

W dziele „ WIADOMOSC CIEKAWA. Każdemu wielce pożyteczna, O SKUTKACH y MOCY Zboż wszelkich, Jarzyn y Zioł różnych, tak Ogrodowych, iako y Polnych. Iakie Skutki, y Pożytki przynoszą Człowiekowi w różnych okolicznościach, osobliwie na poratowanie zdrowia, SŁUŻĄCA. Z POWAZNYCH AUTORÓW DLA wygody Ludzkiej krotko ZEBRANA, Y z przydatkiem na końcu Niektorych Ciekawości do Druku PODANA. Roku Pańskiego 1769 \*\*\* W ŁOWICZU w Drukarni J.O. Xćia PRYMASA Arcy-Biskupa Gnieźnieńskiego” a konkretnie w części nazwanej „ADDYTAMENT DRUGI Osobliwszych a bardzo Pożytecznych ciekawości, do Domowych potrzeb y wygod należących. „ znajdujemy „SPOSOB Robienia Wodek Gdanskich, doświadczony, y rzetelny”:

1. WZiąść wodki anyżowej garcy cztery, Chrzanu obieranego y pokraianego ćwierć funta, Cebuli także obieraney y pokraianey ćwierć funta, Anyżu garść iedną Soli garść iedną, Cleba razowego dobrze na ogniu spalonego sztukę dużą, y piwa kwaśnego garniec ieden. To wszystko razem w Alembiku przepaliwszy, odebrać flasz pułgarcowych wodki sześć.
2. Znowu Alembik dobrze wymywszy, wziąć Pomarańczowych skurek funtów dwa y moczyć w wodzie przez puł godziny, a potem to co iest białe, oskrobać, y wyrzucić: do tego przydać Rozmarynu garść iedną, y wody garcy trzy, y przepalić, a z tego odebrać wodki garniec tylko ieden, a co się w Alembiku zostanie, tego nie wyrzucać.
3. Nabić znowu po trzeci raz Alembik, one sześć flasz do niego wlawszy, y przepuścić, odebrać zaś z tego flasz cztery, reszta niech idzie na rozchod.
4. W tym zaś garcu, co się zostało, namocz Cukru Kandysbrotu funtów pięć, y zmieszać, to potem razem z temi wszystkimi flaszami, y przez kapelusz biały dystyllować.

Teraz dopiero robić z tego essencją Cynamonową, iako masz niżej zupełnie wypisaną Informacją.

Przypisy moje:

- zachowano pisownię oryginału
- funt= 405,5 g
- garniec= 4 litry
- kandysbrot - gatunek cukru trzcinowego

## Joomla - Wódka gdańska- receptura staropolska.

Wpisany przez Marek Nizio  
sobota, 05 września 2009 12:20

---

