

581. Danziger Wasser.

Nimm gestoßenen Anissamen 1 Pfund, wohlriechenden Kalmus 4 Loth, geraspelttes Süßholz, weißen Ingwer, jedes 3 Loth, Angelicawurzel 2 Loth, Pomeranzen- und Citronenschalen, jedes 1 Loth, scharfen Zimmet 3 Quentchen, Cardamomen zwei Quentchen. Gieße hierüber 10 Maaß Brantwein und eine Maaß frisches Wasser; dann ziehe es ab und versüße es mit geläutertem Syrup.

582. Eierpunsch.

Reibe das Gelbe von 4 Citronen auf anderthalb Pfund Zucker ab und stoße diesen klein; dann schlage mit einem Schneebesen 14 Eier und löse den Zucker vor und nach darin auf. Hierauf gieße unter beständigem Umrühren eine Maaß Rum, den Saft jener vier Citronen und zwei Maaß siedendes Wasser hinzu.

583. Erdbeerenliqueur.

Zehn Pfund reife Erdbeeren werden zerquetscht, mit 10 Maaß Brantwein, 3 Loth gestoßenen Zimmet und 2 Quentchen Cedraöl vermischt und bleiben so 8 Tage lang stehen, jedoch muß es mitunter durcheinander gerüttelt werden. Nach Verlauf dieser Zeit wird diese Mischung durch ein Leinentuch gegossen, dann aus 2 Pfd. Zucker und 10 Maaß kochendem Wasser ein Zuckerwasser verfertigt, dieses zu der Brantweinemischung gegossen und das Ganze noch zwölf Stunden lang stehen gelassen. Hierauf wird dieser Liqueur durch Fließpapier filtrirt und in Flaschen abgezogen.

584. Frontincara.

In einen irdenen Topf gießt man eine Flasche Champagner, fügt 16 Eierdotter und 1 Pfund Zucker bei; setzt