Erster Anhang.

Von der Zubereitung der einfachen und zusammengesetzten Branntweine, so wie der wichtigsten Liqueure.

§. 942.

Während die Fabrikation des Branntweins ein Gegenstand des Branntweinbrenners ist, so gehört die Fabrikation des mit verschiedenen Gewürzen verbundenen Branntweins, für den Destillateur, obgleich auch beide Geschäfte gewöhnlich miteinander verbunden werden. Man unterscheidet im Handel gewöhnlich fünf Hauptarten von solchen zusammengesetzten Branntweinen, die a) in Einfache; b) in Doppelte; c) in Liquere; d) in Crems und e) in Rataflaarten unterschieden werden. Ich habe mir vorgesetzt diesen Gegenstand vollkommner in einem eigenen Werke zu bearbeiten; hier soll eine Anleitung zur Zubereitung der gewöhnlichen zusammengesetzten Branntweine gegeben werden, wonach Jedermann im Stande seyn wird, sich solche selbst anfertigen zu können.

Erste Abtheilung.

Von den einfachen Branntweinen.

§. 943.

Einfache Branntweine, auch Aquae vitae, werden die Produkte der Destillation genannt, welche man gewinnt, wenn ein gewöhnlicher Branntwein in der Versetzung mit gewürzhaften Materien nochmals überdestillirt

wird, und man dem Destillat die gehörige Versetzung mit Wasser giebt, um solches in einen Branntwein umzuändern, der ohngefähr 45 Procent Alkohol nach Tralles, (30 Procent nach Richter) enthält.

1. Einfacher Kümmel-Branntwein.

Ein Pfund guter reiner gesiebter Kümmelsaamen, wird leicht zerquetscht, so daß kein Korn ganz bleibt, und hierauf in einem Fasse mit 30 Berliner Quart (das Quart zu $2\frac{1}{2}$ Pfund Wasser gerechnet) gutem Getraidebranntwein übergossen. Man bringt alsdann das Ganze in die Blase, setzt 10 Quart Wasser hinzu, destillirt 20 Quart von der Flüssigkeit über, und setzt dem Destillat 5 Quart reines Flußwasser zu. Wem es gefällig ist, kann diesem Branntwein auch noch für jedes Quart ein Loth Zucker zusetzen, der vorher in 2 Loth Wasser aufgelöst werden muß. Er stellt nun einen sehr angenehmen einfachen Kümmelbranntwein dar.

2. Einfacher Anies-Branntwein. (Anisette.)

Man pflegt den Aniesbranntwein entweder aus gemeinem Aniessaamen, oder aus der Vermengung desselben mit dem Sternanies zu bereiten.

Zur Verfertigung des erstern, wird ein Pfund zerquetschter Aniessaamen in der Destillirblase mit 30 Quart Wasser übergossen, und 20 Quart Flüssigkeit überdestillirt. Das Destillat wird mit 5 Quart Wasser versetzt, worin 20 Loth Zucker gelöst worden sind.

Zur Anfertigung des zweiten, werden $\frac{1}{4}$ Pfund gemeiner Aniessaamen, und $\frac{1}{2}$ Pfund Sternaniessaamen zusammen gequetscht, das Pulver mit 30 Quart Branntwein und 10 Quart Wasser übergossen, 24 Stunden macerirt, und dann 20 Quart Flüssigkeit übergezogen. Das Destillat wird mit 5 Quart Wasser versetzt, und die Versüßung geschiehet mit 20 Loth Zucker.

3. Galgant-Branntwein.

Ein und ¼ Pfund Galgantwurzel (Radix Galangae minoris), wird zerschnitten und gröblich zerstoßen, dann in einer Blase mit 30 Quart Branntwein und 10 Quart Wasser übergossen, 48 Stunden damit gelinde digerirt, und alsdann 20 Quart Branntwein übergezogen. Das Destillat wird mit 20 Loth Zucker versüßt, der vorher in 5 Quart Wasser aufgelöst worden war.

4. Kalmus-Branntwein.

Anderthalb Pfund gute frisch getrocknete Kalmuswurzel, wird zerschnitten und zerquetscht, in einer Blase mit 30 Quart Branntwein und 10 Quart Wasser übergossen, 24 Stunden gelinde digerirt, und dann 20 Quart Flüssigkeit überdestillirt, die mit 20 Loth Zucker in 5 Quart Wasser gelöst, versüßt wird.

5. Krausemünzen-Branntwein.

Drei Pfund frisch getrocknete Blätter von Krausemünze, ohne Stängel, werden zerschnitten, mit 30 Quart Branntwein und 10 Quart Wasser in der Blase übergossen, und dann 20 Quart Flüssigkeit überdestillirt, die mit 20 Loth Zucker in 5 Quart Wasser gelöst, versüßt wird.

6. Pomeranzen-Branntwein.

Zwei Pfund getrocknete Pomeranzenschalen und ½ Pfund grüne Pomeranzenfrüchte, werden zerschnitten und gestampft, dann in der Blase mit 24 Quart Wasser übergossen, und 24 Stunden digerirt; dann 20 Quart Flüssigkeit übergezogen, und diese mit 20 Loth Zukker in 5 Quart Wasser gelöst, versüßt.

7. Pomeranzen-Branntwein ohne Destillation.

Ein halbes Pfund trockne grüne Pomeranzen, werden zu einem gröblichen Pulver zerstoßen, dann in einem gläsernen Kolben mit 25 Quart Branntwein von 45 Procent

Tralles Alkoholgehalt übergossen, und 24 Stunden damit stehen gelassen, unter welcher Zeit die Masse öfters umgerührt werden muß. Die Extraction wird dann durchgegossen und ausgepreßt, und hierauf mit 40 Loth Zucker versüßt.

8. Wachholder-Branntwein (Genièvre).

Drei Pfund gute getrocknete Wachholderbeeren werden zerstampft, in der Blase mit 30 Quart Wasser übergossen, und 20 Quart Flüssigkeit überdestillirt, welche mit 20 Loth Zucker in 5 Quart Wasser gelöst, versüßt werden.

9. Citronen-Branntwein.

Zwei Pfund getrocknete, oder wenn man sie haben kann, 4 Pfund frische Citronenschalen, werden klein geschnitten, mit 24 Quart Branntwein in der Blase übergossen, 24 Stunden lang digerirt, und dann 20 Quart Flüssigkeit überzogen, die mit 20 Loth Zucker versüßt wird, der vorher in 5 Quart Wasser gelöst war.

Zweite Abtheilung.

Von den doppelten Branntweinen.

§. 944.

Die doppelten Branntweine unterscheiden sich von den einfachen bloß dadurch, daß sie weniger Wäßrigkeit, und dagegen mehr Spiritus enthalten, und eine stärkere Versetzung mit Zucker bekommen. Man kann sie nach derselben Methode, und in denselben Verhältnissen an Materialien wie die einfachen Branntweine zubereiten; nur mit dem Unterschiede, daß von jeder der hier angegebenen Quantitäten, statt 20 Quart, nur 15 Quart Flüssigkeit überdestillirt, und jedes Quart mit 4 Loth in $\frac{1}{4}$ Quart Wasser aufgelösten und klar gekochten Zucker versüßt wird.

Dritte Abtheilung.

Von den zusammengesetzten Branntweinen oder Liqueuren.

§. 945.

Man gebraucht den Namen Liqueur gemeiniglich, um damit solche mit aromatischen Substanzen geschwängerte Branntweine zu bezeichnen, die sich durch eine größere Reichhaltigkeit an Geist und an Zucker, von den einfachen und den doppelten Branntweinarten auszeichnen. Sie besitzen aber gemeiniglich einen mehr zusammengesetzten Zustand weil man dabei die aromatischen Theile aus mehrern Substanzen zugleich dem Spiritus einverleibt hat, auch werden sie mit verschiedenen Mitteln gestärkt. Wir wollen hier nur einige der vorzüglichsten aufstellen.

1. Goldwasser oder Rossolis.

Die frisch getrockneten Blätter von Rosmarin, Citronenmelisse, Majoran, Krausemünze, von jedem 4 Loth; frisch getrocknete Blätter von Rosen und römischen Kamillen, von jedem 2 Loth; Galgantwurzel, florentinische Violenwurzel, Angelikawurzel, von jedem 2 Loth; Sassafraßholz, Gewürznelken, Zimmtkassia, Muskatnüsse, Wachholderbeeren, Anissaamen, Lorbeeren, von jedem $2\frac{1}{2}$ Loth; werden zerschnitten und zu einem groben Pulver gestampft. Dieses wird in einer Blase mit 30 Quart Spiritus von 45 Procent Alkohol (nach Richter) und 10 Quart Wasser übergossen, und nach einer Digestion von 48 Stunden, 18 Quart Flüssigkeit gehörig überdestillirt. Das Destillat wird mit 5 Pfund Zucker versüßt, der vorher mit 5 Pfund Wasser klar gekocht worden war. Dieser Liqueur kann entweder weiß bleiben, oder auch gefärbt werden. Zuweilen pflegt man ihm auch etwas klein gehackte Goldblättchen beizusetzen, welches aber Thorheit ist.

Dieser Liqueur ist auch von demjenigen nicht sehr verschieden, den man unter dem Namen Kurfürstliches Magenwasser aufzustellen pflegt.

2. Krambambuli.

Man setze denselben Materialien, die vorher angewendet worden sind, noch 8 Loth Sternanies, 12 Loth Kümmelsaamen, 12 Loth grüne Pomeranzenfrüchte und ein Pfund zerstampfte bittere Mandeln zu; destillire nun das Ganze, wie vorher beschrieben, über, und versüße das Destillat; so gewinnt man denjenigen Liqueur, der unter dem Namen Krambambuli so beliebt ist. Man giebt ihm auch wohl eine rothe Farbe, durch einen Zusatz von mit Weingeist extrahirten Karmin.

3. Indisches Magenwasser.

Man nehme Alandwurzel, Kalmuswurzel, Galgantwurzel, Zitwerwurzel, florentinische Violenwurzel, Gewürznelken, Dillsaamen, von jedem 2 Loth; Muskatnüsse, Zimmtkassia, Fenchelsaamen, Kümmelsaamen, von jedem 6 Loth. Wenn alle diese Materien zu einem gröblichen Pulver gestampft worden sind, wird das Ganze in der Blase mit 30 Quart Spiritus von 45 Procent Alkohol, nebst 10 Quart Wasser übergossen, und nach 24stündiger Digestion, 18 Quart Flüssigkeit überdestillirt, welche mit fünf Pfund Zucker, der vorher mit 5 Pfund Wasser klar gekocht war, versüßt wird.

4. Parfait d'Amour.

Zimmtkassia, Gewürznelken, Muskatnüsse, Galgantwurzel, Ingwer, Kubeben, Kardamomen, Aniessaamen, Fenchelsaamen, Kümmelsaamen, Wachholderbeeren, Kalmuswurzel, florentinische Violenwurzel, Lawendelblumen, Rosmarinkraut, Salbei, Majoran, von jedem 1 Loth, wird zerschnitten und zum gröblichen Pulver zerstoßen, dasselbe mit 20 Quart Spiritus von 50 Procent Alkohol (nach Richter) und 10 Quart Wasser in der Blase übergossen, 48 Stunden lang digerirt, und dann 18 Quart Flüssigkeit überdestillirt, und derselben 5 Pfund Zucker zugesetzt, der mit seinem gleichen Gewicht Wasser klar gekocht ist.

5. Angelika-Liqueur.

An Materialien werden dazu erfordert: 12 Loth Angelikawurzel, 16 Loth trockne Citronenschaale, 16 Loth Pomeranzenschaale, 3 Loth Muskatenblumen, 2 Loth Muskatennüsse, 4 Loth Zimmet, 2 Loth Nelken, 2 Loth Violenwurzel, 3 Loth Lavendelbeeren, 2 Loth Rosmarin, 2 Loth Majoran, ½ Loth aepülverte Kreide. Jene Materien werden klein gehackt oder zerstoßen, dann mit 40 Quart entfuselten Branntwein von 45 Procent Tralles, nebst 10 Quart Wasser übergossen, 14 Tage lang damit stehen gelassen, dann aber bei gelindem Feuer 28 Quart überdestillirt, und der Nachlauf besonders aufbewahrt. Das Destillat wird mit 12 Pfund Zucker versüßt, das vorher mit 6 Quart Wasser klar gekocht worden ist. Dieses ist eine der schönsten Sorten Liqueure.

6. Danziger Brustwasser.

An Materialien werden dazu erfordert: 2 Loth Zimmetkassia, ½ Loth Kardomom, ½ Loth Körbel, 4 Loth Anissaamen ½ Loth Pomeranzenschaale, 1½ Loth Violenwurzel, 1 Loth Fenchelsaamen, 8 Loth versalzte Rosen. Alles muß klein gehackt oder zerstoßen werden, und das Ganze mit 4 Quart fuselfreien Branntwein von 45 Procent Tralles nebst 10 Quart Wasser übergegossen, 14 Tage lang stehen gelassen, dann 30 Quart Flüssigkeit überaezogen, und diese mit 12 Loth Zucker, der in 5 Quart Wasser gekocht ist, versüßt. Der Nachlauf wird besonders aufgesammelt.

7. Chokoladen-Liqueur.

Ein Pfund feine Kacaobohnen im gebräunten Zustande, nebst ½ Loth Vanille, werden klein gestoßen, dann mit 2 Quart fuselfreien Weingeist von 75 Procent Tralles in einem gläsernen Kolben übergezogen, und 14 Tage an einen mäßig warmen Orte damit stehen gelassen. Die klare Flüssigkeit wird nun durchgegossen und ausgepresset. Die braune Tinktur wird hierauf mit einem Pfund Zucker

versüßt, der vorher mit ¾ Quart Wasser klar gekocht worden ist. Der Liqueur ist nun zum Gebrauch fertig.

8. Kaffee-Liqueur.

Drei Pfund feinen gebrannten Moccakaffee im gemahlnen Zustande, werden mit 40 Quart fuselfreien Branntwein von 45 Procent Tralles übergossen, und 14 Tage lang damit stehen gelassen. Nun werden bei gelindem Feuer 25 Quart übergezogen, und mit 12 Pfund Zucker versüßt, der vorher mit 5 Quart Wasser klar gekocht worden. Dieser Liqueur erscheint farbenlos. Soll er braun werden, so setzt man ½ Pfund gebrannte Kaffeebohnen hinzu und läßt ihn einige Zeit damit digeriren.

9. Gewürz-Essenz.

Muskatennüsse, Gewürznelken, Galgantwurzel, Kardomom, Kalmus, Muskatenblumen, Zimmetkassia, Ingwer, Violenwurzel, von jedem 6 Loth, werden klein geschlagen und zerstoßen, dann in einem gläsernen Kolben mit 12 Quart fuselfreien Weingeist von 60 Procent Tralles übergezogen, damit gelinde digerirt, dann das Fluidum durchgegossen und mit 4½ Pfund Zucker versüßt, der vorher mit 2 Quart Wasser klar gekocht worden.

10. Kaiser Franzens Trank.

Sassafraßholz, Sternanies, Dillsaamen, von jedem 2 Loth, werden mit 15 Quart Branntwein von 45 Procent Tralles übergezogen, 14 Tage stehen gelassen, und dann 10 Quart Flüssigkeit überdestillirt. Das Destillat wird mit 4 Pfund Zucker versüßt, der mit 2 Quart Wasser gekocht worden ist. Das Wasser wird durch Cochenille roth gefärbt.

11. Karfunkel.

Vier Loth Macis, Muskatennüsse, und Violenwurzel von jedem 2 Loth, Zimmetkassia, Citronenschaale und

Orangenschaale von jedem 8 Loth. Galgantwurzel, Lavendelblumen, Rosmarien-, Salbey-, Dillsaamen von jedem ein Loth, werden im verkleinerten Zustande mit 35 Quart Branntwein und 5 Quart übergezogen, 8 Tage stehen gelassen, dann 25 Quart übergezogen. Das Destillat wird mit 10 Pfund Zucker, der mit 5 Quart Wasser klar gekocht worden ist, versüßt.

12. Breslauer Magenwasser.

Citronenschaale und Pomranzenschaale, jedes 5 Loth, Korianderſaamen 3 Loth, Angelikawurzel 1 Loth, Anies 16 Loth, Wachholderbeeren 6 Loth, Lorbeeren und Zimmet-Cassia, jedes 2 Loth, Gewürznelken und Ingwer, jedes 1½ Loth, Alandwurzel, Galgantwurzel, Veilchenwurzel, Majoran, Rosmarin, römische Kamillen, Knoblauch, Thymian, Rosinen, Fliederblüthe von jedem ein Loth, werden im verkleinerten Zustande mit 40 Quart Branntwein übergezogen, 25 Quart überdestillirt, und mit 12 Pfund Zucker, der vorher in 6 Quart Wasser gekocht worden, versüßt.

Vierte Abtheilung.

on den Crems.

Die Crems gehören zu den feinsten Liqueuren; sie unterscheiden sich von allen übrigen dadurch, daß sie völlig farbenlos sind, den stärksten Spiritus, mit der möglichst größten Quantität Zucker eingehüllt enthalten, und aus reinen aromatischen Substanzen zubereitet worden sind. Ihre Anzahl kann außerordentlich vielfältig seyn; sie erfordern aber durchaus die Anwendung eines fuselfreien völlig gereinigten Spiritus, und des feinsten weißesten Zuckers. Ich erwähne hier nur die folgenden.

1. Maraschino.

Fünf Loth des stärksten Kirschwassers, aus zerstampf-

ten Kirschkernen und Wasser destillirt, 32 Loth frisch bereitetes Himbeerenwasser, und 6 Loth Orangenblüthwasser, werden miteinander gemengt, dem Gemenge 26 Loth des feinsten weißesten Zuckers zugesetzt, und wenn dieser sich aufgelöst hat, noch 24 Loth des reinsten Spiritus (von 80 Procent Alkoholgehalt) zugegeben, und alles filtrirt.

2. Persiko-Crem.

¾ Pfund Pfirsichkerne und ¼ Pfund auserlesene bittere Mandeln, werden mit 2 Quart reinem Wasser in einem Mörser zur Milch angestampft. Man übergießt dieselbe in der Destillirblase mit 15 Quart Spiritus, von 50 Procent Alkohol (nach Richter), läßt das Ganze 24 Stunden lang gelinde digeriren, und ziehet dann 12 Quart Flüssigkeit über. Man versüßt das Destillat mit 4 Pfund weißem Zucker, der mit 4 Pfund Wasser klar gekocht worden war.

3. Zimmet-Crem.

Vier Quart des reinsten Spiritus, von 55 Procent Alkohol, versetze man mit 40 Tropfen ächtem Zimmetöl, welches sich sogleich darin auflösen wird, und versüße nun das Ganze mit 40 Loth Zucker, der mit 2 Pfund Wasser klar gekocht worden war.

4. Nelken-Crem (Giroflet).

Vier Quart des reinsten Spiritus von der vorher genannten Stärke, versetze man mit 30 Tropfen ächtem Nelkenöl, und versüße das Ganze mit 40 Loth Zucker, der mit 2 Pfund Wasser klar gekocht worden war.

5. Orangen-Crem.

Ein Pfund frisch gesammelte Orangenblüthen (man kauft sie bei den fürstlichen Gärtnern), oder an deren Stelle 1½ Pfund eingesalzte Orangenblüthen (man kauft sie in Apotheken), übergieße man mit 5 Quart sehr reinem

Spi-

Spiritus von 50 Procent Alkohol (nach Richter), nebst 3 Quart Wasser, und ziehe 4 Quart Flüssigkeit ganz gelinde über. Man versüßt das Destillat mit 48 Loth Zucker, der mit 2 Pfund Wasser klar gekocht worden ist.

6. Rosen-Crem.

2½ Pfund frische Blätter von rothen Rosen, (oder an deren Stelle 4½ Pfund eingesalzne), übergieße man in der Destillirblase mit 5 Quart sehr reinem Spiritus von 50 Procent Alkohol (nach Richter), nebst 3 Quart Wasser, und ziehe ganz gelinde 4 Quart Flüssigkeit über. Das Destillat wird mit 48 Loth Zucker versüßt, der mit 2 Pfund Wasser klar gekocht worden war.

7. Kaffee-Crem.

Ein Pfund vom feinsten Kaffee wird bis zur hellen Kastanienfarbe geröstet, dann gemahlen, und mit 5 Quart reinem Spiritus von 50 Procent Alkoholgehalt (nach R.) nebst 3 Quart Wasser, in der Destillirblase übergossen, 48 Stunden lang damit in Digestion erhalten, und dann ganz gelinde 4 Quart Flüssigkeit überdestillirt. Das Destillat wird hierauf mit 48 Loth Zucker, der mit 2 Pfund Wasser klar gekocht worden ist, versüßt.

8. Chokoladen-Crem.

Ein Pfund geröstete, von ihren Hülsen befreiete und klein gestampfte Kakaubohnen, nebst einem Loth Vanille und 4 Loth Zimmetkassia, werden in der Blase mit 5 Quart des reinsten Spiritus von der früher genannten Stärke übergossen, und nach einer 48stündigen Digestion, 4 Quart Flüssigkeit überdestillirt. Das Destillat wird mit 48 Loth Zucker, der mit 2 Pfund Wasser klar gekocht worden, versüßt.

Fünfte Abtheilung.

Von den Ratafia's.

Mit dem Namen Ratafia werden diejenigen feinen Liqueure bezeichnet, in welchen der Spiritus mit Zucker und dem Safte vom Marke verschiedener Früchte, auch wohl noch mit dem Zusatz einiger aromatischer Substanzen verbunden ist. Ihre Anzahl kann sehr vielfältig seyn; wir wollen hier nur einige zum Beispiel aufstellen.

1. Ratafia aus Kirschen.

Eine beliebige Quantität völlig reifer Sauerkirschen läßt man (am besten in einem steinernen Mörser) mit den Kernen zerquetschen, und den Saft auspressen. Nun setzt man auf 20 Quart des vorhandenen Saftes, ein Pfund bittere Mandeln, nebst 4 Loth Neiken, und 4 Loth Zimmetkassia im gepülverten Zustande, und 8 Quart Spiritus zu 60 Procent (Alkohol nach Richter), nebst 7 Pfund Zucker zu, läßt alles auf einem Fasse 14 Tage lang ruhen, worauf hiervon der darüber stehende klare Ratafia mittelst einem Hahn abgezogen und filtrirt werden kann.

2. Ratafia von Orangen.

Sechs Pfund Zucker werden in einem Kessel mit 13 Pfund Wasser übergossen, und hierauf bis zur Dicke eines Syrups eingedickt. Jenem Syrup wird hierauf ein Pfund Orangenblüthen zugesetzt, und derselbe 7 bis 8 Minuten damit gekocht. Das Gefäß wird nun vom Feuer genommen, die Masse in einen irdenen Topf gebracht, 8 bis 10 Pfund reiner Spiritus hineingegossen, und alles wohl untereinander gerührt. Nach dem Zeitraume von 24 Stunden, wird ein Pfund frischer Milchrahm hinzugegeben, und nach abermals 24 Stunden wird die Flüssigkeit filtrirt, und auf Flaschen gefüllet.

3. Ratafia aus Angelika.

Gleiche Theile starker Spiritus und Wasser, von jedem

12 Pfund, werden mit 4 Pfund gestoßenem Zucker, ein Quentchen Angelikasaamen und 8 Loth frischer Angelikablätter gemengt, und alles 5 Tage lang in gelinder Digestion erhalten; sodann wird ein Pfund Milchrahm hinzu gegossen, und das Ganze filtrirt.

4. Ratafia aus Wachholderbeeren.

Auf 16 Loth zerstampfte Wachholderbeeren gießt man 2 Pfund siedendes Wasser, und läßt den Aufguß während 24 Stunden gelinde digeriren. Man presset hierauf die Flüssigkeit aus, setzt ihr 3 Pfund Zucker und 2 Pfund des stärksten Spiritus zu, bringt sie nun während 5 Tagen in Digestion, filtrirt dann die Flüssigkeit, und füllt sie auf Flaschen.

5. Ratafia von Quitten.

Sechs Pfund frisch gepreßter Quittensaft, 3 Pfund des stärksten Spiritus, 3 Pfund Wasser, 2½ Pfund Zucker, 3 Quentchen zerstampfte Zimmetkassia, 2 Quentchen Coriandersaamen, ½ Quentchen Gewürznelken, ein Loth zerstampfte bittere Mandeln, ½ Quentchen Aniessaamen, werden mit einander gemengt, während 15 Tage gelinde in Digestion erhalten, sodann das Ganze ausgepreßt, und auf Flaschen gefüllet.

6. Ratafia von vier Früchten.

Sechs Pfund Kirschen, 3 Pfund Himbeeren, und 3 Pfund Johannisbeeren, werden mit den Kernen zerquetscht, und dann der Saft nach dem Zeitraume von 5 bis 6 Stunden ausgepresset. Auf jedes Pfund des erhaltenen Saftes, gießt man nun ein Pfund des stärksten Spiritus, und auf jedes Pfund der gemengten Flüssigkeit, setzt man ½ Pfund Zucker zu. Nun werden auf 6 Pfund des Gemenges 4 Loth zerstampfte bittere Mandeln, 2 Quentchen Zimmetkassia, ½ Quentchen Macis und ¼ Quentchen Gewürznelken gesetzt, alles 6 Wochen hindurch in einer glä-

fernen Flasche an der Sonne, oder auch in anderer gelinder Wärme digerirt, und täglich einigemal umgeschüttelt; hierauf wird die Flüssigkeit filtrirt, und auf Flaschen gefüllet.

7. Ratafia aus grünen Wallnüssen.

Sechs Stück grüne Wallnüsse, werden in einem steinernen Mörser gestampft, das Zerstampfte mit 2 Pfund starkem Spiritus übergossen, und einige Tage damit gelinde digerirt. Die Flüssigkeit wird dann filtrirt, und derselben ½ Pfund Zucker nebst ein Quentchen Macis zugesetzt.

8. Ratafia aus Anies.

Zwei Pfund des stärksten Spiritus, werden mit einem Pfunde Wasser gemengt, in dem vorher ½ Pfund Zucker aufgelöst worden war. Man setzt hierauf der Flüssigkeit 15 Tropfen Aniesöl, nebst einer Tasse voll Milchrahm zu, schüttelt alles fleißig untereinander, filtrirt das Ganze nach 24 Stunden, und zieht das Fluidum auf Flaschen ab.

9. Ratafia aus Himbeeren.

Eine beliebige Quantität frischer reifer Himbeeren, läßt man mit den Kernen zerquetschen, und den Saft auspressen. Man setzt nun zu 10 Berliner Quart des Saftes 4 Loth zerstampfte bittere Mandeln, 2 Loth Zimmetkassia und ein Loth Gewürznelken; 12 Pfund Zucker, nebst 10 Quart fuselfreien Weingeist von 80 Procent Tralles hinzu. Man füllet alles in eine große gläserne Flasche oder in ein reinliches Faß, läßt es 4 Wochen lang stehen, und in der ersten Woche alle Tage ein Paarmal umrütteln. Die Flüssigkeit wird nun filtrirt, und stellt einen sehr angenehmen Liqueur dar.

Sechste Abtheilung.

Bereitung einiger Liqueure durch bloße Vermischung.

Man kann sich auch verschiedene einfach zubereitete bei alledem aber sehr angenehme Liqueure verfertigen, indem man blos die ätherischen Oele, gewürzhafter Substanzen, in fuselfreiem Branntwein auflöst, und das Gemische mit Zucker versüßt. Man erreicht diesen Zweck folgendermaßen:

1) Einen guten Kümmelbranntwein gewinnt man, wenn auf ein Quart Branntwein von 45 Procent Tralles, 10 Tropfen Kümmelöl gesetzt werden.
2) Einen Aniesbranntwein gewinnt man, wenn man auf ein Quart fuselfreien Branntwein, 10 Tropfen Aniesöl setzt.
3) Einen Wachholderbranntwein gewinnt man, durch die Versetzung des fuselfreien Branntwein mit Wachholderbeeren in gleichem Verhältniß.
4) Einen Kalmusbranntwein erhält man, wenn in gleichem Verhältnisse fuselfreier Branntwein und Kalmusöl gemengt werden.
5) Einen Citronenbranntwein gewinnt man durch die Vermengung des ächten Citronenöls, mit Branntwein in gleichem Verhältniß.

Siebente Abtheilung.

Ueber das Versüßen und Färben der Branntweine.

Um die Branntweine zu versüßen, wählt man am besten den Zucker selbst, der dem Versüßen mit Syrup in jedem Betracht vorgezogen werden muß. Nach Verhältniß der Süßigkeiten die man erhalten will, nimmt man mehr oder weniger Zucker. Die schwächste Versüßung

erhält man, wenn auf ein Quart Branntwein 4 Loth Zucker angewendet werden; eine stärkere durch 8 Loth, eine noch stärkere durch 12 Loth, die stärkste durch 16 Loth Zucker.

Um den Zucker, besonders für die Fabrikation farbenloser Liqueure und Crems, dazu vorzubereiten, muß er geklärt werden. Man mengt ihn zu dem Behuf mit seinem gleichen Gewicht, oder auch mit mehr Wasser, läßt ihn bei gelinder Wärme darin schmelzen, setzt dann für jedes Pfund Zucker das Weiße von zwei Eyern hinzu, rührt alles wohl untereinander, und läßt nun das Gemenge in einem kupfernen Kessel nach und nach gelinde zum Sieden kommen, ohne es zu rühren, und kocht die Flüssigkeit so lange, bis alles Wasser klar worden ist; worauf sie nun durch ein Stück Moltom geseihet wird.

Auf solche Weise erhält man einen durchaus klaren Syrup, der nun dem Branntwein zugemengt wird, nachdem er vorher erkaltet worden. Anfangs nimmt das Gemenge eine etwas getrübte Beschaffenheit an, in wenigen Tagen klärt sich aber alles auf, und braucht nicht wieder filtrirt zu werden.

Um die Liqueure zu färben, bedient man sich folgender Methode.

Um Gelb von verschiedenen Nüancen zu produciren, bedient man sich des gerösteten Zuckers, oder der Zukker Tinktur. Man löset zu dem letzten Behuf ein Pfund Zucker in seinem gleichen Gewicht reinem Wasser auf, und kocht die Masse in einer kupfernen Pfanne so lange, bis alles eine dunkle kastanienbraune Farbe angenommen hat.

Jener braun geröstete Zucker wird nun mit 3 Quart reinem fuselfreien Branntwein, oder auch blos mit Wasser gelöst, und unter dem Namen Zucker-Tinktur aufbewahrt. Man kann damit alle Nüancen von Gelb im Branntwein erhalten, wenn man ihm mehr oder weniger von der Tinktur zusetzt.

Um Roth zu färben, kann man sich verschiedener Materien bedienen. Dahin gehören: 1) Kochenille; 2) eine mit Weingeist gemachte Extraktion von Heidelbeeren; 3) mit Weingeist versetzter Kirschsaft. Alle übrigen Mittel, die dazu empfohlen worden sind, geben dem Branntweine entweder keine angenehme Röthe oder sie verderben seinen Geschmack. Man kann von jenen Materien dem Branntwein mehr oder weniger zusetzen, je nachdem derselbe heller oder dunkler werden soll.

Von den grünen und blauen Farben, die man dem Branntweine auch wohl zu geben pflegt, rede ich hier nicht, da solche nur Ekel erweckend sind.