die wohlbekannten medicinischen Kräfte der Cassafraßwurzel und das Nahrhafte des Kakao besitzen. Dadurch sind sie ein sehr schätzbarer Gegenstand für viele Arten von Kranken, sie stellen die erschöpfte Kraft viel schneller her, als Kakao, Chokolade oder irgend eine Art von Stärkemehl haltenden Stoffen und sind leichter verdaulich, als irgend eine thierische oder Pflanzen-gallerte.

9. Chokolade zu machen.

Man röstet den Kakao über einem hell brennenden Feuer in einer Pfanne, befreit ihn hierauf von den Hülsen, stößt die Kerne anfangs gröblich und hierauf in einem eisernen Mörser, der über dem Feuer steht, bis sich das Ganze in einen dicken blüthen Brei verwandelt. In diesem Zustande gießt man ihn in dünne Blechformen von beliebiger Gestalt und Größe und nimmt die Chokolatentafeln nach dem Erkalten heraus. Die Spanier mischen

unter ihre Kakaobohnen eine zu große Menge Gewürznelken und Zimmt, nebst andern Zuthaten ohne Zahl, z. B. Bisam, Umbra &c. Die Pariser nehmen wenig oder gar keine von diesen Zuthaten, aber sie wählen die besten Bohnen aus, welche Karaffa-Kakao heißen, von dem Orte, woher man sie bezieht; sie mischen eine ganz geringe Menge Zimmt, die frischeste Vanille und den feinsten Zucker darunter, aber äußerst selten Gewürznelken. Frisch bereitete Schokolade wird während des Abkühlens in den Formen stark elektrisch und behält diese Eigenschaft noch einige Zeit lang nach dem Herausnehmen aus denselben, verliert sie jedoch bald durch das Anfassen. Man kann diese Eigenschaft durch Schmelzen in einem eisernen Löffel und Herausgießen in die Formen ein oder zwei Mal erneuern. Sobald sie aber anfängt trocken und staubig zu werden, so läßt sich diese Eigenschaft durch ein bloßes Schmelzen nicht wieder erneuern, wohl aber wird sie von neuem erzeugt; wenn man eine geringe Menge Olivenöl darunter mischt.

10. Dasselbe anders.

Die Lieblichkeit der Schokolade hängt hauptsächlich von ihrer Zubereitung als Getränk ab, man muß daher folgende einfache Anleitung mit der größten Sorgfalt beobachten. — Man bringe das Wasser oder die Milch zum Sieden, reibe die Schokolade zu einem feinen Pulver, eine oder zwei Tafeln auf $\frac{1}{2}$ Maß; wenn die Milch oder das Wasser siedet, so nehme man sie vom Feuer, werfe die Schokolade hinein, quirle sie stark, und trage sie mit dem Schaum auf, wozu man keine 5 Minuten braucht. Den Zucker kann man sogleich mit der zerriebenen Schokolade hineinwerfen oder nachher darunter bringen.

Man sollte die Schokolade niemals früher machen, als man sie braucht, denn das Aufwärmen ist ihrem Geruch und Geschmack nachtheilig, es zerstört den Schaum und zersetzt die Schokolade. Das Del der Kakaobohnen sieht man nach einem Sieden von wenigen Minuten oder schon nach einem längern Stehen am Feuer an die Oberfläche aufsteigen und dann kann eine solche Schokolade für schwächliche Magen nachtheilig werden.

11. Inländischer Thee.

Der Aufguß eines guten, gehörig zubereiteten Wiesenheus (meadow hay) mit siedendem Wasser, wie zu einem Thee, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Loth für 2 oder 3 Personen, übertrifft als Getränk um so viel die getrockneten Blätter des chinesischen Thees, so viel Gold und Silber das Kupfer und Blei übertreffen. Dieser inländische Thee ist eben so gesund, als angenehm für den Gaumen; er ist zuckerhaltig und gewürzhast, während der andere bitter und brenzlich ist, er erweckt die Lebensgeister des Morgens und beruhigt die Nerven des Abends, er ist gallenwidrig und wirkt anfangs mit gelinder, jedoch merklicher Kraft auf alle Ausleerungen, reizt zur Verdauung und befördert den Appetit.

12. Theesurrogat.

Wegen der schädlichen Wirkungen der aus dem Morgenlande zu uns gebrachten Blätter der Theestaude hat man Mischungen von Kräutern empfohlen, um den Thee und Kaffee als Morgen- und Abendgetränk zu ersetzen. Ein Aufguß der folgenden Mischung, welche ein vorzüglicher Edinburger Arzt empfohlen hat, ist angenehmer für den Gaumen und zuträglicher für die Gesundheit befunden worden, als irgend eine andere Mischung. Er ist ein vorzügliches Nerven- und Magenmittel, und hat vortreffliche Dienste geleistet in Fällen von Unverdaulichkeit, oder sogenannten Gallenbeschwerden, welche von Schwäche und Reizbarkeit der Nerven herrührten, und bei welchen bittere Magenmittel vergeblich versucht worden waren; er hat gleichfalls einen bedeutenden Vorzug vor tonischen Arzneimitteln und vor ausländischem Thee und Kaffee dadurch, daß ein langer anhaltender Gebrauch desselben dem Magen nicht schädlich ist, sondern daß er vielmehr eine gesunde Verdauung erhält, die Nerven beruhigt, und dadurch wahrscheinlich den organischen Magenkrankheiten vorbeugt, welche in neueren Zeiten in Europa so sehr überhand genommen haben. Man nehme:

noch unentfaltete Blumenblätter der Theerose (rosa eglanteria), getrocknet,	5 Theile,
trockne Rosmarinblätter	1 Theil,
trockne Melissenblätter	2 Theile,

ein Desertrßffel voll von dieser Mischung ist hinreichend zu $\frac{1}{2}$ Maß Thee, welcher mit Zucker und Sahne oder Milch auf die gewöhnliche Art zubereitet wird. — In England verkauft man davon das Pfund, welches eben die Dienste leistet wie 2 Pfd. Thee, zu 2 Schilling 9 Pfennige.

13. Ein anderes.

In Deutschland nimmt man die Blätter und Erdbeerenblüthen, anstatt des grünen Thees, man verfährt dabei auf folgende Art: die noch jungen Blätter und Blüthen werden des Frühjahrs gesammelt, wobei man nur die weichsten und reinsten Blätter nimmt, weil sie nicht gewaschen werden dürfen. Man trocknet sie an der Luft, aber nicht an der Sonne, denn die Sonnenhitze würde ihnen ihre gewürzhaften Theile rauben. Diesen Blättern geben die Deutschen das Ansehen des chinesischen Thees, indem sie ihre Stiele abreißen, die Blätter über dem Feuer erwärmen, dieselben, so lange sie noch biegsam sind, mit der Hand zusammenrollen und in dieser Gestalt trocknen. Wenn die Blätter vollkommen getrocknet sind, so ist der Thee fertig und man kann bei vollkommen ähnlicher Bereitung, wie die des chinesischen grünen Thees ist, kaum den Unterschied bemerken.

Die jungen und zarten Blätter des Schlehenstrauchs oder Schwarzdorns geben, getrocknet, gleichfalls ein gutes Surrogat für den ausländischen Thee.

14. Noch ein anderes.

In Amerika werden die Blätter der Pflanze Labrador (ledum lilifolia), statt des chinesischen grünen Thees, als gewöhnliches Frühstück angewendet, sie haben eine angenehme gewürzhafte Bitterkeit und sind sehr gesund und stärkend. Man könnte diese Pflanze in England leicht bauen; in einem mageren leichten Boden kommt sie am besten fort.

15. Kupfer im grünen Thee oder andern Stoffen zu entdecken.

Man zerschneide einige Blätter des Thees, oder der eingemachten Bohnen *cc.*, und übergieße sie in einer Flasche

mit 2 oder 3 Drachmen flüssigem Ammonium oder Salmiakgeist und halb so viel Wasser, man schüttelt die Flasche und kann eine noch so unbedeutende Menge Kupfer an der entstehenden blauen Farbe entdecken.

16. Surrogat für Kaffee, Kakao &c.

Die gemahlten Cassafraßbohnen geben ein vorzügliches Ersatzmittel für Kaffee, Kakao &c., sie sind nicht nur nahrhaft, sondern wirken auch bei Hautauschlägen und Scropheln kräftiger, als das Cassafraßholz oder der Cassafraßabjud; auch haben sie eine große Wirkung, um Hautkrankheiten zu verhüten, und sind vorzüglich rheumatischen, gichthaften und asthmatischen Personen nützlich.

17. Anderes Surrogat für Thee und Kaffee.

Das häufige Thee- und Kaffeetrinken hat sehr viele nachtheilige Wirkungen, es schwächt das Nervensystem und ist eines von den Ursachen der Schlagflüsse. Den Kaffee macht man aus den gerösteten Früchten einer ausländischen Pflanze von zusammenziehender Eigenschaft, den Thee aus den Blättern einer ausländischen Pflanze von schwächender Eigenschaft. Thee und Kaffee haben einen angenehmen Geschmack, wenn sie mit Milch und Zucker vermischt werden, und sind mit Mäßigkeit genossen unschädlich, wenn man eine hinreichende Menge Sahne oder frische Milch darunter mischen kann. Der Thee ist in manchen Ländern das allgemeine Frühstück; aber arme Leute können bloß die schlechteste Art desselben kaufen, die häufig verfälscht ist. Daß der Thee die Nerven angreift, erhellt daraus, daß er den Schlaf verhindert, Schwindel und trübes Gesicht verursacht. Er ist nicht gut für solche Personen, die mit Blähungen oder Gallenumständen behaftet sind.

Geriebenes Brot gibt ein eben so gutes Frühstück als Hunts Frühstückspulver, und ist der Gesundheit vollkommen zuträglich. Jedermann kann sich desselben als Kaffee- oder Theesurrogat bedienen, ohne eine Abgabe dafür bezahlen zu müssen, weil man kein Gesetz machen kann, um die Leute abzuhalten, ihr Brot auf irgend eine ihnen beliebige Art zu genießen. Jedes gut ausgebackene Brot hat eine harte Rinde, meistens von schwarzbrauner Farbe. Wenn man diese an einem Reibeisen abreibt, so erhält

man ein Pulver, welches ziemlich viel Mehlichkeit mit gemahlenem Kaffee hat; 3 oder 4 Eßlöffel voll von diesem Pulver mit Zucker und etwas Milch vermischt, sind hinreichend, ein Getränk als Frühstück für eine Person zu geben. Man wirft das geriebene Brot in Wasser, läßt es einige Minuten lang sieden, worauf das Frühstück fertig ist.

Milch, Wasser und ein wenig Zucker geben ein gesünderes Frühstück, als Milch, Thee und Kaffee. Man nimmt 1 Theil Milch, 3 Theile Wasser und Zucker, bis es so süß ist, als Milch, siedet es und gießt es in eine Schüssel über klein geschnittenes Brot. — Zu einem Kräuterthee nimmt man getrocknete Melisse, Münze und Leberkraut (*agrimonia eupatoria* L.), von jedem gleichviel, nebst ein wenig Salbey und Rosmarin, wenn sie zu haben sind, schneidet sie klein und bereitet sie eben so zu, wie den gewöhnlichen Thee. Wassergrüße ist nahrhafter und gesünder als Thee und Kaffee.

18. Ein anderes Surrogat.

Bucheckern oder die dichten, mehlichten Nüsse der Buchen, welche schon in frühern Zeiten als Gesundheitsmittel dienten, können geröstet den Kaffee ersetzen. Gut getrocknet geben sie ein gesundes Brot und sind in theuren Zeiten häufig zu diesem Zwecke angewendet worden, jetzt bedient man sich ihrer freilich bloß zum Mästen der Schweine, des Geflügels &c.

Aus den Bucheckern kann man durch Auspressen sehr viel Del erhalten. In Frankreich bereitet man dieses in großer Menge und bedient sich dessen bei Tische anstatt des Olivenöls. Es hat vor dem letztern den Vorzug, daß es sich lange aufbewahren läßt, ohne ranzig zu werden.

19. Ein anderes.

Man röste Roß- oder Puffbohnen in einer reinen Pfanne über einem hellen Feuer, bis sie anfangen eine dunkle Farbe zu erhalten, bringe von jetzt an Messerspitzen voll Honig darunter und fahre fort sie umzurühren, bis sie nußbraun werden. Wenn man sie von dem Feuer nimmt, werfe man auf das Maß Bohnen sogleich 2 Loth Cassia-Blüthe in die Pfanne und rühre sie um, bis sie erkalten. Wenn man sie wie den Kaffee mahlt, so werden Wenige

den Unterschied bemerken. — Auch Meiß mit einigen Mandeln geröstet, welche ihm das fehlende Del ertheilen, kann anstatt des Kaffee's genommen werden. Statt der Bohren kann man Weizen nehmen.

20. Ein anderes.

Die gelbe Rübenwurzel (yellow beet root), geschnitten und im Ofen gedörrt, gibt ein vorzügliches Ersatzmittel für den Kaffee, besonders wenn man türkische oder westindische Kaffeebohnen darunter mahlt. Dieser Kaffee hat nicht so vielen Zucker nöthig, als der ausländische und ist etwas stärker. Wer die gelben Rüben zu diesem Zwecke baut, sollte sie nicht ihrer Blätter berauben, um das Vieh damit zu füttern, denn dieses schadet dem Wachstume der Pflanze und verändert wesentlich die Beschaffenheit des Saftes.

21. Eichelkaffee.

Man hat in Deutschland ein angenehmes Getränk unter dem Namen Eichelkaffee, welches auf folgende Art zubereitet wird: Man nehme gute, reife Eicheln, enthülse dieselben, spalte die Kerne, dörrre sie langsam und röste sie hierauf in einem verschlossenen Gefäße oder Kaffeeröster unter beständigem Umdrehen. Man muß darauf sehen, daß sie nicht anbrennen oder zu stark geröstet werden. Diese Eicheln werden, wie der andere Kaffee, gemahlen und davon 1 Loth allein oder mit 1 Dntch. Kaffee vermischt, auf die gewöhnliche Art zubereitet. Man hat die Eicheln von jeher als ein gesundes und stärkendes Nahrungsmittel für die Menschen angesehen, und gefunden, daß sie schleimige Verstopfungen der Eingeweide und Nervenbeschwerden heilten, bei denen andere Arzneimittel vergeblich angewendet worden waren. Man nimmt zwar an, die Eicheln seien so adstringirend, daß man sie sowohl äußerlich als innerlich nur mäßig anwenden dürfe; aber durch das Rösten verlieren sie diese Eigenschaft und behalten sie eben so wenig, als der wahre Kaffee. Der Eichelkaffee hat auch besonders gute Wirkung bei Frauen, welche sich über weibliche Zufälle beklagen.

22. Ein anderes Verfahren.

Den Eicheln fehlt der ölichte Bestandtheil des Kaffee's,

und um sie vollkommen empfehlen zu können, muß man diesem Umstande auf folgende Art abhelfen. Man röstet die Eicheln braun und mischt hierauf, während sie noch heiß sind, frische Butter in kleinen Stücken darunter, wobei man sie stark umrührt, oder die Pfanne zudeckt und schüttelt.

23. Zubereitung des Kaffee's.

Der beste Kaffee kommt aus Mokka; seine vorzügliche Beschaffenheit soll großentheils daher rühren, daß er lange Zeit aufbewahrt wird; auch folgende Umstände sind dabei zu berücksichtigen.

1) Der Kaffeebaum muß in einem trocknen Boden und Klima gewachsen sein. 2) Die Beeren müssen vor dem Sammeln vollkommen reif sein. 3) Sie müssen in der Sonne gut austrocknen und 4) nicht in die Nähe anderer Stoffe gebracht werden, welche ihrem Geruche und Geschmacke nachtheilig sein können, wie die Branntweine, Gewürze, gedörrte Fische &c.

Um den Kaffee in seiner höchsten Vollkommenheit zu genießen, muß man ihn aus den besten Mokkabohnen zubereiten, diese sorgfältig rösten, und wenn sie einige Minuten lang abgekühlt sind, mahlen und sogleich mit heißem Wasser übergießen; auf diese Art erhält man einen ganz vorzüglichen Kaffee. Zum gewöhnlichen Gebrauch ist jedoch der Kaffee unserer eigenen Kolonien im Allgemeinen sehr gut, und man kann ihn auf folgende Art zubereiten:

- 1) Die Bohnen müssen sorgfältig geröstet werden bei gelinder Hitze und so, daß sie nicht anbrennen.
- 2) Das Mahlen des Kaffee's ist besser befunden worden, als das Stoßen, weil man annimmt, daß durch das letztere ein großer Theil des Oels herausgepreßt wird, und an den Seiten des Mörsers zurückbleibt.
- 3) Eine Filtrirmaschine von Blech oder Silber mit doppelten Seitenwänden, zwischen welche man heißes Wasser gießt, damit der Kaffee nicht erkaltet, wird in Deutschland angewendet, und ist die zweckmäßigste Geräthschaft. Man darf in dieser Maschine den gemahlene Kaffee bloß mit siedendem Wasser übergießen, und hat dann weder Hausenblase noch Eiweiß nöthig, um den Kaffee aufzuklären. Auf diese Art ist der Kaffee schneller fertig als der Thee.

In England nimmt man gewöhnlich zu wenig Kaffeemehl, man hat ungefähr eine kleine Tasse gemahlener Kaffee nöthig, um 4 Tassen Kaffee zu machen, dabei kommen 2 Loth gutes Kaffeemehl auf 4 gewöhnliche Kaffeetassen. Wenn man das Kaffeemehl in den Filtrirbeutel gebracht hat, so muß man so viel siedendes Wasser darüber gießen, als man haben will. Wenn man nur so wenig Kaffee macht, daß die Flüssigkeit nach dem Durchlaufen das untere Ende des Filtrirbeutels nicht erreicht, so muß man die nämliche Flüssigkeit noch 3 bis 4 Mal über den Kaffee zurückgießen, bis sie die gehörige Stärke annimmt.

Bei Befolgung dieser einfachen Vorschriften kann man hoffen, daß ein gesundes und schätzbares Erzeugniß unserer Kolonien in allgemeine Anwendung kommen wird, und daß Fremde nicht lange Ursach haben werden, zu behaupten, man bekomme in England äußerst selten eine erträgliche Tasse Kaffee.

24. Ein anderes Verfahren.

Man gieße $\frac{1}{2}$ Maß siedendes Wasser über 2 Loth Kaffee, lasse es 5 bis 6 Minuten lang sieden, gieße hierauf eine Tasse voll 2 bis 3 Mal heraus und wieder hinein, bringe 2 oder 3 Stücke Hausenblase dazu und 1 bis 2 Stücke feinen Zucker, siede es noch 5 Minuten lang, stelle den Topf an das Feuer, daß er 10 Minuten lang heiß bleibt, worauf der Kaffee vollkommen hell sein wird. Manche lieben ein klein wenig Vanille darunter. Mit dem Kaffee muß man Sahne auftragen und entweder gestoßenen Kandiszucker oder feinen Lisboner. Für Ausländer oder solche, welche ihn gern sehr stark trinken, mache man nur 8 Portionen aus 6 Loth. Wenn der Kaffee nicht frisch geröstet ist, so lege man ihn ans Feuer, daß er heiß und trocken wird, oder werfe äußerst wenig frische Butter in eine Pfanne, erhitze ihn und röste den Kaffee darin, dadurch wird er wieder aufgefrischt.

Der Kaffee befördert ohne Zweifel die Wachsamkeit, oder mit andern Worten, er verhindert die Neigung zum Schlaf. Für solche also, welche dieser Neigung nicht ausgesetzt sein wollen, ist der Kaffee nach Tisch zuverlässig zuträglicher als Wein oder irgend ein anderes Getränk. Wenn man den Kaffee anstatt des Weins nach

Zisch einführen würde, so würde man dadurch ohne Zweifel mehrere Vortheile erreichen, sowohl für die Gesundheit der Einzelnen, als auch für das allgemeine Beste, und es ist sehr wahrscheinlich, daß durch unsere Sitte, den Kaffee oder Thee so spät aufzutragen, die Verdauung gestört und der Magen aufs Neue beschwert wird, welches nach einer reichlichen Mahlzeit kein unbedeutender Gegenstand ist. — Engbrüstige Personen haben eine große Erleichterung, ja sogar die Wiederherstellung ihrer Gesundheit durch sehr starken Kaffee erlangt. Phlegmatische würden gut daran thun, ihn als Frühstück zu genießen. Er ist ein wenig zehrender Natur und deswegen als Frühstück auch für fette Personen sehr rathsam.

25. Arabische Art den Kaffee zu bereiten.

Wenn die Araber ihren Kaffee vom Feuer nehmen, so umwickeln sie das Gefäß sogleich mit einem nassen Tuche, dadurch wird der Kaffee augenblicklich hell, ein Rahm bildet sich auf seiner Oberfläche und verursacht einen sehr durchdringenden Dampf, welchen sie während des Herausgießens mit großer Lust einathmen. Sie trinken ihren Kaffee ohne Zucker wie alle morgenländischen Völker.

Personen vom ersten Stande trinken bloß Sultanin-Kaffee, welcher auf folgende Art zubereitet wird. Man zerstampft die äußeren Hülsen oder das getrocknete Fleisch der kirschenähnlichen Frucht, wirft es in eine eiserne oder irdene, über Kohlenfeuer stehende Pfanne, rührt es hin und her, bis es ein wenig braun wird, jedoch nicht so dunkel, als der gewöhnliche Kaffee, wirft es hierauf in siedendes Wasser, setzt wenigstens den Aten Theil der innern Hülsen hinzu und kocht hierauf dieses Getränk, wie den gewöhnlichen Kaffee. Die Hülsen müssen an einem äußerst trocknen Orte und sehr fest zusammengepackt aufbewahrt werden, denn die geringste Feuchtigkeit wirkt nachtheilig auf den Geruch. Man gibt diesem Getränk den Vorzug vor jeder andern Art. Als die Franzosen an dem Hofe des Königs von Yemen waren, sahen sie keinen andern Kaffee trinken, und fanden seinen Geruch und Geschmack äußerst fein und lieblich. Dieser Kaffee besitzt keinen bitteren Geschmack und hat daher auch keinen Zusatz von Zucker nöthig. Aller Wahrscheinlichkeit nach kann man den Sultanin-

Kaffee nur da bereiten, wo der Baum selbst wächst; denn die Hülsen haben zu wenig Körper, als daß man sie stark genug trocknen könnte, um sie in fremde Länder zu verschiffen, denn dadurch würde ihr lieblicher Geruch und Geschmack größtentheils verloren gehen.

26. Verbesserung bei der Zubereitung des Kaffee's.

Dieses Verfahren besteht darin, den Kaffee an der schwachen aber gleichförmigen Flamme einer Lampe gelinde zu kochen. Man hat dazu ein besonders eingerichtetes Gefäß nöthig, nämlich einen oben und unten gleich weiten Topf mit senkrecht stehenden Seitenwänden, der sich in einer Kapsel von ähnlicher Gestalt befindet, an welche er oben luftdicht angelöthet sein muß. Die Kapsel muß über 1 Zoll weiter und unten nicht ganz 1 Zoll länger sein als der Topf. Der Topf muß einen doppelten Deckel, eine Handhabe und eine Schnauze haben. Man kann den Kaffee mit heißem oder kaltem Wasser übergießen; wenn man schnell fertig sein will, so nimmt man heißes, wiewohl nicht ganz siedendes Wasser; man verschließt den Deckel luftdicht, verstopft die Schnauze mit einem Korkstöpsel und stellt das Gefäß über die Lampe. In kurzer Zeit fängt das Wasser an zu kochen und kann sich selbst überlassen bleiben, bis man den Kaffee trinken will. Man gießt ihn hierauf durch ein Säckel von starkem enggewobenen Tuche, welches sämmtlichen Saft zurückhält und den Kaffee vollkommen hell durchläßt.

Eine Kunstlampe ist zwar zu diesem Zwecke am besten, aber auch eine andere der gemeinen kleinen Lampen, welche man bei jedem Klempner haben kann, ist dazu brauchbar. Reines Wallrathöl muß darin gebrannt werden, und wenn das Del nicht gut, oder der Docht zu hoch ist, so entsteht Rauch, Ruß und die Lampe erlischt. Der Docht darf nicht viel über $\frac{7}{8}$ Zoll hoch sein, man hat dabei kein Puzen oder anderes Geschäft zu beobachten. Die Flüssigkeit kann die ganze Nacht darin kochen, ohne überzulaufen und ohne sich merklich zu vermindern.

27. Pariser Zubereitungsart des Kaffee's.

Vor allen Dingen müssen die Kaffeebohnen von der vorzüglichsten Art sein, klein, rund, hart und rein, voll-

Kommen trocken und wohlriechend und wenigstens 3 Jahre alt; sie müssen gelinde geröstet werden, bis sie eine hellbraune Farbe annehmen, und dürfen ja nicht anbrennen, denn eine einzige angebrannte Bohne verdirbt ein ganzes Pfund. Das Rösten muß man gerade zu der Zeit vornehmen, wenn man den Kaffee trinken will. Die Bohnen müssen noch warm gemahlen werden, und man muß 2 Lth. auf die Tasse nehmen. Man bringt ein wenig geriebenen Safran in den obern Theil einer Maschine, welche eine Grecque heißt. Sie besteht aus einem weiten Kaffeetopf, in welchem ein Aufsatz luftdicht befestigt werden kann, dessen Boden unten kleine Oeffnungen hat und der innen 2 bewegliche metallene Durchschläge enthält; auf den zweiten Durchschlag und unmittelbar unter den dritten wird das Kaffeemehl gebracht. Auf den obern Durchschlag gießt man langsam siedendes Wasser, bis es anfängt durchzusickern. Hierauf schließt man den Deckel der Maschine fest zu, stellt sie an das Feuer und gießt so lange von Neuem Wasser auf, wenn das erste durchgelaufen ist, bis man eine hinreichende Menge durchgegossen hat. Bei diesem Verfahren bleiben alle seine gewürzhafte Bestandtheile in dem Kaffee, alle seine balsamischen und reizenden Kräfte, und man erhält in einem Augenblicke — ohne Hirschhornspäne, Hausenblase, Eiweiß oder ein ähnliches Geschmiere nöthig zu haben — einen Göttertrank. Dieses ist die echte Pariser Art den Kaffee zu machen, die Erfindung des Herrn von Belloy, Neffen des Cardinals gleiches Namens.

28. Kaffeemilch.

Man siede 1 Dessertlöffel voll gemahlten Kaffee eine Viertelstunde lang in $\frac{1}{2}$ Maß Milch, werfe 1 oder 2 Stückchen Hausenblase hinein, um es aufzuhellen; lasse es einige Minuten lang sieden und nachher neben dem Feuer stehen, bis es klar ist. Dieses ist ein sehr gutes Frühstück und muß mit echtem Lisboner Zucker süß gemacht werden.

Magere Personen und solche, welche zu Lungenbeschwerden geneigt sind, thun gut daran, dieses Getränk als Frühstück zu genießen.

Folgende bei G. Basse in Queblinburg erschienene empfehlenswerthe Schriften sind in allen guten Buchhandlungen Deutschlands zu bekommen:

F. C. Hartmann's Beschreibung und Abbildung
der neuesten und besten

Destillir- und Filtrir-Apparate,

nach den neuesten englischen, französischen und deutschen Erfindungen. Zum vortheilhaftesten Gebrauche für Brantweinbrenner, Destillateurs, Gastwirthe, und für alle diejenigen, welche sich mit der Fabrikation geistiger Getränke beschäftigen und Handel damit treiben. Mit 38 lithographirten Abbildungen. 8. Preis: 12 Ggr.

Dr. Fr. Richter's sicherste, gründliche Heilung aller Frostbeulen und erfrorenen Glieder; nebst Belehrungen, sich vor Erfrierungen zu schützen, schein- todt Erfrorene richtig zu behandeln, und sie in's Leben zurückzurufen. Eine nützliche Schrift f. Federmann. 8. Geh. Preis: 8 Ggr.

Neuestes Gesellschaftsbüchlein

für frohe Zirkel. Enthaltend die besten Gesellschaftslieder der vorzüglichsten Dichter Deutschlands, Spiele zur Belustigung im Freien, Scherz- und Pfänderspiele, Kartenspiele, Karten- u. a. unterhaltende Kunststücke, Räthsel, Charaden, Logogryphen u. s. w. Drei Theile in 1 Bande. Sechste, gänzlich umgearbeitete und sehr vermehrte Auflage. 8. Geh. Preis: 1 Thlr.

Dieses Büchlein können wir jedem gesellschaftlichen Kreise mit Recht empfehlen.

Praktisches Handbuch der

Juwelkunst

und Edelsteinkunde. Oder gründlicher Unterricht, alle Arten von Edelsteinen und Perlen genau kennen zu lernen, ihren Werth auf's bestimmteste abzuschätzen, die unechten und nachgemachten sogleich zu erkennen, sowie die Edelsteine zu schneiden, zu schleifen, zu poliren, zu fassen, ihnen vorzüglichem Glanz zu verschaffen und in jedem Falle die entsprechendste Folie zu wählen. Nebst Preistabellen der Diamanten und Perlen, sowie einer Anleitung zur Ver-

fertigung der Glasflüsse. Für Juwelier, Gold- und Silberarbeiter, Liebhaber von Edelsteinen und alle diejenigen, welche mit Juwelen u. Perlen Handel treiben. Von Heint. Schulze, Verfasser der Schrift: »Der Gold- und Silberarbeiter nach allen seinen praktischen Verrichtungen.« Mit 3 Tafeln Abbildungen. 8. Preis: 1 Thlr.

Praktisches Lehrbuch des
Leinwand-, Kattun- und Callico-Druckes.
 Oder gründlicher Unterricht, Leinen- und Baumwollenzeuge, Callico's, Shawls u. s. w. nach den neuesten Methoden echt und dauerhaft in allen Farben zu drucken. Nebst Beschreibung und Abbildung der neuesten verbesserten Druckmaschinen. Für Leinwand-, Kattun- und Callico-Drucker, Färber und Fabrikanten. Von Eduard Anton Schwarz. Mit 2 Tafeln Abbildungen. 8. Preis: 1 Thlr.

Praktisches Lehrbuch der
Baumwollen-, Leinen- und Seidenfärberei.
 Oder gründliche Anweisung, Baumwollen-, Leinen- und Seidenzeug, sowie dergleichen Garn, in großen und kleinen Quantitäten, auf die leichteste und vortheilhafteste Weise echt und dauerhaft zu färben. Nebst Belehrungen über die Appretur der Baumwollen- und Seidenwaaren. Für Färber u. Fabrikanten, sowie zum häuslichen Gebrauch. Von Carl Wilhelm Berthold, praktischem Schönsfärber und Verfasser des »Lehrbuchs der Schönsfärberei.« Mit natürlichen Mustern. 8. Preis: 20 Gr.

Diese allgemein verständliche Schrift ist nicht nur für Färber, sondern auch für jede Haushaltung, insbesondere für Frauenzimmer bestimmt, welche sich einzelne Stücke Leinen-, Baumwollen- und Seidenzeug und dergl. Kleider, sowie kleinere Stücke Seidenzeug zum Blumenmachen, mit geringen Kosten und wenigem Zeitaufwande färben oder umfärben wollen.

Das Bleichen und Waschen
 der verschiedenen Zeugarten nach den neuesten und bewährtesten Erfindungen und Methoden, nebst Beschreibung der neuesten Wasch- und Rollmaschinen, zum vortheilhaftesten Gebrauche in Hauswirthschaften und in Bleich- u. Waschanstalten aller Art. Mit 12 lithographirten Abbildungen. 8. Preis: 10 Gr.





Tb 2543

ULB Halle

3

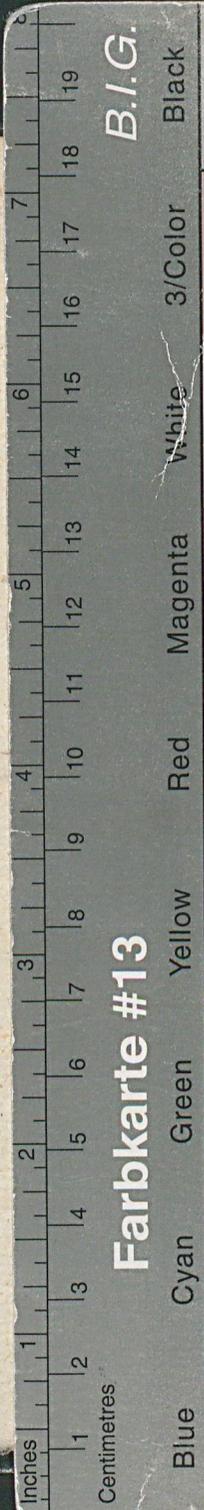
005 761 867



mi







Der Getränkeverfertiger.

Eine
gründliche Anweisung,
alle Arten

französischer, deutscher, italienischer zc., so-
wohl kalter als warmer,

Künstlicher Getränke

besten Recepten, und nach verschiedenen Me-
thoden zu bereiten.

Erörterungen über die Aufbewahrung der Getränke und
über die Verbesserung verdorbener.

für

Kaufleute, Kaffee- und Speisewirthe, sowie für
Köche, Köchinnen und Haushaltungen.

Von

Gottfr. Lehmann.

Quedlinburg und Leipzig.

Verlag von Gottfr. Basse.

1832.

183-