

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1830

XX. Liqueurs und Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-56302

XX. Liqueurs und Getränke.

1. Anis-Liqueur. Man stößt $\frac{1}{4}$ Pf. sauber geklaubten Anis im Mörser, thut ihn in eine Flasche, gießt $\frac{1}{2}$ Maas Fruchtbranntwein und eben so viel Kirchwasser daran, und läßt ihn 3 bis 4 Tage an einem temperirten Orte stehen; läutert dann $\frac{1}{4}$ Pf. gestoßenen Zucker, bis er Faden spinnt, hebt ihn vom Feuer ab, gießt den Liqueur daran, und läßt ihn einen Sud thun, giebt aber wohl Obacht, daß er nicht überläuft; hierauf filtrirt man ihn durch Fließpapier.

2. Liqueur von durren Kirschen. Man stößt $\frac{1}{4}$ Pf. durre Kirschen im Mörser sammt den Steinen, thut $\frac{1}{4}$ Pf., auch etwas mehr, Zucker dazu, $\frac{1}{2}$ Lth. Nägelein, und eben so viel Zimmt; dieses zusammen thut man in eine Flasche, füllt es mit 1 Maas Kirchwasser oder anderm gutem Branntwein auf, und läßt es 3 bis 4 Wochen an der Sonne destilliren; hernach preßt man es durch ein Tuch, und filtrirt es durch Fließpapier.

3. Liqueur von Kornrosen. Man thut die Blätter von 300 frischen Kornrosen, welche sauber abgezupft seyn müssen, in eine Schüssel, gießt 1 Maas siedendes Wasser darüber, und läßt es über Nacht stehen, aber zugedeckt; des Morgens werden die Blätter ausgedrückt, der Saft durch ein Tuch geseiet, in eine messingene Pfanne gethan, und 1 Pf. Zucker dazu gethan; man läßt es auf die Hälfte einkochen, schüttet es dann in eine Schüssel, thut $\frac{1}{2}$ Lth. ganze Nägelein und eben so viel Zimmt dazu, läßt es stehen, bis es kalt ist,

gießt dann 1 Maas Kirschwasser dazu, füllt es in eine Flasche, macht sie wohl zu, und läßt es 3 bis 4 Wochen an der Sonne desilliren; dann behandelt man es wie die vorigen Liqueurs.

4. Nuß-Wasser. Es werden 8 bis 10 mittlere Baumnüsse, die noch keine harte Schalen haben, mit einer Stechnadel gestupft, und in frisches Wasser gelegt; man läßt sie 10 bis 12 Tage darin liegen, gießt aber alle Tage anderes Wasser daran; dann schneidet man die Nüsse zu kleinen Stückchen, thut sie in eine Flasche, gießt $1\frac{1}{2}$ Maas Kirschwasser daran, thut ein wenig Zitronenschale, 1 Stückchen Pomeranzenschale, 1 Stückchen ganzen Zimmt, 2 bis 3 Nägelein dazu, macht die Flasche wohl zu, stellt sie 6 Wochen an die Sonne oder an einen temperirten Ort, und schüttelt sie alle Tage auf; nach diesem läutert man $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, gießt den Liqueur dazu, und filtrirt ihn durch Fließpapier.

5. Quitten-Liqueur. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Maas Quittensaft, wie es bei dem Quitten-Gelee gezeigt worden ist, eben so viel gutes Kirschwasser, thut dieses in eine Flasche, thut etwas Zitronenschale, einige Nägelein und etwas Zimmt dazu, stopft die Flasche zu, und läßt es 3 bis 4 Wochen an einem temperirten Orte stehen, und schüttelt es öfters; dann filtrirt man den Liqueur durch ein Fließpapier, bis er hell abläuft.

6. Weichseln-Liqueur. Man nimmt 1 Pf. abgezupfte Weichseln, stößt sie im Mörser sammt den Steinen, thut sie in eine Flasche, gießt $\frac{1}{2}$ Maas Burgunder-Wein und $\frac{1}{2}$ Maas Kirschwasser daran, desillirt dieses 4 Wochen an der Sonne, und schüttelt es alle Tage fleißig; dann preßt man es durch ein Tuch sauber aus, thut es wieder in ein Geschirr, deckt es aber recht wohl zu, und läßt es über Nacht stehen; hierauf läu-

tert man $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, schüttet den Liqueur daran, filtrirt ihn durch ein Fließpapier in die Bouteille, und bewahrt ihn an einem kühlen Ort auf.

7. Glüh-Wein. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Maas rothen Wein, legt $\frac{1}{4}$ Pf. Kandis- oder weißen Zucker, nebst einem Stückchen Vanille, ein wenig Zimmt und Zitronenschale darein, läßt ihn auf dem Feuer wie hart gesottene Eier kochen, und giebt ihn warm zur Tafel.

8. Hoppel-Poppel. Man verrührt das Gelbe von 1 Ei mit 20 Lth. fein gestoßenem Kandiszucker, bis es anfängt weiß zu werden, thut 2 bis 3 Kaffelbffel voll Arak und ein Trinkglas voll Thee von Theebout dazu, und giebt es warm zur Tafel. Diese Portion giebt nur 2 kleine Chocolate-Becher voll.

9. Limonade. Auf $\frac{1}{2}$ Maas Wasser reibt man wenigstens 2 schöne Zitronen am Zucker ab, schabt ihn in eine Schüssel, drückt den Saft von den Zitronen auch dazu, gießt nach und nach das Wasser daran, und wenn der Zucker recht zerschmolzen ist, füllt man es in Gläser oder Flaschen.

10. Mandel-Milch. Man schält 12 Lth. süße und 4 Lth. bittere Mandeln, stößt sie so fein als möglich, gießt nach und nach 1 Maas Wasser daran, preßt es durch ein Tuch sauber aus, stößt es noch einmal, und preßt es mit der nämlichen Milch wieder durch; dann läutert man ein Stück Zucker, und rührt ihn unter die Mandel-Milch.

11. Punsch. Eine Maas Wasser wird siedend gemacht; dann wird nicht gar 1 Lth. Theebout in einen Hafen gethan, und das siedende Wasser daran gegossen; hierauf schlägt man $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker zu recht großen Kaffebröcklein, nimmt alsdann eine Schüssel, stellt einen Rost darauf wie zum Brodbähen, legt den zerschlagenen

Zucker auf den Rost, benezt ihn recht mit 1 Schoppen Araf, zündet ihn mit einem Papier an, und läßt ihn durch den Rost hinab brennen; sobald der Zucker nicht mehr brennt, muß er von dem Araf wieder befeuchtet und angezündet werden, dann läuft der Zucker gleich wieder. Wenn aller Zucker darin ist, reibt man von 1 Zitrone die Schale an einem Stückchen Zucker ab, von 6 Zitronen treibt man den Saft mit einem Zitronenpresser auch darin, und gießt dann den angesetzten Thee hinzu; hernach kann noch 1 Schoppen Rheinwein, Burgunder oder alter Markgräfler darunter gethan werden. Wenn es nicht von diesen Sorten Wein ist, so verdirbt er den Punsch; daher ist es besser, man lasse den Wein weg, und mache ihn ohne denselben.

12. Reis-Chocolade. Man nimmt 12 Lth. Zucker, 12 Lth. Reis, 4 Lth. Chocolade, 1 Lth. Zimmt und $\frac{1}{2}$ Lth. Nägelein; dies alles zusammen wird fein gestossen und untereinander gemacht, und die Chocolade auf folgende Art zubereitet: Zu 2 Frühstückbechern voll Milch nimmt man $\frac{1}{2}$ Löffel voll von obigem Gemisch, und läßt selbiges bis auf einen Becher voll einkochen; dann wird das Gelbe von 1 Ei hinein gerührt und wieder an das Feuer gesetzt, bis es anfangen will zu kochen; es muß aber immer umgerührt werden.

13. Reis-Chocolade auf andere Art. Auf $\frac{1}{2}$ Maas guten süßen Rahm stößt man 3 Lth. sauber erlesenen Reis in einem Mörser, siebt dieses durch ein Zuckersieb, läßt den Rahm sieden, rührt den gestossenen Reis darein, läßt es auf Kohlen eine gute halbe Stunde langsam fortkochen, legt auch ein Stückchen Vanille und Zucker nach Belieben darein. Ehe man es auf den Tisch giebt, verrührt man das Gelbe von 2 bis 3 Eiern, schüttet die Reis-Milch nach und nach daran,

strudelt es mit dem Chocolate-Strudel in einen saubern Hasen, bis es recht schäumt, und giebt es zur Tafel.

XXI. Etwas für die Haushaltung.

1. Bohnen zu dörren. Man nimmt junge Bohnen, zieht sie ab, faßt sie an einen Faden, läßt sie in gesalzenem Wasser ein paar Sud thun, das Wasser davon ablaufen, und hängt sie an einen trockenen Ort; wenn sie abgetropfet sind, hängt man sie in das Kamin, aber doch so, daß nicht zu viel Rauch daran kommt, und läßt sie so lange hängen, bis sie recht schön dürr sind. Wenn sie gekocht werden sollen, werden sie den Abend vorher mit siedendem Wasser angebrüht.

2. Junge grüne Erbsen aufzubewahren. Man nimmt grüne Erbsen, welche noch jung sind, fernert sie aus, läßt in kochendem Wasser einen Wall darüber gehen, schüttet sie in einen Seier, läßt sie ablaufen, belegt ein Blech mit Papier, stellt einen Reif darum, legt die Erbsen darauf, und trocknet sie sodann in einem Ofen, der gar nicht mehr warm ist; dann bewahrt man sie in Zuckergläsern auf.

3. Gansleber zu räuchern. Man nimmt eine recht frische Gansleber, legt ein Kalbsnez auseinander, überstreut dieses stark mit verwiegter Zitronenschale, zu Pulver verriebenem Esdragon, Thimian und Majoran, auch etwas Zwiebeln, und nur wenig Salz; dann tunkt man die Leber in Essig, nimmt sie aber schnell