

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gelehrige Hauswirthin

Bürger, Amalie Clementine

Mannheim, 1836

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

urn:nbn:de:bsz:31-54791

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-

fer muß beständig kochen. Sobald der Saft zu kochen anfängt, wird er abgenommen und durch ein Tuch filtrirt; dann wird er auf Bouteillen gefüllt, fest verstopft, mit einer Blase verbunden und in den Keller gelegt. Diese Limonade hält sich ein ganzes Jahr. Wenn man davon trinken will, so gießt man unter ein Glas Wasser so viel Limonade, daß es angenehm davon schmeckt.

Orsade, oder Mandelmilch.

Auf eine Maas Orsade nimmt man 4 Loth süße und 2 Loth bittere Mandel. Die Mandel werden abgezogen und in einem Mörser ganz klein gestossen; hierauf wird eine Maas Wasser und 8 Loth Zucker dazu gethan, und alles wohl unter einander gerieben. Alsdann nimmt man die Orsade heraus, läßt dieselbe durch ein Tuch laufen, füllet sie auf eine Bouteille, und setzt sie in Eis oder in den Keller, daß sie recht kalt wird, und so ist sie fertig.

Sillipup.

Man nimmt 1 Seidel, (Schoppen,) Rahm, eine halbe Maas guten Wein; ein $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestossenen Zucker, und von 6 Citronen die abgeriebene Schaalen, auch drückt man den Saft von den Citronen dazu, aber so sorgfältig, daß kein Kern hinein fällt. Dieses wird zusammen so lange gerührt, bis es ein starker Schaum wird, welcher alsdann in Laffen oder Weingläser gethan wird. Wenn der Schaum recht stark gerührt wird, so fällt er etliche Stunden nicht; wenn man einige Gläser abgenommen, rührt man immer fort. Es ist dieses ein sehr kühlender Trank, der aber auch, wenn er recht kalt seyn soll, an einem kalten Orte zubereitet werden muß.

Ein Getränk anstatt dem theuern Caffee.

Man brennt 5 Viertel Pfund Roggenmehl so lange, bis er die Farbe vom Caffee hat, jedoch von einem, der

nicht stark gebrannt ist. Auf diese Art brennt man auch ein halb Pfund Reis, schält ein halb Pfund Mandel im warmen Wasser, troknet sie wieder auf Papier, und brennt sie wie Caffee, stößt sie und den Reis besonders fein, siebt sie so fein als möglich durch ein Pudersieb, vermengt sie mit dem gebrannten Mehl, und thut etwas gestossenen Zimmt, Regelein und Zucker dazu. Dann wird es wie Caffee gekocht und getrunken. Wenn man es in Milch kocht, nimmt man etwas mehr von der Masse, und rührt es mit einem Ey ab.

Getränke für den Winter.

Rittenwein.

Man reibt 20 bis 30 Stück Ritten auf der Reibe, mit der Schaafe ganz klein, und läßt sie in einer Rein (Schüssel) 3 Tage stehen. Hierauf drückt man den Saft durch ein Tuch, und mißt ihn. Auf eine Maas Saft nimmt man einen halben Vierling Kanarienzucker. Man setzt nämlich den Saft erst auf Kohlenfeuer, und läßt ihn eine halbe Stunde kochen; dann thut man den Zucker dazu, läßt beides noch eine Viertelstunde kochen, und schäumt es recht rein ab. Alsdann nimmt man auf jede Maas Saft eine Viertelmaas weissen Wein, und läßt es, wenn es wohl durch einander gerührt ist, durch ein Gießpapier vermittelst eines Filtrir-Trichters in die Bouteillen laufen. Wenn die Ritten mit weissem Wein abgezogen werden, so ist dieses ein sehr gesunder Wein; wer aber hitzige Sachen liebt, kann sie mit Branntenwein abziehen, in welchem Falle es ein sehr hitziges Getränk ist.

Himbeerwein.

Man pflückt recht gute reife Himbeere von den Stielen, und drückt sie durch ein Tuch oder Haarsieb; den