

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Alte Familienrezepte und solche, die es werden wollen

Schmidt-Pecht, Elisabeth

Karlsruhe i.B., 1927

11. Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-56586

11. Getränke.

1. Tee.

Zu klassisch gutem, richtig bereitetem Tee ist nicht die Qualität des Tees ausschlaggebend, sondern die Sorgfalt der Zubereitung. Das Wasser muß in einem Kessel erhitzt werden, in den niemals etwas anderes als Wasser kommt. Es muß frisch von der Leitung kommen, darf nicht lange fortkochen, sondern muß sofort nach Erscheinen des Dampfes verwendet werden. Die Teekanne aus Porzellan ist jeder metallenen vorzuziehen, dann erst kommt die silberne. Sie muß mit etwas von dem kochenden Wasser rasch gewärmt werden; gieße das Wasser in die bereit stehenden Tassen zu deren Erwärmung. Brühe den Tee an und stülpe ihm eine Haube über. Chinesischer Tee bedarf gewöhnlich nur 3 Min.; indischer 5 Min. Probiere dies genau aus und seihe dann den Tee in eine zweite vorgewärmte Kanne; würde man ihn in ein kaltes Gefäß oder in kalte Tassen gießen, so verliere er die Feinheit seiner Qualität. So kann eine Mittelforte Tee durch richtige Behandlung vortrefflich schmecken; eine feine Teesorte ergibt einen der größten Genüsse für den Gaumen.

2. Orangenlimonade.

Familie Nebel, Mannheim.

Schäle reifen Orangen die gelbe Haut dünn ab, zerschneide sie klein und fülle sie in eine weithalsige helle Flasche, auf die ein starker Pfropfen paßt. Übergieße die Schalen mit 96prozentigem Alkohol, locker, nicht gepreßt. Stelle die Flasche fest verkorkt in die Sonne ans Fenster. Dort lasse

mehrere Wochen lang ziehen, bis der Alkohol eine dunkelgoldne Farbe hat. Dann gieße ihn durch ein Sieb ab in eine andre Flasche. Nimm ein gutes Schnapsglas voll (etwa 2 Eßlöffel) zu folgender Zuckerlösung: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker auf $\frac{3}{4}$ Lit. Wasser und 30 g Zitronensäure. Gieße den Alkohol erst zu, wenn die Zuckerlösung erkühlt ist; damit ist die Essenz fertig, von der schon 2 Löffel, im Glas mit Wasser oder besser Sodawasser gemischt, ein vorzügliches, feines Getränk ergeben.

3. Zitronenlimonadesirup.

Familie Sachs, Karlsruhe.

1 Pfd. Zucker mit $\frac{3}{4}$ Lit. Wasser und 24 g Zitronensäure aufkochen. Lasse in eine Literflasche 4 Tropfen Zitronenöl in der Apotheke geben und fülle die kalte Limonade hinein, wohl aufgerührt, und dann in der Flasche einmal umgeschüttelt. Bei Gebrauch gieße in ein Trinkglas kleinfingerbreit Sirup und fülle mit Wasser oder Sodawasser auf.

4. Punsch à la Dëmidoff.

Löse $\frac{3}{4}$ Pfd. Randszucker in 1 Lit. Wasser auf, feihe ihn in ein sehr reines Gefäß, in dem sich 1 Flasche starker Rheinwein befindet. Lasse es zum Kochen kommen. Mache das Feuer klein, erfasse einen silbernen Schöpflöffel, lege ein großes Stück (zirka $\frac{3}{4}$ Pfd.) Zucker darauf, gieße Rum darüber, zünde ihn an und lasse den Zucker brennend langsam in den Wein tropfen, was sehr schön aussieht und gut riecht. Verbrauche allmählich $\frac{1}{2}$ Flasche Rum daran, immer brennend. Hierauf leere alles schnell in die Punschterrinen, die vorgewärmt wird, und vermische es mit einer Flasche Sekt.

5. Mokkalikör.

Familie Sachs, Karlsruhe.

Von 180 g Mokka werden $\frac{3}{8}$ Lit. Kaffee filtriert. Löse $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker darin auf, lege 1 Stück Vanille hinein. Mische nun $\frac{3}{8}$ Lit. Alkohol damit, lasse dies in einer hellen Glasflasche fest verschloßelt und zugedeckt stehen, bis es sich klar absetzt. Dann vorsichtig in eine andere Flasche abgießen, aufrecht stehend im Keller verwahren. Den abgesetzten Rest verwendet man zu Mokkalpudding (kalt).

6. Anisette.

Holländisches Rezept.

1 Flasche Alkohol, 2 Pfd. Zucker, 30 Tropfen bestes Anisöl, 1 Flasche Wasser.

Der Zucker wird mit der Flasche Wasser klar gekocht, geschäumt und ein wenig eingekocht, dann etwas erkalten lassen. Rühre beständig, während du den Alkohol dreinmischest. Die Anisöltropfen läßt man sich in der Apotheke direkt in eine Flasche geben und schüttet den fast kalten Saft dazu, schüttelt alles tüchtig um. Absolute Reinheit aller Gefäße ist zum Gelingen unerläßlich, wie auch bester Alkohol (92—96prozentig). Gut verkorken.

*