

SLUB Dresden

zell1

Putz.20

8

437

m056

S46

zahl 1 mosb P3
S46

Bibliothek
Walter Süß

Die
Feineren Liqueure
Magenbittern & Spirituosen
und
deren Fabrikation
in
Deutschland, Frankreich, Holland, Italien, Oesterreich,
u. s. w.

Herausgegeben
vom
Institut de Distillerie Zürich
Inhaber: **Charles Fenske**
Liqueurist, Cognac-Techniker und Chemiker

Nachdruck untersagt

Juchli & Beck
Buchdruckerei — Lithographie
1902

SLUB
Dresden

I. Einleitung.

Zur Fabrikation feiner Liqueure, Magenbittern und Spirituosen sind erforderlich: Feinster Filter-Sprit, Cognac, Esprit fin de Cognac, Rum, Arac, Südweine, gut raffinierter ungebläuter Zucker, chemisch reines Wasser, tadellose Kräuter, Blüten, Wurzeln und Gewürze, reinste ätherische Oele, beste Früchte und Fruchtsäfte. Auf genaues Mass und Gewicht ist streng zu achten, denn es wird von den feinen Spirituosen verlangt, dass dieselben in solchen Verhältnissen zusammengesetzt sind, dass keine einzelnen oder verwandten Materialien besonders hervorstechen; diese Materialien müssen vielmehr in ihrer Zusammensetzung ein abgerundetes Ganzes bilden. Ist der Liqueurfabrikant ausser Erfüllung vorerwähnter Bedingungen auch bestrebt, in die Natur und das Wesen der Rohmaterialien einzudringen und sich mit deren besonderen Eigenschaften nach und nach gründlich vertraut zu machen, so werden Misstände bei der Fabrikation ausgeschlossen sein.

II. Wie sollen die wichtigsten Bestandteile der feineren Spirituosen beschaffen sein?

A. Der Sprit.

Zur Erzielung feiner Spirituosen ist ein absolut reiner Sprit erforderlich, es ist daher von höchster Wichtigkeit, denselben auf etwaigen Gehalt an Fuselöl zu prüfen. Diese Prüfung ist auf folgende Weise zu bewirken: In ein dünnwandiges Weinglas giesst man etwas von dem zu untersuchenden Sprit und schwenkt dieses langsam um; enthält der Sprit noch eine merkliche Menge Fuselöl, so zeigen sich beim Herablaufen der Flüssigkeit an der Glaswand

öliche Streifen, während absolut reiner Sprit das Glas wie Wasser benetzt. Diese Probe kann indes nur als Vorprobe bezeichnet werden, da der Sprit trotz des glatten Herabfließens dennoch unbrauchbar sein kann, indem bei einem geringeren Gehalt an Fuselöl die zuvor erwähnten ölartigen Streifen nicht mehr erscheinen. Kleine Mengen von Fuselöl lassen sich nur ermitteln, wenn man etwa 50 Gramm von dem zu untersuchenden Sprit mit einigen Tropfen Schwefelsäure versetzt, tüchtig durcheinander schüttelt und dann einige Stunden stehen lässt. Ist Fuselöl vorhanden, nimmt die Flüssigkeit im Laufe der Zeit eine blassrosa Farbe an.

B. Der Zucker.

Der Zucker ist einer der wichtigsten Bestandteile der Liqueure und ist es deshalb unbedingt erforderlich, dass demselben von Seiten des Liqueurfabrikanten auch die entsprechende Aufmerksamkeit zuteil wird. Zur Erzielung feiner Qualitäten ist gut raffinierter, kerntrockener Zucker erforderlich; gebläute Sorten sind unbedingt zu verwerfen, da dieselben nicht nur zur Trübung der Kompositionen Veranlassung geben, sondern unter Umständen auch nachteilig auf den Geschmack einwirken.

C. Das Wasser.

Das Wasser, welches zur Liqueurbereitung Verwendung finden soll, muss von absolut **reiner** Beschaffenheit sein. Die **besten** Fabrikate werden unbedingt mit **destillirtem**, also chemisch reinem **Wasser** erzielt. Will man von destillirtem Wasser Umgang nehmen, so ist das zur Verarbeitung gelangende Brunnen- oder Quellwasser mit einem Zusatz von 20 g Soda per Hektoliter abzukochen.

III. Kochen des Zuckers.

In den gut gereinigten Zuckerkessel bringt man 100 kg beste ungebläute **in kleine Stücke** geschlagene **Raffinade**, sowie 25 Gramm Zitronensäure und übergiesst mit 50 Liter Wasser.

Nach erfolgtem Anfeuern ist der Zucker fortwährend umzurühren, damit derselbe aufgelöst ist, bevor die Masse zum Sieden gelangt.

Das Kochen setzt man unter Abschäumen der Unreinigkeiten so lange fort, bis der Zuckersyrup anfängt dicker zu werden, in grossen Blasen aufsprudelt und sich beim Herausziehen des Schaumlöffels in lange Faden zieht, was gewöhnlich nach einem Sieden von 20 Minuten geschieht. Da 100 kg Zucker in 50 l Wasser gelöst, einen Raum von $112\frac{1}{2}$ l einnehmen, so sind $12\frac{1}{2}$ l zu verdampfen, um im erkalteten Zustande genau 100 l Zuckersyrup zu erzielen.

IV. Kräuter, Blüten, Wurzeln etc.

Zur Erzeugung feiner Liqueure und Magenbitter sind beste untadelhafte vegetabilische Drogen erforderlich, dieselben dürfen weder wurmstichig, mit fremdem Geruch behaftet, noch zu alt sein.

Da die Güte der Fabrikate in erster Linie von der Reinheit und Feinheit der vegetabilischen Drogen abhängen wird, können wir nicht dringend genug raten, bei Auswahl derselben weniger auf den Preis als auf musterhafte frische Ware zu achten. Als erstklassige Bezugsquelle für vegetabilische Drogen empfehlen wir die Firma

Cäsar & Loretz, Halle a. d. S. (Deutschland), welche die verschiedenen Drogen auf Wunsch in den **zweckentsprechendsten**, gleich für die einzelnen Verwendungszwecke **passenden Zerkleinerungsformen** zur Ablieferung bringt. Für Destillationszwecke ist **pulverfreier Schnitt**, für Macerationszwecke **geschrotene Form** zu wählen.

V. Darstellung der Ingredienzsprite.

A. Durch Destillation.

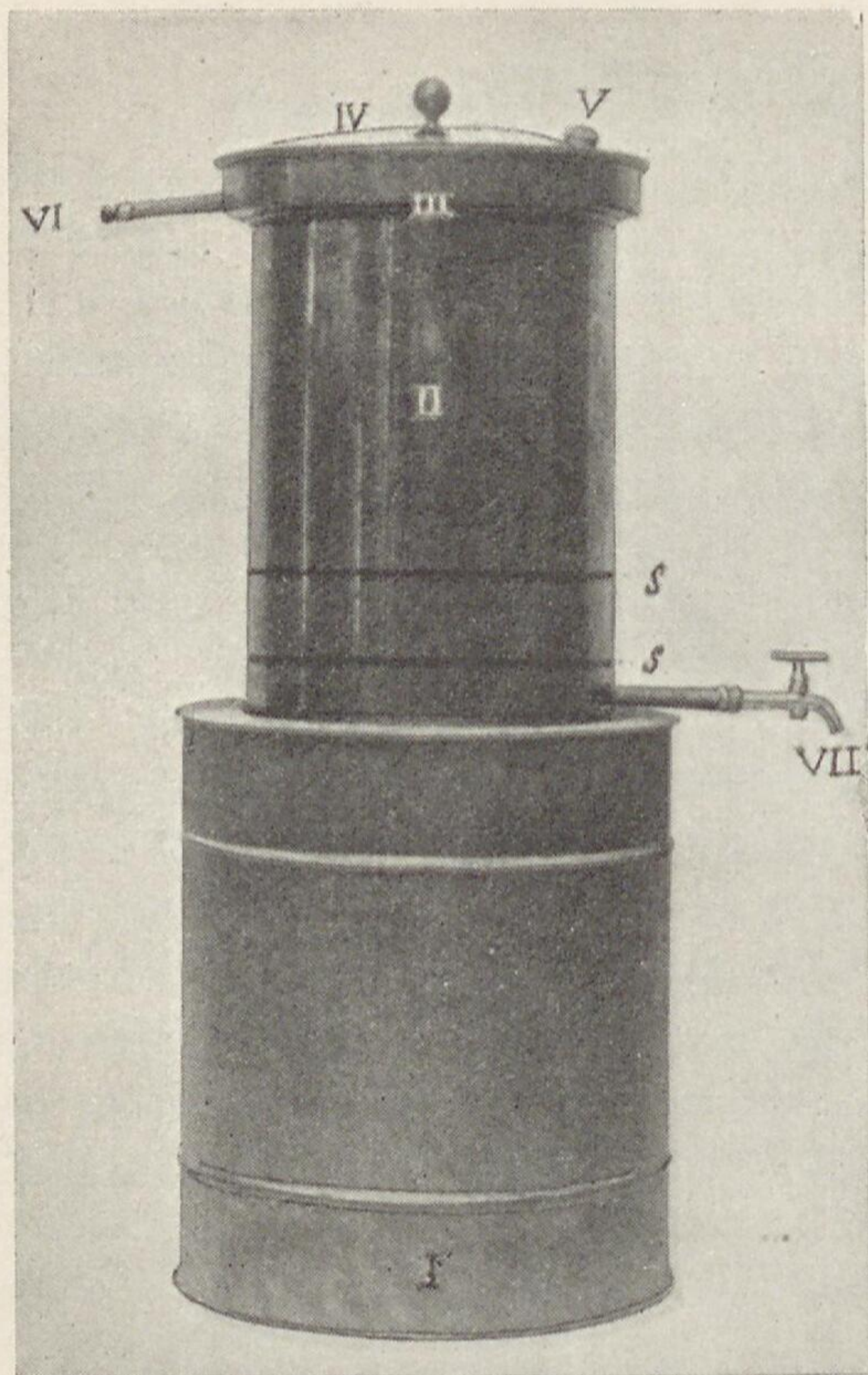
Die in den mit **D. E. S. T.** bezeichneten Rezepten vorgeschriebenen, gehörig zerkleinerten vegetabilischen Drogen sind auf dem etwa 8—10 cm über dem Boden des Destillir-Apparates angebrachten, mit grober reiner Leinwand überspannten **Siebboden** gleichmässig auszubreiten, alsdann fügt man die vorgeschriebene Menge Sprit und Wasser hinzu, verschliesst den Apparat und wärmt den Ansatz **innerhalb 48 Stunden 2 mal bis auf 35—40° an**. Nach Verlauf von 48 Stunden beginnt man mit dem **Destilliren** und zieht nach erfolgter Absonderung des trüben Vorlaufes **soviel Ingredienzspirit**, als in den in Betracht kommenden Rezepten **vorgeschrieben**. Um den im Apparat noch befindlichen Alkohol zurück zu gewinnen, destillirt man noch so lange, bis der in den Auslauf eingesetzte Alkoholometer **0% anzeigt**. Dieser Nachlauf ist bei nächstmaliger Herstellung der gleichen Sorte Ingredienzspirit mit auf den Destillir-Apparat zu bringen.

Ganz besonders feine Ingredienzsprite für solche Liqueure, die **keinen Bitterstoff** enthalten sollen, werden erzielt, indem man die vegetabilischen Drogen mit der in den einzelnen Rezepten vorgeschriebene Menge Sprit und Wasser **kalt ansetzt** (M. A. C.), den Ansatz 10 Tage stehen lässt, dann den Ingredienzspirit **abzieht**, die vegetabilischen Drogen **abwässert**, den Gesamt-Ingredienzspirit (**ohne** die vegetabilischen Drogen) auf den **Destillir-Apparat** bringt und davon **soviel abdestillirt**, als in den in Betracht kommenden Vorschriften angegeben ist.

B. Maceration.

Die Herstellung der mit **M. A. C.** bezeichneten Ingredienzsprite ist in oben offenen, mit Ablasshähnen und passenden Deckeln versehenen Standfässern zu bewirken. Zur Aufnahme der vegetabilischen Drogen haben flache, runde, mit Henkeln und gut schliessenden Einfalldeckeln versehene, dichtgeflochtene Körbe aus dünnen geschälten Weiden zu dienen, die vor dem Gebrauch in heissem, mit etwas Soda versetztem Wasser gut auszulaugen sind. Nachdem man diese Körbe mit den in den Rezepten vorgeschriebenen, gehörig zerkleinerten vegetabilischen Drogen beschickt hat, stellt man dieselben in die vorher erwähnten Standfässer, fügt Spirit und Wasser hinzu und lässt die Ansätze 10 Tage stehen.

Es ist darauf zu achten, dass die Flüssigkeit stets über den vegetabilischen Drogen steht. Sollten jedoch einzelne Teile derselben hervorragen, so sind dieselben unter das Niveau der Flüssigkeit niederzudrücken. Die Ansätze sind während der vorgeschriebenen Macerationsdauer **täglich einmal gut aufzurühren**; dies ist dadurch zu bewirken, dass man die die vegetabilische Drogen enthaltenden Körbe wiederholt anhebt und dieselben wieder in die Flüssigkeit versenkt. Nach Verlauf von **10 Tagen** sind die Ingredienzsprite **abzuziehen** und **genau zu messen**. Da beim Abnehmen der Ingredienzsprite niemals die ursprünglich aufgegossenen Quantitäten Flüssigkeit zurückgewonnen werden, während die in den Rezepten vorgeschriebenen Quantitäten Ingredienzspirit **aber erreicht werden müssen**, so ist es erforderlich, dass die vegetabilischen Drogen **noch mit soviel Wasser behandelt werden** als zur **Erzielung der ursprünglich aufgegossenen Menge Flüssigkeit** fehlt. Man übergiesst die vegetabilischen Drogen mit den erforderlichen Mengen Wasser, rührt gut auf und lässt **24 Stunden ruhen**. Nach Verlauf von 24 Stunden sind diese Flüssigkeiten **abzuziehen** und mit den Ingredienzspriten **zu mischen**. Die nunmehr fertigen Ingredienzsprite sind zu **filtriren** und in gut verspundeten Gebinden **längere Zeit zu lagern**.



Neu! Neu! **Matador**

Vollkommenster
Spezial-Apparat
zur rationellen
Erzeugung von
Kräuter-Extrakten.

Matador laut nebenstehender Abbildung besteht aus dem Sockel I, dem kupfernen, im Innern verzinn-ten Cylinder II, mit der hydraulischen Verschlussvorrichtung III, den beiden Siebböden SS, dem hydraulisch schliessenden Deckel IV mit dem

Entlüftungsventil V, dem Sperrventil VI und dem Ablasshahn VII. Die beiden Siebböden SS zwischen denen die zerkleinerten Ingredienzen zu plazieren sind, können bequem aus dem Cylinder entfernt, auch je nach der zu extrahierenden Kräutermenge, in beliebigem Abstände von einander in den Cylinder eingesetzt werden.

— Keine umständliche Verschraubung. —

Sobald der Deckel in die hydraulische Verschlussvorrichtung III eingesetzt wird, ist der Cylinder luftdicht abgeschlossen.

Verdunstung von Alkohol und wertvollem Aroma völlig ausgeschlossen, daher Erzielung hochintensiver Ingredienzsprite von bisher nicht erreichter Feinheit. Weitere Vorteile: Völlige Erschöpfung des zu extrahirenden Materials in kürzester Zeit, grösste Reinlichkeit, einfachste Handhabung.

Matador kann auch bequem als **Filter** verwendet werden. Obigen Apparat, der je nach Grösse 55—115 Mark kostet, liefert das *Institut de Distillerie Zürich — 6216.*

VI. Präparation der ätherischen Oele.

Die für Liqueurfabrikationszwecke erforderlichen ätherischen Oele müssen vollkommen rein sein. Es gebietet daher das Interesse des Liqueurfabrikanten, seinen Bedarf nur von Firmen zu decken, die ihm hinreichende moralische Garantie für reelle Bedienung bieten, denn eine andere Gewähr steht dem Käufer bei der Schwierigkeit der Beurteilung der ätherischen Oele nicht, oder auch nur in den seltensten Fällen zu Gebote. Um die ätherischen Oele vor dem Verderben, überhaupt vor einer nachteiligen Veränderung zu schützen, sind dieselben sofort nach ihrem Eintreffen in Primasprit 96^o/_o — **besser in absolutem Alkohol** — einzusetzen. Tut man dies regelmässig in einem bestimmten Verhältnis und löst unter heftigem Aufschütteln z. B. **100 g Oel in 900 g Sprit**, so erhält man eine **10 prozentige Oellösung**, die den verschiedenen Rezeptvorschriften leicht anzupassen ist. Das Einsetzen der ätherischen Oele in Alkohol hat nicht nur allein den Zweck, solche vor dem Verderben zu schützen, sondern auch den nicht zu unterschätzenden Vorteil, dass sie auf den Sprit einwirken und somit ein feineres Aroma auf die damit erzeugten Spirituosen übertragen. Ein Alter von mindestens **4 Wochen** sollten die zur Verarbeitung gelangenden Oelsprite unbedingt haben; verwendet man solche, die längere Zeit gelagert haben, so werden sich namentlich diejenigen Liqueure und Spirituosen, deren Geschmack ausschliesslich von ätherischen Oelen herrührt, schon nach kurzer Zeit durch angenehme Milde und Rundung auszeichnen.

VII. Auflösung der Farben.

Die zur Färbung der Liqueure erforderlichen Farben müssen anilinfrei und lichtbeständig sein; die Farbtinkturen sind **möglichst dünn herzustellen**, wobei zu beobachten

ist, dass die Lösung auch wirklich **vollständig** erfolgt ist. Die Lösung ist zu bewirken, indem man 10 g Farbpulver in 1 l kochendes Wasser schüttet und gut aufrührt. Lösungen, welche Flocken oder Satz enthalten, sind unter Umrühren aufzukochen und zu filtrieren.

Ia. Bezugsquelle für giftfreie Liqueurfarben:

Gebrüder Sander Nachfolger, Mannheim.

VIII. Zusammensetzung der Spirituosen.

In den Stellbottich, oder auch in das Lagerfass selbst, fügt man zunächst das vorgeschriebene Quantum Spirit, alsdann den Ingredienzspirit, Oelspirit, überhaupt sämtliche zur Erzeugung des Geschmackes dienenden Substanzen. Ist dies geschehen, setzt man die Hälfte der vorgeschriebenen Menge Wasser, alsdann den Zuckersyrup hinzu, mischt wiederum gut durch und giebt schliesslich unter Umrühren den Wasserrest in die Gesamtmenge. Sehr zu empfehlen ist die Verwendung von **heissem Zuckersyrup**, denn es findet dadurch gleich eine weit innigere Verbindung der verschiedenen Substanzen statt. Da indess durch den Zusatz von heissem Zuckersyrup eine Verflüchtigung des Sprites, sowie der aromatischen Substanzen eintritt, so empfiehlt es sich, derartige Zusammensetzungen nicht im Stellbottich, **sondern im Lagerfass selbst** vorzunehmen.

Liqueuren, welche eine Färbung bedingen, setzt man nach und nach in kleinen Portionen soviel Farbtinktur zu, bis die gewünschte Nuance erreicht ist.

Feine Liqueure sind nach Fertigstellung weder zu filtrieren, noch mit Klärmitteln zu behandeln, da dieselben zu ihrem Ausbau **längerer Lagerung bedürfen** und während dieses Zeitraumes **ohne jedes Zutun blank** werden.

Völliger Ausbau, d. h. Rundung, Finesse, Milde, ist vor Ablauf eines Jahres nicht, oder nur dann zu erreichen, wenn die zur Verarbeitung gelangenden **Ingredienzsprite längere Zeit gelagert haben**. Durch Lagerung in **wärmeren Lokalen** gewinnen die Liqueure, Magenbittern u. s. w. zwar **schneller den Charakter älterer Ware**, jedoch immer **auf Kosten der Qualität**.

IX. Alterungs-Beschleunigung.

In neuerer Zeit hat man jene vorteilhaften Veränderungen, die bei längerer Lagerung der Spirituosen sich bemerklich machen, dadurch mit Erfolg zu erreichen gesucht, dass in geeigneten Apparaten die betreffenden Spirituosen einige Stunden der Einwirkung von Sauerstoffgas unter einem starken Druck und unter höherer Temperatur ausgesetzt werden. Diese Behandlung wird in kürzeren Zwischenräumen wiederholt, bis jene günstige Veränderung sich bemerklich macht, wie sie erst bei jahrelanger Lagerung stattfindet. Da jedoch die zu diesem künstlichen Altern der Spirituosen erforderlichen Apparate **kostspielig sind**, so hat dieses sonst günstige Resultate liefernde Verfahren nur für Grossbetriebe besondern Wert.

Durch entsprechendes Erhitzen der Spirituosen im **geschlossenen Destillirapparat** kann man dieselben bis zu einem gewissen Grade älter und milder machen, indem man den in allen seinen Teilen **gut gereinigten Destillirapparat** bis zu $\frac{3}{4}$ oder $\frac{4}{5}$ seines Inhaltes mit dem zu alternden Spirituosum füllt, den Helm aufsetzt, letzteren mit dem Kühler verbindet und auf $\times 40-50^{\circ}$ R. **anwärmt**. Der Kühler ist mit **kaltem**, möglichst mit Eis nachgekühltem Wasser zu versehen, die Erwärmung darf $\times 50^{\circ}$ R. **nicht überschreiten**, eine eigentliche Destillation **darf nicht statt-**

finden. Nach erfolgter Erwärmung macht sich beim Auslauf des Kühlrohres ein stark riechendes Gas bemerklich, auch fließt in einzelnen Tropfen ätherische Flüssigkeit von unangenehmem scharfem Geschmack ab. Sobald die in einzelnen Tropfen abfließende ätherische Flüssigkeit keinen unangenehmen Geschmack mehr aufweist, **löscht man das Feuer**, lässt das Spirituosum erkalten und bringt dasselbe auf das Lagerfass.

X. Rezepte.

Vorbemerkung.

So klar auch immer die einzelnen Vorschriften gegeben wurden, so wird an dieser Stelle doch nochmals auf die Wichtigkeit aufmerksam gemacht, bei Bereitung der verschiedenen Spirituosen genau Mass und Gewicht einzuhalten, auch strenge darauf zu achten, dass die Darstellung der Ingredienzsprite in der auf Seite 6 (A und B) vorgeschriebenen Weise stattfinde. Bei genauer Befolgung der gegebenen Vorschriften, bei sorgfältiger Rücksicht auf die Güte der anzuwendenden Materialien, bei strenger Reinlichkeit, kann es nicht fehlen, **dass in jedem einzelnen Falle gute Fabrikate erzielt werden.** Nach diesen Vorbemerkungen gehen wir hiermit zu den Vorschriften selbst über.

A. Liqueure.

Altvater.

23,2 Liter Weinsprit	à 96 ‰ = 2227 ‰	} 3802 ‰
5 „ Cognac	à 55 ‰ = 275 ‰	
20 „ Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
30 „ Zuckersyrup = 30 kg Raffinade		
21,8 „ Wasser		

Hellgelbe Farbe wird durch die Königskerzenblüten erzielt.

100 Liter

à 38 ‰ u. 300 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Angelicasamen	400 Gramm
Königskerzenblüten	250 „
Curacaoschalen	200 „
Orangenblüten	200 „
Angelicawurzel	150 „
Ivakraut	150 „
Zittwerwurzel	100 „
13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰	
6,5 „ Wasser	

Man beachte v. B. Seite 7.

Von obigem Ingredienzspirit sind 10 Liter mit 6 Liter Wasser auf den Destillier-Apparat zu bringen und davon 10 Liter abzudestilliren. Diese 10 Liter Destillat sind mit den verbliebenen 10 Liter Macerat zu mischen.

V. A. Seite 6.

Anisette de Bordeaux.

28,1 Liter Weinsprit	à 96 ‰ = 2698 ‰	} 3498 ‰
10 „ Esprit de Cognac	à 80 ‰ = 800 ‰	
40 „ Zuckersyrup = 40 kg Raffinade		
21,9 „ Wasser		

Sternanisöl	45 Gramm
Anisöl	15 „
Kümmelöl	2 „
Cardamomenöl	2 „
Moschuss-Tinktur	2 „
Rosensprit	2 „
Citronenöl	2 „
Neroliöl	1 „

100 Liter

à 35 ‰ u. 400 g Zucker

Bezugsquelle für Esprit fin de Cognac 80 ‰: Gay Renaud & Co., Cognac.

Abricotine.

30 Liter	Fruchtsprit	à 65 % = 1950 %	} 3007 %
10 „	Aprikosengeist, echt	à 50 % = 500 %	
5,8 „	Weinsprit	à 96 % = 557 %	
40 „	Zuckersyrup = 40 kg Raffinade		
14,2 „	Wasser		
	Bittermandelöl	5 Gramm	
	Rosensprit	5 „	
	Mit Aprikosenrot von Gebr. Sander, Nachf Mannheim, hell färben.		
<hr/> 100 Liter		<hr/> à 30 % u. 400 g Zucker	

Fruchtsprit. M. A. C.

Aprikosenfrüchte, zerkleinert, nebst den gestossenen Kernen	35 kg
20,5 Liter Weinsprit à 96 %	
9,5 „ Wasser	

Durch Abwässern und Abpressen des Fruchtbreies müssen genau 30 Liter Fruchtsprit erzielt werden.

V. B. Seite 7.

Von obigem Fruchtsprit sind 15 Liter mit 10 Liter Wasser auf den Destillir-Apparat zu bringen und davon 15 Liter Fruchtsprit abzudestilliren. Diese 15 Liter Fruchtdestillat sind mit den verbliebenen 15 Liter Fruchtmacerat zu mischen.

Alasch.

34,9 Liter	Weinsprit	à 96 % = 3350 %	} 4502 %
16 „	Ingredienzspirit	à 72 % = 1152 %	
40 „	Zuckersyrup = 40 kg Raffinade		
9,1 „	Wasser		
<hr/> 100 Liter		<hr/> à 45 % u. 400 g Zucker	

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Kümmel, holl.	3750 Gramm
Coriander	175 „
Anis	125 „
Veilchenwurzel	100 „
Vanille	5 „
13 Liter	Weinsprit à 96 %
11 „	Wasser

16 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Alpenkräuter=Liqueur.

26,1	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2505 ‰	} 3795 ‰
2,5	„	Cognac	à 55 ‰ = 138 ‰	
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1152 ‰	
30	„	Zuckersyrup = 30 kg Raffinade		
25,4	„	Wasser		
		Melissenöl	4 Gramm	
		Corianderöl	2 „	
		Citronenöl	1 „	

Mit Grün **CF** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 300 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Ivakraut	500	Gramm
Isop	300	„
Angelicawurzel	300	„
Pfeffermünzblätter	250	„
Citronenmelisse	200	„
Calmuswurzel	100	„
Enzianwurzel	100	„
Balsamkraut	100	„
Zimmtrinde	25	„
Lavendelblüte	25	„
Muscatblüte	25	„
Arnicablüte	10	„
13 Liter Weinsprit à 96 ‰		
11 „ Wasser		

16 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Bénédictine.

25,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2448 ‰	} 3803 ‰
10	„	Ingredienzspirit	à 75 ‰ = 750 ‰	
10	„	Cognac (Original)	à 55 ‰ = 550 ‰	
1	„	Ananas-Essenz	à 55 ‰ = 55 ‰	
32,5	„	Zuckersyrup = 32,5 kg Raffinade		
21	„	Wasser		

Moschuss-Essenz . . . 5 Gramm

Mit Bénédictine - Gelb, Marke **B III**, von Gebrüder Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 325 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Angelicawurzel	. . .	360	Gramm
Alpenbeifuss	200	„
Citronenmelisse	. . .	200	„
Isop	200	„
Pfeffermünzkraut	. . .	100	„
Calmuswurzel	80	„
Arnicablüten	75	„
Cardamomen	40	„
Zimmt, Ceylon	30	„
Nelken	10	„
Muscatbtüte	10	„

9 Liter Weinsprit à 96 ‰

7 „ Wasser

10 Liter Destillat abnehmen.

Cacao à la Vanille.

28	Liter	Cacaosprit	à 72 ‰ = 2016 ‰	} 3001 ‰
7,4	„	Weinsprit	à 96 ‰ = 710 ‰	
5	„	Cognac	à 55 ‰ = 275 ‰	
45	„	Zuckersyrup = 45 kg Raffinade		
14,6	„	Wasser		
		Vanille-Essenz	350 Gramm	
		Mit Cacao-Braun H M C von Gebr. Sander Nachfolger, Mannheim, hell färben.		
<hr/>		100	Liter	
				<hr/>
				à 30 ‰ u. 450 g Zucker

Cacaosprit. M. A. C.

Entölten, besten Puder-Cacao 5 kg
 21,5 Liter Weinsprit à 96 ‰
 8,5 „ Wasser

V. B. Seite 7.

Nach Verlauf von **14 Tagen** ist obiger Cacaosprit mit **15 Liter Wasser** auf den Destillir-Apparat zu bringen und sind davon **28 Liter** abzudestilliren.

Cherry Brandy.

19,2	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 1843 ‰	} 3006 ‰
15	„	Kirschwasser, echtes	à 50 ‰ = 750 ‰	
25	„	Kirschsafft	à 15 ‰ = 375 ‰	
2,5	„	Himbeersaft	à 15 ‰ = 38 ‰	
30	„	Zuckersyrup = 30 kg Raffinade		
8,3	„	Wasser		
		Perubalsam	10 Gramm	
		Bittermandelöl	5 „	
		Nelkenöl	2 „	
		Zimmtöl	1 „	
<hr/>		100	Liter	
				<hr/>
				à 30 ‰ u. 300 g Zucker

Chartreuse jaune.

15,1 Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 1450 ‰	} 3802 ‰
15 „	Esprit de Cognac	à 80 ‰ = 1200 ‰	
16 „	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1152 ‰	
35 „	Zuckersyrup	= 35 kg Raffinade	
18,9 „	Wasser		

Mit Safran-Gelb **LM** von Gebr. Sander, Nachf.,
Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 350 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Coriander	1500	Gramm
Citronenmelisse	250	„
Isop	130	„
Alpenbeifuss	130	„
Angelicasamen	130	„
Angelicawurzel	60	„
Cardamomen	40	„
Aloe	25	„
Zimmt, Ceylon	20	„
Muscatblüte	20	„
Nelken	20	„
Arnicablüten	15	„
13 Liter Weinsprit	à 96 ‰	
11 „	Wasser	

16 Liter Destillat abnehmen.

Chartreuse verte.

17,2	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 1651 ‰	} 4003 ‰
15	„	Esprit de Cognac	à 80 ‰ = 1200 ‰	
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1152 ‰	
35	„	Zuckersyrup	= 35 kg Raffinade	
16,8	„	Wasser		

Mit Grün **CF** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 40 ‰ u. 350 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Citronenmelisse	. . .	550	Gramm
Isop	300	„
Pfeffermünzblätter	. . .	300	„
Alpenbeifuss	300	„
Angelicasamen	150	„
Angelicawurzel	100	„
Balsamkraut	30	„
Lavendelblüte	30	„
Thymian	25	„
Zimmt, Ceylon	25	„
Muscatblüte	20	„
Pappelknospen	20	„
Arnicablüten	15	„
13	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
11	„	Wasser	

16 Liter Destillat abnehmen.

Cordial Medoc.

37,7	Liter	Weinsprit	à 96 ⁰ / ₀ =	3619 ⁰ / ₀	} 3804 ⁰ / ₀
5	„	Rotwein	à 12 ⁰ / ₀ =	60 ⁰ / ₀	
5	„	Kirschsaft	à 15 ⁰ / ₀ =	75 ⁰ / ₀	
2,5	„	Portwein	à 20 ⁰ / ₀ =	50 ⁰ / ₀	
37,5	„	Zuckersyrup =	37,5 kg Raffinade		
12,3	„	Wasser			
		Pommeranzenöl, bitteres		30 Gramm	
		Citronenöl		20 „	
		Nelkenöl		12 „	
		Zimmtöl		9 „	
		Rosensprit		5 „	
		Calmusöl		4 „	
		Corianderöl		1 „	
		Galgantöl		1 „	
<hr/>					
100	Liter			à 38 ⁰ / ₀ u. 375 g Zucker	

Coca-Liqueur.

23,2	Liter	Weinsprit	à 96 ⁰ / ₀ =	2227 ⁰ / ₀	} 3802 ⁰ / ₀
5	„	Arac, echt	à 55 ⁰ / ₀ =	275 ⁰ / ₀	
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ⁰ / ₀ =	1300 ⁰ / ₀	
30	„	Zuckersyrup =	30 kg Raffinade		
21,8	„	Wasser			
		Melissenöl		2 Gramm	
		Calmusöl		1 „	
		Pfeffermünzöl		1 „	
<hr/>					
100	Liter			à 38 ⁰ / ₀ u. 300 g Zucker	

Ingredienzspirit. M. A. C.

Cocablätter	1800	Gramm
Hollunderblüten	50	„
Isop	50	„
Angelicawurzel	50	„
Toncabohnen	25	„
Cardamomen	10	„
13,5 Liter Weinsprit	à 96 ⁰ / ₀	
6,5 „ Wasser		

Cordial.

27,7	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2659 ‰	} 3999 ‰
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1152 ‰	
2,5	„	Cognac	à 55 ‰ = 138 ‰	
2,5	„	Portwein	à 20 ‰ = 50 ‰	
37,5	„	Zuckersyrup = 37,5 kg Raffinade		
13,8	„	Wasser		

Mit Farbe **S K** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 40 ‰ u. 375 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Pommeranzenfrüchte	.	400	Gramm
Citronenschalen	.	400	„
Pommeranzenschalen	.	400	„
Galgantwurzel	.	230	„
Calmuswurzel	.	230	„
Veilchenwurzel	.	165	„
Sternanis	.	80	„
Coriander	.	70	„
Zimmt, Ceylon	.	55	„
Nelken	.	50	„
Muscatblüte	.	30	„
Muscatnüsse	.	30	„
13 Liter Weinsprit	à 96 ‰		
11 „	Wasser		

16 Liter Destillat abnehmen.

Curacao triple sec.

30,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2928 ‰	} 3808 ‰
10	„	Ingredienzspirit	à 60 ‰ = 600 ‰	
2	„	Arac de Goa	à 55 ‰ = 110 ‰	
1	„	Jamaica-Rum	à 70 ‰ = 70 ‰	
5	„	Portwein	à 20 ‰ = 100 ‰	
40	„	Zuckersyrup = 40 kg Raffinade		
2,5	„	Orangenblütenwasser		
2	„	Himbeerwasser		
7	„	Wasser		
		Curacaoschalenöl . . .	35 Gramm	
		Pommeranzenöl, bitter	10 „	
		Perubalsam	10 „	
		Mit Farbe F C von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, etwas nachfärben.		

100 Liter

à 38 ‰ u. 400 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Curacaoschalen	1500 Gramm
6,3 Liter	Weinsprit à 96 ‰	
3,7 „	Wasser	

V. B. Seite 7.

Curacao blanc sec.

21,7	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2083 ‰	} 3003 ‰
10	„	Esprit de Cognac	à 80 ‰ = 800 ‰	
15	„	Weisswein	à 8 ‰ = 120 ‰	
40	„	Zuckersyrup = 40 kg Raffinade		
3	„	Orangenblütenwasser		
1	„	Himbeerwasser		
9,3	„	Wasser		
		Curacaoschalenöl . . .	40 Gramm	
		Pommeranzenöl, süß . .	40 „	
		Citronenöl	8 „	
		Macisöl	2 „	

100 Liter

à 30 ‰ u. 400 g Zucker

Curacao double orange.

24,9	Liter	Weinsprit	à 96 ^o / _o = 2390 ^o / _o	} 3500 ^o / _o
5	„	Jamaica-Rum	à 70 ^o / _o = 350 ^o / _o	
8	„	Portwein	à 20 ^o / _o = 160 ^o / _o	
10	„	Ingredienzspirit	à 60 ^o / _o = 600 ^o / _o	
37,5	„	Zuckersyrup = 37,5 kg Raffinade		
4	„	Orangenblütenwasser		
2,5	„	Himbeerwasser		
8,1	„	Wasser		
		Vanille-Tinktur . . .	75 Gramm	
		Curacaoschalenöl . . .	45 „	
		Mit Farbe O I von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, nachfärben.		

100 Liter

à 35^o/_o u. 375 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Curacaoschalen . . .	1500	Gramm
Toncabohnen . . .	25	„
Muscatblüte . . .	10	„
Nelken . . .	5	„
6,3 Liter Weinsprit à 96 ^o / _o		
3,7 „ Wasser		

V. B. Seite 7.

Half et Half.

40	Liter	Angostura-Bitter	à 48 ^o / _o = 1920 ^o / _o	} 3802 ^o / _o
10	„	Portwein	à 20 ^o / _o = 200 ^o / _o	
3	„	Cognac	à 55 ^o / _o = 165 ^o / _o	
15,8	„	Weinsprit	à 96 ^o / _o = 1517 ^o / _o	
25	„	Zuckersyrup = 25 kg Raffinade		
6,2	„	Orangenblütenwasser		
		Pommeranzenöl, süß	35 Gramm	
		Angelicaöl . . .	2 „	

100 Liter

à 38^o/_o u. 300 g Zucker

Derby.

24,7	Liter	Weinsprit	à 96 ⁰ / ₀ = 2371 ⁰ / ₀	} 3798 ⁰ / ₀
5	„	Cognac	à 55 ⁰ / ₀ = 275 ⁰ / ₀	
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ⁰ / ₀ = 1152 ⁰ / ₀	
37,5	„	Zuckersyrup = 37,5 kg Raffinade		
16,8	„	Wasser		

Mit **C F G** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim,
hell färben.

100 Liter

à 38⁰/₀ u. 375 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Citronenmelisse	. . .	600	Gramm
Isospitzen	. . .	200	„
Alpenbeifuss	. . .	200	„
Angelicasamen	. . .	175	„
Calmuswurzel	. . .	100	„
Pommeranzenschalen	. . .	100	„
Zimmt, Ceylon	. . .	100	„
Muscatblüte	. . .	100	„
Nelken	. . .	100	„
Cardamomen	. . .	75	„
Angelicawurzel	. . .	75	„
Muscatnüsse	. . .	50	„
13	Liter Weinsprit à 96 ⁰ / ₀		
11	„ Wasser		

16 Liter Destillat abnehmen.

Delicat.

24,7	Liter	Weinsprit	à 96 ⁰ / ₀ =	2371 ⁰ / ₀	}	3798 ⁰ / ₀	
5	„	Cognac	à 55 ⁰ / ₀ =	275 ⁰ / ₀			
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ⁰ / ₀ =	1152 ⁰ / ₀			
37,5	„	Zuckersyrup =	37,5 kg	Raffinade			
16,8	„	Wasser					
		Rosensprit		5 Gramm			
		Pfeffermünzöl		1 „			
		Mit Gelb C F G von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.					
<hr/> 100 Liter						<hr/> à 38 ⁰ / ₀ u. 375 g Zucker	

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Apfelsinenschalen	. . .	600	Gramm
Pommeranzenschalen	. . .	600	„
Angelicawurzel	. . .	300	„
Veilchenwurzel	. . .	150	„
Calmuswurzel	. . .	150	„
Zimmt, Ceylon	. . .	80	„
Cardamomen	. . .	25	„
Muscatnüsse	. . .	15	„
Vanille	. . .	5	„
13 Liter	Weinsprit	à 96 ⁰ / ₀	
11	„	Wasser	

16 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Eckauer-Krystall-Kümmel.

60	Liter	Weinsprit	. . .	à 96 ⁰ / ₀ =	5760 ⁰ / ₀
40	„	Zuckersyrup =	40 kg	Raffinade	
		Kümmelöl	. . .	92	Gramm
		Corianderöl	. . .	4	„
		Citronenöl	. . .	2	„
		Anisöl	. . .	2	„

100 Liter

à 58⁰/₀ u. 400 g Zucker

Dieser Kümmel ist **sofort nach Fertigstellung** durch einen leinenen Spitzbeutel zu lassen, alsdann auf **grüne Portweinflaschen zu füllen**, in denen sich nach kurzer Zeit **Krystalle** bilden.

Cognac-Ei-Crème.

4,5	Liter	Cognac à 45%	
2,5	„	Eigelb	
3	„	Zuckersyrup = 3 kg Raffinade	
		Vanille-Essenz	25 Gramm
		Marasquinoölsprit	5 „

10 Liter

à 20% u. 300 g Zucker

Zusammensetzung.

3 kg Raffinade sind mit 1½ Liter Wasser zu kochen; der Syrup ist abzuschäumen. Inzwischen hat man in einer grossen Schüssel 2½ Liter Eigelb (vollständig vom Eiweiss befreit) mit einem Schaumschläger oder einem Quirl fein zerrührt und giebt darauf diesen 1 Liter warmen (nicht heissen) Zuckersyrup langsam und unter stetem Umrühren zu. Dieses Ei- und Zuckergemisch ist nunmehr unter beständigem Rühren in kleinen Portionen langsam den übrigen 2 Liter Zuckersyrup zuzusetzen. Ist dies geschehen, so fügt man dem Zucker und Eigemisch schliesslich den mit Vanille-Essenz und Marasquinoölsprit versetzten, zuvor etwas erwärmten Cognac ganz langsam unter ständigem Umrühren hinzu und mischt das Ganze noch zirka ¼ Stunde. Dieses Fabrikat lässt man durch ein feines **Haarsieb** in einen reinen Topf fliessen, deckt zu und lässt **24 Stunden stehen**. Nach Verlauf von 24 Stunden schöpft man mit einem flachen Löffel das eventuell auf der Oberfläche schwimmende **Eieröl** ab, rührt noch einige Minuten mit einem Quirl und schöpft alsdann den Schaum ab.

Anmerkung: Zur Bereitung **grösserer** Quantitäten **Eiercognac** eignet sich unser **Multipler** mit **Rührwerk** ganz vorzüglich.

J. D. Z.

Fruchtperle.

24,8	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2380 ‰	}	3004 ‰
5	„	Kirschwasser, echt	à 50 ‰ = 250 ‰		
10	„	Kirschsaft	à 15 ‰ = 150 ‰		
7,5	„	Himbeersaft	à 15 ‰ = 112 ‰		
7,5	„	Johannisbeersaft	à 15 ‰ = 112 ‰		
30	„	Zuckersyrup = 30 kg Raffinade			
1	„	Himbeerwasser			
1	„	Orangenblütenwasser			
13,2	„	Wasser			
		Perubalsam	10 Gramm		

Mit Rot VI G von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, nachfärben.

100 Liter à 30 ‰ u. 300 g Zucker

Danziger Goldwasser.

25,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2448 ‰	}	4000 ‰
5	„	Esprit de Cognac	à 80 ‰ = 400 ‰		
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1152 ‰		
37,5	„	Zuckersyrup = 37,5 kg Raffinade			
16	„	Wasser			
		Rosensprit	10 Gramm		
		Neroliöl	4 „		

100 Liter à 40 ‰ u. 375 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Citronenschalen	2000	Gramm
Wachholderbeeren	1000	„
Zimmet, Ceylon	250	„
Coriander	175	„
Cardamomen	175	„
Muscatnüsse	90	„
13 Liter Weinsprit à 96 ‰		
11 „ Wasser		

16 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Imperial Blackberry Brandy.

21,5	Liter	Weinsprit	à 96 0/0 =	2064 0/0	} 2994 0/0
10	„	Brombeergeist	à 50 0/0 =	500 0/0	
1	„	Ingredienzspirit	à 55 0/0 =	55 0/0	
25	„	Brombeersaft	à 15 0/0 =	375 0/0	
30	„	Zuckersyrup = 30 kg Raffinade			
12,5	„	Wasser			

Perubalsam 8 Gramm

Bittermandelöl 3 „

Mit Rot **K L Z** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, nachfärben.

100 Liter

à 30 0/0 u. 300 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Piment 30 Gramm

Zimmt, Ceylon . . . 15 „

Muscatnüsse 15 „

Nelken 8 „

1 Liter Arac de Goa à 55 0/0

Ingbermagenwein.

31,1	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2986 ‰	} 3801 ‰
3	"	Arac de Goa	à 55 ‰ = 165 ‰	
10	"	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 650 ‰	
37,5	"	Zuckersyrup	= 37,5 kg Raffinade	
18,4	"	Wasser		
		Rosensprit 5 Gramm	

Mit Gelb **BZ** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 375 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Ingberwurzel	1000	Gramm
Johannisbrot	100	"
Zimmtrinde	25	"
Veilchenwurzel	25	"
Coriander	25	"
6,8	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
3,2	"	Wasser	

V. B. Seite 7.

Kontuszówka.

36,7	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3523 ‰	} 3803 ‰
4	"	Jamaica-Rum	à 70 ‰ = 280 ‰	
25	"	Zuckersyrup	= 25 kg Raffinade	
34,3	"	Wasser		
		Sternanisöl 25	Gramm
		Anisöl 15	"
		Corianderöl 7	"
		Kümmelöl 7	"
		Fenchelöl 5	"
		Rosensprit 5	"
		Pfeffermünzöl 2	"
		Citronenöl 2	"
		Neroliöl 2	"
		Wachholderbeeröl 1	"
		Wermutöl 1	"
		Moschuss-Tinktur 1	"

100 Liter

à 38 ‰ u. 250 g Zucker

Iva=Liqueur.

24,7	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ =	2371 ‰	} 3798 ‰
5	„	Cognac	à 55 ‰ =	275 ‰	
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ =	1152 ‰	
37,5	„	Zuckersyrup =	37,5 kg Raffinade		
16,8	„	Wasser			

Mit Grün **C F** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 375 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Ivakraut	1200	Gramm
Angelicawurzel	100	„
Citronenmelisse	75	„
Calmuswurzel	25	„
Enzianwurzel	25	„
Coriander	25	„
Angelicasamen	25	„
Muscatblüte	10	„
Cardamomen	10	„

13 Liter Weinsprit à 96 ‰

11 „ Wasser

16 Liter Destillat abnehmen.

Kapuziner.

24,7	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2371 ‰	} 3798 ‰
5	„	Cognac	à 55 ‰ = 275 ‰	
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1152 ‰	
30	„	Zuckersyrup = 30 kg Raffinade		
24,3	„	Wasser		

Mit Gelb **C F G** von Gebr. Sander Nachf.,
Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 300 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Citronenmelisse	. . .	700	Gramm
Coriander	. . .	350	„
Angelicasamen	. . .	175	„
Isop	. . .	175	„
Wermut	. . .	175	„
Angelicawurzel	. . .	60	„
Muscatblüte	. . .	30	„
Cardamomen	. . .	20	„
Zimmt, Ceylon	. . .	20	„
Nelken	. . .	20	„
Arnicablüte	. . .	15	„
13	Liter Weinsprit à 96 ‰		
11	„ Wasser		

16 Liter Destillat abnehmen.

Kasan-Kümmel.

34,9	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3350 ‰	} 4502 ‰
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1152 ‰	
37,5	„	Zuckersyrup = 37,5 kg Raffinade		
11,6	„	Wasser		
		Cardamomenöl	1 Gramm	
		Corianderöl	1 „	
<hr/>				
100	Liter	à 45 ‰ u. 375 g Zucker		

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Kümmelsamen, holl.	3500	Gramm
Citronenschalen	180	„
Pommeranzenschalen	180	„
Anis	100	„
Zimmtrinde	40	„
Veilchenwurzel	40	„
Vanille	3	„
13 Liter Weinsprit à 96 ‰		
11 „ Wasser		

16 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Berliner Getreide-Kümmel.

15	Liter	Kornsprit	à 85 ‰ = 1275 ‰	} 3502 ‰
11,2	„	Weinsprit	à 96 ‰ = 1075 ‰	
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1152 ‰	
20	„	Zuckersyrup = 20 kg Raffinade		
37,8	„	Wasser		
		Rosensprit	2 Gramm	
		Citronenöl	2 „	
<hr/>				
100	Liter	à 35 ‰ u. 200 g Zucker		

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Kümmel, holl.	3500	Gramm
Veilchenwurzel	100	„
Kamillen, römische	50	„
Cardamomen	25	„
13 Liter Weinsprit à 96 ‰		
11 „ Wasser		

16 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Kolanuss Liqueur.

23,2	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2227 ‰	}	3803 ‰
2,5	„	Arac, echt	à 55 ‰ = 138 ‰		
2,5	„	Cognac	à 55 ‰ = 138 ‰		
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰		
30	„	Zuckersyrup = 30 kg Raffinade			
21,8	„	Wasser			
<hr/>					
100	Liter		à 38 ‰ u. 300 g Zucker		

Ingredienzspirit. M. A. C.

Kolanüsse	2000	Gramm
Zimmt, Ceylon	50	„
Pommeranzenschalen	50	„
Nelken	25	„
Coriander	25	„
Piment	10	„
Cardamomen	5	„
13,5	Liter Weinsprit	à 96 ‰	
6,5	„	Wasser	

V. B. Seite 7.

Moskauer Pommeranzen.

35,7	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3427 ‰	}	4497 ‰
2	„	Arac de Goa	à 55 ‰ = 110 ‰		
16	„	Ingredienzspirit	à 60 ‰ = 960 ‰		
37,5	„	Zuckersyrup = 37,5 kg Raffinade			
2	„	Orangenblütenwasser			
6,8	„	Wasser			
		Oel aus unreifen			
		Pommeranzenfrüchten	20	Gramm	
		Pommeranzenöl, süß	5	„	
		Citronenöl	2	„	
		Mit Farbe O I von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.			
<hr/>					
100	Liter		à 45 ‰ u. 375 g Zucker		

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenfrüchte, unreife	2500	Gramm
Pommeranzenschalen	250	„
10	Liter Weinsprit	à 96 ‰	
6	„	Wasser	

V. B. Seite 7.

Kurfürstlich Magen Elixir.

25,3	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2429 ‰	} 4004 ‰
20	"	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
5	"	Cognac	à 55 ‰ = 275 ‰	
37,5	"	Zuckersyrup = 37,5 kg Raffinade		
1,5	"	Orangenblütenwasser		
10,7	"	Wasser		
		Oel aus unreifen Pommeranzenfrüchten . 15 Gramm		
		Mit Braun E B G von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.		
<hr/>				
100	Liter		à 40 ‰ u. 375 g Zucker	
<hr/>				

Ingredienzspirit. M. A. C.

Zimmt, Ceylon . . .	1000	Gramm
Pommeranzenfrüchte . . .	700	"
Citronenschalen . . .	700	"
Nelken	200	"
Muscatnüsse	200	"
Cardamomen	140	"
Kümmelsamen	140	"
Chamillen, römische . . .	140	"
Calmuswurzel	70	"
Angelicawurzel	70	"
13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰		
6,5 " Wasser		

V. B. Seite 7.

Menthe anglaise.

35,4	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3398 ‰	} 3798 ‰
5	"	Esprit de Cognac à 80 ‰ = 400 ‰		
35	"	Zuckersyrup = 35 kg Raffinade		
1	"	Himbeerwasser		
23,6	"	Wasser		
		Pfeffermünzöl	48 Gramm	
		Rosensprit	2 "	
		Neroliöl	1 "	
<hr/>				
100	Liter		à 38 ‰ u. 350 g Zucker	
<hr/>				

Liqueur fine Champagne.

26 Liter	Weinsprit	à 96 % = 2496 %	} 3796 %
10 „	Ingredienzspirit	à 75 % = 750 %	
10 „	Cognac	à 55 % = 550 %	
30 „	Zuckersyrup = 30 kg Raffinade		
24 „	Wasser		

Mit Gelb C F G von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 38 % u. 300 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Angelicawurzel	600 Gramm
Pommeranzenschalen	200 „
Enzianwurzel	50 „
Calmuswurzel	50 „
Muscatblüte	50 „
Chamillen, römische	50 „
Nelken	50 „
Cardamomen	50 „
Zimmt, Ceylon	25 „
9 Liter	Weinsprit à 96 %	
7 „	Wasser	

10 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Liqueur de Mandarine.

17,5 Liter	Weinsprit	à 96 % = 1650 %	} 3500 %
20 „	Ingredienzspirit	à 65 % = 1300 %	
5 „	Arac de Goa	à 55 % = 275 %	
5 „	Cognac	à 55 % = 275 %	
37,5 „	Zuckersyrup = 37,5 kg Raffinade		
2 „	Orangenblütenwasser		
13 „	Wasser		

Mandarinenöl 25 Gramm

Rosensprit 5 „

Mit Orange Gelb IV G von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 35 % u. 375 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Dünne Oberrinde von 200 Stück Mandarinen

13,5 Liter Weinsprit à 96 %

6,5 „ Wasser

V. B. Seite 7.

Liqueur de l'Hermitage.

24,7 Liter	Weinsprit	à 96 ‰ =	2371 ‰	} 3798 ‰
5	„ Cognac	à 55 ‰ =	275 ‰	
16	„ Ingredienzspirit	à 72 ‰ =	1152 ‰	
30	„ Zuckersyrup = 30 kg Raffinade			
24,3	„ Wasser			

Mit Grün **CF** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 300 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Citronenmelisse	. . .	450	Gramm
Coriander	. . .	375	„
Isospitzen	. . .	175	„
Alpenbeifuss	. . .	175	„
Angelicawurzel	. . .	175	„
Veilchenwurzel	. . .	175	„
Calmuswurzel	. . .	75	„
Cardamomen	. . .	75	„
Zimmt, Ceylon	. . .	75	„
Muscatnüsse	. . .	75	„
Nelken	. . .	75	„
Muscatblüte	. . .	50	„
Balsamkraut	. . .	50	„
Mandarinenschalen	. . .	50	„
Arnicablüten	. . .	15	„
13 Liter Weinsprit	à 96 ‰		
11	„ Wasser		

16 Liter Destillat abnehmen.

V. A, Seite 6.

Liqueur du Saint Bernard.

24,7	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2371 ‰	} 3798 ‰
5	„	Cognac	à 55 ‰ = 275 ‰	
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1152 ‰	
35	„	Zuckersyrup = 35 kg Raffinade		
19,3	„	Wasser		
		Rosensprit	5 Gramm	
		Moschuss-Tinktur	2 „	
		Mit Grün C F von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.		
<hr/>				
100	Liter		à 38 ‰ u. 350 g Zucker	
<hr/>				

Ingredienzspirit. D. E. S T.

Citronenmelisse	400	Gramm
Citronenschalen	400	„
Angelicawurzel	200	„
Calmuswurzel	200	„
Ivakraut	200	„
Pfeffermünzblätter	150	„
Veilchenwurzel	150	„
Wermut	100	„
Anissamen	50	„
Muscatblüte	50	„
Tausendguldenkraut	50	„
Cardamomen	25	„
Coriander	25	„
Arnicablüte	15	„
13 Liter Weinsprit à 96 ‰		
11 „ Wasser		

16 Liter Destillat abnehmen.

Liqueur du Simplon.

24,7	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2371 ‰	} 3798 ‰
5	„	Cognac	à 55 ‰ = 275 ‰	
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1152 ‰	
35	„	Zuckersyrup = 35 kg Raffinade		
19,3	„	Wasser		
		Arnicasprit	2 Gramm	
		Rosensprit	2 „	

Mit Gelb **CFG** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 350 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Apfelsinenschalen	500	Gramm
Citronenschalen	500	„
Orangenblüten	300	„
Pfeffermünzkraut	200	„
Citronenmelisse	200	„
Angelicawurzel	150	„
Nelken	100	„
Veilchenwurzel	50	„
Chamillen, römische	50	„
Cardamomen	50	„
Muscatblüte	50	„
Wermut	50	„
13 Liter Weinsprit à 96 ‰		
11 „ Wasser		

16 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Mandarin Ginger.

30,1	Liter	Weinsprit	à 96 0/0 = 2890 0/0	} 3800 0/0
10	"	Ingredienssprit	à 60 0/0 = 600 0/0	
3	"	Jamaica-Rum	à 70 0/0 = 210 0/0	
5	"	Portwein	à 20 0/0 = 100 0/0	
37,5	"	Zuckersyrup = 37,5 kg Raffinade		
14,4	"	Wasser		
		Vanille-Tinktur	. . . 15 Gramm	
		Rosensprit	. . . 3 "	
		Mit Portwein-Rot KLZ von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.		

100 Liter à 38 0/0 u. 375 g Zucker

Ingredienssprit. M. A. C.

Ingberwurzel, Cochin	1200	Gramm
Johannisbrot	200	"
Coriander	30	"
Veilchenwurzel	25	"
Muscatnüsse	25	"
Muscatblüte	10	"
Cardamomen	10	"
6,3 Liter Weinsprit	à 96 0/0	
3,7 " Wasser		

V. B. Seite 7.

Maraschino di Zara.

20	Liter	Kirschwasser, echt	à 50 0/0 = 1000 0/0	} 2610 0/0
14	"	Himbeerdestillat	à 20 0/0 = 280 0/0	
13,8	"	Weinsprit	à 96 0/0 = 1330 0/0	
3	"	Orangenblütenwasser, dreifach		
49,2	"	Zuckersyrup = ca. 50 kg Raffinade		
		Vanille-Essenz	100 Gramm	
		Bittermandelöl	10 "	
		Zimmtöl	5 "	
		Macisöl	2 "	
		Rosenöl	2 "	

100 Liter à 26 0/0 u. ca. 500 g Zucker

Himbeerdestillat.

22 Liter Himbeersaft (15 prozentig gespritet) auf den Destillir-Apparat bringen und davon **14 Liter abdestilliren.**

Magenbehagen.

33,3	Liter	Weinsprit	à 96 % = 3197 %	} 3797 %
7,5	„	Esprit de Cognac	à 80 % = 600 %	
37,5	„	Zuckersyrup	= 37,5 kg Raffinade	
21,7	„	Wasser		
		Pommeranzenöl, süß	. 25 Gramm	
		Citronenöl	. . . 10 „	
		Angelicaöl	. . . 6 „	
		Zimmtöl	. . . 6 „	
		Neroliöl	. . . 4 „	
		Pfeffermünzöl	. . . 3 „	
		Nelkenöl	. . . 3 „	
		Moschuss-Tinktur	. . . 3 „	
		Cardamomenöl	. . . 2 „	
		Chamillenöl	. . . 2 „	
		Macisblütenöl	. . . 2 „	
		Wermutöl	. . . 2 „	
		Rosenöl	. . . 1 „	
		Mit Gelb C F G von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.		

100 Liter

à 38 % u. 375 g Zucker

Nalewka.

27,4	Liter	Weinsprit	à 96 % = 2630 %	} 3005 %
22,5	„	Kirschsafft	à 15 % = 337 %	
2,5	„	Himbeersafft	à 15 % = 38 %	
30	„	Zuckersyrup	= 30 kg Raffinade	
17,6	„	Wasser		
		Bittermandelöl	. . . 12 Gramm	
		Zimmtöl	. . . 3 „	
		Nelkenöl	. . . 3 „	
		Mit Rot VI G von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, nachfärben.		

100 Liter

à 30 % u. 300 g Zucker

Milch=Cognac.

5,3	Liter	Cognac à 45 %	
4	„	Kondensirte ungezuckerte Romanshorner Milch	
		1 ¹ / ₄ kg Puderzucker	
		Vanille-Essenz	25 Gramm
		Muscatnuss-Essenz	20 „
<hr/>			
10	Liter		à ca. 23 % u. 125 g Zucker
<hr/>			

Zusammensetzung.

Zunächst fügt man den zuvor etwas angewärmten Cognac in einen grossen irdenen Topf und setzt demselben die Vanille und Muscatnuss-Essenz zu. Hierauf ist der Cognac mit einem Quirl gut zu rühren und während des Rührens die inzwischen etwas angewärmte kondensirte ungezuckerte **Romanshorner Milch** (flüssige) successive, in ganz kleinen Portionen zuzusetzen. Das Quirlen ist ununterbrochen noch weitere 8—10 Minuten fortzusetzen; während des Quirlens ist der gemahlene Zucker successive in kleinen Portionen in die Flüssigkeit zu schütten. Nach Verlauf von ca. 10 Minuten, in welcher Zeit sich auch der Zucker gelöst hat, lässt man den nunmehr fertigen Milch-Cognac durch ein **feines Haarsieb** fließen.

Peppermint.

33,4	Liter	Weinsprit	à 96 % = 3206 %	} 3806 %
7,5	„	Esprit de Cognac à 80 % =	600 %	
37,5	„	Zuckersyrup = 37,5 kg Raffinade		
1	„	Orangenblütenwasser		
20,6	„	Wasser		
		Rosensprit	10 Gramm	
		Pfeffermünzöl	48 „	
		Mit Grün S B von Gebr. Sander Nachfolger, Mannheim, hell färben.		
<hr/>				
100	Liter			à 38 % u. 375 g Zucker
<hr/>				

Parfait d'amour.

21,6	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2074 ‰	} 3501 ‰
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1152 ‰	
5	„	Cognac	à 55 ‰ = 275 ‰	
30	„	Zuckersyrup = 30 kg Raffinade		
2	„	Orangenblütenwasser		
25,4	„	Wasser		

Mit Rot **S H** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter à 35 ‰ u. 300 g Zucker

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Citronenschalen	. . .	1200	Gramm
Zimmt, Ceylon	. . .	350	„
Pommeranzenschalen	. . .	300	„
Cardamomen	. . .	150	„
Nelken	. . .	150	„
Muscatblüte	. . .	150	„
Rosmarin	. . .	150	„
13 Liter	Weinsprit à 96 ‰		
11	„ Wasser		

16 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Prunelle.

35	Liter	Fruchtsprit	à 72 ‰ = 2520 ‰	} 3020 ‰
10	„	Zwetschgenwasser, echt	à 50 ‰ = 500 ‰	
37,5	„	Zuckersyrup = 37,5 kg Raffinade		
17,5	„	Wasser		
		Bittermandelöl	8 Gramm

Mit Prunellen-Grün **M P** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter à 30 ‰ u. 375 g Zucker

Fruchtsprit. M. A. C.

Gelbe Eierpflaumen in ganzem Zustande 35 kg
 26,5 Liter Weinsprit à 96 ‰
 8,5 „ Wasser

6 Wochen stehen lassen, alsdann den Fruchtsprit abziehen, genau **messen**, und die Pflaumen mit soviel kaltem Wasser abwässern, als zur Completirung von 35 Liter Fruchtsprit erforderlich.

V. B. Seite 7

Stockmannshofer Pommeranzen.

28,8	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ =	2765 ‰	} 3995 ‰
16	„	Ingredienzspirit	à 60 ‰ =	960 ‰	
3	„	Jamaica-Rum	à 70 ‰ =	210 ‰	
5	„	Rotwein	à 12 ‰ =	60 ‰	
37,5	„	Zuckersyrup = 37,5 kg Raffinade			
2,5	„	Orangenblütenwasser			
7,2	„	Wasser			

Pommeranzenöl, süß	12	Gramm
Pommeranzenöl, bitter	12	„
Citronenöl	2	„
Rosensprit	2	„

Mit Braun **EBG** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.

100 Liter

à 40 ‰ u. 375 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenschalen	3000	Gramm
Curacaoschalen	300	„
10 Liter Weinsprit	à 96 ‰		
6 „ Wasser			

V. B. Seite 7.

Wadi Kisan.

10,6	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ =	1018 ‰	} 2508 ‰
16	„	Thee-Destillat	à 72 ‰ =	1152 ‰	
5	„	Cognac	à 55 ‰ =	275 ‰	
0,5	„	Jamaica-Rum	à 70 ‰ =	35 ‰	
0,5	„	Arac de Goa	à 55 ‰ =	28 ‰	
37,4	„	Thee-Extrakt			
30	„	Zuckersyrup = 30 kg Raffinade			
		Vanille-Essenz	160	Gramm

Mit Braun **CGP** von Gebr. Sander Nachfolger, Mannheim, nicht zu dunkel färben.

100 Liter

à 25 ‰ u. 300 g Zucker

Thee-Destillat.

Ceylon-Thee	3000	Gramm
Veilchenwurzel, pulverisirt	25	„
13 Liter Weinsprit	à 96 ‰		
11 „ Wasser			

16 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Thee-Extrakt.

Peccotheeblüten	3	kg
-----------------	-----------	---	----

in 35 Liter kochendem Wasser 5 Minuten ziehen lassen (Gefäß zudecken). Nach Verlauf von 5 Minuten ist die Flüssigkeit vom Thee zu trennen; der Thee darf nicht ausgepresst werden.

Stonsdorfer Bitter.

24,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ =	2352 ‰	} 3802 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ =	1300 ‰	
5	„	Heidelbeersaft	à 15 ‰ =	75 ‰	
5	„	Himbeersaft	à 15 ‰ =	75 ‰	
25	„	Zuckersyrup = 25 kg Raffinade			
20,5	„	Wasser			

Mit Stonsdorfer-Farbe **H R** von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, nicht zu dunkel färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 250 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Anissamen	315	Gramm
Fenchelsamen	315	„
Nelken	225	„
Zimmt, Ceylon	225	„
Angelicawurzel	120	„
Calmuswurzel	120	„
Galgantwurzel	120	„
Veilchenwurzel	100	„
Piment	85	„
Rosmarinblätter	85	„
Pfeffermünzblätter	85	„
Thymian	85	„
Krausemünze	85	„
Citronenschalen	60	„
Cubeben	50	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰		
6,5 „ Wasser		

Südwestster.

44,9	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ =	4310 ‰	} 4500 ‰
2	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ =	130 ‰	
3	„	Kirschsafft	à 15 ‰ =	45 ‰	
1	„	Himbeersafft	s 15 ‰ =	15 ‰	
35	„	Zuckersyrup = 35 kg Raffinade			
14,1	„	Wasser			
		Pommeranzenöl, süß .	50	Gramm	
		Calmusöl	12	„	
		Pfeffermünzöl	5	„	
		Zimmtöl	3	„	
		Bittermandelöl	1	„	
		Mit Rot KLZ von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, hell färben.			

100 Liter

à 45 ‰ u. 350 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenfrüchte .	10	Gramm
Pommeranzenschalen .	10	„
Toncabohnen	6	„
Galgantwurzel	5	„
Enzianwurzel	5	„
Nelken	5	„
Ingberwurzel	4	„
Fenchelsamen	3	„
Anissamen	2	„
Zimmtrinde	2	„
Wachholderbeeren	2	„
Piment	2	„
Muscatnüsse	1	„
1,4 Liter Weinsprit à 96 ‰		
0,6 „ Wasser		

V. B. Seite 7.

Wiener Feinbitter.

24,2	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ =	2323 ‰	} 3798 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ =	1300 ‰	
5	„	Portwein	à 20 ‰ =	100 ‰	
5	„	Kirschsafft	à 15 ‰ =	75 ‰	
30	„	Zuckersyrup = 30 kg Raffinade			
15,8	„	Wasser			

Mit Braun **E B G** von Gebr. Sander Nachfolger,
Mannheim, färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 300 g Zucker

Ingredienzspirit M. A. C.

Pommeranzenschalen	.	500	Gramm
Citronenschalen	. .	250	„
Galgantwurzel	. .	200	„
Angelicawurzel	. .	200	„
Zimmt, Ceylon	. .	175	„
Rosmarin	150	„
Muscatnüsse	150	„
Pommeranzenfrüchte	. .	150	„
Cardamomen	100	„
Lavendelblüten	. .	100	„
Nelken	100	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
6,5	„	Wasser	

V. B. Seite 7.

—————

B. Magenbittern.

Zur Färbung der Magenbittern wird **Sanders Mannheimer Zuccarum** (Ersatz für Raffinade Couleur) empfohlen. Röthlichbraune Sorten sind zunächst **braun** zu färben, alsdann ist etwas **rote** Farbtinktur zuzusetzen.

Aesculap.

32,3	Liter	Weinsprit	à 96 % = 3100 %	} 4500 %
20	„	Ingredienzspirit	à 65 % = 1300 %	
5	„	Portwein	à 20 % = 100 %	
10	„	Zuckersyrup = 10 kg Raffinade		
32,7	„	Wasser		
		Dunkelbraun färben.		
<hr/>				
100	Liter		à 45 % u. 100 g Zucker	
<hr/>				

Ingredienzspirit M. A. C.

Enzianwurzel . . .	400	Gramm
Pommeranzenschalen .	300	„
Pommeranzenfrüchte .	250	„
Calmuswurzel . . .	250	„
Angelicawurzel . . .	250	„
Zimmt, Ceylon . . .	200	„
Quassiaholz . . .	200	„
Veilchenwurzel . . .	100	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 %		
6,5 „ Wasser		

Annaberger Klosterbitter.

25 Liter Weinsprit	à 96 ‰ = 2400 ‰	} 3800 ‰
20 „ Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
5 „ Portwein	à 20 ‰ = 100 ‰	
25 „ Zuckersyrup = 25 kg Raffinade		
25 „ Wasser		

Rötlich-braun färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 250 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Angelicawurzel	600	Gramm
Zimmt, Ceylon	225	„
Nelken	225	„
Calmuswurzel	120	„
Galgantwurzel	120	„
Rosmarinblätter	85	„
Piment	85	„
Pfeffermünzblätter	85	„
Thymian	85	„
Krausemünze	85	„
Citronenschalen	60	„
Cubeben	50	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰		
6,5 „ Wasser		

Alpenkräuterbitter.

33,4	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3206 ‰	} 4506 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
7,5	„	Zuckersyrup = 7,5 kg Raffinade		
39,1	„	Wasser		
		Dunkelbraun färben.		

100 Liter

à 45 ‰ u. 75 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenschalen .	300	Gramm
Pommeranzenfrüchte .	300	„
Citronenschalen . . .	300	„
Toncabohnen	175	„
Calmuswurzel	175	„
Wermut	125	„
Ivakraut	125	„
Veilchenwurzel	100	„
Wachholderbeeren	100	„
Angelicawurzel	100	„
Carduibenediktenkraut	100	„
Coriander	100	„
Galgantwurzel	100	„
Ingberwurzel	100	„
Rosmarinblätter	100	„
Thymian	100	„
Cardamomen	20	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰		
6,5 „ Wasser		

Alter Schwede.

40,1	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3850 ‰	} 4500 ‰
10	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 650 ‰	
6	„	Zuckersyrup = 6 kg Raffinade		
43,9	„	Wasser		
		Dunkelbraun färben.		

100 Liter

à 45 ‰ u. 60 g Zucker

Ingredienzspirit M. A. C.

Pommeranzenschalen	.	200	Gramm
Rhabarber	.	150	„
Enzianwurzel	.	150	„
Süssholz	.	150	„
Lärchenschwamm	.	150	„
Citronenschalen	.	100	„
Zimmt, Ceylon	.	100	„
Fliederblüte	.	100	„
Coriander	.	100	„
Theriak	.	85	„
Sternanis	.	80	„
Zittwerwurzel	.	75	„
Galgantwurzel	.	30	„
Safran	.	25	„
Aloë	.	20	„
Myrrhe	.	20	„
Nelken	.	15	„
6,8	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
3,2	„	Wasser	

Amer Quinquina.

26,2	Liter	Weinsprit	à 96 %	=	2602 %	} 4002 %
20	„	Ingredienzspirit	à 65 %	=	1300 %	
5	„	Portwein	à 20 %	=	100 %	
7,5	„	Zuckersyrup = 7,5 kg Raffinade				
41,3	„	Wasser				

Rötlichbraun färben.

100 Liter

à 40 % u. 75 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Königschinarinde, echte	1500	Gramm
Pommeranzenschalen	275	„
Enzianwurzel	175	„
Zimmt, Ceylon	75	„
Muscatnüsse	30	„
Nelken	20	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 %		
6,5 „ Wasser		

V. B. Seite 7.

Aromatique.

26,2	Liter	Weinsprit	à 96 %	=	2602 %	} 4007 %
20	„	Ingredienzspirit	à 65 %	=	1300 %	
7	„	Malagawein	à 15 %	=	105 %	
15	„	Zuckersyrup = 15 kg Raffinade				
31,8	„	Wasser				

Braun färben.

100 Liter

à 40 % u. 150 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Curacaoschalen	600	Gramm
Johannisbrot	600	„
Zimmt, Ceylon	185	„
Zimmtblüte	185	„
Citronenschalen	150	„
Nelken	150	„
Ingber, Cochin	150	„
Galgantwurzel	75	„
Piment	75	„
Cardamomen	45	„
Cubeben	30	„
Cascarillrinde	30	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 %		
6,5 „ Wasser		

V. B. Seite 7.

Angostura-Bitter.

25,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ =	2448 ‰	} 4008 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 60 ‰ =	1300 ‰	
2	„	Arac de Goa	à 55 ‰ =	110 ‰	
10	„	Malagawein	à 15 ‰ =	150 ‰	
42,5	„	Wasser			

Rotbraun färben.

100 Liter

à 40 ‰ u. 15 g Invtzucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Königschinarinde	.	1000	Gramm
Sandelholz	. . .	750	„
Toncabohnen	. . .	750	„
Pommeranzenschalen	.	250	„
Angosturarinde	. . .	250	„
Zimmtrinde	. . .	200	„
Cardamomen	. . .	200	„
Zittwerwurzel	. . .	140	„
Enzianwurzel	. . .	140	„
Galgantwurzel	. . .	140	„
Angelicawurzel	. . .	40	„
Ingberwurzel	. . .	30	„
Nelken	. . .	30	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
6,5	„	Wasser	

Bayrischer Kräuterbitter.

34,9	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3350 ‰	} 4000 ‰
10	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 650 ‰	
25	„	Zuckersyrup	= 25 kg Raffinade	
30,1	„	Wasser		
		Perubalsam 20 Gramm	
		Schwefeläther 20 „	
		Pommeranzenöl, süß 8 „	
		Citronenöl 8 „	
		Calmusöl 5 „	
		Angelicaöl 5 „	
		Nelkenöl 3 „	
		Zimmtöl 3 „	
		Wermutöl 3 „	
		Pfeffermünzöl 1 „	

Hellbraun färben.

100 Liter

à 40 ‰ u. 250 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenfrüchte	300	Gramm
Curacaoschalen	200	„
Carduibenediktenkraut	125	„
Galgantwurzel	125	„
Enzianwurzel	125	„
Zimmt, Ceylon	65	„
Nelken	65	„
6,8 Liter Weinsprit	à 96 ‰		
3,2 „	Wasser		

V. B. Seite 7.

Benedictus.

25 Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2400 ‰	} 3800 ‰
20 „	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
5 „	Portwein	à 20 ‰ = 100 ‰	
25 „	Zuckersyrup = 25 kg Raffinade		
25 „	Wasser		

Hellbraun färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 250 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Angelicawurzel . . .	400	Gramm
Pommeranzenschalen . . .	300	„
Citronenschalen . . .	300	„
Rainfarnblüte . . .	150	„
Zimmt, Ceylon . . .	140	„
Königskerzenblüte . . .	140	„
Wermut . . .	120	„
Tausendguldenkraut . . .	120	„
Piment . . .	120	„
Zimmtblüte . . .	120	„
Nelken . . .	80	„
Galgantwurzel . . .	80	„
Enzianwurzel . . .	80	„
Bitterklee . . .	50	„
Muscatblüte . . .	40	„
Cardamomen . . .	20	„
Muscatnüsse . . .	10	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰		
6,5 „ Wasser		

V. B. Seite 7.

Berhardiner.

27,7	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2659 ‰	} 4004 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
2	„	Blaubeersaft	à 15 ‰ = 30 ‰	
1	„	Himbeersaft	à 15 ‰ = 15 ‰	
15	„	Zuckersyrup = 15 kg Raffinade		
34,3	„	Wasser		
		Hellbraun färben.		
<hr/>				
100	Liter		à 40 ‰ u. 150 g Zucker	
<hr/>				

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenschalen	.	500	Gramm
Curacaoschalen	.	500	„
Citronenschalen	.	250	„
Angelicawurzel	.	150	„
Veilchenwurzel	.	125	„
Pfeffermünzblätter	.	125	„
Citronenmelisse	.	125	„
Rosmarin	.	125	„
Majoran	.	125	„
Salbei	.	126	„
Enzianwurzel	.	127	„
Calmuswurzel	.	100	„
Ingberwurzel	.	50	„
Nelken	.	50	„
Zimmt, Ceylon	.	50	„
Cardamomen	.	25	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
6,5	„	Wasser	

Bitter stomacal.

33	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3168 ‰	} 4498 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
2	„	Himbeersaft	à 15 ‰ = 30 ‰	
12,5	„	Zuckersyrup = 12,5 kg Raffinade		
32,5	„	Wasser		

Dunkelbraun färben.

100 Liter

à 45 ‰ u. 125 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenschalen	.	375	Gramm
Pommeranzenfrüchte	.	375	„
Wermut	225	„
Tausendguldenkraut	.	225	„
Angelicawurzel	150	„
Wachholderbeeren	.	150	„
Calmuswurzel	150	„
Anissamen	150	„
Salbei	75	„
Melissenkraut	75	„
Galgantwurzel	75	„
Krausemünze	75	„
Enzianwurzel	75	„
Coriander	75	„
Zimmtrinde	75	„
Nelken	75	„
Cardamomen	35	„
Ingberwurzel	35	„

13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰

6,5 „ Wasser

V. B. Seite 7.

Boonekamp.

50	Liter	Ingredienzspirit	à 65 0/0 =	3250 0/0	} 4200 0/0
8	"	Weinsprit	à 96 0/0 =	768 0/0	
2	"	Arac de Goa	à 55 0/0 =	110 0/0	
1	"	Safransprit	à 72 0/0 =	72 0/0	
0,7	"	Zuckersyrup = 0,7 kg Raffinade			
38,3	"	Wasser			
		Schwefeläther		25 Gramm	
		Dunkelbraun färben.			

100 Liter

à 42 0/0 u. 7 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Carobe (Siliqua dulcis)	1500	Gramm
Süssholz	500	"
Sternanis	500	"
Manna	400	"
Theriak	335	"
Rhabarber	330	"
Schlangenwurzel	260	"
Lärchenschwamm	260	"
Curacaoschalen	250	"
Bertramswurzel	250	"
Pockholz	250	"
Angelicawurzel	100	"
Zittwerwurzel	90	"
Nelken	70	"
Enzianwurzel	50	"
Cardamomen	30	"
33,9 Liter Weinsprit à 96 0/0		
16,1 " Wasser		

V. B. Seite 7.

Safransprit. M. A. C.

Safran	50	Gramm
³ / ₄ Liter Weinsprit à 96 0/0		
¹ / ₄ " Wasser		

V. B. Seite 7.

Caracas Bitter.

28,2	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2707 ‰	} 4007 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
10	„	Zuckersyrup = 10 kg Raffinade		
41,8	„	Wasser		
		Dunkelbraun färben.		

100 Liter

à 40 ‰ u. 100 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Curacaoschalen	. . .	500	Gramm
Pommeranzenfrüchte	. . .	250	„
Nelken	. . .	200	„
Angelicawurzel	. . .	150	„
Coriander	. . .	150	„
Cardamomen	. . .	95	„
Zimmt, Ceylon	. . .	95	„
Ingberwurzel	. . .	95	„
Tausendguldenkraut	. . .	95	„
Cascarillrinde	. . .	95	„
Muscatnüsse	. . .	80	„
Galgantwurzel	. . .	65	„
Enzianwurzel	. . .	65	„
Cubeben	. . .	50	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
6,5	„	Wasser	

Danziger Tropfen.

33,4	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3206 ‰	} 4506 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
10	„	Zuckersyrup = 10 kg Raffinade		
36,6	„	Wasser		
		Schwefeläther	40 Gramm	
		Dunkelbraun färben.		

100 Liter

à 45 ‰ u. 100 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenschalen	600	Gramm
Wermut	250	„
Bitterklee	250	„
Tausendguldenkraut	125	„
Pfeffermünzkraut	125	„
Melissenkraut	125	„
Majoran	125	„
Hopfenblüte	125	„
Galgantwurzel	60	„
Alantwurzel	60	„
Enzianwurzel	60	„
Kolombowurzel	60	„
Quassiaholz	60	„
Tormentillwurzel	60	„
Pimpinellwurzel	60	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰		
6,5 „ Wasser		

Dr. Escalony's Tropfen.

32,3	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3101 ‰	} 4501 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
5	„	Portwein	à 20 ‰ = 100 ‰	
12,5	„	Zuckersyrup = 12,5 kg Raffinade		
30,2	„	Wasser		
		Pommeranzenöl, bitter	. 2 Gramm	
		Angelicaöl 1 „	
		Calmusöl 1 „	
		Nelkenöl 1 „	
		Dunkelbraun färben.		

100 Liter

à 45 ‰ u. 125 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenschalen	. 500 Gramm
Pommeranzenfrüchte	. 500 „
Zimmtrinde	. . . 400 „
Enzianwurzel	. . . 300 „
Fenchel	. . . 250 „
Anissamen	. . . 250 „
Angelicawurzel	. . . 200 „
Galgantwurzel	. . . 150 „
Coriander	. . . 100 „
Nelken	. . . 100 „
Wermut	. . . 50 „
Muscatnüsse	. . . 50 „
Muscatblüte	. . . 50 „
13,5 Liter Weinsprit	à 96 ‰
6,5 „ Wasser	

Fernet Suisse.

28,1 Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2698 ‰	} 3998 ‰
20 „	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
10 „	Zuckersyrup	= 10 kg Raffinade	
41,9 „	Wasser		

Dunkelbraun färben.

100 Liter

à 40 ‰ u. 100 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Enzianwurzel . . .	300	Gramm
Pommeranzenschalen .	300	„
Calmuswurzel . . .	250	„
Wermut	240	„
Veilchenwurzel . . .	180	„
Sandelholz	150	„
Angelicawurzel . . .	150	„
Chinarinde	120	„
Curacaoschalen . . .	120	„
Alpenbeifuss	90	„
Citronenschalen . . .	50	„
Cardamomen	30	„
13,5 Liter Weinsprit	à 96 ‰	
6,5 „ Wasser		

Holl. Maag Kruiden.

27,1	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2602 ‰	} 4002 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
5	„	Portwein	à 20 ‰ = 100 ‰	
5	„	Capillairsyrup		
42,9	„	Wasser		

Mit Gelb 965 von Gebr. Sander Nachfolger,
Mannheim, nachfärben.

100 Liter

à 40 ‰ u. 75 g Cpsp.

Ingredienzspirit M. A. C.

Calmuswurzel	. . .	2500	Gramm
Enzianwurzel	. . .	250	„
Pommeranzenschalen	. . .	50	„
Krausemünze	. . .	25	„
Coriander	. . .	20	„
Angelicawurzel	. . .	20	„
13,5	Liter Weinsprit	à 96 ‰	
6,5	„	Wasser	

Hamburger Bitter.

33,4	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3206 ‰	} 4506 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
15	„	Zuckersyrup	= 15 kg Raffinade	
31,6	„	Wasser		

Dunkelbraun färben.

100 Liter

à 45 ‰ u. 150 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenschalen	.	800	Gramm
Galgantwurzel	.	400	„
Zimmt, Ceylon	.	200	„
Angelicawurzel	.	150	„
Lorbeerblätter	.	125	„
Nelken	.	120	„
Ingber	.	100	„
Coriander	.	60	„
Bitterklee	.	50	„
Calmuswurzel	.	50	„
Muscatnüsse	.	25	„
Cardamomen	.	20	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
6,5	„	Wasser	

V. B. Seite 7.

Hafftmanns Bitter.

26	Liter Weinsprit	à 96 ‰ = 2500 ‰	} 3800 ‰
20	„ Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
17,5	„ Zuckersyrup = 17,5 kg Raffinade		
37,5	„ Wasser		
	Schwefeläther	20 Gramm	
	Perubalsam	15 „	
	Corianderöl	10 „	

Dunkelbraun färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 175 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Zimmtblüte	250 Gramm
Calmuswurzel	250 „
Galgantwurzel	190 „
Muscatnüsse	190 „
Nelken	190 „
Zittwerwurzel	125 „
Lavendelblüten	125 „
Salbei	125 „
Rosmarin	125 „
Chamillen, römische	125 „
13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰	
6,5 „ Wasser	

Johanniter Magenbitter.

33,4	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3206 ‰	} 4506 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
15	„	Zuckersyrup = 15 kg Raffinade		
31,6	„	Wasser		

Rötlichbraun färben.

100 Liter

à 45 ‰ u. 150 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenfrüchte	. . .	500	Gramm
Pommeranzenschalen	. . .	375	„
Curacaoschalen	. . .	375	„
Calmuswurzel	. . .	200	„
Wermut	. . .	200	„
Angelicawurzel	. . .	200	„
Citronenmelisse	. . .	150	„
Enzianwurzel	. . .	150	„
Wachholderbeeren	. . .	75	„
Pfeffermünzblätter	. . .	75	„
Lorbeerblätter	. . .	75	„
Bitterklee	. . .	75	„
Anissamen	. . .	40	„
Coriander	. . .	40	„
Muscatblüte	. . .	40	„
Zimmtrinde	. . .	40	„
Nelken	. . .	40	„

13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰
6,5 „ Wasser

Italienischer Kräuterbitter.

31,9	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3062 ‰	} 4497 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
5	„	Blaubeersaft	à 15 ‰ = 75 ‰	
5	„	Rotwein	à 12 ‰ = 60 ‰	
12,5	„	Zuckersyrup = 12,5 kg Raffinade		
25,6	„	Wasser		
		Hellbraun färben.		

100 Liter

à 45 ‰ u. 125 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenschalen	.	.	600	Gramm
Citronenschalen	.	.	200	„
Angelicawurzel	.	.	200	„
Wermut	.	.	200	„
Bitterklee	.	.	200	„
Calmuswurzel	.	.	160	„
Anissamen	.	.	160	„
Fenchelsamen	.	.	160	„
Veilchenwurzel	.	.	120	„
Zimmtrinde	.	.	80	„
Nelken	.	.	80	„
Salbei	.	.	80	„
Majoran	.	.	80	„
Rosmarinblätter	.	.	80	„
Thymian	.	.	80	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰	
6,5	„	Wasser		

Iwan.

28,1	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2698 ‰	} 3998 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
15	„	Zuckersyrup	= 15 kg Raffinade	
36,9	„	Wasser		
			Dunkelbraun färben.	

100 Liter

à 40 ‰ u. 150 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenschalen	.	300	Gramm
Pomeranzenfrüchte	.	300	„
Toncabohnen	.	300	„
Enzianwurzel	.	250	„
Galgantwurzel	.	150	„
Nelken	.	150	„
Zimmtrinde	.	150	„
Angelicawurzel	.	125	„
Anissamen	.	125	„
Wachholderbeeren	.	125	„
Ingberwurzel	.	100	„
Piment	.	100	„
Muscatnüsse	.	50	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
6,5	„	Wasser	

Karmelitergeist.

33,3	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3197 ‰	} 4497 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
12,5	„	Zuckersyrup = 12,5 kg Raffinade		
34,2	„	Wasser		
		Hellbraun färben.		

100 Liter

à 45 ‰ u. 125 g Zucker

Ingredienzspirit M. A. C.

Citronenschalen	. . .	550	Gramm
Pommeranzenschalen	. . .	550	„
Zimmtrinde	. . .	350	„
Fenchelsamen	. . .	220	„
Pommeranzenfrüchte	. . .	220	„
Nelken	. . .	135	„
Muskatblüte	. . .	135	„
Angelicawurzel	. . .	135	„
Galgantwurzel	. . .	135	„
Enzianwurzel	. . .	135	„
Coriander	. . .	100	„
13,5	Liter Weinsprit	à 96 ‰	
6,5	„	Wasser	

Karthäuser.

33,3 Liter	Weinsprit	à 96 0/0 = 3197 0/0	} 4497 0/0
20 „	Ingredienzspirit	à 65 0/0 = 1300 0/0	
12,5 „	Zuckersyrup = 12,5 kg Raffinade		
34,2 „	Wasser		

Dunkelbraun färben.

100 Liter

à 45 0/0 u. 125 g Zucker

Ingredienzspirit M. A. C.

Pommeranzenschalen .	600	Gramm
Citronenmelisse . . .	400	„
Calmuswurzel	300	„
Angelicawurzel	200	„
Enzianwurzel	150	„
Pfeffermünzblätter . . .	150	„
Tausendguldenkraut . . .	125	„
Carduibenediktenkraut . .	125	„
Wermut	125	„
Veilchenwurzel	100	„
Anissamen	100	„
Coriander	100	„
Muscatblüte	50	„
Ingberwurzel	25	„
Cardamomen	25	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 0/0		
6,5 „ Wasser		

Kischineff.

32,3	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3101 ‰	} 4501 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
5	„	Portwein	à 20 ‰ = 100 ‰	
15	„	Zuckersyrup = 15 kg Raffinade		
27,7	„	Wasser		

Dunkelbraun färben.

100 Liter

à 45 ‰ u. 150 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Curacaoschalen	. . .	1000	Gramm
Zimmtrinde	. . .	400	„
Calmuswurzel	. . .	250	„
Hopfenblüte	. . .	250	„
Angelicawurzel	. . .	200	„
Citronenmelisse	. . .	200	„
Nelken	. . .	175	„
Anissamen	. . .	100	„
Muscatblüte	. . .	50	„
Ingberwurzel	. . .	25	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
6,5	„	Wasser	

Klostertropfen.

33,3 Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3197 ‰	} 4497 ‰
20 „	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
12,5 „	Zuckersyrup	= 12,5 kg Raffinade	
34,2 „	Wasser		

Hellbraun färben.

100 Liter

à 45 ‰ u. 125 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenfrüchte	. 500	Gramm
Pommeranzenschalen	. 500	„
Curacaoschalen	. . 325	„
Coriander	. . . 185	„
Enzianwurzel	. . . 185	„
Zimmtrinde	. . . 185	„
Veilchenwurzel	. . 140	„
Engelsüßwurzel	. . 125	„
Angelicawurzel	. . 125	„
Nelken	. . . 100	„
Tausendguldenkraut	. 100	„
Wermut	. . . 100	„
Carduibenediktenkraut	. 40	„
Muscatnüsse	. . . 40	„
13,5 Liter	Weinsprit	à 96 ‰
6,5 „	Wasser	

Kujawische Magen=Essenz.

33,4	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3206 ‰	} 4506 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
10	„	Zuckersyrup = 10 kg Raffinade		
36,6	„	Wasser		

Dunkelbraun färben.

100 Liter

à 45 ‰ u. 100 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenfrüchte	.	660	Gramm
Pommeranzenschalen	.	220	„
Zimmt, Ceylon	.	200	„
Enzianwurzel	.	165	„
Galgantwurzel	.	165	„
Zittwerwurzel	.	165	„
Sternanis	.	150	„
Bitterklee	.	130	„
Cardamomen	.	65	„
Kümmel	.	65	„
Fenchel	.	50	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
6,5	„	Wasser	

L'estomac.

32,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3120 ‰	} 4498 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
2	„	Blaubeersaft	à 15 ‰ = 30 ‰	
4	„	Rotwein	à 12 ‰ = 48 ‰	
12,5	„	Zuckersyrup = 12,5 kg Raffinade		
29	„	Wasser		
		Perubalsam	10 Gramm	
		Dunkelbraun färben.		
<hr/>				
100	Liter		à 45 ‰ u. 125 g Zucker	
<hr/>				

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenschalen	500	Gramm
Pommeranzenfrüchte	500	„
Angelicawurzel	300	„
Zimmtrinde	250	„
Enzianwurzel	200	„
Wachholderbeeren	150	„
Nelken	150	„
Anissamen	150	„
Zittwerwurzel	100	„
Galgantwurzel	100	„
Calmuswurzel	100	„
Coriander	50	„
Muskatnüsse	25	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰		
6,5 „ Wasser		

Litthauer Magenbitter.

31,6	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3033 ‰	} 4503 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
2	„	Jamaica-Rum	à 70 ‰ = 140 ‰	
2	„	Himbeersaft	à 15 ‰ = 30 ‰	
15	„	Zuckersyrup = 15 kg Raffinade		
29,4	„	Wasser		
		Rötlich-hellbraun färben.		

100 Liter

à 45 ‰ u. 150 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenfrüchte .	1500	Gramm
Pommeranzenschalen	1000	„
Galgantwurzel	300	„
Ingberwurzel	250	„
Calmuswurzel	200	„
Nelken	125	„
Zimmtrinde	100	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰		
6,5 „ Wasser		

Magenheil.

23,9	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ =	2294 ‰	} 3800 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ =	1300 ‰	
3	„	Rotwein	à 12 ‰ =	36 ‰	
2	„	Himbeersaft	à 15 ‰ =	30 ‰	
2	„	Jamaica-Rum	à 70 ‰ =	140 ‰	
25	„	Zuckersyrup = 25 kg Raffinade			
24,1	„	Wasser			
		Hellbraun färben.			

100 Liter

à 38 ‰ u. 250 g Zucker

Ingredienzspirit M. A. C.

Pommeranzenschalen	.	500	Gramm
Pommeranzenfrüchte	.	500	„
Zimmtrinde	.	400	„
Galgantwurzel	.	300	„
Nelken	.	250	„
Veilchenwurzel	.	200	„
Angelicawurzel	.	100	„
Enzianwurzel	.	100	„
Calmuswurzel	.	50	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
6,5	„	Wasser	

Malakoff.

27,2	Liter	Weinsprit	à 96 % = 2602 %	} 4002 %
20	„	Ingredienzspirit	à 65 % = 1300 %	
25	„	Zuckersyrup = 25 kg Raffinade		
27,8	„	Wasser		

Mit Malakoff-Grün F A 5 von Gebr. Sander Nachf., Mannheim, färben.

100 Liter

à 40 % u. 250 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Eberraute	500	Gramm
Alantwurzel	400	„
Melissenkraut	300	„
Nelken	50	„
Enzianwurzel	25	„
Pommeranzenschalen	25	„
Zimmt	25	„
Bitterklee	12	„
Aloë	12	„
Spanischer Pfeffer	4	„
Muscatblüte	4	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 %
6,5	„	Wasser	

Magenregulator.

31,2	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2995 ‰	} 4505 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
5	„	Portwein	à 20 ‰ = 100 ‰	
2	„	Arac	à 55 ‰ = 110 ‰	
12,5	„	Zuckersyrup = 12,5 kg Raffinade		
29,3	„	Wasser		
		Dunkelbraun färben.		

100 Liter

à 45 ‰ u. 125 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenfrüchte	.	500	Gramm
Wachholderbeeren	.	250	„
Calmuswurzel	.	250	„
Curacaoschalen	.	250	„
Enzianwurzel	.	250	„
Lavendelblüten	.	250	„
Zimmtrinde	.	175	„
Chamillen, römische	.	125	„
Krausemünze	.	125	„
Zittwerwurzel	.	125	„
Coriander	.	125	„
Bitterklee	.	85	„
Galgantwurzel	.	85	„
Nelken	.	60	„
Cardamomen	.	40	„

13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰

6,5 „ Wasser

Maloja Bitter.

27,1	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2602 ‰	} 4002 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
5	„	Portwein	à 20 ‰ = 100 ‰	
12,5	„	Zuckersyrup = 12,5 kg Raffinade		
35,4	„	Wasser		

Dunkelbraun färben.

100 Liter

à 40 ‰ u. 125 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Citronenschalen	. . .	250	Gramm
Calmuswurzel	. . .	250	„
Angelicawurzel	. . .	250	„
Wermut	. . .	200	„
Enzianwurzel	. . .	200	„
Sternanis	. . .	125	„
Melissenkraut	. . .	125	„
Krausemünze	. . .	125	„
Isopkraut	. . .	60	„
Carduibenediktenkraut		60	„
Rosmarin	. . .	60	„
Salbei	. . .	60	„
Thymian	. . .	60	„
Lavendelblüte	. . .	60	„
Zimmt, Ceylon	. . .	60	„
Coriander	. . .	60	„
Nelken	. . .	40	„
Galgantwurzel	. . .	40	„
Muscatnüsse	. . .	15	„
Cardamomen	. . .	15	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
6,5	„	Wasser	

V. B. Seite 7.

Dr. Mampe's Tropfen.

33,4 Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3206 ‰	} 4506 ‰
20 „	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
7,5 „	Zuckersyrup	= 7,5 kg Raffinade	
39,1 „	Wasser		

Dunkelbraun färben.

100 Liter

à 45 ‰ u. 75 g Zucker

Ingredienzspirit M. A. C.

Pommeranzenfrüchte	.	550	Gramm
Pommeranzenschalen	.	300	„
Carduibenediktenkraut	.	300	„
Galgantwurzel	.	250	„
Enzianwurzel	.	250	„
Nelken	.	225	„
Zimmt, Ceylon	.	225	„
Calmuswurzel	.	75	„
Baldrianwurzel	.	50	„
Alantwurzel	.	50	„
13,5 Liter	Weinsprit	à 96 ‰	
6,5 „	Wasser		

Neunkraft.

25 Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 2400 ‰	} 3800 ‰
20 „	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
5 „	Portwein	à 20 ‰ = 100 ‰	
25 „	Zuckersyrup = 25 kg Raffinade		
25 „	Wasser		

Rötlichbraun färben.

100 Liter

à 38 ‰ u. 250 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenfrüchte .	500	Gramm
Kümmelsamen . . .	325	„
Pommeranzenschalen .	250	„
Wachholderbeeren . .	250	„
Chamillen, römische .	250	„
Ingberwurzel	250	„
Rosmarinblätter . . .	185	„
Zimmt, Ceylon . . .	185	„
Nelken	75	„
Zittwerwurzel	40	„
Cardamomen	40	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 ‰		
6,5 „ Wasser		

Ostfriese.

33,3	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 3197 ‰	} 4497 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 1300 ‰	
10	„	Zuckersyrup = 10 kg Raffinade		
36,7	„	Wasser		

Dunkelbraun färben.

100 Liter

à 45 ‰ u. 100 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Zimmt, Ceylon	. . .	400	Gramm
Quassiaholz	. . .	200	„
Calmuswurzel	. . .	200	„
Tausendguldenkraut	. . .	200	„
Nelken	. . .	100	„
Anissamen	. . .	100	„
Coriander	. . .	100	„
Veilchenwurzel	. . .	100	„
Muscatblüte	. . .	25	„
Cardamomen	. . .	25	„
Ingberwurzel	. . .	25	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
6,5	„	Wasser	

V. B. Seite 7.

Pour bon appetit.

32,3	Liter	Weinsprit	à 96 ^o / _o = 3101 ^o / _o	} 4501 ^o / _o
20	„	Ingredienzspirit	à 65 ^o / _o = 1300 ^o / _o	
5	„	Portwein	à 20 ^o / _o = 100 ^o / _o	
10	„	Zuckersyrup = 10 kg Raffinade		
32,7	„	Wasser		

Dunkelbraun färben.

100 Liter

à 45^o/_o u. 100 g Zucker

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenfrüchte	.	500	Gramm
Calmuswurzel	. . .	350	„
Citronenschalen	. . .	250	„
Melissenkraut	. . .	250	„
Angelicawurzel	. . .	250	„
Enzianwurzel	. . .	250	„
Veilchenwurzel	. . .	125	„
Wermut	. . .	125	„
Tausendguldenkraut	. . .	125	„
Zimmtrinde	. . .	125	„
Pfeffermünzblätter	. . .	125	„
Wachholderbeeren	. . .	60	„
Thymian	. . .	60	„
Anissamen	. . .	60	„
Nelken	. . .	60	„
Coriander	. . .	60	„
Cardamomen	. . .	60	„
Muscatnüsse	. . .	30	„
Fenchelsamen	. . .	30	„
13,5	Liter	Weinsprit	à 96 ^o / _o
6,5	„	Wasser	

Stomachicum.

60	Liter	Kujaw. Magen-Essenz	à 45 % = 2700 %	}	4200 %
35	„	Danz. Goldwasser	à 40 % = 1400 %		
5	„	Portwein	à 20 % = 100 %		
<hr/>					
100	Liter		à 42 % u. 200 g Zucker	<hr/>	

Thorner Lebenstropfen.

36,5	Liter	Weinsprit	à 96 % = 3504 %	}	4804 %
20	„	Ingredienzspirit	à 65 % = 1300 %		
12,5	„	Zuckersyrup = 12,5 kg Raffinade			
31	„	Wasser			
		Pfeffermünzöl	7 Gramm		
		Citronenöl	7 „		
		Dunkelbraun färben.			
<hr/>					
100	Liter		à 48 % u. 125 g Zucker	<hr/>	

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenschalen	1500	Gramm
Blaubeeren, getrocknete	600	„
Tausendguldenkraut	400	„
Calmuswurzel	400	„
Ingberwurzel	400	„
Bitterklee	400	„
13,5 Liter Weinsprit à 96 %		
6,5 „ Wasser		

V. B. Seite 7.

Anmerkung: Für überseeischen Export bestimmte, oder nach Hafenstädten zum Versandt gelangende **Thörner Lebenstropfen** erhalten pro Hectoliter einen **Zusatz** von **75—100 Gramm Schwefeläther**.

Vermouth Neuchâtel.

11,3	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 1085 ‰	} 3005 ‰
20	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1440 ‰	
5	„	Esprit de Cognac	à 80 ‰ = 400 ‰	
10	„	Weisswein	à 8 ‰ = 80 ‰	
10	„	Zuckersyrup = 10 kg Raffinade		
43,7	„	Wasser		
Mit Absynth-Grün H 6 von Gebr. Sander Nachfolger, Mannheim, nachfärben.				
<hr/> 100 Liter		<hr/> à 30 ‰ u. 100 g Zucker		

Ingredienzspirit. M. A. C.

Wermut 1200 Gramm
6,5 Liter Weinsprit à 96 ‰
3,5 „ Wasser

6 Tage stehen lassen, dann den Ingredienzspirit abziehen.

V. B. Seite 7.

D. E. S. T.

Wermut 1000 Gramm
Calmuswurzel 150 „
Citronenschalen 150 „
Veilchenwurzel 100 „
Coriander 100 „
Toncabohnen 50 „
Muscatblüte 25 „
8,5 Liter Weinsprit à 96 ‰
6,5 „ Wasser

10 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

D. Punsch-Essenzen.

Zuckersyrup für Punsch-Essenzen.

In 40 Liter kochendem Wasser sind 100 kg blaufreie Raffinade, sowie 250 g Citronensäure zu lösen, alsdann ist die Flüssigkeit bis auf 90 Liter einzudampfen.

Ananas-Punsch.

18 Liter	Jamaica	à 70 ‰ =	1260 ‰	}	3802 ‰
16 "	Arac de Goa	à 55 ‰ =	880 ‰		
12 "	Weinsprit	à 96 ‰ =	1152 ‰		
8 "	Ananas-Essenz	à 55 ‰ =	440 ‰		
1 "	Apfelsinen-Essenz	à 70 ‰ =	70 ‰		
45 "	Zuckersyrup = 50 kg Raffinade				
	Citronensäure		180 Gramm		
	Rosensprit		5 "		
<hr/>					
100 Liter			à 38 ‰ u. 500 g Zucker		

Arac-Punsch.

40 Liter	Arac de Goa	à 55 ‰ =	2200 ‰	}	3510 ‰
4 "	Jamaica Rum	à 70 ‰ =	280 ‰		
10 "	Weinsprit	à 96 ‰ =	960 ‰		
1 "	Citronen-Essenz	à 70 ‰ =	70 ‰		
45 "	Zuckersyrup = 50 kg Raffinade				
	Vanille-Tinktur		200 Gramm		
	Citronensäure		225 "		
	Rosensprit		5 "		
<hr/>					
100 Liter			à 35 ‰ u. 500 g Zucker		

Burgunder-Punsch.

26 Liter	Arac de Goa	à 55 ‰ =	1430 ‰	}	2494 ‰
8,5 "	Jamaica Rum	à 70 ‰ =	595 ‰		
0,5 "	Citronen-Essenz	à 70 ‰ =	35 ‰		
29 "	Burgunder Wein	à 15 ‰ =	434 ‰		
36 "	Zuckersyrup = 40 kg Raffinade				
	Citronensäure		150 Gramm		
	Vanille-Tinktur		125 "		
<hr/>					
100 Liter			à 25 ‰ u. 400 g Zucker		

Amerikan. Milch-Punsch.

25 Liter	Jamaica Rum	à 70 % =	1750 %	}	2985 %
12,5 „	Weinsprit	à 96 % =	1200 %		
0,5 „	Muscatnuss-Essenz	à 70 % =	35 %		
	25 kg Raffinade mit 50 Liter Vollmilch bis auf				
62 „	eindampfen.				
	Vanille-Tinktur	.	.	100	Gramm
	Rosensprit	.	.	3	„
<hr/>			<hr/>		
100 Liter			à 30 % u.	250 g	Zucker

Orangen-Punsch.

18 Liter	Jamaica Rum	à 70 % =	1260 %	}	3502 %
18 „	Arac de Goa	à 55 % =	990 %		
9,5 „	Weinsprit	à 96 % =	912 %		
4 „	Orangen-Essenz	à 70 % =	280 %		
5 „	Rothwein	à 12 % =	60 %		
0,5 „	Orangenblütenwasser				
45 „	Zuckersyrup = 50 kg Raffinade				
	Citronensäure	.	.	175	Gramm
	Vanille-Tinktur	.	.	100	„
	Rosensprit	.	.	5	„
<hr/>			<hr/>		
100 Liter			à 35 % u.	500 g	Zucker

Pfirsich-Punsch.

22 Liter	Arac de Goa	à 55 % =	1210 %	}	3470 %
15 „	Weinsprit	à 96 % =	1440 %		
10 „	Jamaica Rum	à 70 % =	700 %		
8 „	Pfirsichsaft	à 15 % =	120 %		
45 „	Zuckersyrup = 50 kg Raffinade				
	Citronensäure	.	.	150	Gramm
	Rosensprit	.	.	5	„
<hr/>			<hr/>		
100 Liter			à 35 % u.	500 g	Zucker

Rheinwein Punsch.

24	Liter	Arac de Goa	à 55 ‰ = 1320 ‰	} 2492 ‰
6	"	Jamaica Rum	à 70 ‰ = 420 ‰	
5,5	"	Weinsprit	à 96 ‰ = 528 ‰	
28,5	"	Rheinwein	à 8 ‰ = 224 ‰	
36	"	Zuckersyrup = 40 kg Raffinade		
		Citronensäure	. . . 75 Gramm	
		Vanille Tinktur	. . . 100 "	
		Rosensprit	. . . 5 "	
<hr/>				
100	Liter	à 25 ‰ u. 400 g Zucker		

Rum Punsch.

36	Liter	Jamaica Rum	à 70 ‰ = 2520 ‰	} 3609 ‰
5	"	Arac de Goa	à 55 ‰ = 275 ‰	
7	"	Weinsprit	à 96 ‰ = 672 ‰	
6	"	Rotwein	à 12 ‰ = 72 ‰	
1	"	Citronen Essenz	à 70 ‰ = 70 ‰	
45	"	Zuckersyrup = 50 kg Raffinade		
		Citronensäure	. . . 250 Gramm	
		Vanille Tinktur	. . . 200 "	
		Rosensprit	. . . 5 "	
<hr/>				
100	Liter	à 36 ‰ u. 500 g Zucker		

Schwedischer Punsch.

25	Liter	Arac de Goa	à 55 ‰ = 1375 ‰	} 2006 ‰
3	"	Jamaica Rum	à 70 ‰ = 210 ‰	
20	"	Portwein, weiss	à 20 ‰ = 400 ‰	
0,2	"	Citronen Essenz	à 70 ‰ = 14 ‰	
0,1	"	Orangen Essenz	à 70 ‰ = 7 ‰	
1	"	Himbeerwasser		
18	"	Zuckersyrup = 20 kg Raffinade		
32,7	"	Wasser, destillirtes		
		Saft von 10—12 Citronen		
<hr/>				
100	Liter	à 20 ‰ u. 200 g Zucker		

Grog Extract.

27,8	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ =	2669 ‰	} 3604 ‰
10	„	Arac de Goa	à 55 ‰ =	550 ‰	
5	„	Jamaica Rum	à 70 ‰ =	350 ‰	
0,5	„	Citronen Essenz	à 70 ‰ =	35 ‰	
50	„	Zuckersyrup = 50 kg Raffinade			
6,7	„	Wasser			
		Citronensäure	. . .	175 Gramm	
		Vanille Essenz	. . .	150 „	
		Rosensprit	. . .	3 „	
<hr/>					
100	Liter		à 36 ‰ u.	500 g Zucker	

Die in den Punsch-Rezepten aufgeführte **Citronensäure** ist in $\frac{1}{2}$ Liter **kochendem Wasser auflösen**.

Glühwein Extract.

23,5	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ =	2256 ‰	} 2692 ‰
2	„	Arac de Goa	à 55 ‰ =	110 ‰	
23	„	Rotwein	à 10 ‰ =	230 ‰	
1,5	„	Ingredienzspirit	à 64 ‰ =	96 ‰	
50	„	Kirschsyrup			
<hr/>					
100	Liter		à 27 ‰ u.	500 g Zucker	

Ingredienzspirit. M. A. C.

	Dünne Oberrinde von 3 Citronen	
	Nelken	300 Gramm
	Zimmt, Ceylon	50 „
	Cardamomen	5 „
	1 Liter Weinsprit à 96 ‰	
	$\frac{1}{2}$ „ Wasser	

V. B. Seite 7.

Kirschsyrup.

50 Kilo Raffinade — **25 Liter Kirschsaff** aufkochen, abschäumen, alsdann in dem **heissen Syrup** **50 Gramm Citronensäure** auflösen.

D. Diverse.

Absynthe de Montpellier.

D. E. S. T.

Anissamen	5000	Gramm
Fenchelsamen	3000	„
Wermut	3000	„
Coriander	750	„
Angelicawurzel	375	„
90 Liter Weinsprit à 96 ^o / _o		
50 „ Wasser		

100 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Absynthe Suisse.

D. E. S. T.

Wermut, Schweizer	2500	Gramm
Anissamen	2500	„
Sternanis	2500	„
Fenchelsamen	2500	„
Melissenkraut	750	„
Isopkraut	375	„
Calmuswurzel	250	„
Angelicawurzel	250	„
90 Liter Weinsprit à 96 ^o / _o		
50 „ Wasser		

100 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Absynthe ist auf 70^o/_o zurückzustellen und mit Absynth Grün H 6 von Gebr. Sander Nachfolger, Mannheim, zu färben.

Anmerkung: Diese Original-Absynthe werden in Frankreich, Belgien und in der Schweiz vor dem Genuss **stark mit Wasser verdünnt.**

Drei Kronen Korn.

12,4	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 1190 ‰	} 4000 ‰
30	„	Kornsprit	à 85 ‰ = 2550 ‰	
4	„	Ingredienzspirit	à 65 ‰ = 260 ‰	
1	„	Zuckersyrup = 1 kg Raffinade		
52,6	„	Wasser		
<hr/>				
100	Liter		à 40 ‰ u. 10 g Zucker	

Ingredienzspirit. M. A. C.

Pommeranzenschalen	.	30	Gramm
Wermut	.	15	„
Chamillen, römische	.	15	„
Fliederblüten	.	15	„
Veilchenwurzel	.	10	„
Majoran	.	8	„
Galgantwurzel	.	8	„
Enzianwurzel	.	8	„
Citronenschalen	.	8	„
Basilicum	.	6	„
Ingberwurzel	.	6	„
Calmuswurzel	.	3	„
Zimmtblüte	.	2	„
Nelken	.	2	„
Muscatblüte	.	2	„
2,7	Liter	Weinsprit	à 96 ‰
1,3	„	Wasser	

V. B. Seite 7.

Russischer Tafel Aquavit.

50	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 4800 ‰
2	„	Zuckersyrup = 2 kg Raffinade	
48	„	Wasser	
<hr/>			
100	Liter		à 48 ‰ u. 20 g Zucker

India Brandy.

43,8	Liter	Weinsprit	à 96 ‰ = 4205 ‰	} 4496 ‰
2	„	Jamaica-Rum	à 70 ‰ = 140 ‰	
1,5	„	Ingredienzspirit	à 64 ‰ = 96 ‰	
1	„	Arac de Goa	à 55 ‰ = 55 ‰	
1	„	Zuckersyrup = 1 kg Raffinade		
50,7	„	Wasser		
<hr/>				
100	Liter		à 45 ‰ u. 10 g Zucker	

Ingredienzspirit. M. A. C.

Johannisbrot	200	Gramm
Guajakholz, zerkleinert	100	„
Coriander	25	„
Veilchenwurzel	5	„
Muscatblüte	5	„
1 Liter Weinsprit à 96 ‰		
1/2 „ Wasser		

V. B. Seite 7.

Danziger Machandel.

20	Liter	Roggensprit	à 85 ‰ = 1700 ‰	} 4004 ‰
12	„	Weinsprit	à 96 ‰ = 1152 ‰	
16	„	Ingredienzspirit	à 72 ‰ = 1152 ‰	
1	„	Zuckersyrup = 1 kg Raffinade		
51	„	Wasser		
<hr/>				
100	Liter		à 40 ‰ u. 10 g Zucker	

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Wachholderbeeren	3000	Gramm
Coriander	100	„
Angelicasamen	50	„
Cardamomen	50	„
13 Liter Weinsprit à 96 ‰		
11 „ Wasser		

16 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Stara wódka Litewska.

16	Liter	Ingredienzspirit	à 72 0/0 = 1152 0/0	} 4493 0/0
34,8	„	Weinsprit	à 96 0/0 = 3341 0/0	
1,5	„	Zuckersyrup = 1,5 kg Raffinade		
47,7	„	Wasser		
<hr/>				
100	Liter		à 45 0/0 u. 15 g Zucker	

Ingredienzspirit. D. E. S. T.

Trester	von frisch gepressten Kirschen	15 kg
13	Liter Weinsprit	à 96 0/0
11	„ Kirschsafft	

16 Liter Destillat abnehmen.

V. A. Seite 6.

Vermouth di Torino.

(Wermutwein.)

81,5	Liter	Weisswein	à 8 0/0 = 652 0/0	} 1595 0/0
9	„	Weinsprit	à 96 0/0 = 864 0/0	
2	„	Ingredienzwein	à 12 0/0 = 24 0/0	
1	„	Ingredienzcognac	à 55 0/0 = 55 0/0	
6,5	„	Zuckersyrup = 6,5 kg Raffinade		
<hr/>				
100	Liter		à 16 0/0 u. 65 g Zucker	

Ingredienzwein.

Veilchenwurzel	85	Gramm
Wermut	60	„
Calmuswurzel	20	„
Diptamwurzel	20	„
Coriander	20	„

5—6 Minuten in 2 Liter Rotwein aufkochen, dann 8 Tage zugedeckt stehen lassen.

Ingredienzcognac. M. A. C.

Toncabohnen	25	Gramm
Engelsüßwurzel	8	„
Nelken	8	„
Majoran	8	„
Muscatnüsse	8	„
Schafgarbe	8	„

1 Liter Cognac à 55 0/0 — 10 Tage stehen lassen.

V. B. Seite 7.

E. Kapselin.

Collodium	140	Gramm
Schwefeläther	28	„
Leinölfirnis	4	„

in einer Flasche **gut aufschütteln**, dann 75—80 Gramm (eventuell auch etwas mehr) **feingepulverte Bronze** in beliebiger Farbe hinzufügen und **nochmals so lange schütteln**, bis sich die Bronze **gelöst hat**. Dieser Lack ist stets frisch zu bereiten und hintereinander zu verarbeiten. Als Behälter während des Lackens benutzt man ein **Spitzglas** (billiges Champagnerglas), füllt solches etwa $\frac{3}{4}$ **mit Lack**, **taucht den Flaschenkopf hinein**, zieht heraus, lässt den **letzten Lacktropfen ablaufen**, dreht die Flasche **schnell 6—8 mal**, den Kopf **seitwärts** gehalten und das Lacken einer Flasche ist **beendet**. Vor jedesmaligem **Nachfüllen** des Lackbehälters ist der in der Flasche befindliche Lack **gut aufzuschütteln**, die zu lackende Flasche darf beim Eintauchen **nicht schief** gehalten werden; den Flaschenkopf taucht man **so tief** in den Lack, als man **die Länge des Lacküberzuges** wünscht.



F. Essenzen.

- Ananas-Essenz :** 1 kg Ananasfrucht, fein geschnitten,
1 Liter Weisswein, 1 Liter Weinsprit 96 0/0
Fruchtrückstand abpressen.
- Apfelsinen-Essenz :** Oberrinde von 6 Apfelsinen, 1 Liter
Jamaica-Rum 70 0/0
- Citronen-Essenz :** Oberrinde von 6 Citronen, 1 Liter
Jamaica-Rum 70 0/0
- Muscatnuss-Essenz :** 100 g Muscatnüsse gestossen, 1 Liter
Jamaica-Rum 70 0/0
- Orangen-Essenz :** Oberrinde von 6 Orangen, 1 Liter
Jamaica-Rum 70 0/0
- Vanille-Essenz :** 100 g Vanille, 1 Liter Jamaica-
Rum 70 0/0

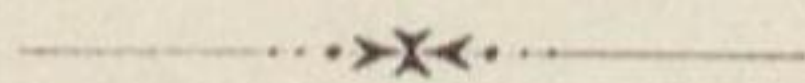
Täglich einmal aufschütteln.

Obige Essenzen sind nach Verlauf von 10 Tagen von den Ingredienzen zu trennen.

G. Oelsprite.

- Bittermandelölsprit:** 10 Gramm Bittermandelöl
90 „ Weinsprit 96 0/0
- Marasquinoölsprit:** 10 Gramm Marasquinoöl
90 „ Weinsprit 96 0/0
- Rosenölsprit :** 10 Gramm Rosenöl
90 „ Weinsprit 96 0/0

Gut aufschütteln.



Inhaltsverzeichnis.

	Seite		Seite
Essenzen	94	Eckauer Krystall-Kümmel .	25
Ingredienzsprite	6—7	Eier-Cognac	26
Kochen des Zuckers	5	Fruchtperle	27
Kräuter, Wurzeln etc.	5	Goldwasser	27
Matador	8	Half u. Half	23
Oelsprite	94	Ingbermagenwein	29
Präparation der äth. Oele	9	Iva	30
Zusammensetzung der Li- queure etc.	10	Imperial Blackerry-Brandy	28

Rezepte.

A. Liqueure.

Altwater	13	Kümmel	32
Abricotine	14	Liqueur fine Champagne .	35
Alasch	14	Liqueur de l'Hermitage .	36
Alpenkräuter	15	Liqueur de Mandarine .	35
Anisette de Bordeaux	13	Liqueur du Saint-Bernard	37
Bénédictine	16	Liqueur du Simplon	38
Cacao à la Vanille	17	Magenbehagen	40
Cherry Brandy	17	Mandarin Ginger	39
Chartreuse jaune	18	Maraschino di Zara	39
Chartreuse verte	19	Menthe anglaise	34
Coca	20	Milch-Cognac	41
Cordial	21	Nalewka	40
Cordial Medoc	20	Parfait d'amour	42
Curacao triple sec	22	Peppermint	41
Curacao blanc sec	22	Prunelle	42
Curacao double orange	23	Stockmannshofer	43
Derby	24	Stonsdorfer	44
Delicat	25	Südwestler	45

Wadi Kisan	Seite 43
Wiener Feinbitter	46

B. Magenbittern.

Annaberger Klosterbitter	48
Alpenkräuterbitter	49
Aromatique	51
Aesculap	47
Alter Schwede	50
Amer Quinquina	51
Angostura-Bitter	52
Benedictus	54
Bernhardiner	55
Bayrischer Kräuterbitter	53
Bitter stomacal	56
Boonekamp	57
Caracas Bitter	58
Danziger Tropfen	59
Dr. Escalony's Tropfen	60
Fernet Suisse	61
Hamburger Bitter	63
Hafftmanns Bitter	64
Holl. Maag Kruiden	62
Johanniter Magenbitter	65
Italienischer Kräuterbitter	66
Iwan	67
Karmelitergeist	68
Karthäuser	69
Kischineff	70
Klostertropfen	71
Kujawische Magen-Essenz	72
L'estomac	73
Litthauer Magenbitter	74
Magenheil	75
Malakoff	76

Magenregulator	Seite 77
Maloja Bitter	78
Dr. Mampe's Tropfen	79
Neunkraft	80
Ostfrieze	81
Pour bon appetit	82
Stomachicum	83
Thorner Lebenstropfen	83
Vermouth Neuchâtel	84

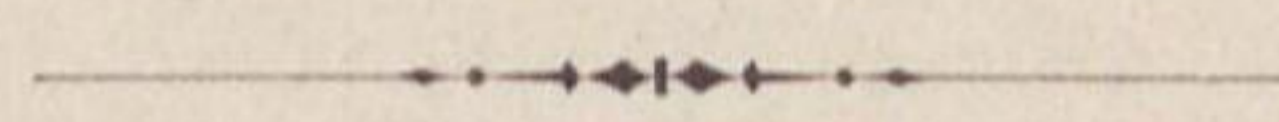
C. Punsch-Essenzen.

Ananas	85
Arac	85
Burgunder	85
Milch	86
Orangen	86
Pfirsich	86
Rheinwein	87
Rum	87
Schwedischer Caloric	87
Glühwein Extract	88
Grog-Extract	88

D. Diverse.

Absynthe de Montpellier	89
Absynthe Suisse	89
Drei Kronen Korn	90
India Brandy	91
Russ. Tafel Aquavit	90
Danziger Machandel	91
Stara wodka Litewska	92
Vermouthwein	92

Kapselin 93



005

X

X

