

Inga utländska likörer mer! : anvisning att på kort tid och med ringa kostn...

Lehmann, August

72 N Br.



LEHMANN, AUG

*Teknisk.
Hjelp. s. 221. n.
(Korr.)
6*

ANVISNING

ATT BEREDA

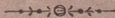
ALLA SORTER LIKÖRER,

JEMNGODA MED DE FINASTE FRANSYSKA
OCH ITALIENSKA.

JEMTE ETT BIHANG

INNEHÅLLANDE

ETT NYTT SÄTT ATT TILLAGA GODT KAFFE,
SAMT TILLREDA BISCHOFF, PUNSCH, CHOKLAD,
GLÖDGADT VIN, LIMONAD, M. M.



STOCKHOLM,

PÅ J. BECKMANS FÖRLAG.

1845

Kungl. biblioteket



0 0000 000059823

Inga utländska Likörer mer!

ANVISNING

ATT PÅ KORT TID OCH MED RINGA KOSTNAD BEREDA

ALLA SORTER LIKÖRER,

JEMNGODA MED DE FINASTE FRANSYSKA
OCH ITALIENSKA.

EN LÄNGE HEMLIGHÅLLEN KONST, NYLIGEN OFFENTLIGGJORD

AF

AUGUST LEHMANN,

LIKÖRFABRIKANT.

JEMTE ETT BIHANG

INNERÅLLANDE

ETT NYTT SÄTT ATT TILLAGA GODT KAFFE,
SAMT TILLREDA BISCHOFF, PUNSCH, CHOKLAD,
GLÖDGADT VIN, LIMONAD, M. M.

ÖFVERSÄTTNING.



STOCKHOLM,
PÅ J. BECKMANS FÖRLAG.



1875

REVISED

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO



INNEHÅLL:

Inledning	sid. 5.
Sättet att rena vinsprit och brännvin.	» 7.
Sättet att rena och upplösa socker till likörer och fina brännviner	» 11.
a) till ordinära likörer s. 12; b) till fina likörer; c) till finaste likörer s. 13.	
Sättet att färga likörer och fina brännviner tillika med färgernas beredning	» 14.
Blå färg, s. 14; Röd färg, Mörkröd färg, s. 15; Rosenröd färg, Ännu en rosenröd färg, Gul färg № 1, Gul färg № 2, s. 16; Gullgul eller orangegul färg, Grön färg № 1, Grön färg № 2, Brun färg (sockerkulör) s. 17; Hvit färg, s. 18.	
Om beredning af enkla och sammansatta tinc- turer samt deras användning till likörer och fina brännviner	» 18.
Enkla tincturer	» 21.
Anistinctur, Angelicatinctur, Citrontinctur, Tinc- tur af friska citroner, Kalmustinctur, Smul- trontinctur, Kryddnegliketinctur, Caffetinctur, s. 21; Kersbärstinctur, Krusmynttinctur, Kum- mintinctur, Melistinctur, Muskottinctur, Pep- parmynttinctur, Pomeranstinctur, Quasisa- tinctur, Vanilletinctur, Enbärstinctur, Ma- lörtstinctur, Kaneltinctur, s. 22.	
Sammansatta tincturer.	» 23.
Goldwassertinctur, Kryddtinctur, Cardemumtinc- tur, Chokoladtinctur, Krusmynttinctur, Mag- tinctur, s. 23; Muskottinctur, Parfaitamour- tinctur, Rosolitinctur, Tivolitinctur, Rosalis- tinctur, s. 24; Tausendgyldenwasser-tinctur, Kaneltinctur, s. 25.	

<i>Blandningsförhållanden</i>	» 25.
Första exemplet, Andra exemplet, Tredje exemplet, Fjerde exemplet, Femte exemplet, s. 26.	
<i>Om etheriska oljor och deras användande till läkberedning</i>	» 27.
Kanellikör <i>N</i> 1, s. 50, Kanellikör <i>N</i> 2, Kanellikör <i>N</i> 3, Citronlikör <i>N</i> 1, Citronlikör <i>N</i> 2, Citronlikör <i>N</i> 3, Bergamottlikör <i>N</i> 1, Bergamottlikör <i>N</i> 2, Bergamottlikör <i>N</i> 3, s. 51; Orangelikör <i>N</i> 1, Orangelikör <i>N</i> 2, Orangelikör <i>N</i> 3, Anislikör <i>N</i> 1, Anislikör <i>N</i> 2, Anislikör <i>N</i> 3, Lavendellikör <i>N</i> 1, Lavendellikör <i>N</i> 2, s. 52; Lavendellikör <i>N</i> 3, Muskotlikör <i>N</i> 1, Muskotlikör <i>N</i> 2, Muskotlikör <i>N</i> 3, Rosenlikör <i>N</i> 1, Rosenlikör <i>N</i> 2, Rosenlikör <i>N</i> 3, Rosmarinlikör <i>N</i> 1, s. 53; Rosmarinlikör <i>N</i> 2, Rosmarinlikör <i>N</i> 3, Vannillelikör, Neglikelikör, Pepparmyntlikör, Kalmuslikör, Angelicalikör, Kumminlikör, Enbärslikör, s. 54; Eau de Barbados <i>N</i> 1, Eau de Barbados <i>N</i> 2, Crème de Barbados, Eau Divine, Nectar de Dieu, s. 55; Parfait d'Amour, s. 56.	
<i>Tillägg: Tillredning af åtskilliga slags Punsch-essenser</i>	» 57.
Punsch-essens utan citroner, Punsch-essenser på vanligt sätt <i>N</i> 1, s. 57; <i>N</i> 2, <i>N</i> 3, <i>N</i> 4, s. 58.	

Bihang

innehållande *Grove's* nyuppfunna och allmänneligen såsom ändamålsenliga erkända method att bränna och tillreda Caffé, att det erhåller den högsta aromatiska välsmak, i förening med styrka; tillika med sättet att tillreda åtskilliga andra drycker, såsom Bischoff, Choklade, Äggpunsch, Glödgadt Vin, Limonad, Punsch, The och varmt Öl. sid. (59—46.)

INLEDNING.

Hvarje tänkande man måste förvånas öfver den dåliga beskaffenheten hos våra likörer, och man har skäl att klaga deröfver, när alla andra industrigrenar gjort så betydliga framsteg. Men enda skälet ligger deri, att man vid beredningen af dessa bränvinsorter går till väga nästan ännu sämre, än för öfver hundra år tillbaka. Det är afgjort, att de kryddbränviner, hvilka nu erhållas genom destillation, blifva vida sämre än de, som fordom erhöles på samma väg; men detta härleder sig derifrån, att man fordom destillerade kryddorna med ett starkt rått bränvin, men nu mestadels dertill använder ett 20 grader starkare, ty så starkt bränvin leverera brännerierna nu för tiden. Theorien och erfarenheten lära gemensamt, att kryddornas etheriska oljor (ty något annat går icke öfver vid destillationen), börja gå öfver först då, när största delen af det spirituösa redan öfvergått; men på samma gång börjar äfven finkeloljan att likaledes gå öfver, emedan kokpunkten stiger allt

högre, när de spirituösa delarne försvunnit. Vill man nu icke hafva finkeloljan med bland bränvinet, så måste man afbryta destillationen och erhåller då visserligen ett rent destilleradt bränvin, men ingalunda något starkt kryddadt. Fortsätter man åter destillationen, för att med det vanliga quantum af kryddor erhålla ett starkt kryddhaltigt bränvin, så uppnår man väl sitt ändamål; men det destillerade kommer likväl att innehålla mycket finkelolja samt både luktar och smakar starkt efter denna.

Använder man ett svagare bränvin, så öfvergår den etheriska oljan i kryddorna genast vid början af destillationen, eftersom vattenångorna äro egentliga vehiklet för den etheriska oljan; men finkeloljan öfvergår först sednare, ty denna erfordrar en högre värmegrad, för att kunna gå öfver.

Ganska många destillatorer hafva redan gått ifrån den gamla methoden att vinna kryddbränviner genom destillation, och de bereda sina bränviner genom en riktig sammansättning af god renad vinsprit, rena etheriska oljor eller tincturer och riktigt behandladt sockervatten; men en stor del af dem hänger ännu till sin egen största skada fast vid den gamla fördomen. Med tiden skall upplysningens välgörande ljus äfven komma till dessa, och de skola då ångra, att

de icke förr lösgjort sig från denna för dem så skadliga fördom.

I efterföljande blad skall jag visa, huru alla slags likörer och fina brännviner kunna medelst etheriska oljor och tincturer utan destillation på ändamålsenligaste sätt beredas inom några minuter.

Den, som arbetar efter denna method, skall alltid erhålla fullkomligt rena och välsmakande likörer och fina brännviner, hvilka skulle kunna ställas vid sidan af de finaste utländska och likväl säljas till synnerligen billigt pris.

Sättet att rena Vinsprit och Brännvin.

Grundvalen till en god likör eller fint brännvin är ren, från finkelolja fri, vinsprit eller brännvin. Ganska sällan erhållas likväl dessa rena ifrån brännerierna, utan innehålla betydligt finkelolja, hvilken meddelar likörerna en obehaglig bismak, som framför allt måste undvikas.

Fordom trodde man, att finkeloljan kunde aflägnas blott derigenom, att man underkastade den färdiga vinspriten eller brännvinet en ytterligare destillation öfver glödande kol; genom flerfaldiga försök har det lyckats mig att, utan stor

möda eller betydlig kostnad, rena vinsprit eller bränvin på kalla vägen, hvarföre jag här skall närmare beskrifva ett sätt, hvilket jag anser vara det bästa.

Ändamålsenligaste medlet till renande af vinsprit eller bränvin är träkol, och dernäst kol af brända ben. Alla chemiska ingredienser, som man begagnar till detta ändamål, uppfylla det icke, ty antingen undangömma de blott finkeloljan eller, om de verkligen sönderdela densamma, efterlemna de likväl en obehaglig motbjudande smak, som är nästan ännu mer angripande än sjelfva finkeloljan. Bland de olika arterna trädkol, äro lindkol bäst; derefter komma kol af pil, popel och furu. Alla öfriga kolarter stå efter de nämnda i verksamhet, och ek- samt björkkol meddela bränvinet derjemte en viss smak af bittermandel.

Fordom hyste man den meningen, att kolet verkade kemiskt; men detta är icke händelsen, utan det upptager blott finkeloljan och afsätter henne åter vid destillationen, så att dess verkan är helt och hållet mekanisk. När man vill rena bränvin genom destillation är det derföre utan nytta att lägga kol med i pannan, ty, om också kolet i början upptager finkeloljan, ger det henne likväl åter ifrån sig vid fortsatt destillation. Till bevis kan följande tjena: Många destillatorer,

hvilka rena sitt bränvin genom kol på kalla vägen, samla det från flera reningskärl i pannan, för att icke förlora den sprit, som finnes i kolet. Härigenom erhåller man visserligen spriten tillbaka, men tillika dermed all den finkel, som finnes i kolet. Det med kolet destillerade bränvinet blir sålunda blott så mycket renare, som destillationen i och för sig gör det rent, och sålunda användes kolet fullkomligen utan gagn.

Vill man rena sprit eller bränvin med kol, så måste kolet först väl utglödgas *) och sedan släckas, så att det icke måtte meddela bränvinet någon obehaglig smak. När kolet är sålunda förberedt, males det på en qvarn helt fint, eller, om man vill stöta det, måste det först fuktas med något vatten, emedan det eljest dammar för mycket. Vattnet skadar icke kolets verkan det ringaste; men i sådant fall måste det snart begagnas, emedan det eljest meddelar bränvinet en obehaglig smak. I öfrigt behöfver man icke vara så rädd vid förvarandet af kol, emedan sådant kol, som på ett torrt ställe blifvit förvaradt från 5 till 4 veckor, gör samma verkan som nyglödadt.

För att upptäcka, huruvida bränvinet ännu

*) Genom kolets glödning befrias detta från all svafvelsyra, hvilken mineraliska syra eljest skulle förhindra reningen.

innehåller finkelolja, slår man något deraf i ett vinglas, hvilket genast åter uttömmes och får stå en stund. Den sprit, som fäster sig vid glasväggarna, förflyger snart; men längre tid håller sig phlegmat fast dervid, och lukten utvisar nu, huruvida bränvinet är rent eller icke.

Nu kommer jag till sjelfva den praktiska reningsmethoden.

Till hvarje quart (halfstop; 1 tysk quart väger 2 t\ss) bränvin behöfvas 3 lod kolpulfver, sålunda $55\frac{3}{4}$ t\ss till 216 halfstop (54 kannor) bränvin. — Kolpulfret slås genom sprundet ned i fatet, och på detta fylles så mycket bränvin, att blott ungefär tolftedelen af fatets inre rymd blir tom. Nu tillsprundar man fatet och rullar det i 10 minuters tid af och an på marken, så att kolet blir vederbörligen blandadt med bränvinet. Derefter öppnas fatet, i hvilket man långsamt slår ett till ett och ett halft t\ss vitriololja, hvarefter det åter sprundad och på nytt kringrullas i 10 minuter, på det svafvelsyran må blanda sig med massan. När detta skett får fatet ligga stilla i 4 dagar, under hvilken tid det hvarje morgon och afton rullas dugtigt omkring 15 till 20 minuter hvarje gång; derefter får det åter ligga stilla i 4 dagar, så att kolpartiklarne afsöndra sig från massan.

Derefter förses tapphållet på fatet med en trätapp, hvarefter hränvinet medelst en tratt,

hvars inre är fylldt med dubbelvikt flanell, och hvars rör är instucket i sprundet på ett nedanför stående fat, ledes öfver till detta, hvarvid kolpartiklarne stadna qvar, och det från dem befriade bränvinet rent afrinner. — Det sålunda renade bränvinet har nu helt och hållet förlorat all smak och lukt af finkel samt utmärker sig genom en ren spritluk.

Om man till bränvinets renande vill använda pulfveriserade benkol, förfar man fullkomligt på ofvanbeskrifna sätt, men behöfver då icke mera än 13 à 20 t kol till samma kvantitet bränvin.

Sättet att rena och upplösa Socker till Likörer och fina Bränviner.

Ganska många likörfabrikanter förmena, att ingenting beror på sockrets finhet, och de taga därför det billigaste, följaktligen äfven det dåligaste, som de kunna komma öfver. Men detta är högeligen orätt, ty, ju finare sockret är, desto mera och renare sötma meddelar det likören, och följaktligen äfven mera kraft åt spriten, emedan sprit, hvartill man satt tillräckligt med socker, också kan spädas bättre ut med vatten. så att man äfven härigenom har någon vinst. Vid vanliga kryddbränvinssorter är det likväl icke

så noga med sockrets finhet, och till dem kan man gerna begagna helt groft lumpsocker.

Sockret upplöses och renas på följande sätt:

a) Till ordinära likörer.

Uti $\frac{1}{2}$ kvarter rent vatten visar man 2:ne ägg med gulorna *) till skum och inrör denna blandning uti $11\frac{3}{4}$ halfstop kallt vatten. Derefter tillsätter man 6 t sönderslaget socker och rör om massan, tilldess sockret är upplöst. Nu sättes massan på elden i en väl förtennt kopparkittel och får långsamt koka **). Så snart det kokar, måste man vara mycket försigtig, att det icke kokar öfver, och förhindra detta derigenom, att kitteln antingen för en stund lyftes från elden, eller också litet kallt vatten tillslås, tilldess massan efter hand lugnar sig. Under kokningen borttager man, med en väl förtennt skumslef, det skum, som visar sig på ytan, och detta upprepas, ända tilldess något skum icke längre visar sig, hvilket tillkännagifver, att massan är fullkomligt ren. Om skumningen försum-

*) Genom tillblandningen af äggulan erhålla likörerna det oljaktiga, hvilket så mycket utmärker de franska likörerna.

**) Vid sockrets beredning är det bäst, att till kokningen icke nyttja ved, utan kol, emedan det är nödvändigt, att sockret blir mycket rent, och det genom stark eld lätt skulle kunna vidbrännas.

mas, så inkokar det först på ytan sig visande skummet åter i massan, och härigenom fördröjes arbetet.

Om nu 20 kvarter vätska skola innehålla 6 t sött, och dessa sättas på elden med 24 kvarter rent vatten, böra dessa 24 kvarter, efter reningen, inkoka till 20, och derföre måste man i sin sockerkittel noga utmäta måtten, för att noggrannt kunna efterse detta.

Det på detta sätt beredda sockret innehåller derföre på halfstopet $13\frac{1}{5}$ lod eller 6 t på 10 halfstop.

b) Till fina likörer.

Beredningen af sockret till fina likörer afviker från det nyss beskrifna sättet deri, att till dem användes finare socker, hvilket får inkoka mera. Såsom ofvan sades, vispas t. ex. tvänne ägg tillika med gulan i $\frac{1}{2}$ kvarter rent vatten till skum, dertill slås $23\frac{1}{2}$ kvarter vatten, blandningen slås i sockerkitteln, 6 t socker tilläggas, massan sättes på elden och får långsamt koka, skummas och inkokas till 16 kvarter. Enligt detta förhållande innehålla 16 kvarter 6 t sött.

c) Till finaste Likörer.

Uti $\frac{1}{2}$ kvarter vatten vispas 2 ägg tillika med gulan till skum och blandas med $19\frac{1}{2}$ kvar-

ter rent vatten, hvori 6 t finaste socker äro upplösta, och derefter får massan småningom koka. Efter vederbörlig afskumning låter man henne inkoka till 12 kvarter, hvilka derefter innehålla 6 t sött.

Sättet att färga Likörer och fina Bränviner, tillika med färgernas beredning.

Sedan långliga tider är det brukligt att färga Likörer, och, ehuru detta egentligen blott är ett lekverk, måste man likväl bibehålla detta bruk, emedan vackra färger synnerligen rekommendera artiklarna; dock bör man akta sig att använda skadliga färger.

Blå färg.

Man tager ett stort väl aftorkadt ölglas, ställer det i en skål med kallt vatten, slår i glaset 5 $\frac{1}{2}$ lod rykande svafvelsyra (Vitriolsyra) och tillsätter till denna, under fortsatt omrörning, efterhand 1 lod mycket fin rifven Indigo. Denna blandning får stå ungefär 12 timmar, hvarefter man dertill sätter $\frac{1}{2}$ t ljumt vatten, likaledes under beständig omrörning samt i små portioner, och låter det kallna. Nu slår man hela massan i en stenkruka, som håller minst

5 halfstop, och tillsätter efter hand 4 lod malen krita under beständigt omrörande. Kritan måste likväl tillsättas i ytterst små portioner, emedan en stark uppbrusning inträffar för hvarje gång, så att, om man på en gång tillsatte mycket krita, massan lätteligen skulle kunna brusa öfver. På det kritan må sjunka till botten, låter man krukkan stå stilla någon tid, hvarefter vätskan filtreras genom läskpapper, blandas med något sprit och förvaras, tilldess hon skall brukas. Krittan absorberar all den i vätskan befintliga syran och gör således denna färg alldeles oskadlig.

Röd färg.

Man tager $\frac{1}{4}$ tē fint pulveriserad röd sandel, slår deröfver ett halft kvarter renad 80-gradig sprit, låter massan stå ungefärligen 48 timmar, hvarunder den litet imellan omskakas, slår derefter bort spriten, kramar ut sandeln och filtrerar vätskan genom läskpapper. Denna färg förvaras i en väl korkad flaska.

Mörkröd färg.

Man tager 1 tē torra blåbär, krossar dem med en ren trästöt, slår öfver massan 1 tē 80-gradig sprit och låter henne draga 4 till 5 dagar. Derefter filtreras vätskan. Det öfverblifna kan man ännu bruka några gånger, om ny sprit tillsättes dertill.

Rosenröd färg.

$\frac{3}{4}$ lod fin rifven Cochenille öfvergjutes med ett halfstop 80-gradig sprit och får stå i 2 dagar. Skall färgen stöta i violett, så tillsätter man till hvarje ℥ af denna tinctur 2 quintin frätande salmiaksspiritus.

Ännu en rosenröd färg.

Ett lod fint rifven Cochenille öfvergjutes i en ren kruka med ett halfstop renadt bränvin, och dertill sättes $\frac{1}{2}$ quintin Cremortartari. Sedan massan blifvit väl omrörd, sättes hon på en måttlig koleld och får der under jemn omrörning starkt upphettas, hvarefter färgen är färdig.

Gul färg № 1.

1 lod saffran öfvergjutes med ett halfstop 80-gradig sprit. Efter 2 dagar filtreras vätskan genom läskpapper, hvarefter man dermed kan färga ljusst eller mörkt, allt efter som man tillsätter mer eller mindre deraf.

Gul färg № 2.

Man afplockar bladen af gyllenlack, låter dem torka något i skuggan, lägger 4 lod blad i en flaska, slår dertill ett halfstop sprit och låter detta i 2 dagar digerera under lindrig värme, hvarefter man filtrerar vätskan och starkt urkramar bladen. Detta extract har en synnerligen

angenäm lukt och smak samt passar därför förträffligt till färgande af likörer.

Guldgul eller Orangegul färg.

Man tager något litet af gula färgen *N^o 1* och blandar deri något litet af den mörkblå färg, som beredes af blåbär.

Grön färg N^o 1.

Denna erhåller man genom blandning af den blå färgen och den gula färgen *N^o 1*.

Grön färg N^o 2.

Man tager **12** lod friska fint skurna blad af gyllenlack, lägger dem i en glasflaska, slår deröfver ett halfstop sprit och låter alltsammans digrera **8** dagars tid, hvarunder det ofta omskakas. Derefter filtreras massan och slås på flaskor, som förvaras på ett svalt ställe.

Brun färg (Sockerkulör.)

Man tager i små bitar sönderslaget melissocker, doppar det i vatten, sätter det i en kopparkastrull eller en ny gryta öfver lindrig koleld och rör flitigt om sockret, så att det icke får fästa sig vid botten och delvis blifva förtidigt brändt. Sockrets bränning fortsättes, tilldess det börjar lukta brändt, slår stora blåsor och gifver ifrå sig en mörk rök. När man märker detta, måste man hafva till hands något vatten, i ögonblicket

slå detta till sockret och låta massan under oupphörlig omrörning ännu en stund stå på elden, så att det socker, som möjligtvis fastnat, må återupplösas. När färgen kallnat, slås den på flaskor och förvaras. Att tillsätta sprit, är alldeles onödigt, ty äfven utan sådan håller sig färgen länge, blott den icke är utspädd med alltför mycket vatten.

Till denna färg kan man också använda brunt candisocker, hvilket sönderslås i små bitar och lägges i kastrullen, der det brännes på uppgifvet sätt, likväl utan att doppas i vatten.

Hvit färg.

Hvarje likör och hvarje bränvin är i sig sjelft hvitt, men förändrar likväl ofta efter någon tid sin färg genom tillsatsen af socker; detta förhindras, om man stöter 1 t sötmandel mycket fint och låter honom någon tid digerera i sprit, hvarigenom man erhåller en hvit mjölklik massa, hvilken silas och blandas i spriten eller bränvinet samt meddelar detta en hvit färg.

Om beredningen af enkla och sammansatta Tincturer samt deras användning till Likörer och fina Bränviner.

De enkla tincturerna bestå af en ingrediens; de sammansatta, såsom redan namnet tillkännagifver, af flera ingredienser.

De till tincturerna nödvändiga rötterna, skalen, örterna och frukterna m. m. skäras eller stötas fina, såsom man finner ändamålsenligast, läggas i en glasflaska och öfvergjutas med den bestämda spritquantiteten. Flaskan öfverbindes med en fuktad blåsa, i hvilken hål stickas med en nål, och man låter henne om sommaren stå i solskenet, om vintern i grannskapet af en varm kakelugn, 56, 48 eller flera timmar, i fall rötterna och frukterna äro mycket hårda. Flaskan omskakas litet imellan och derefter slår man bort spriten samt utkramar starkt de återstående rötterna. Den sprit, som härtill användes, måste hålla 70 grader efter Richters alkoholometer.

Vill man erhålla tincturerna genom destillation, så tager man hälften mindre af de uppgifna kryddorna, ehuru den utsatta spritquantiteten alltid förblifver densamma; dock tillsätts ett till två halfstop vatten, på det den riktiga quantiteten tinctur må erhållas.

Anmärkas bör också, att en varm infusion före destillationen medför väsendtliga fördelar. Värmen sätter vattnet i stånd att bättre utveckla vexternas beståndsdelar, hvarigenom dessa kunna gå bättre öfver i destillationen. Dessutom befriar det varma vattnet vexterna från deras skarpa och bittra salter, utan att det minsta förändra de oljor, som man vill draga utur dem. Till detta

ändamål låter man dem stå infunderade med rent vatten till obetydlig värmegrad. Derpå låter man infusionen afkylas i fria luften, slår bort vattnet, låter kryddorna i 2 timmars tid ligga i rent kallt vatten, kramar ut fuktigheten, torkar kryddorna i skuggan och lägger dem sedan tillika med spriten på pannan. På samma sätt kan man äfven förfara, när man utdrager vexternas aromatiska delar genom digerering med sprit, då spriten mättar sig blott med den aromatiska oljan.

En destillator har i sitt lager, när detta till en del består af tincturer, en verklig skatt, hvarigenom han sättes i stånd att på några minuter bereda hvilken sort likör eller fint brännvin som hellst.

När destillatorn sålunda sättes i stånd, att med ett obetydligt lager af tincturer på ytterst kort tid bereda betydliga quantiteter likörer och fina brännviner, är det lika tydligt, att lagret af färdiga likörer och fina brännviner blott behöfver vara ytterst obetydligt, så att han ända till deras förfärdigande vinner den icke obetydliga utgiften för socker och sprit, hvilket allt ända till behofvets ögonblick kan användas till andra och mer nödvändiga saker.

Tincturerna äro således ingenting annat än det, som de egentliga likörerna sjelfva, och det

hela beror, likasom hela yrket, blott på en riktig sammansättning.

En tänkande destillator skall derföre vara istånd att på kort tid förfärdiga hvilken sort likör eller fint bränvin som helst.

Här följer nu beredningen af tincturerna till likörer och fina bränviner efter reglorna för deras tillblandning.

Enkla Tincturer.

Anistinctur.

1 ½ tlb Anis, 4 halfstop sprit.

Angelicatinctur.

1 ½ tlb Angelicarot, 4 halfstop sprit.

Citrontinctur.

2 tlb Citronskal, 4 halfstop sprit.

Tinctur af friska Citroner.

13 stycken friska citroner, 6 halfstop sprit.

Kalmustinctur.

2 tlb Kalmus, 6 halfstop sprit.

Smultrontinctur.

1 kanna mogna smultron, 12 halfstop sprit.
(destilleras icke).

Kryddnegliketinctur.

1 ½ tlb kryddneglikör, 6 halfstop sprit.

Caffetinctur.

1 ½ tlb brändt kaffe, 8 halfstop sprit

Kersbärstinctur.

1 kanna mogna sura kersbär, 12 halfstop sprit. Destilleras icke.

Krusmynttinctur.

6 ₰ färska krusmyntblad, 12 halfstop sprit.

Kummintinctur.

1 1/2 ₰ kummin, 4 halfstop sprit.

Melilstinctur.

3 ₰ Melis, 8 halfstop sprit.

Muskottinctur.

3/4 ₰ Muskot, 4 halfstop sprit.

Pepparmynttinctur.

6 ₰ friska pepparmyntblad, 12 halfst. sprit.

Pomeranstinctur.

2 ₰ pomeransskal, 4 halfstop sprit.

Quassiatinctur.

3/4 ₰ quassia, 4 halfstop sprit.

Vanilletinctur.

6 lod Vanilleskidor, 4 halfstop sprit.

Enbärstinctur.

4 1/2 ₰ Enbär, 6 halfstop sprit.

Malörtstinctur.

1 1/2 ₰ färsk Malört, 6 halfstop sprit.

Kaneltinctur.

3/4 ₰ kanel, 4 halfstop sprit.

Sammansatta Tincturer.

Goldwasser-Tinctur.

12 lod Coriander, $4\frac{1}{2}$ Cardemummor, 2 stop sprit.

Krydd-tinctur.

Muskot, Neglikor, Galgant, Cardemummor, Cobeber, Kanel, 9 lod af hvardera. Ingefära, Saffran, Lavendel, 6 lod af hvardera, 3 stop sprit.

Cardemum-tinctur.

$4\frac{1}{2}$ t Cardemummor, 24 lod Anis, 5 stop sprit.

Chokolad-tinctur.

2 t brändt Cacao, med skal, 1 lod kanel, $\frac{1}{2}$ lod neglikor, 3 stop sprit. Destilleras icke.

Krusmynt-tinctur.

$4\frac{1}{2}$ t friska krusmyntblad, 9 lod Anis, 3 stop sprit.

Mag-tinctur.

12 lod Lagerbär, 12 lod Ingefära, Citronskal, Pomeranser, Calmus, 24 lod af hvardera, 2 kannor sprit.

Muskot-tinctur.

12 lod Muskot, $1\frac{1}{2}$ lod Muskotblomma, 3 lod kanel, en kanna sprit.

Parfaitamour tinctur.

Kanel, Neglikor, Muskot, $1\frac{1}{2}$ lod af hvardera; Galgant, Cobeber, Cardemummor, $\frac{3}{4}$ lod af hvardera; Paradis-korn, Anis, Fenkol, Kummin, Enbär, Kalmus, Violrot, $1\frac{1}{2}$ lod af hvardera; Lavendel, Rosmarin, Salvia, Mejram, Russin, 3 lod af hvardera; 3 stop sprit.

Rosoli-tinctur.

Skalen af 15 friska Citroner, $1\frac{1}{4}$ lod Cardemumma, 3 lod Muskotblomma, 3 lod Coriander, 3 lod Kanel, 3 lod Neglikor, 12 lod Anis, 3 stop sprit.

Tivoli-tinctur.

12 lod Coriander, 12 lod Kamillblommor, skalen af 3 friska Citroner, 3 lod Violrot, 4 lod Kanel, 4 lod Muskotblomma, $1\frac{1}{2}$ lod Muskot, 3 stop sprit.

Rosalis-tinctur.

6 lod Muskotblomma, 9 lod Paradis-korn, $4\frac{1}{2}$ lod Kanel, 6 lod Cobeber, $1\frac{1}{2}$ lod Stjernanis, $1\frac{1}{2}$ lod Senap, 9 lod Coriander, $4\frac{1}{2}$ lod Neglikor, $4\frac{1}{2}$ lod Kardemummor, 9 lod Pome-

ransskal, $4\frac{1}{2}$ lod Citronskal, $4\frac{1}{2}$ lod Kummin.
 $4\frac{1}{2}$ lod Calmus, $4\frac{1}{2}$ lod Krusmynta, 3 stop sprit,

Tausendgüldenwasser-tinctur.

$\frac{1}{2}$ stop Citron-tinctur, $2\frac{1}{2}$ kvarter Malörts-
 tinctur, $3\frac{1}{2}$ kvarter Mag-tinctur.

Kanel-tinctur.

$1\frac{1}{2}$ t Kanel, 2 lod friska Rosenblad, $1\frac{1}{2}$
 lod Ingefära, $1\frac{1}{2}$ lod Paradis-korn, 3 lod Anis
 3 halfstop sprit.

Hvar och en af de här uppgifna tincturer-
 na gifver 6 kannor likör, eller, om man önskar
 fint bränvin, $7\frac{1}{2}$ kanna fint bränvin.

Blandningsförhållanden.

Till 24 halfstop (6 kannor) Likör fordras,
 för att göra den vederbörligt söt, 6 t socker,
 hvilka efter sockerberedningen b. innehållas i 3
 halfstop vatten. Räkna man nu härtill $12\frac{2}{3}$
 halfstop sprit, samt $3\frac{1}{3}$ halfstop vatten, så är
 detta tillsammans 24 halfstop. Eftersom nu
 $12\frac{1}{3}$ halfstop sprit erfordras till 24 halfstop Li-
 kör, subtraherar man tinctur-quantiteten, denna
 vare 4, 6, 8 eller 12 halfstop, och tager blott
 så mycket sprit, som behöfs för att fylla talet
 $12\frac{1}{3}$.

Första exemplet.

Vill man nu bereda 24 halfstop Citronlikör, så tages 4 halfstop Citrontinctur, $3\frac{2}{3}$ halfstop sprit, 8 halfstop sockervatten, samt $5\frac{1}{3}$ halfstop vatten *), hvarigenom man får de 24 halfstoppen Likör.

Andra exemplet.

Vill man bereda 30 halfstop fint brännvin, så tilläggas ytterligare 3 halfstop sprit och 5 halfstop vatten.

Tredje exemplet.

$4\frac{1}{2}$ halfstop Citrontinctur, 4 halfstop sockervatten, 22 halfstop renadt, 35-gradigt, brännvin (tillhopa 30 halfstop).

Fjerde exemplet.

8 halfstop Magtinctur, $4\frac{3}{4}$ halfstop sprit, 3 halfstop sockervatten, $5\frac{1}{4}$ halfstop vatten, gifva 24 halfstop Maglikör.

Femte exemplet.

6 halfstop Negliketinctur, $6\frac{2}{3}$ halfstop sprit,

*) Vattnet måste vara filtrerad regn- eller sjöväten; men, om sådant icke är till hands, måste vattnet kokas upp, och under uppsjudningen något kallt vatten slås dertill. Härigenom afsöndras de med vattnet blandade kalk-och gipspartiklarne samt fällas till botten.

8 halfstop sockervatten, $3\frac{1}{3}$ halfstop vatten, gifva 24 halfstop Neglikelikör.

Om etheriska Oljor och deras användande till Likör-beredning.

Det är en hufvudsak, att man till likörs beredning med etheriska oljor använder blott äkta och oförfalskade sådana. Emedan de substanser, af hvilka dessa oljor beredas, mestadels stå ganska högt i pris, förfalskas de ofta med feta oljor, eller också med spiritus-vini; det är derföre af stor nytta för fabrikanten att kunna upptäcka sådana förfalskningar. Före inköpet af sådana oljor, bör man derföre aldrig försumma att anställa följande prof.

Förfalskningen med en fet olja upptäcker man ganska lätt, om man slår något af den etheriska oljan i ett glaströr, som håller en tredjedels tum i vidd och nertill är ihopsmält. Derefter ditslås lika mycket rectificerad spiritusvini, som man tagit olja, hvarpå glaströret fast tillslutes med tummen, dugtigt omskakas några minuter, och sedan får stå stilla en stund. Om oljan fullständigt förenat sig med spriten, så är oljan ren; men om efter denna operation någonting kvarstår, som utmärker sig genom olikhet i färg, så är detta en tillsatt fet olja.

Äfven med spiritus vini förfalskas de etheriska oljorna. För att upptäcka detta, slår man något af oljan i röret och ditgjuter lika mycket regnvatten. Man håller nu röret lodrätt och utmärker det ställe, der oljan och vattnet vidröra hvarandra, omskakar det derefter och tillser, sedan röret fått stå stilla en stund, huruvida oljans höjd förminskat sig; är detta händelsen, så har den etheriska oljan varit förfalskad med spiritus vini, men, ändrar oljehöjden sig icke i röret genom skakningen, så har ingen förfalskning egt rum. Den etheriska oljan förenar sig icke med vattnet; men detta gör spriten, hvilken har större frändskap till vattnet än oljan.

Att upptäcka, huruvida etherisk olja är blandad med en annan, beredd med mindre dyra och dåliga ämnen, är onekligen ganska svårt, och fabrikanter måste dervid mestadels lita på sin lukt och smak. Det är derföre nödvändigt, att genom ofta upprepade undersökningar förskaffa sig några kunskaper häri, och aldrig bör man köpa några oljor, utan att anställa de här uppgifna profven.

Lättast kan man bereda likörer genom etheriska oljor, om man förut har riktigt tillblandad *grundlikör*; när man nu till denna sätter de etheriska oljorna i riktigt förhållande, är den önskade likören i ögonblicket färdig. Grundlikörens be-

redning sker på följande sätt. Om man t. ex. vill förfärdiga 56 halfstop grundlikör, tager man 18 halfstop sprit och 18 halfstop sockervatten af a, b eller c, allt eftersom likören skall innehålla mer eller mindre sött, samt blandar begge delarna på möjligast bästa sätt *). Spriten och sockervattnet bilda nu grundlikören, hvilken genom 8 dagars liggning blir alldeles klar, men måste filtreras, om den skall brukas före denna tid.

I ofvanbeskrifna blandning är spriten antagen till 70 grader, och grundlikören skulle följaktligen innehålla 55 grader (Richter), hvilket är det

*) Vid sockervattnets beredning med spriten, måste man gå försiktigt tillväga, om man vill fullständigt uppnå sitt ändamål. Sockret låter blott med svårighet förena sig med sprit, och denna svårighet blir allt större, ju starkare spriten är. Behandlar man denna blandning vårdslöst, så blir likören blott litet eller allsintet söt, hvarpå jag sjelf kan uppvisa prof. Vid otillräcklig blandning sönderdelar spriten sockret i små trädar, hvilka icke hafva någon kraft att meddela sötma, utan afsätta sig på botten af kärlet eller också vid filtreringen kvarstadna i tratten. — Vid blandningen får man derföre icke undvika att fylla vätskan från det ena kärlet på det andra; detta kan aldrig upprepas för ofta, och, innan man slutar, måste man noga öfvertyga sig, huruvida det söta meddelat sig åt spriten.

rigtiga förhållandet. Men, eftersom spriten icke alltid håller lika gradtal, utan ibland är svagare, vill jag här uppgifva en beräkning, efter hvilken man kan rätta sig.

Antag 4 halfstop sprit af 75 grader och 4 halfstop sockervatten, huru många grader innehåller hela vätskan?

4 halfstop sprit af 75 grader	=	300 grader.
4 halfstop vatten	— — — — —	
<hr/>		3 halfstop
		500 grader.

Dividerar man nu de 500 med 3, så finner man, att hela massan innehåller $53\frac{1}{2}$ grad.

Eller:

7 halfstop sprit af 55 grader	=	385 grader.
4 halfstop vatten	— — — — —	
<hr/>		11 halfstop
		385 grader

Dividerar man nu 385 med 11, så finner man, att hela massan håller 35 grader.

Jag öfvergår nu till likörfabrikationen genom grundlikör och etheriska oljor.

Kanellikör N:o 1.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 12 droppar kanelolja, 36 droppar 72 gradig sprit (efter Richter).

Oljan drypes i spriten, omskakas med denna, blandas sedan till grundlikören, hvarefter det hela sorgfälligt omskakas, tildess det förenar sig.

Kanellikör N:o 2.
 $\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 20 droppar kanelolja,
 60 droppar sprit.

Kanellikör N:o 3.
 $\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 25 droppar kanelolja,
 75 droppar sprit.

Citronlikör N:o 1.
 $\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 25 droppar citronolja,
 75 droppar sprit.

Citronlikör N:o 2.
 $\frac{1}{2}$ stop grundlikör 55 droppar citronolja,
 105 droppar sprit.

Citronlikör N:o 3.
 $\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 45 droppar citronolja,
 135 droppar sprit.

Bergamottlikör N:o 1.
 $\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 20 droppar Bergamot-
 olja, 60 droppar sprit.

Bergamottlikör N:o 2.
 $\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 35 droppar Bergamott-
 olja, 105 droppar sprit.

Bergamottlikör N:o 3.
 $\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 40 droppar Bergamott-
 olja, 120 droppar sprit.

Orangelikör N:o 1.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 50 droppar Pomeransolja, 50 droppar sprit.

Orangelikör N:o 2.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 45 droppar Pomeransolja, 105 droppar sprit.

Orangelikör N:o 3.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 60 droppar Pomeransolja, 180 droppar sprit.

Anis-likör № 1.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 20 droppar Anis-olja, 70 droppar sprit.

Anis-likör № 2.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 50 droppar Anis-olja, 100 droppar sprit.

Anis-likör № 3.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 45 droppar Anis-olja, 150 droppar sprit.

Lavendel-likör № 1.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 25 droppar Lavendelolja, 70 droppar sprit.

Lavendel-likör № 2.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 56 droppar Lavendelolja, 100 droppar sprit.

Lavendel-likör № 3.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 45 droppar Lavendel-
olja, 150 droppar sprit.

Muskotlikör № 1.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 20 droppar Muskotolja,
70 droppar sprit.

Muskotlikör № 2.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 35 droppar Muskotolja,
80 droppar sprit.

Muskotlikör № 3.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 45 droppar Muskotolja,
112 droppar sprit.

Roselikör № 1.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 20 droppar Rosenolja,
70 droppar sprit.

Roselikör № 2.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 50 droppar Rosenolja,
80 droppar sprit.

Roselikör № 3.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 40 droppar Rosenolja,
112 droppar sprit.

Rosmarinlikör № 1.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 25 droppar Rosmarin-
olja, 70 droppar sprit.

Rosmarinlikör № 2.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 36 droppar Rosmarin-
olja, 100 droppar sprit.

Rosmarinlikör № 3.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, 48 droppar Rosmarin-
olja, 115 droppar sprit.

Vanillelikör.

Samma förhållande, som Roselikören, med
tillsats af 3 till 4 droppar kanelolja.

Neglikelikör.

Samma proportioner som Lavendel-likören.

Pepparmyntlikör.

Samma som Bergamottlikören.

Kalmus-likör.

Samma som Lavendel-likör.

Angelica-likör.

Samma som Rosmarinlikör.

Kumminlikör.

Samma som Rosmarinlikör, med tillsats af
3 till 4 droppar Anis-olja.

Enbärs-likör.

Samma förhållande, som Muskotlikör.

Eau de Barbados № 1.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, **100** droppar sprit, **12** droppar Cedroolja, **8** droppar Orangeolja, **4** droppar Muskotolja, **6** droppar Kanelolja, **2** droppar Neglikeolja.

Eau de Barbados № 2.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, **180** droppar sprit, **15** droppar Cedroolja, **12** droppar Orangeolja, **9** droppar Muskotolja, **12** droppar kanelolja, **5** droppar Neglikeolja.

Crème de Barbados.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, **190** droppar sprit, **20** droppar Cedroolja, **15** droppar Orangeolja, **10** droppar Muskotolja, **15** droppar kanelolja, **6** droppar Neglikeolja.

Eau Divine.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, **180** droppar sprit, **15** droppar Citronolja, **10** droppar Bergamottolja, **6** droppar Neroliolja, **5** droppar Muskotolja.

Nectar de Dieu.

$\frac{1}{2}$ stop grundlikör, **100** droppar sprit, **25** droppar Bergamott-olja, **10** droppar Neroliolja, **5** droppar Muskotolja.

Parfait d'Amour.

4 halfstop grundlikör, 1 uns sprit, 1 drachma
 kanelolja, 15 gran kardemumolja, 15 gran Ros-
 marinolja, 15 gran Anisolja, 3 gran Citronolja,
 3 gran Pomeransolja, 3 gran Neglikeolja, 3 gran
 Kamillolja, 3 gran Lavendelolja.

Detta torde vara nog, och jag är öfvertygad,
 att hvarje Destillator efter denna anvisning skall
 lätteligen kunna bereda till och med här icke an-
 förda likörer.

Till ä g g.

Tillredning af åtskilliga slags Punschessenser.

Punschessens utan Citroner.

4 kannor god Rum, 12 tb fint socker, 1 lod sal essentialis tartari, 1 qvintin Citronolja. — Citronoljan upplöses i något starkare sprit och slås derefter till Rumen. Sal tartari upplöses i varmt vatten, och de 12 tb socker sättas med 2 kannor vatten på elden samt inkokas ända till 5 stop, klaras med ägg och skummas.

När sockervattnet kallnat till mjölkvärme, blandas alltsammans väl och filtreras, ifall man vill genast bruka essensen; i annat fall klarnar den af sig sjelf på 3 till 12 dagar.

Denna Punschessens är mycket att rekommendera och gifver, blandad med vederbörlig kvantitet hett vatten, en god och välsmakande Punsch. För helsan är den icke skadlig, utan tvertom gagnelig, emedan sal tartari allmänt är bekant som ett kylande och stärkande medel.

Punschessenser på vanligt sätt.

N^o 1.

4 kannor Rum, 24 stycken saftiga Citroner
12 tb socker.

Citronerna urkramas väl, och blott saften nyttjas. Skalet, gnidet mot socker, förorsakar hufvudvärk, och bör derföre icke användas.

N^o 2.

4 kannor Rum, 12 st. Citroner, $\frac{1}{2}$ lod sal essentialis tartari, 12 t $\frac{b}{s}$ socker.

N^o 3.

4 kannor Rum, 24 citroner, 12 t $\frac{b}{s}$ socker, 1 lod Vanillectinctur. — Vanillectincturen består af 1 lod Vanilleskidor och $\frac{1}{2}$ stop sprit.

N^o 4.

4 kannor Rum, 12 st. citroner, $\frac{1}{2}$ lod sal tartari, 1 lod Vanillectinctur, 12 t $\frac{b}{s}$ socker.

B i h a n g,

innehållande

G r o v e ' s

nyuppfunna och allmänneligen såsom ändamålsenliga erkända method att bränna och tillreda Kaffe, att det erhåller den högsta aromatiska wälsmak, i förening med styrka; tillika med sättet att tillreda åtskilliga andra drycker, såsom Bischoff, Choklad, Äggpunsch, Glödgadt Win, Limonad, Punsch, The och Warmt Öl.

1) Kaffe.

Öröranda kaffebönor rensas, d. w. s. befri-
as från alla främmande partiklar, och slås
derpå i ett lagom stort kärl, hwari de öfwer-
gjutas med så mycket warmt, men icke ko-
lande, watten, att detta står en tum öfwer dem.
Nu stöljes kaffet med händerna en god stund,
hwarefter det smutfiga wattnet slås bort, och
kaffet på nytt stöljes med kallt watten, hwil-
ket äfwen bortslås.

Härefter torkas kaffebönorna, sommarti-
den i fria lusten eller solskenet, wintertiden på
en plåt eller ett ark papper på den warma
kafelugnen. När bönorna äro wederbörligen
torra, slår man i kaffebrännaren (dennes begge
bottnar måste wara genomborrade med små
hål, dock så, att ingen böna kan falla ut) så
mycket, att denna blott fylles till hälften, hwar-
efter brännaren tillslutes och ställes öfwer en
enkelt järntrådsställning på elden, der han wri-
des åt höger och wenster, minst i fyra minuter,
när man t. ex. har minst 2 lb kaffe i brän-
naren. Derpå tages brännaren från elden;
man skakar den af och an och ser till, om bö-
norna blifwit blåhwita till färgen, i hwil-

ket fall de uppnått första graden. Derefter sättas de åter öfver elden och wändas några minuter, hwarefter brännaren borttages och fermt omkastas, då man ser till, huruvida börnorna börjat blifwit bruna, då de uppnått andra graden. Derefter sättas de åter på elden och kringwändas, tilldes de börja spraka och smålla, hwarpå de åter tagas från elden, skakas af och an samt, om qwantiteten är större, åter påsättas högst 3 eller 4 minuter, för att åter, men icke för långsamt, kringwändas åt höger och wenster. När börnorna antagit en swartaktig brun färg, hafwa de uppnått tredje och sista graden, samt äro nu färdiga att nyttjas.

Nu utbredas de på papper så fort som möjligt och så, att nästan ingen böna kommer att ligga ofwanpå den andra; här få de fullkomligen afkylas, och nu bör ingen luft längre märkas på dem. Östa händer, att hwitaktiga bönor ännu förefinnas; men dessa måste noggrant bortplockas, om kaffet icke skall förderwas. Helst tager man Portorico-, Saba- eller Martinique-kaffe.

Till fem koppur kaffe tages behöfligt watten och högst 2 lod af förenämnda brända och fint malna bönor, men utan den ringaste tillsats af Sikoria. Kaffet beredes som wanligt,

antingen omedelbart på elden eller medelbart i en kaffemachin, och filtreras sedan genom mjukt linne, då det är en delicat, stärkande och i hög grad finsmakande dryck.

Alla kärl af bleck, lera och porcelaine måste, för hvarje gång de brukas, astorkas synnerligen wäl, så att de icke åt kaffet meddela någon obehaglig luft.

2) Bischoff

beredes, när man på 10 lod Socker slår 84 droppar finaste Bischoff-essence och derpå en bouteille Koubillon eller Medoc, hwarefter bålen öfvertäckes, tilldess sockret är upplöst, och Bischoffen är färdig. Skulle man icke hafwa Bischoff-essence till hands, kan man i stället på Apoteket köpa 1 lod dubbelt destilleradt orangeblomwatten. Bischoffen serveras sommartiden kall såsom Limonad, om höst och winter gerna varm, då man låter honom stå i warma kachelugnen, tilldess Bischoffen börjar stumma wid inre kanten af Terrinen.

3) Chocolad.

Sätt på elden ett halft stöp mjölk eller watten med 8 lod riswen Chokolad och 2 lod hwitt socker. Under tiden wispar man uti en stål 4 äggulor uti litet kall mjölk, och, så snart chokoladmassan på elden börjar höja sig, lyfter man henne från elden, slår något deraf

i skålen till äggulorna, kringwispar det hastigt och slår sedan denna äggmasa under beständig omrörning uti chokladmassan, som åter sättes på elden, hwarefter alltsammans får stå en stund att draga, men icke koka. Will man göra chokladet synnerligen wälsmakligt, så tager man finaste vanillechoklad och räknar en äggegula på hwarje kopp. I stället att koka chokladet med blott mjölk eller watten, kan det äfwen beredas med hälften mjölk och hälften watten.

4) Äggpunsch.

För att erhålla 3 kwarter äggpunsch, gni-des det gula af en citron mot 4 till 5 lod raffinadsocker, hwarefter sockret stötes, och dertill sättas 4 till 5 äggulor och ett halft stöp hwitt win. Denna blandning wispas wäl, hwarefter den sättes på en icke alltför stark koleld samt wispas, ända tilldes måsan börjar af sig sjelf stiga. Nu tages måsan af elden, och dertill slås antingen en matsked finaste ananasstrup eller en matsked vanilleesence. Sedan måsan blifwit tagen af elden, och innan ananasstrupen eller vanilleesencen tillslås, måste hon ytterligare wispas en stund.

5) Glödgadt Win.

Two bouteiller rödt eller hwitt win slås i en skål öfwer ett halft lb raffinadsocker, mot

hwilket man förut riswit 2 Citroner; dertill lägges en bit kanel och 20 sönderstöta kryddneglikor. Skålen ställes öfwer koleld, så att masan blir kokhet, men icke kommer i sjudning. Derefter slås den heta masan genom en härfigt eller rent linne och serveras warm i punschglas.

6) Limonad.

8 lod socker, 4 droppar Citronolja och $\frac{1}{4}$ lod kristalliserad Winstenshyra riswas tillsammans till ett pulwer, hwilket bäst låter förwara sig i glaskärl. När man will hafwa limonad, tager man en del af detta pulwer till 4 delar brunnswatten, hwari man låter pulwret lösa sig.

7) Punsch

för 2 till 3 personer. Gnid en citron mot 12 lod raffinadsocker, pressa deröfwer citronens saft och slå öfwer sockret ett quarter warmt thewatten, hwarefter det får fullkomligt upplösas i en tillsluten skål; dertill slås $\frac{1}{4}$ dels bouteille arrack eller finaste Jamaicaicum och lika mycket godt win. Alltsammans får nu stå öfwer glödande kol eller i warma kakelugnen, tilldes ett lätt skum wisar sig på skålens inre kant, då punschen är färdig. — För att höja smaken, kan man tillblanda 1 eller 2 spetsglas vanille- eller marasquinlikör, eller också lika

mycket hallonsaft. Denna punsch är äfwen som kall en ganska angenäm dryck.

S) T h e.

Wid inköpet deraf måste man förnämligast tillse, att theet har sin naturliga fina arom och icke är förfalstadt med parfumerier; derjemte måste thebladen vara små och rundkrusiga samt hos Pecco, den förnämligaste sorten swart the, när detta är synnerligen godt, sluta med små hwhita spetsar. Peccotheet måste vara något mörkbrunt till färgen, hwaremot Hysan, Thebou och Soulon höra till de gröna thesorterna och såsom torkade måste vara blågröna till färgen. Om theet skall hafwa wederbörlig styrka, tager man till 3 koppar watten en theked af lika blandning Kejsar- eller Hysan- och Peccothe, då theet blir synnerligen wälsmakande. I den med hett watten förut wäl ursteldta thekannen slår man nu så många rågade thekedar af ofwännämnda theblandning, som man will hafwa gånger tre koppar, hwarefter theet öfvergjutes med kokhet watten, hwilket får koka i kårl utan lock, på det det icke måtte blifwa röligt, hwaraf äfwen det bästa the förderfwas. Derefter sättes locket på thekannen, hwari watten nått och jemut betäcker theet, och man sätter henne på ett warmt ställe, tilldes thebladen hinna breda ut sig, hwarefter man tillslår så många gånger 3 koppar kokande watten som man har thekedar theblandning i kannan. För att öka wälsmakligheten, kan man låta några söndersturna citronskal och en bit kanel få draga tillika med theet, hwarjemte man i

stället för wanligt hwitt socker med större fördel kan begagna orangesocker, som fås hos sockerbagaren. — När kinnan fylles för andra gången, qvarlemnar man deri de der förut befinliga bladen och tillägger blott hälften så mycket nytt the som första gången, emedan det förre theet ännu icke hunnit förlora sin kraft.

Det finaste the är alltid det bästa; men, skulle man icke genast kunna få sådant, kan man förbättra ordinärt the med litet fint sönderskuren vanille, litet stött kanel och något citronskal. Men af hwardera får man till 3 koppar icke taga mera än så mycket som ett stort knappnålshufvud, och ännu bättre kan man meddela ordinärt the en sin smak, om man i hwarje kopp slår lika mycket fint Medoc som man wanligtvis brukar slå dit Rum.

9) Warmt Öl.

Denna helsosamma, närande och wälsmakliga warma dryck, hwilken, om den också icke kan sättas framför chokoladet, likwål gerna kan jemföras dermed, beredes på följande sätt. Ett halft stöp godt öl skummas flitigt och kokas uti en rymlig panna med något finskuren ingefära, kanel och citronskal. Derefter saltar man det helt litet, ditlägger 1 lod smör och 4 lod socker, afreder det med 2 i kall mjölk och något mjöl omwispade äggegulor och serberar det warmt i koppar.

*I alla boklädor i Stockholm och Landsorten
finnas till salu följande böcker:*

CAMPES LILLA SEDEBOK för barn. Öfvers. från sjunde Tyska upplagan, i pappband: **24** sk.

VÄGEN TILL RIKEDOM, af Benjamin Franklin. Jemte professor Zachariae **25** välbepröfvade goda råd, för borgare och landtmän, som skyndsamt och säkert vilja komma till välstånd, samt ett bihang, innehållande en kort lefnadsteckning af Benjamin Franklins lefnad, jemte hans moraliska hustafla. **8** sk.

BEPRÖFVADE MEDEL att bota alla magens sjukdomar, såsom dålig matsmältning, förslemning, magkramp, väderspänningar, kolik, diarrhé, förstoppning, svindel, hufvudvärk, sömnlöshet, hypochondri, röt- och gallfeber, cholera, o. s. v., äfvensom snufva, förslemning i hröset, blodhostning och urinstämma, tillika med reglor, huru man bör förhålla sig vid förkylning. Bearbetning efter berömda praktiserande läkares föreskrifter, jemte försigtighetsreglor vid bruket af läkemedel, samt Hufelands hus- och reseapothek. Öfversättning från sjunde Tyska upplagan. **24** sk.

POPULÄR CHIRURGI, eller konsten att, då en chirurgs biträde saknas, vid svåra yttre skador snart anskaffa hjälp och anlägga enkla förband. Af Dr: Matthias Mayor, Öfverchirurg vid hospitalet i Lausanne, medlem af Sundhetsrådet, korresponderande ledamot af Kongl. Franska Medicinska Akademien och af flera andra lärda sällskaper. **16** sk.

OM HUFVUDETS KALHET, eller anvisning, att på de ställen, der håret affallit, åstadkomma den tätaste och vackraste härvext, jemte föreskrifter

och försigtighetsmått vid nyttjandet af peruker, och till förekommande af hårets affallande och grånande, samt granadt hårs återställande till dess fordna färg, af Dr Francis Woolstone. Andra upplagan. 12 sk.

FULLSTÄNDIG ANVISNING att hereda varaktigt Kitt af alla slag, såsom för porcelaine, glas, stenkärl, trä, metall, sjöskum o. s. v., samt på förmanligaste sätt använda detsamma; jemte ett Bihang, innehållande beredningen af munlim, snickarlim, lack, anstrykning för trävirke, murbruk och en mängd andra nyttiga saker. 16 sk.

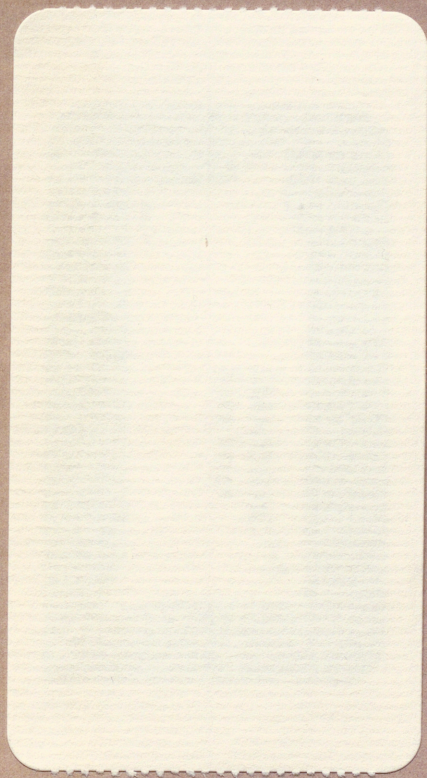
ANVISNING TILL ATT BEREDA OCH NYTTJA RÅG såsom kaffesurrogat. Egnad åt Homöopatiens anhängare, af Dr Munneke, Prakt. Läkare i Braunschweig. 8 sk.

FINTVÄTTERSKAN, eller en tydlig undervisning att fullständigt och väl tvätta Blonder, Points, Spetsar, Shawlar, Shawletter, Slöjor, Sidentyger, Flors- och andra band, samt Broderiarbeten, jemte recepter för beredning af de vid denna tvätt behöfliga Såpor, Appreturer, Blästärkelse-tincturer m. m., af C. Müller. 8 sk.

FÅGELVÄNNEN. Praktisk afhandling om Kanariéfåglars, Steglitsors och Grönsiskors vård och häckning m. m. 12 sk.

HÄXMÄSTARNES PAPPA. Samling af lättfattliga Taskspelarekonster, till nöje i sällskaper. Efter Tyska originalet: »Carlo Bosco, das Ganze der Taschenspielerkunst». Tredje upplagan. Tillökad med sällskapslekar m. m. 16 sk.

DEN NYE HEXMÄSTAREN. Ethundraättiosex lättfattliga kort- och taskspelarekonster utan apparater, jemte några pajas-, surpris- och vadkonster, till »muntration» i sällskapskretsar. Af K. E. V. H.....g. Tredje upplagan. 24 sk., allt banko,



Pris: 12 skillingar banko.