

große Siedekessel von Kupfer, einige Schaumkellen, und dann endlich nebst den Rührstäben noch einige Formen von ausgebrannter Erde oder Holz, sind alle Geräthschaften.

Aprikosenliqueur.

Man nimmt 2 Pfund Syrup, welcher aus eingemachten Aprikosen fließt, setzt 1 Kanne Wasser, 2 Kannen starken Brantwein, und eine Hand voll mit sammt den Steinen zerstoßene Aprikosenkerne hinzu, und läßt alles 14 Tage lang stehen. Nach dieser Zeit thut man so viel gebrannten Zucker hinzu, als man nöthig findet, dem Liqueur eine beliebige Farbe zu geben, und filtrirt ihn.

Oder:

Man nimmt 50 Stück recht reife Aprikosen, schneidet sie in kleine Stücken, wirft sie in 4 Kannen weißen Wein, läßt sie einmal aufkochen, und seihet die Brühe durch ein Sieb. Zu der durchgelaufenen Flüssigkeit mischt man anderthalb Pfund Zucker, 1 Kanne guten Brantwein, und ein wenig Zimmt, läßt sie 8 Tage lang stehen, und filtrirt sie alsdann.

Aprikosenscherbet.

Man nimmt 21 Stück Aprikosen, schneidet sie entzwey, legt die von den Steinen herausgenommene Kerne in einen steinernen Napf, belegt sie mit den mitten entzweygeschnittenen Aprikosen, welche man Stück für Stück mit dem Daumen niederdrückt. Hierauf gießt man eine Viertelskanne Agrest darüber, und läßt es so zusammen 3 bis 4 Stunden stehen.

Alsdann nimmt man die Kerne heraus, und läßt sie nochmals in einer Viertelskanne laulichem Wasser ausziehen. Endlich zerquetscht man sie mit einer hölzernen Keule zu einem Brey, welchen man in ein weitlöcheriges Sieb schüttet. Die im Sieb zurückgebliebenen Häute schüttet man in das Wasser, worin die Kerne sind, rühret alles unter einander, läßt alles eine Viertelstunde stehen, und gießt alsdann, wie das vorigemal, durch.

Zu der durchgelaufenen Flüssigkeit fügt man 22 Unzen weißen Zucker und einen Kaffeelöffel voll Pomeranzenblüthwasser, rühret die