Bei dem Verleger ist erschienen und in allen Buchhandlungen zu haben:

Schedel, C. S. B., praktische und bewährte Anweisung zur Destillirkunst und Likörs fabrikation nach ihrem neuesten Stands punkte. Enthaltend Vorschriften zur Vers edlung des gemeinen Branntweins, zur leichten und richtigen Verfertigung der einfachen und doppelten Branntweine, so wie der Französischen, Danziger, Bress lauer und Chemniger Liköre. Webst den besten Vorschriften zur Verfertigung mehs rerer wohlriechender Wasser. 8. 12 gGr. oder 54 kr.

Der Berfasser, ein praktischer Deftillateur und durch langiahrige Erfahrung belehrt, daß die meisten Werke über Destillirkunst für die praktische Unwendung vie= les zu wünschen übrig laffen, indem die mehresten in ih= ren Worschriften viel zu unbestimmt find, glaubte, daß eine so richtige, einfache und sichere Unleitung, wie er fie hier giebt, noch ein großes Bedürfniß fen. Geine Re= cepte sind sammtlich durch eigene Erfahrung erprobt und durch die neuesten Werke bestätigt. Nachdem er die nos thigen Workenntuisse vom Branntwein, Destillirwerkzeugen, Alkohol, Entfuselung, Wasser, Bucker, vom Far= ben, den nothigen Produkten, Beredlung des Getreide= Branntweins in Arat, Rum 2c. gründlich vorgetragen, lehrt er die Verfertigung der einfachen und doppelten Branntweine in 24 verschiedenen Gorten. Dann giebt er Unweisung und Recepte zu den Likoren und zwar zu zeh= nerlei Effenzen, neunerlei Waffern, 50 französischen, 33 Danziger, 29 Breslauer Likoren, vierzehnerlei Cremes und Huiles (Rahme u. Dele), dreizehnerlei Elixiren, vier und zwanzigerlei Ratafias, zwei und zwanzigerlei wohl= riechenden Wassern und Spiritussen, dreierlei wohlrie= chenden Effenzen und funfzehnerlei zusammengesetzten wohl= riechenden Waffern.

Servière, Jos., das Ganze der Bierbraues rei und Bierkellereis Wirthschaft. Webst eis