

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die gelehrige Hauswirthin**

**Bürger, Amalie Clementine**

**Mannheim, 1836**

Liqueur.

**urn:nbn:de:bsz:31-54791**

## Salmen zu räuchern.

Der Salm wird 3 Tage nur mit gewöhnlichem Salz eingesalzen, dann mit einem Tuch abgetrocknet, mit dünnem Papier umwickelt, mit einem starken Faden durchzogen, und in den kalten Rauch gehängt. So groß der Salm ist, so groß schneidet man zwey Finger diese Stüke.

In 48 Stunden geräuchert Fleisch zu machen.

Man zerläßt so viel Salpeter im Wasser, als man sonst zur Einsalzung eines Stückes Fleisch gebraucht. In diesem Wasser kocht man das Fleisch und wendet es oft um, so lange bis nach einigen Stunden das meiste Wasser ausgedünstet ist. Alsdann hängt man das Fleisch in den Rauch, so erhält es nach weniger als 48 Stunden schon eine ihm dienliche Härte, sieht inwendig vortreflich roth aus, und schmeckt wie Hamburger Rindfleisch.

Dürre Schinken lange Zeit zu conserviren und delikats zum Essen zuzubereiten.

Man lege die Schinken, sobald sie von dem Rauch kommen, in Hobelspähne, so bleiben sie viele Jahre gut; will man solche delikats zum Essen zurichten, so werden dieselbige nach Belieben zerschnitten, und anstatt, daß man sie wie gewöhnlich siedet, in einen Teig eingeschlagen; wie ein Brod in einen Backofen geschoben und gebacken; wenn nun solche so lange, wie ein anderes Brod in dem Ofen gebacken werden; so werden sie einen sehr guten Geschmack dadurch erhalten haben.

## Liquor.

## Mannheimer = Wasser.

Nehme 4 Maas guten Branntenwein, stosse 1 Pfund Anis, 1 Pfund Fenchel, 6 Loth Coriander, 1 Loth An-



gelica, 1 Loth Caffeeras gröblich, ziehe es mit einander ab, und lasse es so lange laufen, bis es trüb lauft; alsdann lasse 3 Vierling Zucker in 2 $\frac{1}{2}$  Maas Wasser vergehen, mache es mit jenem gut unter einander und viltrire es durch Fließpapier.

## Zimmt = Liqueur.

Zu anderthalb Maas gutem Branntenwein nehme 10 Loth feinen gröblich gestossenen Zimmt, ziehe es mit einander ab, und lasse es so lange laufen, bis es trüb kommt; alsdann lasse 1 Pfund Zucker in anderthalb Maas Wasser vergehen, und mache es mit dem Liqueur recht unter einander und viltrire es durch Fließpapier.

## Limonade, zum Gebrauch aufzubewahren.

Man nehme auf 1 Schoppen Citronensaft, 20 Stück Citronen, anderthalb Pfund Zucker, läutere und koche ihn zum Flug, dann den Saft hinein und zum Faden gesotten, kalt werden lassen, in ein Glas gethan und zum Gebrauch aufbehalten.

## Syrup = Capillaire.

Eine Hand voll Capillaire-Kraut, etwas grünen Thee in einer halb Maas Wasser gekocht, durchs Sieb geschlagen, und mit ungefähr 8 Schoppen geläutertem Zucker, 2 Schoppen Pomeranzen-Syrup, zum Faden gekocht, wenn er kalt geworden 4tel Schoppen Orangewasser hinein gethan.

## Syrup = Orgeade, oder Mandelmilch.

Zwei Viertel Pfund frisch abgezogene Mandel, 10 Loth bittere, reibe sie in einem Mörser mit einer halb Maas Wasser recht fein, dann mache sie alle wiederum mit einer halben Maas Wasser im Mörser unter einander, presse sie aus, thue die Mandel wiederum in den Mörser und reibe sie noch einmal mit einer halb Maas Wasser unter einan-



der, alsdann presse sie wieder aus, nehme 6 Pfund Zucker unter die Milch und lasse es auf dem Feuer nur einige mal aufstossen, schlage es durch ein Sieb und wenn er kalt geworden ist, thue ettel Schoppen Wasser hinein.

### Schnallen = Cordial.

Nimm 1 Pfund Schnallen, wie sie in den Kornäckern wachsen; thue die Blätter allein abzopfen und in 1 Maas Branntenwein gethan, laß es in der Sonne einige Tage stehen, presse sie in einem leinenen Tuch aus, dann thue sie wieder in einen gläsernen Kolben mit 1 Loth Zimmt, 1 Loth Negelein gröblich gestossen, 4 bis 5 Wochen in der Sonne destilliren lassen, dann nehme 3 Bierling Zucker und lasse ihn mit Wasser auf Kohlen auflösen, den Schaum, den der Zucker aufwirft, schöpfe ab, laß es kalt werden, thue es zum Branntenwein, dann viltrire es durch Fließpapier oder in einer dazu besonders gefertigten Viltrirskappe von Filz, dann hast du einen guten Liqueur.

### Nußwasser.

Zu einer Maas geringen Branntenwein wird 1 Pfund oder 4 Hauffen grüne Nüsse genommen, welche von Johanni bis Jacobi brauchbar sind; so wie sie vom Baum kommen, samt den grünen Schalen zu kleinen Schnitzlein geschnitten, im Mörser gröblich gestossen, und in den Branntenweinkolben gethan, eine Maas Branntenwein daran geschütt und zugebunden, einige lassen es 14 Tag an der Sonne, andere im Keller destilliren, dann wird er durch ein weißes Tuch abgeseiht und in einen andern Kolben gethan; zu einer Maas Branntenwein thut man anderthalb Loth Zimmt, ein Loth Negelein gröblich gestossen darein, und wieder 8 Tag daran stehen lassen; dann wird auf eine Maas Branntenwein ein halb Pfund Zucker in einem Schoppen Wasser auf dem Feuer abgezogen und



etwas weniges daran kochen lassen, und zu dem Branntenwein kalt gethan; alsdann durch eine Biltrirkeppe oder Fließpapier viltrirt, in Bouteillen gethan und zugestopft, und mit Schreibpapier umwunden. Auf den Saß kann man wieder Branntenwein thun, und damit verfahren, wie oben, nur daß man bey'm Abgießen alsdann den Saß in leinene Lüchlein auspreßt, damit alle Kraft heraus komme.

### Magen = Rosolt.

Zwey Pfund Zucker werden in 4 Maas Wasser über dem Feuer aufgelöst und einige Wälle darüber gehen lassen, und vom Feuer gethan und erkalten lassen, und zu 4 Maas Branntenwein in einen Kolben gethan; dann werden 4 Loth Pomeranzenschaalen, 2 Loth Calmus, 1 Loth Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Loth Negelein, 1 Quintchen Angelica, 2 Quintchen Galgant geblücht gestossen dazu gethan, 4 bis 5 Wochen daran distilliren lassen, dann viltrirt und in Bouteillen gefüllt.

### Eau de Noyau.

Drey und ein halb Maas Branntenwein,  $4\frac{1}{2}$  Maas Wasser, ein halb Loth Zimmt, ein halb Loth Coriander und  $\frac{1}{2}$  Pfund Aprikoferne mit einander gebrannt, und nachdem es einige Tage auf dem Ofen gestanden hat, viltrirt, und mit geläutertem Zucker versüßt.

### Liqueur de Sante.

Underthhalb Loth der besten Moe,  $4\frac{1}{2}$  Quintlein weissen Diptan,  $4\frac{1}{2}$  Loth Rhabarbara,  $4\frac{1}{2}$  Quintlein Dormentil, 1 Loth Iberiac,  $4\frac{1}{2}$  Quintlein Cariphor,  $4\frac{1}{2}$  Quintlein Saffran,  $\frac{1}{2}$  Quintlein Vibergail, 1 Quintlein Lerchenschwamm, 1 Loth Terra Sigellata, 1 Quintlein rotthe goldene Myrthen, 2 Quintlein Zittwer,  $4\frac{1}{2}$  Quintlein Enzian,  $4\frac{1}{2}$  Quintlein Angelica.

Alles dieses thue in ein Glas, mit  $4\frac{1}{2}$  Maas guten Branntenwein, binde das Glas wohl zu, stelle es an die



Sonne oder sonst an einen warmen Ort, bis es wie dichter Wein wird. Von diesem Liqueur 6 oder 7 Tropfen genommen, ist der Mensch 24 Stunden vor der Pest sicher.

### Danziger Doppelanis, Aquavit.

Man nimmt 1 Pfund Anis, 4 Loth Kümmel, 3 $\frac{1}{2}$  Loth trockene Citronenschalen, 3 Loth Violenzwurzeln in 3 Maas rectificirtem Branntenwein eingeweicht und 3 Maas Wasser nachgegossen. Hernach wird der Aquavit wie der Kümmel abgezogen und mit anderthalb Pfund Zucker und 3 Schoppen Brunnenwasser, welche man zuvor mit einander hat kochen und wieder erkalten lassen, abgefüßt. Man kann auch, statt des rectificirten Weingeistes, doppelt so viel Kornbranntwein nehmen und dann muß man in diesem Falle das Wasser weglassen.

### Wachholder = Branntenwein zu verfertigen.

Man sucht die schwärzesten und frischesten Wachholderbeeren, deren Oberhäutchen noch gespannt ist, aus; schüttet 2 Pfund derselben in kaltes Wasser, wäscht sie zwischen den Händen, troknet sie mit einem Tuche ab, stoßt sie in einem steinernen Mörser, rühret den erhaltenen Laig mit 2 Maas Flußwasser an, thut 4 Unzen Angelica = Stengel hinzu und läßt es mit 9 Maas Branntenwein 2 Tage in heißer Asche stehen. Der Geist wird alsdann aus dem Wasserbade herüber gezogen. Zur Versüßung derselben nimmt man 9 bis 10 Pfund Zucker, der 11 Maas Zucker geben muß. Wenn dieses darunter gemischt worden ist, läßt man den Liqueur 3 bis 4 Tage stehen und kläret ihn alsdann ab.

### Himbeer = Natafia.

Nimm 2 Maas ächten Kirschengeist, 1 Maas Wasser und eine halbe Maas gekochten Himbeersaft, mache alles gut unter einander, filtrire es durch Fliesspapier.



## Kirschen = Katafia.

Nimm 2 Maas guten Kirschegeist, 1 Maas Wasser und anderthalb Maas gekochten Kirschensaft, mache alles gut unter einander und filtrire es durch Fließpapier.

## Liqueur von Chokolade.

Ein Quart Spiritus Vini, Franz- oder Zwetschgen- Branntenwein wird mit 12 Loth guter geriebener Chokolade vermischt, dann in eine gläserne Flasche gefüllt, dieselbe verbunden, auf 8 Tage an einen mässig warmen Ort gestellt und täglich ein mal gut aufgeschüttelt. Hernach kocht man 12 Loth Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Quart Wasser, vermischt ihn, nachdem er erkaltet ist, mit dem Vorhergenannten, gießt, wenn der Liqueur zu stark seyn sollte, noch etwas gutes reines Brunnenwasser dazu und filtrirt sie alsdann durch Fließpapier.

## Liqueur von Citronen.

Von 8 Citronen schält man die gelbe Schaafe sauber ab, so daß nichts Weisses daran bleibe, thut sie in eine gläserne Flasche, gießt 1 Quart reinen Branntenwein darauf und läßt ihn 14 Tage zugestopft stehen. Alsdann thut man  $\frac{1}{2}$  Pfund geläuterten Zucker zu dem Branntenwein, läßt ihn damit noch 10 Tage auf den Citronenschalen stehen, filtrirt ihn hernach durch Fließpapier und bewahrt ihn in wohl verstopften Flaschen auf. Je älter er wird, desto angenehmer schmeckt er.

## Liqueur von Zimmt.

Sechs Loth Zucker, 2 Loth englisch Gewürz, 2 Quintlein Zimmtblüthe und  $\frac{1}{2}$  Quintlein Nelken werden recht fein pulverisirt, nebst 3 Quintlein Cremortartarie in eine Lücke von Filz geschüttet, welche in einem Trichter auf eine Flasche gestellt wird, 2 Pfund oder 1 Dresdener Kanne, Korn-Branntenwein darauf gegossen, zugedeckt und zwey bis drey mal durchlaufen lassen.



## Liqueur von Krausemünze.

Man nimmt 3 Hände voll Krausemünze, überschneidet sie etwas, bringt sie nebst einem Stückchen ganzen Zimmt und 6 bis 8 Nelken in eine Flasche, gießt 2 Quart guten Branntenwein darauf, und läßt es in der verbundenen Flasche 5 bis 6 Tage destiliren; es muß aber alle Tage gut aufgeschüttelt werden. Nachher wird der Branntenwein, wenn sich die Krausemünze gut zu Boden gesetzt hat, in die Blase gefüllt, bei einem kleinen Feuer langsam abgezogen,  $\frac{2}{3}$  Pfund Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Quart Wasser gekocht, und nach dem Erkalten beides mit einander vermischt.

Oder: man übergießt eine Hand voll Krausemünze oder dergleichen Kräuter mit 1 Quart guten Branntenwein, thut nach Belieben ein Stück Calmus und etwas Cardomomen dazu, läßt alles 5 Tage destiliren, filtrirt es ab, dann und versüßt es mit gekochtem Zucker.

Getränke für den Sommer, durch deren Selbstverfertigung viel erspart wird.

## Limonade.

Man preßt den Saft aus 4 Duzend Citronen, welches ungefähr eine Maas giebt. Diesen Saft gießt man durch ein Haarsieb, damit nichts Dikes in demselben zurück bleibt; nimmt alsdann 3 Pfund Zucker und die Schaaalen von 12 Citronen, welche man dünn abschält, und thut beides in einen Steinkrug. Der Zucker wird in kleine Stücke geschlagen, und in den Saft gethan. Die Citronenschaaalen werden etliche mal durchschnitten. Hierauf wird der Krug in den Kessel mit kochendem Wasser gesetzt, und mit einem schweren Eisen beschwert, daß er nicht umfällt, das Was-