

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

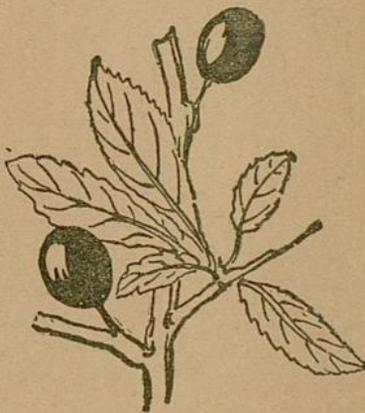
**Karlsruhe ; München, [1914]**

III. Obstweine.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

gegeben, und beides wieder in die Flasche gefüllt. Diese wird täglich geschüttelt, und wenn der Zucker geschmolzen ist, der Brantwein durch Fließpapier filtriert.

**12. Quittenslikör.** 1 Liter Quittensaft, 375 Gramm Zucker und so viel feiner Brantwein, wie beides zusammen beträgt, ferner zu je 1 Liter dieser Flüssigkeit 30 Gramm bittere Mandeln und 25 Gramm Koriander. Man wäscht die Quitten sauber ab, reibt sie auf einer Reibe und stellt den Brei 24 Stunden in den Keller. Dann drückt man ihn durch ein wollenes Tuch, kocht den Zucker klar, gibt den Saft hinzu und kocht beides noch  $\frac{1}{4}$  Stunde auf gelindem Feuer, läßt es etwas erkalten und gießt so viel feinen Brantwein ohne Zusatz von Wasser dazu, als man Saft hat. Zu je 1 Liter fügt man 30 Gramm bittere Mandeln und 25 Gramm Koriander, ungestoßen, gießt alles in reine Flaschen oder Krüge und läßt es an einem warmen Orte stehen, wo die Flaschen von Zeit zu Zeit etwas geschüttelt werden. Später wird der Likör durch Fließpapier filtriert und in reinen, trockenen Flaschen aufbewahrt.



Schlehe.

**13. Kirschlikör.** 1 Liter Brantwein, 250 Gramm Zucker, 1 Kilogramm Kirschen, halb süße, halb saure, die fein gestoßen werden, 1 Obertasse schwarzer Johannisbeeren und 3 Gramm Zimt. Bei der Zubereitung richte man sich nach Nr. 6.

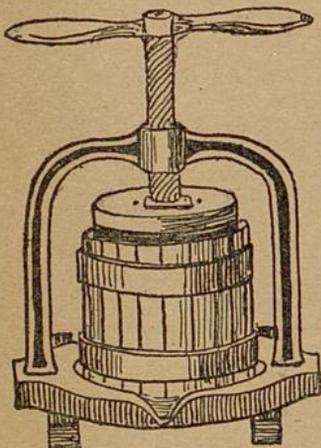
**14. Schlehenslikör.** Große, gut ausgereifte Schlehen werden mit einem Tuche abgewischt und darnach mehrmals mit einer Nadel durchstoßen. Dann füllt man Weinflaschen zum dritten Teil mit den Schlehen, gibt in jede Flasche eine kleine Schote Vanille hinein, füllt das zweite Drittel mit gestoßenem weißen Kandiszucker und gießt guten Korn- oder Franzbrantwein darauf. Die gut verkorkten Flaschen werden 6—8 Wochen in die Sonne gestellt und von Zeit zu Zeit geschüttelt. Nun läßt man sie bis gegen Weihnachten im Keller stehen. Der hierauf filtrierte Likör wird am kühlen Orte aufbewahrt.

**15. Hagebuttenlikör.** Die Abfälle der Hagebutten beim Einmachen, Schale sowohl als auch Kerne, kann man in eine Flasche tun und dazu Brantwein nach Nr. 6 gießen. Auf das Verhältnis kommt es hier nicht genau an. Zu 1 Liter Flüssigkeit gibt man nach dem Filtrieren 125 Gramm Zucker.

### III. Obstweine.

**16. Apfelwein oder Cider.** Im großen wird der Apfelwein meistens durch Kellern der Apfel unter Zusatz von Wasser und Zucker erzeugt, doch kann man sich für den Hausgebrauch auch kleinere Mengen ohne allzubiel Mühe selbst herstellen. Man wählt am besten Apfel von verschiedenen Sorten, säuerliche sowohl wie süßliche, die gut ausgereift sein müssen. Man reibt sie auf dem Reibeisen, seigt den Saft durch ein Tuch und gießt ihn in Stein-

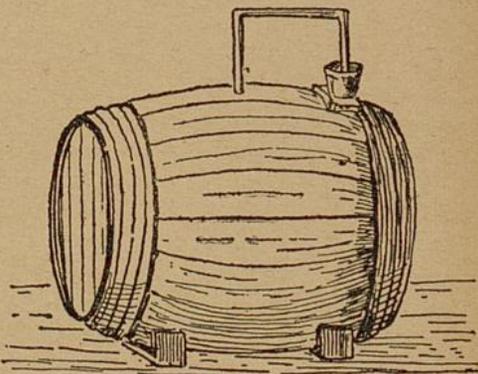
töpfe, wobei man einige mit der Schale im Ofen gebratene Apfel hineinlegt, um die Gärung zu befördern. Nach einigen Tagen wird sich eine Haut auf dem Saft zeigen. Dieses ist das Zeichen, daß die Gärung vollendet ist. Die Haut wird abgenommen, der Most in Flaschen gefüllt und fest verkorkt an einem kühlen Ort aufbewahrt.



Obstpresse.

wieder einige Monate ab und füllt ihn dann auf Flaschen.

17. Stachelbeerwein. Man verwendet, um guten Wein zu gewinnen, nur recht reife Beeren, die beinahe durchsichtig geworden sind. Man pflückt sie vorsichtig ab, säubert sie und preßt sie so vollständig wie möglich aus. Zu dem durch Leinwand gegossenen Most gibt man nach Maß ebensoviele Brunnenwasser und setzt jedem Liter Flüssigkeit 250 Gramm guten Farinzucker zu. Den Saft füllt man in ein Faß und legt dasselbe zum Gären in den Keller, wobei man die Spundöffnung mit einem leinenen Tuche bedeckt. Die Spundöffnung und das Tuch müssen täglich von dem angelegten Schaum gesäubert werden. Nach einigen Tagen schon ist die Gärung vorüber. Man ersetzt die durch Gärung verloren gegangene Flüssigkeit durch Stachelbeersaft und Wasser zu gleichen Teilen, so daß das Faß ganz gefüllt ist; dann verschließt man es mit einem hölzernen Spund und läßt es nun sechs Monate unberührt liegen. Nach dieser Zeit kann der Stachelbeerwein auf Flaschen abgezogen werden\*).



Gärfäß.

18. Johannisbeerwein oder Ribiselwein. Man pflückt die roten Johannisbeeren, wenn sie gut ausgereift sind, streift sie von den Stielen ab und zerstößt

\*) über Essig-, Likör- und Obstweinbereitung siehe auch „Mathilde Schrhardt, Großes illustriertes Kochbuch“.

ja mit einer hölzernen Keule. Auf 1 Anker (etwa 38 Liter) Wein rechnet man 15—20 Kilogramm Beeren. Die zerquetschten Beeren läßt man 2 Tage in einem Holzgefäß oder einem Steintopf stehen und rührt sie von Zeit zu Zeit um. Dann preßt man den Saft durch einen leinenen Beutel und gibt auf die Rückstände reichlich gutes Brunnenwasser. Am nächsten Tage gießt man das Wasser durch den Beutel ab und vermischt nun beide Säfte, und zwar nimmt man von dem ersten Saft 1 Liter, von dem zweiten Saft 2 Liter, und gibt zu dieser Mischung 1 Kilogramm guten Farinzucker. Nachdem man alles gut vermischt hat, füllt man den Saft in ein Faß und den Rest in Krüge oder Flaschen, um ihn zum Nachfüllen zu verwenden. Man lagert Faß und Flaschen im Keller und behandelt den Johannisbeerwein weiter wie den Apfelwein.



Gärtrichter.

19. Heidelbeer-, Blau- oder Schwarzbeerwein. Gut reife Heidelbeeren werden zerquetscht und nach 24 Stunden durch einen leinenen Beutel gepreßt. Wünscht man dem Wein einen besonderen Geschmack und Duft (Buxett) zu geben, so mischt man den Heidelbeeren schon beim Quetschen etwas Holunderblüte oder auch etwas Zimt und Nelken bei. Auf 1 Kilogramm Saft setzt man 500 Gramm guten Farinzucker hinzu; nachdem derselbe gelöst ist, füllt man den Saft in ein Faßchen, läßt auch einen Teil im Krüge zum Nachfüllen zurück und behandelt nun den Heidelbeermost während der Gärung wie die anderen Obstweine. Wenn die Gärung vorüber ist, bringt man ihn in ein reines Faß, das man wohl verspundet 3—4 Wochen liegen läßt; dann zieht man den Wein auf Flaschen.

20. Champagner aus Obstwein. Stachelbeer- und Johannisbeerwein lassen sich vorzüglich als moussirendes Getränk, als Champagner verarbeiten. Zu diesem Zwecke füllt man sie nach der Gärung nicht in ein anderes Faß, sondern zieht den betreffenden Wein sofort auf starke Flaschen ab, deren Kork man mit Draht verbindet. Dieses sehr erfrischende Getränk muß recht kühl aufbewahrt werden.

21. Wert der Obstweine. Die Obstweine bilden alle ein erfrischendes Getränk, das, recht kühl gestellt, besonders im Sommer sehr wohlschmeckend ist. Der Apfelwein ist, wenn er gut zubereitet ist, arm an Alkohol und wird ärztlicherseits besonders solchen empfohlen, die an Fettleibigkeit leiden. — Der Heidelbeerwein zeichnet sich aus durch seinen hohen Gehalt an Eisen und wird mit Erfolg bei Blutarmut getrunken.

