

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

II. Liköre.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

44. **Veilchen-Essig.** Ein beruhigendes Getränk für Kranke, namentlich bei Nervenleiden und Kopfschmerz.

2—3 Handvoll blauer, wohlriechender Veilchen, die Stiele entfernt, tut man in eine Flasche, füllt sie mit Weinessig und läßt sie, verkorkt, einige Zeit in der Sonne oder an einem warmen Ofen stehen, gießt den Essig durch ein Fließpapier und bewahrt ihn in einer Flasche, verkorkt, zum Gebrauch auf.

Es wird davon 1 Teelöffel in ein kleines Glas Wasser gegeben und mit Zucker versüßt.

Zugleich ist dieser Essig eine feine Würze an Saucen und Ragouts.

45. **Getränk von eingekochten Fruchtsäften für Kranke.**

Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirchsafft, besonders auch Himbeereffig mit Wasser vermischt, sind namentlich in Fieberkrankheiten dem Kranken ebenso erfrischend als zuträglich.

II. Liköre.

46. **Im Allgemeinen.**

Zur Bereitung derselben nimmt man eine große Flasche mit einer weiten Halsöffnung, füllt das Bestimmte nebst dem Branntwein, wozu man nach Belieben Franz-, Kirsch- oder auch echten Kornbranntwein wählt, hinein, korkt die Flasche gut zu und stellt sie 3—4 Wochen an die Sonne oder an einen warmen Ort, während man sie oft schüttelt. Dann taucht man den in kleine Stücke geschnittenen Zucker in Wasser, kocht und schäumt ihn, läßt ihn etwas abkühlen, rührt den Branntwein dazu und läßt ihn durch Fließpapier laufen. Alsdann füllt man den bereiteten Likör in reine, trockene Flaschen und verkorkt sie gut. Auf die Kräuter kann man wieder etwas Branntwein füllen. Zu 1 Ltr. starken Branntwein von 85—90 Grad kommt $\frac{1}{4}$ Ltr. gekochtes Wasser, welches man zu dem Zucker gießt. Diese Mischung wird in den folgenden Rezepten als $1\frac{1}{2}$ Ltr. Branntwein angenommen.

47. **Nägelchen-Liköre.**

$1\frac{1}{2}$ Ltr. Branntwein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 8 Gr. Nelken, 15 Gr. Koriander, beides gröblich gestoßen, und 20 Stück getrocknete, schwarze Kirschchen.

48. **Zimt-Liköre.**

$1\frac{1}{2}$ Ltr. Branntwein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 8 Gr. bester, gestoßener Zimt.

49. Gewürz-Liföre.

2 Str. Branntwein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 15 Gr. Fenchel, Anisamen, Wacholderbeeren oder Koriander, 3 Gr. Zimt und 6—8 Stück Nelken.

50. Nuß-Liföre.

$1\frac{1}{2}$ Str. Branntwein, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Walnüsse, die vor Ende Juni gepflückt werden müssen.

51. Französische Nuß-Liföre.

30 Stück Walnüsse, die um Johanni gepflückt sein müssen, zerstoßt man, gibt 30 Gewürznelken, etwas guten Zimt und 1 Flasche Kognak hinzu und läßt dies 7 Wochen an der Sonne stehen, während man es täglich schüttelt. Dann filtriert man es durch ein wollenes Tuch, gibt ein paar Stangen Kandiszucker dazu, läßt den Liför noch einige Tage stehen und füllt damit kleine Flaschen.

52. Französische Erdbeer-Liföre.

Man fülle eine Liförflasche halb mit kleinen reifen Erdbeeren, halb mit gestoßenem Kandis und fülle sie übrigens bis an den Kork mit feinem Arrak oder anderm Franzbranntwein, stelle sie täglich an die Sonne, gieße den Inhalt nach Verlauf von einigen Monaten durch ein Flanelltuch und der Liför ist fertig.

53. Curacao.

$1\frac{1}{2}$ Str. Kognak, $\frac{1}{4}$ Pfund Orangen- oder auch Apfelsinenschale und $\frac{1}{2}$ Pfund brauner Kandis.

Die Schale wird in Wasser gelegt, damit sich die weiße von der gelben trennen läßt, die letztere in Stückchen geschnitten und zu dem Kognak in die Krüge gegeben. Fest verkorft, läßt man solche beim Ofen 14 Tage oder im Keller 3 Wochen stehen, während man sie täglich umschüttelt. Ausgepreßt gibt man den Kandiszucker, in kleine Stückchen zerklöpft, hinzu und wieder in die Flaschen. Es wird täglich geschüttelt, und wenn der Zucker geschmolzen ist, durch Fließpapier filtriert.

54. Quitten-Liföre.

$1\frac{1}{2}$ Str. Quittensaft, $\frac{3}{4}$ Pfund weißer Zucker, soviel dies beträgt, feiner Branntwein und zu jeden $1\frac{1}{2}$ Liter dieser Flüssigkeit 15 Gr. bittere Mandeln und 20 Gr. Koriander.

Man pußt die Quitten mit einem Tuche ab, reibt sie auf einer Reibe und stellt dies 24 Stunden in den Keller. Dann

drückt man sie durch ein wollenes Tuch, kocht den Zucker klar, danach mit dem Saft $\frac{1}{4}$ Stunde auf gelindem Feuer, läßt es etwas erkalten und gießt dann so viel feinen Brantwein ohne Zusatz von Wasser daran, als es Saft ist. Zu jeden $1\frac{1}{2}$ Ltr. dieser Flüssigkeit fügt man 15 Gr. bittere Mandeln und 20 Gr. Koriander, ungestoßen, gießt alles in reine Flaschen oder Krüge, läßt sie an einem warmen Orte stehen, wo sie von Zeit zu Zeit etwas geschüttelt werden. Nachher wird der Likör durch Fließpapier filtriert und in reinen, trocknen Flaschen, wohl verkorkt, aufbewahrt.

55. Kirsch-Liköre.

$1\frac{1}{2}$ Ltr. Brantwein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 Pfund schwarze Kirschen, halb süße, halb saure, welche gestoßen werden, 1 Ober- taffe voll schwarze Johannisbeeren, 3 Gr. Zimt. Alles in eine Flasche gefüllt und 24 Stunden hingestellt.

56. Himbeer-Liköre.

$1\frac{1}{2}$ Ltr. Franzbrantwein, 3 Gr. Zimt, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Ltr. Himbeeren.

57. Liköre von schwarzen Johannisbeeren.

Man richte sich nach vorhergehender Angabe; jedoch ist $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker genug.

58. Hagebutten-Liköre.

Wenn man Hagebutten einmacht, so kann man allen Abfall, sowohl Schale als auch Kerne, in eine Flasche geben (auf das Verhältnis kommt es eben nicht genau an), und dazu den Brantwein gießen, wie es im Allgemeinen bemerkt ist. Zu $1\frac{1}{2}$ Ltr. kommt nach dem Filtrieren $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker.

V. Wurstmachen, Einpökeln und Häuchern des Fleisches.

1. Im Allgemeinen.

Der Raum gestattet es hier nicht, das Einschlachten überhaupt, sowie die zweckmäßige Einteilung des Fleisches beim Wurstmachen zu besprechen, es ist vor allem auf die peinlichste Sauberkeit zu achten und das beste Fleisch bzw. Material zu verwenden; ebenso sehe man auf gutes Gewürz, das man in verschiedenen Qualitäten in den einschlägigen Geschäften erhalten kann, da der Geschmack der Wurst mit das wichtigste ist.