

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Sammlung durchaus geprüfter und bewährt gefundener
ökonomischer Vorschriften zur Verfertigung der
veritablen Senteurs ... und anderen sehr vielen
nützlichen Sachen**

Weinlig, Christian Gottlob

Frankfurt am Main, 1802

Syrop à la Limonade aux Framboises, sans Vinaigre - Syrop à la Limonade
aux Cerises - Syrop de Cerises au Vinaigre - Syrop d' épine Vinette, von
Berbisbeeren - Syrop d'Orgeade de Montpellier

[urn:nbn:de:bsz:31-95988](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-95988)

Syrop à la Limonade aux Framboises
sans Vinaigre.

Man nimmt 4 Pfund sehr gut clarificirten Himbeeren-saft, gießt ihn auf 4 Pfund weissen Zucker, clarificirt ihn, wenn er kocht, mit Eyerweiß sehr rein ab, und kocht ihn zu einer Syropkonsistenz.

Syrop à la Limonade aux Cerises.

Es werden 4 Pfund sehr gut clarificirter saurer Kirschen-saft mit 4 Pfund weissem sehr fein gestoßenem Zucker gekocht, sehr gut abgeschäumt, und unter währendem Kochen 8 Unzen bitteres Mandelwasser dazu gegossen. Man giebt dem Syrop eine etwas starke Konsistenz.

Syrop de Cerises au Vinaigre.

Man nimmt 4 Pfund sehr wohl clarificirten Kirschen-saft, welcher ein wenig mit Gewürzen angesetzt worden ist, gießt denselben auf 4 Pfund weissen Zucker, und kocht ihn damit zu einer starken Konsistenz.

Syrop d'Epine Vinette,
von Berbisbeeren.

Auf 4 Pfund Berbisbeeren-saft werden 4 Pfund weisser Zucker gerechnet; derselbe wird damit zu einer starken Syropkonsistenz gekocht, und übrigens mit der Abschäumung, wie bei den andern, procedirt.

Syrop d'Orgeade de Montpellier.

Man nimmt auf 1 Pfund süße Mandeln 4 Loth bittere, schälet dieselben durch Aufgießen sie

benden Wassers, wie bekant, ab, alsdann wirft man sie in kaltes Wasser, damit aller noch daran haftende Schaum abgewaschen wird. Alsdann werden sie auf einen Stein gethan, und zu einem Mus gerieben, indem man von Zeit zu Zeit ein wenig Wasser dazu thut, als wollte man einen Teig machen, damit die Mandeln nicht zu Del werden. Wenn euer Teig so weit fertig ist, so verdünnet ihn mit ein wenig Wasser, seibet ihn durch ein feines Haarsieb, und preßt ihn so stark, daß die Substanz recht ausgedrückt wird. Und da noch viel Milch in eurem Teige bleiben könnte, so verdünnet ihn zum Zweiten- und wohl auch zum Drittenmal, wenn es nöthig ist, mit Wasser, damit keine Milch mehr in dem Teige bleibt.

Merket, daß ihr jedesmal, wenn ihr euern Teig macht, sehr wenig Wasser zugießen müßt, damit die Milch dick wird.

Nachmals macht ihr Syrop aus bloßem Wasser und Zucker, welchen ihr einsiedet, bis er sich bricht, das heißt, bis er sich krystallisirt, und bald candiren will. Alsdann thut nur Mandelmilch dazu und laßt sie kochen, wobei ihr beim ersten Kochen eine Zeit lang gut rühren müßt, nachdem sie von der Stärke des Zuckers dick wird. Und wenn ihr wahrnehmt, daß euer Syrop dick genug ist, so uehmet ihn vom Feuer, damit er kalt wird, und rühret ihn von Zeit zu Zeit um, daß er nicht so sehr steigt. Wenn er kalt ist, so thut ihn allezeit, unter wäherendem Umrühren, in eine Büchse. Soll nun euer Syrop nach Pomeranzenblüthen schmecken, so thut

etwas Pomeranzenblüthenwasser dazu, und das ganz zuletzt, wenn er schon fertig ist, doch aber nicht zu viel, damit die Konsistenz des Syrops nicht dadurch vermindert wird.

Diese Bearbeitung des Syrops ist nach dem Original aus dem Französischen ins Deutsche von Wort zu Wort übersetzt worden.

Man kann auch auf nachstehende Art einen Syrop d'Orgeade versfertigen:

Man macht aus 1 Pfund geschälten süßen, und 1 Pfund dergleichen bitteren Mandeln mit Drangenblüthen = Wasser eine sehr substantidse Mandelmilch, unter dieselbe mischt man sehr fein gestoßenen Zucker, und zwar in nachstehender Proportion: Nämlich zu 1 Pfund Mandelmilch nimmt man 2 Pfund weißen Zucker, rührt denselben sehr gut unter einander, und setzt ihn über das Feuer, und wenn derselbe nur heiß geworden, daß die Mandelmilch den Zucker aufgeloßt hat, so hebt man ihn geschwind vom Feuer, und rührt ihn fleißig, bis er kalt geworden ist. Zum Kochen muß man ihn ja nicht kommen lassen, sonst separirt sich die Milch vom Zucker, und gerinnet zusammen, wie eine animalische Milch.

Syrop Capillaire de Montpeiller.

Von Wort zu Wort aus dem Französischen ins Deutsche übersetzt.

Wenn ihr die Herbam Capillor. Veneris gut und rein ausgesucht und gereinigt habt, so schneidet es mit einer Scheere sehr klein, thut es in einen