

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

I. Essig.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

24. Essig, Liköre und Obstweine.

I. Essig.

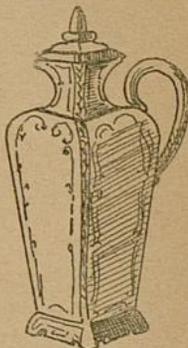
1. **Obstessig.** Die zum Essig bestimmten Äpfel und Birnen (auch Fallobst) werden so klein als möglich gestampft und in einer Obstpresse recht trocken ausgepresst. Der so erhaltene Most wird in offene Fässer getan, worin er 8–10 Tage stehen bleibt. Die Unreinigkeit steigt durch die Gärung nach oben und wird vorsichtig abgenommen; dann füllt man den Most in Fässer und bringt diese an einen warmen Ort. Hier erfolgt noch weitere Gärung aus dem Spundloch; der vorher in Flaschen hingestellte Most wird zum Nachfüllen gebraucht. Ist die Gärung beendet, so wird das Spundloch mit einem Stück Leinwand bedeckt und die Fässer bleiben bis zum Frühjahr ruhig liegen, wo man alsdann den Essig entweder in Fässer oder Flaschen abzapft.

2. **Zuckereffig.** Man kocht 5 Liter Wasser mit 750 Gramm Zucker etwa $\frac{1}{2}$ Stunde lang und gießt es in ein offenes Faß. Nachdem es abgekühlt, tut man mehrere Stücke Schwarzbrottrinde und ein Stück Hefe hinzu, auch Essigmutter (brauner Saß im Essig) kann man noch zusehen, wenn vorhanden. Nun läßt man die Masse 2 Tage gären und gießt sie in ein anderes Faß, dessen Spundloch man nur leicht mit einem Stück Leinen verbindet, in das man noch kleine Öffnungen macht, damit die Luft hinzutreten kann. Dies Faß läßt man 2–3 Wochen an einem trocknen warmen Orte liegen; dann kann man den Essig vorsichtig abfüllen und verwenden.

3. **Johannisbeereffig.** Die Johannisbeeren werden ausgepresst, der Saft wird bis zum anderen Tage hingestellt und das Klare in reine Flaschen gefüllt, wobei der Bodensatz zurückbleibt. Dann setzt man die Flaschen offen zum Ausgären an die Sonne oder an einen warmen Ort und verforkt sie erst, wenn die Gärung völlig beendet ist. — Dieser Essig kann statt rotem französischen Essig zum Salat gebraucht werden und gibt ihm einen feinen Geschmack.

4. **Estragonessig.** 1 Weinflasche wird zur Hälfte mit zerlesenen Estragonblättern gefüllt, die man mit einem Stöpsel ein wenig zusammendrückt. Dann wird die Flasche bis oben mit Weinessig angefüllt, verforkt und mit Papier verbunden. Nachdem man die Blätter mit dem Essig durchgeschüttelt hat, stellt man die Flasche an die Sonne und läßt sie 6 Wochen zum Destillieren stehen. Dann gießt man den Essig durch ein Musselinsläppchen in kleinere Flaschen, die man gut verpicht und aufbewahrt.

5. **Himbeereffig.** Auf 1 Kilogramm Himbeeren gießt man $\frac{1}{2}$ Liter guten Weinessig und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und läßt dies 24 Stunden stehen. Den folgenden Tag gießt man den Essig durch ein Tuch, gibt 500 Gramm guten Zucker

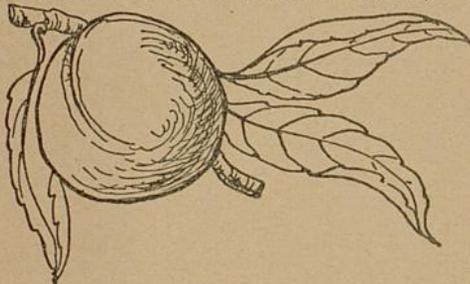


Essigtrug.

dazu und kocht es zusammen auf, wobei man den Schaum abnimmt. Erkalte füllt man den Eßig in kleine Flaschen, die man verkorkt und versiegelt. — In das Trinkwasser gegossen, gibt dieser Eßig ein sehr erfrischendes Getränk.

II. Liköre.

6. Zur Bereitung der Liköre nimmt man eine große Flasche mit weiter Halsöffnung, füllt das zu Destillierende nebst dem Branntwein hinein, korkt die Flasche gut zu und stellt sie 5—6 Wochen oder auch noch länger an die Sonne oder an einen warmen Ort, während man sie öfters schüttelt. Sind



Apfelquitte.

die Kräuter genügend ausgezogen, so taucht man den in Stücke geschlagenen Zucker in Wasser, kocht und schäumt ihn und läßt ihn etwas abkühlen, rührt den Branntwein dazu und läßt ihn durch Fließpapier laufen. Alsdann füllt man den Likör in reine, trockene Flaschen und verkorkt sie gut. Man wählt nach Belieben Franzbranntwein, Kirsch- oder auch echten Kornbranntwein. Den Franz- und Kirschbranntwein versetzt man mit etwas kochendem Wasser und zwar rechnet man auf $\frac{1}{4}$ Liter Branntwein $\frac{1}{4}$ Liter gekochtes Wasser, das man zu dem Zucker gibt. Diese Mischung wird in den folgenden Rezepten als 1 Liter Branntwein berechnet.

7. Nelkenlikör. 1 Liter Franzbranntwein, 125 Gramm Zucker, 10 Gramm Nelken, 15 Gramm Koriander, beides gröblich gestoßen, und 20 Stück getrocknete schwarze Kirschchen; Bereitung nach voriger Nummer.

8. Zimlikör. 1 Liter Branntwein, 125 Gramm Zucker, 10 Gramm bester gestoßener Zimt; Bereitung nach Nr. 6.

9. Französischer Nußlikör. 30 Stück Walnüsse, die um Johanni gepflückt sein müssen, zerstoßt man, gibt 30 Gewürznelken, 3 Gramm guten Zimt und 1 Flasche Cognac hinzu und läßt dies 7 bis 8 Wochen an der Sonne stehen, während man die Mischung täglich gut schüttelt. Dann filtriert man sie durch ein wollenes Tuch, gibt 200 Gramm Kandiszucker hinzu, läßt den Likör noch einige Tage stehen und füllt ihn hierauf in kleine Flaschen.

10. Französischer Erdbeerlikör. Man füllt eine Literflasche zum dritten Teil mit den kleinen reifen Erdbeeren und zum dritten Teil mit gestoßenem Kandis und füllt sie dann mit feinem Arrak oder Franzbranntwein, stellt sie täglich an die Sonne, gießt den Inhalt nach Verlauf von einigen Monaten durch ein Flanelltuch und tut schließlich den fertigen Likör in kleine Flaschen.

11. Curaçao. 1 Liter Franzbranntwein, 125 Gramm Orangen- oder auch Apfelsinenschale und 250 Gramm hellbrauner Kandis. — Die Schale wird in Wasser gelegt, wonach man die weiße von der gelben Schale leicht trennen kann; die gelbe Schale wird nun in Stücke geschnitten und zu dem Branntwein in die Krüge gegeben. Fest verkorkt läßt man diese 14 Tage beim Ofen oder 3 Wochen im Keller stehen, während man sie täglich umschüttelt. Dann wird die Schale ausgepreßt, der Kandiszucker in kleine Stückchen zerfloßt, hinzu-