

- einer Maas ($1\frac{1}{2}$ Liter) Wasser eine halbe Stunde, seigt sie hernach durch ein Sieb, thut das Wasser wieder auf's Feuer und thut, so viel man nöthig findet, braunen Candis-Zucker dazu und kocht es so eine Viertelstunde langsam miteinander, thut es in ein sauberes Geschirr und trinkt dann nach Belieben davon.

XVIII. Verschiedenes.

1531. Pfirsichkern=Liqueur.

Ein Viertelpfund (125 Grm.) Pfirsichkernen und $\frac{1}{4}$ Pfund (125 Grm.) schwarze gedörrte Kirschen werden sehr fein gestoßen und in eine Flasche gethan, dann wird $1\frac{1}{2}$ Maas ($2\frac{1}{4}$ Liter) gutes Kirschenwasser daran gegossen, ein paar Wochen destillirt, dann filtrirt und mit $\frac{3}{4}$ Pfd. (375 Grm.) geläutertem Zucker vermischt.

1532. Zimmt=Liqueur.

2 Loth ($31\frac{1}{4}$ Grm.) Zimmt in Stücke gebrochen, 12 Gewürznelken, 2 Loth ($31\frac{1}{4}$ Grm.) gestoßene bittere Mandeln, $\frac{1}{2}$ Loth ($7\frac{4}{5}$ Grm.) Sternanis und 1 Loth ($15\frac{3}{5}$ Grm.) Orangenschalen werden mit 2 Maas (3 Liter) gutem Branntwein in einer Flasche mehrere Wochen destillirt, nachdem es filtrirt ist mit einem guten Pfund (500 Grm.) geläuterten Zucker versüßt.

1533. Quitten=Liqueur.

Man pußt die Quitten sauber ab und reibt sie auf dem Reibeisen, läßt sie dann einen Tag wohl zugedeckt stehen, den andern Tag werden sie sehr stark ausgepreßt, der Saft wird dann mit eben so viel gutem Branntwein in eine Flasche gethan nebst 2 Loth ($31\frac{1}{4}$ Grm.) bitteren Mandeln, wenn es eine Maas ($1\frac{1}{2}$ Liter) Flüssigkeit ist, auch müssen die Mandeln gestoßen sein, die Flasche wird gut zugemacht, mehrere Wochen stehen gelassen, täglich aber umgeschüttelt und dann, wenn er filtrirt ist, mit $\frac{3}{4}$ Pfund (375 Grm.) gut geläutertem Zucker wohl vermischt.