

Warme und kalte Getränke.

577. Ein gutes Aqua vitæ.

Nimm ein halb Loth Pomeranzenschalen, eine halbe Hand voll Krausemünze, eine Hand voll Kamillenblumen, 3 Loth Hollunderblüthe, Anis, Fenchel und Kümmel, von jedem ein halb Quentchen, 3 Quentchen Zimmet und ein halbes Quentchen Muskatnuß. Alles wird grob zerstoßen und zerschnitten, in genug Wein und etwas Branntwein eingeweicht, destillirt, mit geläutertem Zucker versüßt, filtrirt und zum Gebrauche aufgehoben.

578. Birkenfaft wie Champagner.

Man bohre an einem warmen Mittage im Frühjahre einen schönen Birkenstamm an mehreren Stellen schräg nach der Höhe hin an, stecke in die Deffnung einen großen Federkiel und lasse durch diesen den Saft in ein Geschirr laufen. Zu 12 Maaß frischen Birkenfaft nehme man 4 Pfund Zucker und lasse beides miteinander in einem reinen Kessel bis auf den vierten Theil verkochen, wonach man es in ein dazu bestimmtes Faßchen schüttet. Sobald es kühl ist, mische man 2 Maaß guten alten Wein und 3 Löffel voll gute Hefen nebst einigen Citronenschnitzeln darunter. Wenn nun der Birkenfaft ausgegohren hat, so spunde man das Faßchen recht zu und lasse es vier Wochen im Keller liegen, nach welcher Zeit man den Wein in Flaschen, jedoch nur bis an den Hals füllt und dieselben gut verpicht.

579. Bischof.

Zu einer halben Maaß gutem rothen Wein werden 3 süße und zwei bittere Pomeranzen genommen. In die