

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 Capillaire de Montpellier

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

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 verfertigen:

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 aufgelöst 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

verzinnten Kessel, gießt das Wasser darauf, und
 laßt es kochen, bis euer Decoctum wohl embriert
 und gesättigt ist. Und wenn ihr sehet, daß sich euer
 Kraut zu Boden setzt, ohne daß ihr es mit dem
 Schaumlöffel niedergedrückt habt, so nehmet es vom
 Feuer, seihet das Decoctum durch ein Sieb, und
 drückt das Kraut scharf mit der Hand aus. Macht
 nochmals den Kessel wieder rein, und thut Zucker
 in denselben, z. B. 4 Pfund, und gießt auf diesen
 1 Maas eures Decocti, setzet den Kessel aufs Feuer,
 und rührt den Zucker um, bis er geschmolzen ist.
 Schlaget nach diesem Eyer auf, thut das Dotter
 weg, und nehmt nur das Weiße, welches ihr in
 frisches Wasser thut, und es mit geschälten Weiden-
 rüthchen wohl schlaget, damit es recht zum Schaum
 wird. Wenn nun euer Zucker und euer Wasser
 kochen, so thut einen Theil eures also zubereiteten
 Eyerweises hinein, und wartet, bis der Schaum
 gestiegen und sich an euer Eyerweiß, welches alle-
 zeit auf dem Syrop bleibt, angehängt hat. Als-
 dann schäumet euren Syrop, und wenn ihr ihn ge-
 schäumt habt, so thut wiederum Eyerweiß, wie das
 erstemal, hinein, bis euer Syrop vollkommen geklärt
 ist. Auf solche Art schäumt ihr ihn und laßt ihn
 kochen, bis er die Konsistenz eines Syrops bekommen
 hat. Man gießt ihn hernach durch ein feines Haars-
 sieb in eine große thönerne Schüssel, und läßt ihn
 erkalten.