
Zwölftes Kapitel.

Anweisung zur Verfertigung mehrerer sehr angenehmer Liquöre, ohne Destillation.

§. 771.

Die feinen Liquöre werden gewöhnlich unterschieden 1) in sogenannte doppelte Branntweine; 2) in Creme's; 3) in l'Huile's; 4) in Matafia's. Die erstern sind mit wenigem Zucker versüßte und mit aromatischen Materien versetzte mäßig geistreiche Branntweine. Die zweiten sind stärkere Spiritus, mit aromatischen Materien und so viel Zucker versetzt, daß sie eine dickflüssige Beschaffenheit angenommen haben. Die dritten sind Verbindungen des Spiritus mit ätherischen Oelen, in der Versetzung mit Zucker. Die Vierten sind Säfte von Obst- und Beerenfrüchten, mit Spiritus und Zucker, auch wohl einigen aromatischen Substanzen versetzt.

Erster Abschnitt.

Darstellung der doppelten Branntweine.

§. 772.

Zur Darstellung der sogenannten doppelten Branntweine oder Liquöre, so wie zu allen übrigen feinen Liquören wird ein völlig fuselfreier Branntwein erfordert, der wenigstens 60 Procent Alkoholgehalt, nach dem Voltaischen Alkoholimeter, besitzt. Man versetzt ihn sodann mit so viel reinem Regenwasser, daß das Gemenge nur noch 35 Procent Alkohol andeutet, und rechnet, zur Versüßung, für jedes Berliner Quart 10 Loth Zucker. Um solche Branntweine oder Liquöre sich jederzeit, ohne Destillation, selbst zu bereiten, bedarf man der aus aromatischen Vegetabilien bereiteten ätherischen Oele, die aber ächt seyn müssen; auch kann übrigens der Rum dazu angewendet werden. Man löset die Oele in dem Spiritus, den Zucker hingegen in Wasser auf, mengt beide Lösungen unter einander, läßt das Gemenge so lange stehen, bis es sich vollkommen geklärt hat, und der Liquör ist zum Gebrauch fertig. Auf solche Weise kann sich Jedermann in kurzer Zeit die verschiedenen Liquöre solcher Art selbst zubereiten. Die ätherischen Oele dazu kauft man bei den Droguisten.

Erste Abtheilung.

Kümmel-Liquör. Doppelter Kümmel.

§. 773.

Um zwei Berliner Quart dieses Liquörs zu bereiten, bedient man sich der folgenden Materialien:

1½ Quart Spiritus von 60 Proc. Alkohol nach Richter,

½ Quart reines Regenwasser,

20 Tropfen Kümmelöl,

20 Loth Zucker.

Man löset das Del in dem Spiritus auf, wenn man solchen hinzu tröpfelt, und die Flüssigkeit umschüttelt. Den Zucker löset man in dem Wasser in der Wärme auf, und läßt die Flüssigkeit erkalten. Beide Flüssigkeiten werden unter einander gegossen, und der Liquör darf sich nur noch klären, um genossen zu werden.

Zweite Abtheilung.

Anies-Liquör. Doppelter Anies.

§. 774.

Um zwei Berliner Quart doppelten Anies zu bereiten, werden 1½ Quart Spiritus von 60 Procent Alkohol (nach Richter) mit ½ Quart reinem Regenwasser, 10 Tropfen Aniesöl, das man vorher mit 20 Loth Zucker abgerieben hat, versetzt, alles bis zur Auflösung des Zuckers und Klärung der Flüssigkeit stehen gelassen, und dann der Liquör zum Gebrauche aufbewahrt.

Dritte Abtheilung.

Zimmtliquör. Doppelter Zimmt.

§. 775.

Zu 2 Quart dieses Liquörs werden $1\frac{1}{2}$ Quart Spiritus von der vorher genannten Stärke mit 15 Tropfen Zimmtkassienöl versetzt, dann $\frac{1}{2}$ Quart reines Regenwasser zugegeben, zuletzt 20 Loth Zucker; alsdann so lange stehen gelassen, bis der Zucker gelöst ist, und die Flüssigkeit sich geklärt hat, dann zum Gebrauch aufbewahrt.

Vierte Abtheilung.

Citronenliquör. Doppelter Citronen.

§. 776.

Der Citronenliquör kann auf zweifache Weise bereitet werden, a) mittelst des ächten italienischen Citronenöls und b) mittelst des Gelben der Schalen von frischen Citronen. Der erste Liquör ist wasserklar, der zweite ist weingelb von Farbe.

a) Zur Darstellung des wasserklaren Citronenliquörs wird $1\frac{1}{2}$ Quart reiner Spiritus, von dem früher genannten Alkoholgehalte, mit 30 Tropfen ächtem italienischen Citronenöl versetzt, dann 20 Loth weißen Zucker dazu gethan, und $\frac{1}{2}$ Quart klares Regenwasser zugelegt, und alles bis zur klaren Lösung stehen gelassen.

b) Zur Darstellung des gelben Citronenliquörs wird das Gelbe von 6 Stück Citronen mit Zucker abgerieben,

und von diesem wieder mittelst eines Reibeisens abgenommen. Dem Abgeriebenen wird noch so viel Zucker zugegeben, daß das Ganze 20 Loth wiegt. Nun wird dem so bereiteten Zucker in einer Flasche $1\frac{1}{2}$ Quart Spiritus, von vorgenannter Stärke, und $\frac{1}{2}$ Quart reines Regenwasser zugesetzt, und, nachdem aller Zucker gelöst ist, und die Flüssigkeit sich geklärt hat, solche filtrirt und der Liquör zum Gebrauch aufbewahrt.

Zweiter Abschnitt.

Darstellung verschiedener sogenannter Creme's.

§. 777.

Mit dem Namen Creme's bezeichnet man eine Klasse höchst feiner Liquöre, die sich durch einen etwas dickflüssigen Zustand und eine völlig farblose Beschaffenheit auszeichnen. Auch diese können, ohne weitere Destillation, aus gutem reinen Weingeist und ätherischen Oelen, so wie destillirten Wasser zusammengesetzt werden, so daß jede Haushaltung sich solche selbst anfertigen kann. Wir theilen davon Folgendes mit.

Erste Abtheilung.

Bereitung des Maraschino.

§. 778.

Dieser überaus angenehme Liquör, der besonders von

Frauzimmem, sowohl für sich, als im Thee, gern genossen wird, der aber auch zur Anfertigung des Maraschino-Eises benutzt werden kann, erfordert folgende Ingredienzien:

Reinster Spiritus (von 80 Procent Alkohol) $1\frac{1}{2}$ Quart,
 Himbeerwasser $\frac{1}{2}$ Quart,
 Kirchwasser $\frac{1}{2}$ Quart,
 Orangenblüthwasser $\frac{1}{2}$ Quart,
 Ganz weißer Zucker $1\frac{1}{2}$ Pfund.

§. 779.

Um den Maraschino zusammen zu setzen, werden die genannten Wasser gemengt, dann der schon zerleinerte Zucker hinzugegeben, und alles in einer wohlverschlossenen Flasche so lange aufbewahrt, bis der Zucker vollkommen gelöst ist. Nun wird der Spiritus zugegeben, alles wohl unter einander geschüttelt, und so lange wohl verschlossen stehen gelassen, bis der Liquör eine wasserklare Beschaffenheit angenommen hat, worauf er vom Bodensatz abgezogen, dann noch filtrirt und zum Gebrauche benutzt werden kann.

§. 780.

Die gedachten Wasser (Himbeerwasser, Kirchwasser und Orangenblüthwasser) kauft man in Apotheken. Wer mit einer kleinen Destilliranstalt (Retorte, Vorlage und einem Sandbade) versehen ist, kann sich solche auch selbst bereiten; daher hier Anleitung dazu gegeben werden soll.

Himbeerwasser. §. 781.

Um dieses zu bereiten, werden die frisch gesammelten Himbeeren zerquetscht, das Zerquetschte während 3 Tagen hindurch ruhig hingestellt, dann der Saft ausgepresst, welcher zum Himbeersyrup oder Himbeergelee benutzt werden kann.

§. 782.

Von dem ausgepressten Rückstande werden 8 Pfund, in einer kleinen Destillirblase oder in einer gläsernen Retorte, mit 15 Pfund (= 6 Quart) Wasser übergossen, 2 Loth Pottasche zugegeben, alles wohl unter einander gearbeitet, und dann 10 Pfund (= 4 Quart) Flüssigkeit übergezogen, welche als Himbeerwasser aufbewahrt werden kann.

Kirschwasser. §. 783.

Um das Kirschwasser selbst zu bereiten, werden 8 Pfund saure Kirschen mit den Kernen klein gestampft, der Brei in einer kleinen Blase oder in einer gläsernen Retorte mit 15 Pfund (= 4 Quart) Wasser übergossen, und dann 4 Quart Flüssigkeit überdestillirt, welche als Kirschwasser aufbewahrt wird.

Orangeblüthwasser. §. 784.

Um das Orangeblüthwasser zu verfertigen, werden

2½ Pfund frische, von den Kelchen befreite Blumenblätter der Orangenbäume in einer kleinen Destillirblase oder in einer gläsernen Retorte mit 2 Loth Pottasche versetzt, dann mit 10 Pfund (= 4 Quart) Wasser übergossen, und 2 Quart Flüssigkeit überdestillirt, welche als Orangenblüthwasser aufbewahrt wird.

Zweite Abtheilung.

Rosen = Creme.

§. 785.

Zur Darstellung des Rosencreme's werden 1½ Pfund Spiritus von 80 Procent Alkohol, mit eben so viel Rosenwasser versetzt, 5 Tropfen orientalisches Rosenöl nebst 1½ Pfund weißen Zucker zugegeben, und alles so lange in einer gut verschlossenen Flasche stehen gelassen, bis der Zucker gelöst ist, und das Fluidum vollkommene Klarheit angenommen hat.

§. 786.

Um sich das Rosenwasser selbst zu bereiten, ist es hinreichend, 5 Pfund frische, von den Kelchen befreite Blumenblätter der Centifolien-Rosen, in einer kleinen Destillirblase oder einer gläsernen Retorte, mit 8 Quart Wasser und 2 Loth Pottasche zu versetzen, und durch die Destillirblase 4 Quart Rosenwasser überzuziehen. Man thut wohl, wenn man solches 8 Tage lang in einem offenen Gefäße stehen läßt, bevor es in Flaschen gefüllet wird, weil solches dann angenehmer riecht.

Dritte Abtheilung.

Vanillen-Creme.

§. 787.

Zu dessen Darstellung werden $2\frac{1}{2}$ Loth der besten Vanille und eben so viel Simmtekassia, beide im zerkleinerten Zustande, mit 2 Quart reinem Spiritus von 80 Procent Alkohol (nach Richter, = 90 nach Tralles) in einer gläsernen Retorte 48 Stunden lang in gelinder Wärme digerirt, dann 1 Quart Wasser zugegossen, und nun 2 Quart Flüssigkeit überdestillirt; das Destillat wird dann mit so viel Wasser versetzt, daß die Flüssigkeit noch 40 Procent Alkohol (nach Richter) zeigt; dann für jedes Quart der Flüssigkeit $\frac{1}{2}$ Pfund weißer Zucker zugegeben, und alles so lange stehen gelassen, bis der Zucker gelöst ist, und die Flüssigkeit sich vollkommen geklärt hat.

Vierte Abtheilung.

Chokoladen-Creme.

§. 788.

Zu dessen Darstellung werden die feinsten Kakaobohnen wie zur Chokolade (§. 762.) geröstet, dann von den Schaalen gesondert. Hierauf wird 1 Pfund der gerösteten Bohnen in einem Mörser zum zarten Pulver zerstoßen, dem Pulver 4 Loth Simmtekassia, $1\frac{1}{2}$ Loth Vanille und $\frac{1}{2}$ Quentchen Gewürznelken, alles im zerkleinerten Zustande, zugegeben. Das gemengte Pulver wird in eine Re-

torte gethan, 2 Quart reiner Spiritus von 80 Procent Alkohol zugegeben, nebst 1 Quart reines Wasser, und nun durch die Destillation $1\frac{1}{2}$ Quart Flüssigkeit übergezogen. Dem Destillate wird so viel reines Regenwasser zugegeben, bis das Alkoholimeter, darin eingetaucht, 40 Procent Alkohol nach Richter (= 50 Procent nach Trales) andeutet. Nun wird für jedes Quart der Flüssigkeit $1\frac{1}{2}$ Pfund weißer zerkleinerter Zucker zugegeben, alles in einer Flasche umgeschüttelt, und so lange darin stehen gelassen, bis der Zucker gelöst ist, und die Flüssigkeit sich vollkommen geklärt hat.

Dritter Abschnitt.

Anweisung zur Bereitung der Katarfia's.

§. 789.

Mit dem Namen Katarfia bezeichnet man jeden Liqueur, welcher aus den frisch gepressten Säften der Obst- und Beerenfrüchte, in der Versetzung mit Weingeist, mit Zucker und mit verschiedenen aromatischen Substanzen zubereitet worden ist.

Erste Abtheilung.

Darstellung der erforderlichen Frucht- und Beeren-säfte.

§. 790.

Um die erforderlichen Säfte zu bereiten, werden die

Früchte und Beeren frisch gesammelt, wenn sie vollkommen reif sind, dann zerquetscht und der Saft ausgepresst, den man, um ihn vor der Gährung zu schützen, in einem zinnernen oder gut verzinnnten Gefäße, oder auch in einem nicht glasierten irdenen Topfe, ein paar Mal aufwallen läßt, und ihn hierauf durch Flanell gießt, um die geronnenen Theile davon zu trennen.

Zweite Abtheilung.

Darstellung der zu den Katarisia's erforderlichen Essenzen.

§. 791.

Die zu diesen Liquören erforderlichen Gewürze werden vorher mit gutem Spiritus extrahirt, um die wirksamen Theile daraus an den Spiritus überzutragen, und sie von den holzigen, nicht aromatischen Theilen zu trennen, worauf man die Flüssigkeit durch Leinwand gießt, und den Rückstand auspresst; die Flüssigkeit wird endlich durch Papier filtrirt. Flüssigkeiten solcher Art werden mit dem Namen Essenzen bezeichnet, und unter demselben aufbewahrt.

§. 792.

Auf solche Weise können folgende Essenzen zubereitet und zur Darstellung der verschiedenen Katarisia-Liquöre in Anwendung gesetzt werden.

1. Zimmt-Essenz: aus 8 Loth Zimtkassia und $\frac{1}{2}$ Quart Spiritus, von 60 Procent Alkoholgehalt (nach Richter).

2. Nelken=Essenz: aus 6 Loth Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Quart Spiritus.
3. Kaffee=Essenz: aus 16 Loth mäßig geröstetem Mochakaffe mit $\frac{1}{2}$ Quart Spiritus.
4. Kakao=Essenz: aus 16 Loth gerösteten Kakao=bohnen mit $\frac{1}{2}$ Quart Spiritus.
5. Kardamomen=Essenz: aus 4 Loth von den Samenkapseln befreiten Kardamomen mit $\frac{1}{2}$ Quart Spiritus.
6. Muskatennuß=Essenz: aus 4 Loth Muskatennuß mit $\frac{1}{2}$ Quart Spiritus.
7. Vanillen=Essenz: aus 3 Loth der besten Vanille: mit $\frac{1}{2}$ Quart Spiritus.
8. Orangen=Essenz: aus 16 Loth trocknen grünen unreifen Pomeranzen mit $\frac{1}{2}$ Quart Spiritus.

§. 793.

Um jene Essenzen anzufertigen, werden die dazu erforderlichen Gewürze zum gröblichen Pulver zerkleinert, solches dann in einer gläsernen Flasche mit dem Spiritus übergossen, die Oeffnung derselben mit nasser Blase verschlossen, in deren Mitte man eine Stecknadel einsticht, und nun die Flasche in der Nähe eines geheizten Stubenofens, bei mäßiger Wärme, 48 Stunden lang stehen gelassen, worauf die Flüssigkeit durch Leinwand gegossen, der Rückstand ausgepresset und das ganze Fluidum durch Papier filtrirt wird; in welchem Zustande nun die Essenz in gut zugestopften gläsernen Gefäßen zum Gebrauch aufbewahrt werden kann.

Vierter Abschnitt.

Anweisung zur Bereitung der verschiedenen Katarfia's.

Erste Abtheilung.

Kirsch-Katarfia.

§. 794.

Zur Darstellung des Kirsch-Katarfia werden 2 Quart des Saftes aus mit den Kernen zermalmten Matten- oder Glaskirschen, mit eben so viel reinem Spiritus von 60 Procent Alkohol (nach Richter) gemengt, dem Gemenge $2\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zugegeben, nebst 24 Loth Simmt-Essenz, 16 Loth Nelken-Essenz und 8 Loth Muskatennuß-Essenz. Wenn der Zucker sich gelöst, und die Flüssigkeit sich geklärt hat, wird der Liquör klar filtrirt und zum Gebrauch aufbewahrt.

Zweite Abtheilung.

Himbeer-Katarfia.

§. 795.

Zu dessen Darstellung werden 2 Quart Himbeersaft mit 2 Quart Spiritus von voriger Stärke, $2\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 16 Loth Vanillen-Essenz versetzt; alles Uebrige wie vorher behandelt.

Dritte Abtheilung.

Erdbeer-Katarfia.

§. 796.

Hiezu werden 2 Quart Erdbeersaft (am besten aus

Feld=Erdbeeren bereitet) mit 2 Quart Spiritus, von voriger Stärke, 24 Loth Zimmt=Essenz und 8 Loth Muskatennuß=Essenz, nebst 2½ Pfund Zucker versetzt; alles Uebrige aber wie vorher behandelt.

Vierte Abtheilung.

Johannisbeer=Ratafia.

§. 797.

Zwei Quart Johannisbeersyrup (von rothen Johannisbeeren) werden mit 2 Quart Spiritus, von voriger Stärke, 2½ Pfund Zucker, 24 Loth Nelken=Essenz und 12 Loth Muskatennuß=Essenz wie vorher angegeben behandelt.

Bereitung der Heidebeer=Linctur.

§. 798.

Um den hier beschriebenen Ratafia=Sorten eine schöne dunkle weinrothe Farbe zu ertheilen, werden sie mit so viel Linctur von Heidebeeren (Blaubeeren, schwarze Besing) versetzt, bis die verlangte Farbe hervorgekommen ist. Um diese Heidebeer=Linctur anzufertigen, werden 2 Pfund getrocknete Heidebeeren mit 2 Quart Spiritus (von 40 Procent Alkohol) in einer gläsernen Flasche übergossen, solche mit nasser Blase verschlossen, wodurch eine Stecknadel gestochen worden ist, das Ganze so lange in gelinder Wärme erhalten, bis eine dunkelrothe Linctur gebildet worden ist, diese hierauf durch Lein-

wand geseiht, der Rückstand ausgepresset, dann alles nochmals filtrirt, und zum Gebrauch aufbewahrt.

Fünfte Abtheilung.

Quitten-Katafia.

§. 799.

Hiezu werden 2 Quart Spiritus, von 60 Procent Alkohol, mit eben so viel Quittensaft versetzt, der Flüssigkeit 2 Pfund Zucker zugegeben, und zuletzt 16 Loth Nelken-Essenz und 8 Loth Muskatennuß-Essenz dazu gethan.

Sechste Abtheilung.

Ahlbeeren-Katafia.

§. 800.

Zu dessen Darstellung werden 2 Quart Saft der Ahlbeeren (schwarzen Johannisbeeren) mit 2 Quart Spiritus, von voriger Stärke, gemengt, 2 Pfund Zucker zugefetzt, und zuletzt noch 16 Loth Simmet-Essenz, 12 Loth Muskatennuß-Essenz, 16 Loth Kardamomen-Essenz und $\frac{1}{2}$ Quart rother Wein zugegeben; alles Uebrige wird wie vorher angegeben behandelt.

Siebente Abtheilung.

Orangen-Katafia.

§. 801.

Hiezu werden 5 Stück etwas große, völlig reife gelbe Orangen, so dünn wie möglich abgeschält, so daß nur die

reine gelbe Schale genommen wird. Solche wird, ohne vorher zu zerkleinern, in einem porzellanenen Topfe oder in einem Glaskolben mit $2\frac{1}{2}$ Quart weißen Franzwein oder Rheinwein (in Ermangelung beider auch Landwein) übergossen, und, ohne die Flüssigkeit zu erwärmen, solche 24 Stunden lang damit in Berührung gelassen, worauf die Flüssigkeit durch Leinwand gegossen, und der Rückstand ausgepresst wird. Nun werden die von der Schale befreiten Früchte zerschnitten, von den Kernen gesondert, und der Saft so gut als möglich (am besten mit einer Citronenpresse) ausgepresst. Dieser Saft wird nun zum vorigen Wein gesetzt, das gesammte Fluidum gemessen, und das Ganze mit seinem gleichen Umfange Spiritus, von 70 Procent Alkohol, gemengt. Nun werden für jedes Quart der gemengten Flüssigkeit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zugegeben, und damit so lange in Berührung gelassen, bis er gelöst ist, und die Flüssigkeit sich geklärt hat.

Anmerkung. Ganz auf dieselbe Weise kann auch ein sehr schöner Natasia aus Apfelsinen und aus Citronen angefertigt werden.

Achte Abtheilung.

Nuß-Natasia.

§. 802.

Zu dessen Darstellung werden die noch grünen Walnüsse zu der Zeit vom Baume genommen, wenn sie noch keinen harten Fruchtkern angefaßt haben. Man bringt solche in ein weites Gefäß, und gießt sodann heißes Wasser darauf, um

sie abzubrühen. Man läßt die Nüsse 3 Stunden lang im Wasser liegen, hierauf werden sie herausgenommen, in kleine Stücke zerschnitten, und das Zerschnittene in einen porzellanenen Topf gebracht, so daß er bis auf $\frac{3}{4}$ seines Raumes damit angefüllt wird. Für jede 25 Stück solcher Nüsse wird die Schale einer großen frischen Citrone zugegeben, und nun 2 Quart von 70 Procent Alkohol Spiritus zugesetzt, mit welchem die Nüsse, in dem Topfe gut zugebunden, 4 bis 5 Wochen lang aufbewahrt werden, worauf die geistige Flüssigkeit abgegossen, und der Rückstand ausgepresst wird. Jene Extraktion wird nun mit 2 Quart reinem Regenwasser, nebst 3 Pfund Zucker, versetzt, und so lange stehen gelassen, bis der Zucker gelöst worden ist. Der Flüssigkeit wird endlich 16 Loth Melken-Essenz und eben so viel Simmt-Essenz zugegeben; wenn sich alles geklärt hat, wird die Flüssigkeit filtrirt, und zum Gebrauch aufbewahrt.

§. 803.

Auf gleiche Weise können aus Pfirsichen, Aprikosen, Kirschclauden, Nespeln, Birnen, Weinmost u. dergleichen Katakasia's bereitet werden, indem man die Säfte derselben mit dem gleichen Volumen Spiritus mengt, dem Ganzen für jedes Quart $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zusetzt, und wenn man will, eine oder die andere, oder auch mehrere zugleich, von den früher beschriebenen Essenzen beimengt.

Fünfter Abschnitt.

Anweisung zur Zubereitung verschiedener als Liqueure
zu gebrauchender Elixire.

§. 804.

Mit dem Namen Elixir werden diejenigen Liqueure bezeichnet, die durch die Extraktion verschiedener Vegetabilien mit Spiritus, die Mischung der Extraktion mit Wasser und Zucker zubereitet worden sind. Sie sind sämtlich von der Art, daß ländliche und städtische Haushaltungen sie selbst anfertigen können; daher hier mehrere Vorschriften dazu mitgetheilt werden sollen.

Erste Abtheilung.

S e u b a c.

§. 805.

Dieser elixirartige Liqueur, welcher in Frankreich unter dem Namen Seubac allgemein beliebt und bekannt ist, wird aus folgenden Materialien zusammengesetzt:

Angelikawurzeln,
Zimtkassia, von jedem 1 Loth,
Wachholderbeeren,
Anisfamen, von jedem 1½ Loth,
Koriandersamen 2 Loth,
frische Schalen von Citronen 4 Loth,
Safran 1 Loth.

Diese Materialien werden zerkleinert, und mit 2 Quart Spiritus (von 70 Procent Alkohol) in einem gläsernen Kolben übergossen, und 8 Tage damit in Maceration erhalten, worauf das Fluidum durchgeseiht, und der Rückstand ausgepresset wird. Die Flüssigkeit wird nun mit 2 Quart reinem Regenwasser versetzt, dann 4 Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Quart Orangenblüthwasser (§. 784.) zugegeben, und alles bis zur völligen Klärung stehen gelassen, worauf das Fluidum klar abgegossen, der Rückstand filtrirt, und das Ganze zum Gebrauch aufbewahrt wird.

Zweite Abtheilung.

Bermuth-Elixir (Elixir d'Absinthe).

§. 806.

An Materialien werden hierzu erfordert:

Trockne Blätter von Bermuth 2 $\frac{1}{2}$ Loth,
frische große Citronen 4 Stück.

Die Bermuthblätter werden klein gehackt, die Citronen in kleine Stücke zerschnitten, das Ganze mit 2 Quart Spiritus (von 70 Procent Alkohol) in einer gläsernen Flasche übergossen, acht Stunden lang damit in Berührung gelassen, dann die Flüssigkeit durchgeseiht, und der Rückstand ausgepresset. Der Flüssigkeit werden nun 2 Quart reines Regenwasser, 3 Pfund Zucker, nebst 16 Loth Zimmtessenz und 8 Loth Muskatennußessenz zugegeben, und alles so lange in Ruhe gelassen, bis der Zucker gelöst ist, und sich die Flüssigkeit geklärt hat. Das Klare wird abgegossen, und ist nun zum Gebrauch fertig.

Dritte Abtheilung.

Magen = Elixir.

§. 807.

Hiezu werden an Materialien erfordert:

Ralmuswurzel 2 Loth,
 Rosmarinblätter $\frac{1}{2}$ Loth,
 Majoran 1 Loth,
 trockne grüne Pomeranzen 2 Loth,
 trockne Pomeranzenschalen,
 Kardamomen, jedes 1 Loth,
 Muskatennuß,
 Simmthassia, jedes $1\frac{1}{2}$ Loth,
 Galganthwurzel 1 Loth,
 Gewürznelken $\frac{1}{2}$ Loth.

Diese Materialien werden zum zartesten Pulver zerkleinert, dasselbe in einem gläsernen Kolben mit 2 Quart Spiritus von 70 Procent Alkohol übergossen, und alles, bei 30 Grad Wärme, nach Reaumur, 8 Tage lang in Maceration gelassen. Die Flüssigkeit wird dann durchgossen, und der Rückstand ausgepresst. Die Flüssigkeit wird mit 2 Quart reinem Regenwasser, nebst $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker versetzt; wenn der Zucker sich gelöst hat, und alles klar geworden ist, ist das Elixir zum Gebrauch fertig.

Vierte Abtheilung.

Lebens = Elixir.

§. 808.

Zu diesem Elixir werden an Materialien erfordert:

Zimmtkassia 2 Loth,
 Gewürznelken $\frac{1}{2}$ Loth,
 Kardamomen $\frac{1}{2}$ Loth,
 Muskatennuß $\frac{1}{2}$ Loth,
 Florentinische Viole wurzel 1 Loth,
 Rhodiserholz $\frac{1}{2}$ Loth,
 frische gelbe Citronenschalen 8 Loth.

Diese Materialien werden zerkleinert, in einem Kolben mit 2 Quart Spiritus von der erwähnten Stärke übergossen, der Kolben erhitzt, und alles 8 Tage lang in gelinder Wärme macerirt. Die Flüssigkeit wird dann durchgegossen, der Rückstand ausgepresst, dann der Flüssigkeit 2 Quart Rosen-Essenz und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zugegeben, zuletzt 2 Gran Bisam. Wenn alles geklärt ist, kann das Fluidum gebraucht werden.

Fünfte Abtheilung.

Parfaite d'amour.

§. 809.

Zu diesem trefflichen elixirartigen Liquor werden folgende Materialien erfordert:

Zimmtkassia 8 Loth,
 Gewürznelken 2 Loth,
 Muskatennüsse 2 Loth,
 Kalmuswurzeln 2 Loth,
 Kardamomen 1 Loth.

Diese Materialien werden zum gröblichen Pulver zerstoßen,

und solches mit 2 Quart Spiritus von oben genanntem
 Gehalte in einer Flasche übergossen, 8 Tage lang damit in
 gelinder Wärme macerirt, dann die Flüssigkeit durchgeseiht,
 und der Rückstand ausgepresset. Die Flüssigkeit wird mit
 2 Quart reinem Regenwasser und 3 Pfund Zucker
 versetzt. Wenn alles sich geklärt hat, ist der Liquör zum
 Gebrauch fertig.