

in ein Gefäß zum Abkühlen und füge die Schale von zwölf Citronen hinzu; schneide die Citronen in Scheiben, thue sie in ein Faß und gieße das Bier, wenn es kalt ist, darauf, setze zwei Löffel Gest zu und verwahre das Faß an einem kühlen Orte und wenn das Bier gegohren hat, thue man ein wenig Hausenblase zum Klären hinein; man spundet das Faß zu und kann das Bier nach einigen Tagen auf Flaschen ziehen, fertig zum Trinken ist es eine Woche später.

### 733. Auf andere Art.

Zu 23 Liter Wasser nehme man  $7\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker und 5 Unzen Ingwer und koche es eine Stunde; man schäle sechs Citronen sehr dünn, presse den Saft darauf und thue sie, wenn die Flüssigkeit abgekühlt ist, hinein; man streiche einen Theelöffel Gest auf eine Brodschnitte, thue sie in ein Faß, gieße das Bier darauf und lasse es an einem kühlen Orte vierundzwanzig Stunden stehen; dann verschließe man das Faß fest, nachdem man vorher die Brodschnitte herausgenommen; in sechs Wochen kann man es auf Flaschen ziehen, und vierzehn Tage später kann es getrunken werden. Die Flaschen müssen auf dem Kopfe stehen.

### 734. Ginger pop.

1 Pfd. Zucker, 1 Unze Cremor tartari, 1 Unze gemahlener Ingwer, 5 Quart kochendes Wasser vermische man und füge, wenn es beinah kalt ist, einen Löffel Gest hinzu; man gieße es durch und ziehe es auf Flaschen, binde die Korken fest und nach sechs Stunden kann es gebraucht werden.