

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 de Cerises pour les Vins, um in der Geschwindigkeit Kirschenwein
zu verfertigen

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

Sowohl das erste als zweite Brodium wird mit einander vermischet; alsdann nimmt man Zucker, gießt den ausgekochten Kaffe darauf, und kocht daraus einen Syrop, der, wenn er erkaltet ist, in kleine Bouteillen gefüllt wird.

Will man nun in der Geschwindigkeit Kaffe haben, so thut man davon einen auch 2 Löffel voll in eine Tasse, gießt heißes Wasser und Milch dazu, so ist der Kaffe zum Trinken fertig. Auf Reisen ist dieser Kaffeeyrop sehr bequem.

Syrop des Cerises pour les Vins.

Damit in der Geschwindigkeit Kirschenwein zu verfertigen.

Man nimmt 3. B. 20 Pfund saure Kirschen, stößt dieselben in einem eisernen Mörser, nebst ihren Kernen, klein, so, daß kein Kern davon ganz bleibt. Diesen Kirschenbrei thut man in eine große töpferne Schüssel, und läßt ihn ungefähr 12 Stunden ruhig stehen. Alsdann nimmt man diese Masse, thut sie in große Krüge, und wirft etliche Loth gestoßene Gewürznelken und Zimmetblüthen dazu, und gießt 3 auch 4 Maas Wein darüber. Diese Krüge werden mit nasser Blase gut verbunden, und in dieser Verfassung ungefähr 14 Tage ruhig gelassen. Alsdann nimmt man die Masse heraus, gießt noch etwas Wein dazu, und gießt alles durch eine aufgespannte Leinwand. Diesen Kirschenaft nun thut man in einen verzintten Kessel, und rechnet auf 1 Maas desselben 1 Pfund Zucker. Man läßt ihn nun auf einmal einkochen. Sollte er nicht genug nach Ge-

würze und Kernen schmecken, so thut man noch etliche Loth grüßlich gestoßenes Gewürze dazu, ingleichen etliche Maas bitteres Mandelwasser. Wenn er genug g kocht hat, so setzt man ihn vom Feuer ab, und gießt ihn zum Erkalten durch einen flanellenen Lappen.

Von diesem Caste nimmt man so viel, als man will, unter eine ebenfalls beliebige Quantität Wein, so ist augenblicklich der Kirschenwein fertig. Eben auf diese Art verfertigt man auch den

Syrop Framboises pour les Vins,

nur daß man bei demselben das bittere Mandelwasser weg läßt. Uebrigens ist die Procedur, wie bei dem vorhergemeldeten Kirschweinsyrop.

Poudre à la Limonade de Citrons.

Man nimmt frischausgepreßten guten Zitronensaft, 3. E. 1 Pfund, gießt ihn auf 2 Pfund Zucker, und kocht denselben in einer kupfernen oder messingenen Pfanne ad Consistentiam tabulati, oder zu einer solchen Härte, daß, wenn er erkaltet ist, sich pulverisiren läßt. Wenn dieses geschehen ist, so setzt man ihm noch eine kleine Quantität Zucker mit etlichen Tropfen Olei de Cedro zu, reibet es sehr gut unter einander, und verwahret dieses Pulver in sehr gut verbundenen Gläsern, damit es keine Luft anziehen kann, sonst wird es feucht werden, und zusammenfließen. Man verfährt damit, wie gebräuchlich, um geschwind Limonade zu verfertigen.