

1519. Bischof-Essenz.

Man trocknet im Schatten ganz kleine bittere Orangen, die man entzwei schneidet. Wenn sie trocken sind, thut man sie ungefähr eine Viertelstunde in laues Wasser, damit das Rauhe abgeht, läßt sie dann wieder trocken werden, füllt damit den dritten Theil einer Bouteille, schüttet eine Flasche Cognac daran, läßt ihn ein paar Wochen destilliren, nachher filtrirt.

1520. Bischof.

Zu einer Bouteille gutem rothen Wein werden zwei bis drei Löffel voll von obiger Essenz genommen und 12 bis 14 Loth ($187\frac{1}{2}$ — $218\frac{3}{4}$ Grm.) Zucker, welchen man nur mit ganz wenig Wasser auflöst, dann alles recht gut mit einander vermischt.

1521. Bischof auf andere Art.

Vier bittere Pommeranzen werden an mehreren Orten in die Schale geschnitten, dann auf einem Rost über nicht zu starken Kohlen ganz braun gebraten. Ist dies geschehen, so werden mehrere recht tiefe Einschnitte gemacht, dann die Orangen in eine Porzellanschüssel gethan und 2 Bouteillen recht guter rother Wein daran geschüttet, sehr gut zugedeckt und so über Nacht oder doch wenigstens mehrere Stunden stehen gelassen, dann durch ein feines Tuch gepreßt und mit $\frac{3}{4}$ Pfund (375 Grm.) oder auch etwas mehr Zucker versüßt.

Bei allen Getränken kann man mehr oder weniger Zucker nehmen, weil der Geschmack gar verschieden ist.

1522. Glühwein.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker wird mit einem Glas voll Wasser gekocht bis er gut verschäumt und recht klar ist, dann wird eine gute Flasche rother Wein, $\frac{1}{2}$ Loth ($7\frac{4}{5}$ Grm.) ganzer Zimmt, 2 bis 3 Zitronenscheiben dazu gethan und so lang auf dem Feuer gelassen, bis sich ein Schaum zeigt, dann in ein recht reines Geschirr gethan und gut zugedeckt.

1523. Orangen-Wein.

$\frac{3}{4}$ Pfund (375 Grm.) Zucker wird mit einer Maas guten Wein auf's Feuer gesetzt und darauf gelassen bis er