

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die gelehrige Hauswirthin**

**Bürger, Amalie Clementine**

**Mannheim, 1836**

Getränke für den Winter.

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

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, stoßt 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 Bierling 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 vermittelt 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



klaren Saft thut man in eine Bouteille und wirft ein Stück Zucker darein. Alsdann bindet man sie mit einem Löschpapier zu, setzt sie 5 Tage an die Sonne, und läßt sie destiliren, (mit etwas mehr Gefahr den Saft zu verderben; kann man die Destillation auch von Ferne auf dem Feuerbeerd vornehmen.) Dann setzt man die Bouteille an einen kühlen Ort, und klärt den Saft alle 2 Tage durch ein Haarsieb, bis es recht klar ist, und nicht mehr gähret. Dann verstopft man die Bouteille fest, und setzt sie in den Keller. Sehr lang hält sich dieser Wein nicht, und man muß Acht geben, daß der Saft im Anfang nicht sauer wird.

### Limonien (oder Citronenwein.)

Zu einem Fäßchen von 8 Maas, welches aber recht rein seyn muß, nimmt man 10 Limonien, schält die gelbe Schaal recht fein ab, und thut sie in das Faß, welches man mit Gewürz-Einschlag ausbrennen kann. Dann thut man 2 Hände voll Spähne von Hasenholz dazu und 1 Pfund feinen Zucker. Den Zucker stoßt man recht fein, thut ihn in ein grosses Glas, gießt guten alten weissen Franzwein darauf, und immer aus einem Glase in das andere, bis der Zucker klar ist; da man ihn dann zu den Limonien-schaalen gießt und das Faß mit gutem alten Wein anfüllt. Wenn man Wein davon abzapft, kann man immer von neuem wieder nachfüllen, bis sich der Limoniengeschmack verliert. Man kann auch den Limonienwein auf folgende Art machen: Man schälet von Limonien das Gelbe dünn ab, schneidet sie in kleine Stücke, thut diesen in einen irdenen Topf, gießt 2 Maas guten weissen Wein darauf, und thut etwas gebrochenen Zimmt dazu; setzt sodann diesen Limonienwein zugedeckt auf den Ofen, und gießt ihn den folgenden Tag durch ein Tuch,



so kann man denselben unter andern Wein mischen. Will man ihn süß haben, kocht man ein Pfund Zucker, schäumt ihn rein ab, gießt ihn darunter, und füllet es, wenn man es durchgegossen, auf Bouteillen.

### Malvaster.

Man nimmt guten geläuterten Honig so viel man will, und thut denselben in einen irdenen glafirten Topf, den man mit einem Deckel versieht und recht verklebt, daß kein Dampf heraus kann. Derselbe wird in einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt, wo er so lange stehen muß, bis der Honig wie Del ist: alsdann gießt man in einen verzinnnten Kessel klares Brunnenwasser, und mißt mit einem Staabe die Höhe des Wassers, damit man sieht, wie weit der Kessel leer bleibt. Unter das Wasser thut man die Hälfte des zubereiteten Honigs, rührt es recht unter einander und läßt es auf Kohlen bei fleißigem Abschäumen so lange kochen, bis es wieder so hoch in dem Kessel ist, als das Wasser gewesen.

Hierauf läßt man es verkühlen, und gießt es in ein Weinfäß, in welchem vorher guter Wein gewesen. Unter 50 Maas von diesem abgekochten Honigwasser gießt man eine Maas starken Wein, in welches ein wenig Weinstein-salz und ein Schoppen Grem gethan ist. Dieses giebt dem Malvaster die Stärke, und er fängt dadurch an zu kochen. Das Faß muß alsdann in die Sonne oder in eine warme Stube gesetzt werden, bis es völlig ausgegohren, worauf das Faß recht gut zugespundet wird. Wenn man den Malvaster auffüllen will, so muß es mit Meth geschehen, wovon ich in der Folge noch Vorschriften geben werde. Dieser Malvaster ist in 3 Wochen gut und wird durch das Alter noch schöner. Man kann ihn auch an Suppen und kalten Schaalen gebrauchen.



## Citri.

Man schneidet von 6 Limonien, (Citronen,) die Schaa-  
len, thut es mit 4 Maas Kornbranntwein in eine große  
gläserne Bouteille, in der man es etliche Tage stehen läßt,  
daß die Kraft auszieht, worauf es in einem kupfernen Kes-  
sel abgezogen wird. Alsdann nimmt man eine Maas Was-  
ser und 2 Pfund feinen Zucker, kocht es, bis dieser recht klar  
ist, (man muß es fleißig abschäumen) und gießt es unter  
den abgezogenen Citri. Es giebt dieses demselben seine  
Annehmlichkeit. Man schneidet noch von 3 Citronen die  
Schaalen ab, thut sie zu demselben und läßt ihn so 14 Tage  
stehen, so bekommt er eine gelbe Farbe. Alsdann wird er  
auf kleine Bouteillen gefüllt und zum Gebrauche verwahrt.

## Guter Meth.

Man nimmt auf eine Maas guten weissen Honig, 6  
Maas klares Brunnenwasser, und läßt es unter beständi-  
gem Abschäumen so lange kochen, bis es wieder so dick als  
Honig wird; alsdann läßt man es kalt werden. Dann  
kocht man ihn noch einmal mit eben so vielem kaltem  
Wasser, bis er ein Ey nur kaum noch trägt, gießt ihn als-  
dann noch warm in ein Fäßchen, und thut Grem dazu.  
Wenn er gut gegohren, so gießt man auf einen Vimer  
Meth 1 Pfund Weinstein, wodurch sich die Grem völlig  
von dem Meth scheidet, und ihn recht dauerhaft macht.  
Man nimmt darnach ein Loth Negelein, ein Loth Zimmt  
und ein Quintchen Ingwer, bindet alles in ein Säckchen,  
thut einen reinen Kieselstein hinein, daß er umsinkt, hän-  
get es in den Meth, und läßt diesen so stehen, bis er ge-  
gohren hat, worauf er zugebunden wird, bis man ihn  
trinken will. In 4 Wochen ist er klar, allein er wird durch  
die Zeit, daß er liegt, noch besser, man kann ihn auch durch  
Most oder Obstsaft verschönern.



## Birnmeth.

Es wird der Saft aus überreifen, saftigen Birnen, nachdem sie geschält, zerschnitten und klein gestampft worden, durch einen reinen Saft gepreßt, dann siedet man ihn, und wenn er sich gesetzt hat, gießt man den klaren davon in einen andern Kessel, setzt ihn über ein helles Feuer, schäumt ihn einige mal ab, und läßt ihn unter stetem Umrühren recht dick werden. Endlich thut man ihn in ein Geschirr, läßt ihn auskühlen, und faßt ihn zum Aufheben in eine steinerne Büchse. Man kann ihn theils zum trincken, theils zu Brühen über das Essen brauchen.

## Warme Getränke.

## Punsch zu machen.

Zu 3 Maas recht schönem Punsch muß man haben 1 Bierling fein gestoffenen Zucker, von 8 Citronen den Saft, von 4 die gelbe Schaale auf Zucker abgerieben, eine gute Maas gekochtes Theewasser und 1 Schoppen Rack; die Citronen werden mit einer Presse ausgepreßt, und durch ein Sieb in den Punschnapf gegossen. Der Zucker wird auf Citronen abgerieben, welcher nebst dem übrigen Zucker dazu kommt; dann wird der Thee und Rack zugegossen, endlich auch kochendes Wasser. Man rührt dies alles wohl durch einander und läßt es eine Weile stehen. Man kann auch das Wasser weglassen und lauter Thee zugießen. Will man weniger Punsch machen, so nimmt man nach Verhältniß von jeder Ingredienz weniger.

## Eyerpunsch.

Man reibt die Schaale von 3 Citronen auf Zucker ab, schüttet dieses mit dem Saft von 6 Citronen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Quart Franzwein,  $\frac{1}{2}$  Quart Arak,  $\frac{1}{3}$  Quart Was-