

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch**

**Straßer, A.**

**Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894**

20. Abschnitt. Getränke.

**urn:nbn:de:bsz:31-56535**

## Getränke.

### a. Warme Getränke.

#### 1. Kaffee.

Auf einen halben Liter kochendes Wasser rechnet man 25 Gramm, auf eine Tasse ungefähr 8 Gramm fein gemahlene Kaffee. Je feiner der Kaffee gemahlen ist, desto leichter gewinnt man den Extrakt. Der fein gemahlene Kaffee wird in eine Filtriermaschine fest eingestampft, dann gießt man frisch kochendes Wasser darauf und verschließt die Filtriermaschine nach jedem Ausguß immer wieder sorgfältig, damit der Kaffee langsam durchläuft und nichts von seinem Aroma verliert. Den so gewonnenen Extrakt gießt man sofort noch zweimal über den alten Saß durch die Maschine, damit der Kaffee an Kraft gewinnt. Der übrig gebliebene Kaffeesaß wird dann sofort in frisch kochendem Wasser in einem eigens dazu bestimmten Töpfchen abgekocht, dann läßt man ihn erkalten und gießt die Brühe von dem Saße in einen Topf ganz klar ab, gießt den verbrauchten Kaffeesaß aus und giebt bei der nächsten Kaffeebereitung die Brühe, welche man vorher kochend gemacht hatte, statt reinem Wasser beim Filtrieren auf. Diese Art der Zubereitung verbessert den Kaffee sehr. Nachdem der Kaffee fertig filtriert ist, sollte er auch alsbald serviert werden, denn durch langes Herumstehen und Aufwärmen geht das Aroma und die Kraft verloren. Ich will hier noch einiges anführen, was zu einer guten Kaffeebereitung zweckdienlich ist.

Die Kaffeebohnen soll man immer auf ihren Geschmack hin prüfen, da dieselben, wie bereits schon in einem früheren Kapitel gesagt, sehr oft gefärbt in den Handel kommen.

Der Kaffee darf nur kastanienbraun geröstet sein, weil er durch zu starkes Rösten sein feines Aroma verliert und dann einen sehr strengen, bitteren Geschmack erhält; nachdem der Kaffee geröstet ist, soll man ihn möglichst ausgebreitet (nicht gehäuft) auf eine breite Platte schütten, damit er sich rascher abkühlen kann und das Nachrösten

auf diese Weise vermieden wird. Ist der Kaffee erkaltet, so bewahrt man ihn sofort in einer fest verschlossenen Blechbüchse auf, legt zuvor unmittelbar auf die Kaffeebohnen ein Stückchen weißen, reinen Flanell, damit er möglichst warm und luftdicht abgeschlossen ist und das Aroma möglichst bewahrt bleibe.

Die Bohnen einer leichten Kaffeesorte werden beim Rösten größer, als diejenigen einer schweren und kräftigeren Sorte, deshalb sollte man den Kaffee immer nach seinem Gewichte bemessen und nicht wie fast überall üblich durch ein Gefäß, weil dieses von einer leichten Kaffeesorte weniger Bohnen faßt, von einer schweren, kräftigen Sorte dagegen mehr, während das Verhältnis doch gerade entgegengesetzt sein sollte, wenn man einen guten Kaffee haben will.

### **Malzkaffee.**

Siehe Abschnitt 22, Nr. 12.

### **2. Kaffee mit Eiern.**

Man läßt einen halben Liter Sahne mit 65 Gramm Zucker und etwas Zimt eine Viertelstunde kochen, hierauf verkühlen; dann quirlt man 6 Eidotter daran, füllt damit Tassenköpfe bis zur Hälfte und kocht letztere im Wasserbad, bis die Füllung fest ist. Alsdann wird sehr starker Kaffee aufgefüllt und das Ganze schleunigst serviert.

### **3. Milch-Chocolade.**

Einen halben Liter Milch oder Rahm läßt man unter beständigem Rühren aufkochen, alsdann giebt man 120 Gramm fein geriebene Vanille-Chocolade langsam dazu und läßt sie darin aufkochen. Inzwischen schlägt man in einen tiefen Topf drei Eidotter mit etwas Milch recht schaumig, gießt die gekochte Chocolade langsam unter beständigem Rühren daran, läßt alles zusammen nochmals bei schwachem Feuer aufkochen und schlägt die Chocolade so lange, bis sie sich gedickt hat und schaumig geworden ist.

### **4. Chocolade mit Wasser zubereitet.**

Dieselbe wird behandelt wie die Milch-Chocolade; statt dem oben angegebenen Quantum Rahm nimmt man jedoch nur Wasser und läßt die Eidotter ganz weg.

### **5. Chocolade mit Wein.**

Ein halber Liter Wein wird etwas mit Wasser verdünnt, alsdann giebt man etwas Zucker und Vanille hinein, läßt es auf

Kohlenglut siedend werden, giebt 80 Gramm fein geriebene Chocolate hinein und schlägt dies zusammen auf dem Feuer, bis es nochmals aufgekocht hat. Zwei Eidotter hat man in einem tiefen Gefäß mit etwas Wasser zu Schaum geschlagen, gießt dann die kochende Chocolate dazu, giebt alles nochmals zum Aufkochen aufs Feuer, quirlt die Chocolate so lange, bis sie sich gedickt hat und schaumig geworden ist. Dann serviert man die Chocolate in Tassen oder Becher, hält sofort ein glühendes Schäumelchen darüber, bis der Schaum hart geworden ist und stehen bleibt.

### 6. Cacao.\*)

Auf eine Tasse Milch oder Wasser rechnet man einen guten Theelöffel voll Cacao. Dieser wird mit Zucker, etwas Maizena, Milch oder Wasser glatt verrührt, das nötige Quantum gut gequirlt, kalt zum Feuer gesetzt, unter beständigem Rühren aufgekocht und wenn es sich gedickt hat, serviert und nach dem Zucker abgeschmeckt.

### 7. Thee.\*)

Man rechnet pro Tasse einen vollen Theelöffel Thee; reines frisches Wasser wird in genügender Menge gekocht, schütte das zum Anbrühen bestimmte Quantum Thee in einen vorher heiß ausgespülten, gut verschlossenen Deckeltopf, übergieße den Thee mit dem sprudelnden, kochenden Wasser, so daß die Theeblätter gerade davon bedeckt sind und lasse dies vier bis fünf Minuten anziehen. Dann versetzt man den Thee mit kochendem Wasser, je nachdem man ihn stark oder dünner liebt. Man kann auch ein Stückchen Vanille in die Kanne legen, um ihm ein angenehmes Aroma zu geben und etwas geschlagenen, kalten Rahm dazu servieren.

Weiteres siehe Abschnitt 22, Nr. 7.

### 8. Kaiserthee.

Ein Eßlöffel fein gestoßener Kandiszucker wird mit einem Eidotter in einer Obertasse abgerührt, dann werden zwei Theelöffel reines, süßes Mandelöl so lange dazu gerührt, bis es schäumt; dann mengt man noch eine Tasse abgeseihten Sibischthee darunter und präsentiert das Getränk ganz heiß; es ist bei hartnäckigem Katarrh sehr zu empfehlen.

\*) Eine empfehlenswerte Qualität Thee und Cacao ist „Atlas-Thee“ und „Atlas-Cacao“ (vgl. Inserat im Kochbuch). Sämtliche Sorten sind von mir einer eingehenden, genauen Prüfung unterzogen worden und ich kann dieselben als das beste, was ich bis jetzt auf diesem Gebiete gefunden habe, nur allerwärts warm empfehlen. C. D. Fleischhauer, Küchenmeister.

### 9. Reformirter Thee.

Etwas Zimt, Cardamom, 1 Stück Nelken und 2 Prisen grünen Thee bindet man zusammen in ein feines Tüchlein, läßt dies in einem halben Liter Milch aufkochen, gebe den nötigen Zucker und etwas Zitronengeschmack daran, zerquirle drei Eidotter mit etwas Milch in einem Topf, gebe den Thee dazu, lasse alles zusammen nochmal anziehen, quirle es beständig, bis es schäumt und serviere den Thee sofort.

### 10. Cier-Bier.

Daselbe ist ein sehr schwachhaftes, nahrhaftes und zugleich erwärmendes Getränk und ist namentlich Kindern ganz besonders zuträglich. Zu einem halben Liter gutem Braunbier nimmt man 40 Gramm gesiebten Zucker, läßt dies zusammen aufkochen, gießt es unter beständigem Rühren an vier Eidotter, füllt es in Gläser und serviert es sofort heiß. Wer es liebt, kann dem Bier auch Ingwer- und Zimtgeschmack beifügen.

### 11. Punschessenz.

Man kochte ein Kilo Zucker in einem achteil Liter Wasser bis er Perlen wirft, giebt ein viertel Liter Zitronensaft dazu, und wenn dieses gut verrührt ist, giebt man einen halben Liter Rum dazu, nun wird alles nochmals gut durchgerührt, in Flaschen gefüllt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

### 12. Englischer Punsch.

Eine Zitronenschale klein geschnitten, von drei Zitronen der Saft, 275 Gramm kleingeschlagener Raffinadezucker, 1 $\frac{1}{2}$  Liter kochendes Wasser, ein halber Liter Rum, ein halber Liter Franzbranntwein in ein sauberes Geschirr gegeben und auf dem Feuer kochend heiß werden lassen, sofort abgehoben und durch ein feines Sieb in eine Terrine gegossen und gleich serviert.

### 13. Punsch (andere Art).

Dieser wird wie der Grog bereitet, nur muß man Zitronensaft dazu hineinpressen. Man kann beide Getränke mit Theewasser machen, letzteren mit Wein, Champagner, Ananas und dergleichen würzen und verfeinern.

### 14. Punsch royal.

Die Schale von zwei Zitronen und 6 Orangen werden auf einem Kilo Zucker abgerieben und derselbe fein gestoßen; dann schüttet

man ihn in eine Terrine, preßt den Saft der abgeriebenen Zitronen und Orangen darauf, gießt  $1\frac{1}{2}$  Flasche Champagner und eine halbe Flasche Arac daran, gießt den Punsch durch ein Sieb und serviert ihn sogleich; noch feiner schmeckt er, wenn man dem Punsch Apfelsinen, Ananas und einige Gläser Madeira zusetzt.

### 15. Eierpunsch.

Eine Flasche Rheinwein, zwei Glas Arac, vier gelbe und vier ganze Eier, Zucker und Zitrone nach Geschmack. Ein Theelöffel Mehl, alles zusammen auf mäßigem Feuer bis zum Kochen geschlagen und in Gläsern warm serviert.

### 16. Grog.

Auf eine Flasche Rum oder Cognac gießt man  $1\frac{1}{2}$  Liter kochendes Wasser, in welchem man zuvor 1 Kilo Zucker aufgelöst hat, oder man stößt eine Muskatnuß mit dreiviertel Kilo Zucker fein, nimmt eine Flasche Rum, eine Flasche Weißwein, 2 Flaschen Champagner, mischt alles in der Terrine untereinander. Man kann dieses Getränk auch mit Wasser verdünnen.

### 17. Heißer Rotwein.

$\frac{1}{2}$  Liter Wasser wird mit Zucker, Zimt, dem Saft einer ausgepreßten, ganzen Zitrone tüchtig durchgekocht, dann  $\frac{1}{2}$  Liter Rotwein dazu gegossen, nochmals aufkochen lassen, durchgeseiht und sofort serviert. Dies ist ein gutes Getränk bei Erkältungen.

### 18. Ricus.

250 Gramm Zucker, Zimt, Gewürznelken, Muskatnuß, Zitronenschale und eine Flasche Rotwein wird zum Kochen gebracht, dann giebt man es durch ein Sieb und serviert es sofort.

### 19. Glühwein.

4 ganze Eier, 4 Eidotter werden zu Schaum geschlagen, der Saft einer halben Zitrone dazu, nebst einer Flasche Weißwein, Zucker und Zimt, auf Kohlenfeuer geschlagen, bis es steigt, und in Gläsern dann sofort serviert.

### 20. Vin brûlé (Glühwein andere Art.)

30 Gramm gestoßener Zucker, 15 Gramm Zimtstückchen, einige Gewürznelken, wird zusammen so lange in dem Zucker auf dem Feuer geröstet, bis der Zucker bräunlich zu werden anfängt; dann

gießt man eine Flasche Rotwein darauf, setzt noch Zucker dazu, läßt alles nochmals heiß werden, seigt es durch und serviert den Wein sofort in Gläsern.

### 21. Bischof.

Zu 2 Flaschen Rotwein nimmt man 4 reife Orangen, welche vorher leicht auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker abgerieben werden; dann kerbt man sie auf allen Seiten mit dem Messer ein und röstet sie so lange, bis sie gelbbraune Farbe zu bekommen scheinen. Dann kommen dieselben nebst Zucker und Wein in die Terrine, und man läßt dies einen Tag zugedeckt stehen. Dann werden die Orangen ausgepreßt und alles durch ein feines Sieb laufen lassen; man kann den Geschmack des Getränkes durch Zusatz von Gewürznelken, Zimt, Muskatnuß, Vanille und Zitronenschalen erhöhen.

### 22. Cardinal.

$\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, auf welchem man 2 Zitronen und 2 Orangen abgerieben, legt man in eine Terrine, tropft den Saft der Zitronen und Orangen darauf und schüttet eine Flasche Weißwein daran. Dies läßt man einen Tag stehen, damit es gut durchzieht, und gießt vor dem Anrichten noch eine Flasche Wein dazu. Will man das Getränk aber sogleich fertig haben, dann nimmt man alles auf das Feuer, läßt es warm werden, gießt es durch ein Haarsieb und serviert es warm oder kalt; man kann den Geschmack des Getränkes noch verfeinern, indem man teilweise Champagner statt des Weines nimmt und etwas Vanille- oder Zimtgeschmack daran giebt.

### 23. Grambambuli (zugerichteter Brantwein.)

12 frische Eidotter werden mit dreiviertel Kilo Zucker eine halbe Stunde gerührt und während des Rührens giebt man nicht ganz  $1\frac{1}{2}$  Liter schwachen, grünen Thee dazu, schüttet dies in eine erwärmte Punschterrine, gieße eine halbe Flasche echtes Kirschwasser oder Zwetschenbrantwein dazu. Der Grambambuli wird siedend heiß in Tassen serviert und ist namentlich bei Erkältung oder Schnupfen ein sehr erwärmendes Getränk.

## b. Kalte Getränke.

### Bowlen.

Feine Bowle besteht aus leichtem Mosel- oder Rheinwein, frischen Früchten, Zucker und Champagner. Alle Zusätze von Cognac,

Arac u. beeinträchtigen nur die Blume der Weine, ohne von wesentlichem Nutzen zu sein. Man lasse die Früchte mit dem Wein und Zucker höchstens 2 Stunden ziehen und gebe dann den auf Eis gestellten Champagner hinzu.

Eine gute Bowle kann man auch nur von Mosel- oder Rheinwein herstellen, es empfiehlt sich aber dann, etwas Selterwasser oder noch besser, eine Flasche Birresborner Sauerbrunnen im letzten Augenblick beizufügen. Auch Orangenscheiben mit eingelegt verfeinern das Aroma. Das Verhältnis von Früchten, Wein und Zucker ist folgendes: Auf 12 Stück Pfirsiche oder einen Liter Walderdbeeren, 15 Stück Aprikosen, 1 Pfund Ananas, rechnet man 4 Flaschen Wein, 250 Gramm Zucker und 2 Flaschen Champagner. Genau läßt sich dies nicht bestimmen, weil oftmals die Früchte mehr oder weniger reif sind und die Bowle oft mehr oder weniger süß gewünscht wird.

Pfirsiche, Aprikosen und Ananas schäle man und schneide sie in kleine Stücke. Bei eingemachten Früchten nehme man den Saft als Zucker.

#### 24. Maitraut.

Eine handvoll Waldmeister, welcher aber noch nicht geblüht haben darf, wasche man sehr schnell ab, gebe ihn in ein Gefäß, sowie 2—3 Stück schwarze Johannisbeerblätter und ebensoviel Erdbeerblätter, übergieße dieses mit einer Flasche Rheinwein und lasse ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde ziehen. Dann seihe man ihn durch, gebe Zucker nach Geschmack hinzu und fülle noch eine Flasche Wein nebst einer halben Flasche Champagner nach.

#### 25. Pfirsich-Bowle.

Die Pfirsiche werden abgeschält, halbiert, in die Bowle gelegt und dick mit gestoßenem Zucker bestreut, der Wein darüber gegossen und hierauf mehrere Stunden (4—5) gut zugedeckt stehen lassen (womöglich auf Eis). Zuletzt giebt man einen Krug Selterwasser dazu und ein Stück Eis. Liebt man die Bowle sehr fein, so giebt man eine Flasche Champagner dazu. Auf 4 Flaschen Weißwein rechnet man  $\frac{1}{2}$  Kilo Pfirsiche, 375 Gramm bis  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker

#### 26. Sippokras (vorzügliches Getränk).

Eine Flasche ff. Rotwein mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, 1 Gramm weißen Pfeffer, 1 Gramm Zimt und die Schale einer Zitrone dazu und

24 Stunden wohlverdeckt ziehen lassen. Alsdann bindet man 1 Gramm Ambra (in der Apotheke erhältlich) in ein Stück dünnes Leinen; nachdem der Ambra mit etwas Zucker fein gerieben ist, gießt man noch 3 Flaschen Rotwein dazu und schüttet alles über den Ambra; das Getränk wird nun durch ein feines Tuch in eine Terrine gegossen, sodann schält man 12 Borsdorfer Äpfel oder Goldbrennetten, schneidet dieselben in feine Scheiben, entfernt das Kernhaus, giebt die Scheiben in die Terrine und läßt es eine Stunde ziehen. Das Getränk wird mit Äpfeln in Gläsern serviert.

### 27. Kalter Punsch.

Zitronen werden auf Zucker abgerieben, Zitronensaft darüber gepreßt, roter und weißer Wein darauf gegossen, etwas Arac dazugesetzt und einige Stunden stehen lassen.

### 28. Erdbeer- oder Himbeer-saft.

(Kalt zu bereiten mittelst Weinsäure.)

3 Liter Beeren zerdrückt man mit einer Keule gänzlich, dann streut man über dieselben 40 Gramm pulverisierte Weinsäure und übergießt alles mit 2 Liter frischem Brunnenwasser. Dann läßt man diese Masse an einem kühlen Orte 24—36 Stunden stehen, später läßt man alles durch einen reinenbeutel laufen, jedoch ohne irgend zu drücken. Den gewonnenen Saft läßt man, nachdem man den Zucker hinein gerührt hat (auf 1 Liter Saft rechnet man 1 Kilo Zucker, entweder Hut Zucker in kleine Stücke geschlagen, oder auch Kochzucker), in einer großen Schüssel ausgähren; man nimmt den sich oben bildenden Schaum immer vorsichtig ab, so lange sich irgend etwas davon zeigen will, zuweilen dauert dies mehrere Wochen. Nachdem die Gährung völlig vorüber ist, füllt man den klaren Saft in reine Flaschen und verbindet diese nur mit Mull. Man darf niemals den auf diese Weise gewonnenen Saft fest verkorken, die Flaschen würden zerspringen. Er verdirbt nie, man kann ihn viele Jahre aufheben. Es kommt viel darauf an, daß die Gährung vollständig vorüber ist, sonst bildet sich in den einzelnen Flaschen ein leichter Bodensatz, welcher den Saft unansehnlich macht; dieses Getränk ist sehr erfrischend und von prächtiger Farbe, namentlich zum Trinken in Wasser, und für Kranke sehr geeignet.

### 29. Fruchtsäfte zur Bereitung von Limonaden.

Siehe Abschnitt 21.

### 30. Limonade von Zitronen.

Zu 80 Gramm Zucker nimmt man 2 Zitronen. Eine Zitronenschale wird am Zucker abgerieben und von beiden der Saft rein ausgepresst (mittelfst Zitronenquetscher oder =Presse geht es am leichtesten) und die Kerne davon entfernt. Nachdem sich Zucker und Saft aufgelöst haben, gießt man dreiviertel Liter frisches oder siedendes Wasser daran, seigt es durch ein feines Tuch, süßt es, wenn nötig, nach und füllt die Limonade in Gläser ein.

### 31. Limonade von Orangen.

Dieselbe wird ebenso zubereitet, wie die Zitronen-Limonade; man nimmt jedoch statt Zitronen nur Orangen zu diesem Getränk, welches sehr lieblich und angenehm schmeckt.

### 32. Apfelwasser.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 2.

### 33. Mandelmilch (kalt).

125 Gramm süße, 5 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen und mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser sehr fein gestoßen. Dann noch  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser zugefügt, durch ein Tuch gepreßt, nach Geschmack mit Zucker und einigen Tropfen Orangenblüten-Wasser versüßt und auf Eis gestellt.

## c. Anleitung

zur

### Herstellung von Fruchtl liqueuren.

Man kann bei der Herstellung von Liqueuren zweierlei Verfahren anwenden:

Das Verfahren auf warmem Wege und das Verfahren auf kaltem Wege.

Ersteres Verfahren ist etwas langwieriger, die Liqueure haben aber ein besseres Aroma als die auf kaltem Wege hergestellten.

Das Verfahren auf warmem Wege.

#### I. Die Herstellung der Grundessenz mittelst Retorte.

In eine gläserne Retorte fülle man die zum Destillieren bestimmten Früchte bis zur Hälfte, übergieße sie mit  $\frac{2}{3}$  rektifiziertem Spiritus zu 90 % und  $\frac{1}{3}$  Wasser. Zu 1 Kilo Früchte  $\frac{2}{3}$  Liter Spiritus und  $\frac{1}{3}$  Liter Wasser. Dann stelle man eine Pfanne mit Sand auf den Kochofen und stelle die Retorte auf den Sand. An die Retorte hat man eine gebogene Glasröhre angebracht, welche

durch ein Gefäß mit kaltem Wasser geleitet, in eine Flasche mündet. Den Verschuß der Glasröhre mit Retorte und Flasche stellt man durch Überbinden von naß gemachter Rindsblase her. Jetzt unterhält man erst ein ganz schwaches Feuer unter der Retorte, bis sich die Masse erwärmt hat, dann kann man das Feuer vergrößern; man unterhält dies so lange, bis ungefähr  $\frac{5}{6}$  der ganzen Flüssigkeit aus der Retorte durch die Glasröhre in die Flasche gelangt ist. Dann verschließe man die Flasche und verwende den Inhalt wie in nachstehenden Rezepten angegeben.

## II. Die Herstellung der Grundessenz mittelst Flasche.

Dies Verfahren, welches zwar eine längere Zeit in Anspruch nimmt, ist aber am einfachsten. In eine starke Glasflasche fülle man auf 1 Kilo Früchte  $\frac{3}{4}$  Liter 90 % Spiritus, jedoch so, daß die Flasche nur dreiviertel gefüllt ist, verkorke dann dieselbe und stelle sie 14 Tage in die Sonne oder an einen warmen Ort. Dann filtriere den sich bildenden Saft durch Fließpapier oder Watte folgendermaßen: Man lege einige Bogen Fließpapier in einen Glas- oder Porzellantrichter und fülle den Saft so lange durch, bis er klar ist; oder man drücke reine Watte im Wasser aus, fülle den Trichter damit und gieße die Flüssigkeit darüber. Die so hergestellte Flüssigkeit bezeichnet man mit dem Namen Grundessenz.

### Das Verfahren auf kaltem Wege.

Man koche 1 Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser auf, schäume ihn gut ab, mische, wenn er halb erkaltet ist 1 Liter rektifizierten Spiritus zu 96 % darunter und setze zu je 1 Liter dieses Grundliqueurs 5 Gramm Himbeer-, Kirsch-, Ananas- u. c. Essenz, welche man in jeder Droguenhandlung erhält, zu.

Wenn man Fruchtsaft zur Verfügung hat, so kann man anstatt des Zuckers diesen nehmen und nur halb soviel Essenz zusetzen. Bei sogenannten Doppelliqueuren nehme man noch einmal soviel Spiritus, auch kann man sich die Liqueure durch mehr oder weniger Zuckerzusatz stärker oder schwächer machen.

## 34. Ebereschen-Liqueur.

Die roten Beeren der Eberesche löst man, wenn sie recht reif sind ab, destilliere 1 Kilo Beeren, ein Stückchen Zimt, ein Stückchen Kalmuswurzel und 1 Stange Vanille mit 1 Liter Spiritus. Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Essenz  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser.

**35. Heidelbeer-Liqueur.**

Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Grundessenz,  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser.

**36. Himbeer-Liqueur.**

Man koche  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser auf, schäume ihn gut ab, lasse ihn erkalten und mische ihn mit  $\frac{1}{2}$  Liter Grundessenz von Himbeeren.

**37. Kaffee-Liqueur.**

125 Gramm frisch gebrannten und gemahlene Kaffee mit 1 Liter Spiritus 2 Tage destilliert. Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Grundessenz  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser.

**38. Kalmus-Liqueur.**

125 Gramm frische Kalmuswurzeln zerschnitten, mit 1 Liter Spiritus destilliert. Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Essenz  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser.

**39. Kirsch, Aprikosen, Pfirsich, Ananas, Sagebutten etc.**

Bei Kirsch, Aprikosen, Pfirsich, stoße man die Kerne mit und fülle sie mit in die Flaschen zum Destillieren und verfähre sonst wie bei Himbeer-Liqueur.

**40. Kräuter-Bitter.**

100 Gramm Tausendguldenkraut, 100 Gramm Rhabarberwurzel, 50 Gramm Schafgarbe, 50 Gramm Gundermann, 50 Gramm Kerbelkraut, 50 Gramm Enzianwurzel, 50 Gramm Estragon, 30 Gramm Kalmus, 20 Gramm Barmut, 10 Gramm Isländisch Moos destilliere man mit  $\frac{3}{4}$  Liter Spiritus. Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Essenz 250 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser.

**41. Persico-Liqueur (Pfirsichliqueur).**

250 Gramm gestoßene Aprikosen, 250 Gramm Pfirsich, 125 Gramm Kirschkern, 100 Gramm bittere Mandeln, 5 Gramm Gewürznelken, 5 Gramm Muskatblüte, mit  $\frac{3}{4}$  Liter Spiritus destilliert. Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Essenz  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser.

**42. Rosen-Liqueur.**

1 Kilo Rosenblätter, welche morgens, ehe noch die Sonne dieselben beschien, gepflückt worden, werden mit  $\frac{1}{2}$  Liter Spiritus

destilliert. Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Essenz  $\frac{3}{4}$  Liter Zucker,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser. Dieser Liqueur wird mit Cochenille rot gefärbt.

#### 43. Vanille-Liqueur.

10 Schoten zerschnittene Vanille mit  $\frac{1}{2}$  Liter Spiritus destilliert.  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker auf  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser. Dieser Liqueur wird mit Zuckercouleur etwas gefärbt.

#### 44. Venus-Liqueur.

Die feinste Schale von 6 Apfelsinen wird abgeschnitten, 100 Gramm Sternanis (Badian), 60 Gramm Veilchenwurzel, 10 Gramm Cardamom mit  $\frac{3}{4}$  Liter Spiritus destilliert. Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Grundessenz  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser.

#### 45. Wachholder-Liqueur.

125 Gramm frische Wachholderbeeren mit 1 Liter Spiritus destilliert. Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Essenz 250 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser.

#### 46. Früchte-Liqueur.

1 Liter Heidelbeeren, (auch Blau- oder Schwarzbeeren genannt) 750 Gramm schwarze, abgestielte, unanagekernte Kirschen, 20 Stück Sternanis, ganzen Zimt nach Belieben und etwas Nelken, 500 Gramm Candiszucker, 6 Stück zerschnittene, grüne Nüsse und 7 Liter guten Branntwein, werden 6—8 Wochen in die Destillierflasche an die Sonne gestellt, nach Ablauf dieser Zeit abgefüllt, gut verkorkt und liegend aufbewahrt. Je älter dieser Liqueur wird, desto besser wird er.

#### 47. Sagebutten-Liqueur.

Die Sagebutten läßt man so lange an ihrem Strauche, bis sie etwas Frost bekommen haben; alsdann pflückt man sie ab und zerstampft und zerquetscht sie gut; auf 1 Liter Sagebutten gießt man 3 Liter guten Branntwein, giebt  $\frac{1}{2}$  Kilo gestoßenen, weißen Candiszucker dazu, schüttet alles in eine Flasche, verkorkt sie wohl und läßt sie 8—14 Tage am warmen Ofen stehen. Alsdann füllt man den gewonnenen Saft durch Filtrierpapier in Flaschen ab und schließt sie sorgfältig mit feststehenden guten Pfropfen ab.

#### 48. Nuß-Liqueur.

$\frac{1}{2}$  Kilo frische, grüne Nüsse, welche man gewöhnlich Ende Juni bis Mitte Juli abzunehmen pflegt, schneidet man in kleine Scheiben, füllt sie in eine Destillierflasche, gießt 1 Liter guten Branntwein darauf, korkt die Flasche fest zu und läßt sie 14 Tage in der Sonne destillieren. Nach Ablauf dieser Zeit gießt man Nüsse und Saft in ein Tuch, preßt dieselben gut aus und wirft die ausgepreßten Schalen weg. Den Saft füllt man wieder in die gut gereinigte Destillierflasche ein, kocht 400 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser auf, gießt dies erkaltet an den Saft, giebt 15 Gramm Zimt, 8 Gramm grob gestoßene Gewürznelken und etwas Drangenschale hinein, korkt die Flasche fest zu und läßt sie wieder 12 Tage an der Sonne destillieren. Dann füllt man den so gewonnenen Liqueur durch ein Tuch langsam in Flaschen rein ab, stöpelt sie gut zu und bewahrt ihn auf wie andere Liqueure.

#### 49. Quittenliqueur.

Schöne Quitten 3—4 Stück werden geschält, das Kernhaus herausgeschnitten, am Reibeisen abgerieben und über Nacht stehen lassen. Andern Tags preßt man den Saft durch ein starkes Tuch fest aus, läutert 250—280 Gramm Zucker in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, gießt den Quittensaft dazu und läßt alles zusammen einmal aufkochen. Dann gießt man  $\frac{1}{2}$  Flasche guten Franzbranntwein dazu, giebt etwas Zimtstange, einige Nelken, 10 Gramm bittere, gestoßene Mandelkerne dazu, gießt dies alles in eine Flasche, verkorkt sie gut, läßt sie 14 Tage an warmem Ort stehen, filtriert dann den so gewonnenen Liqueur nach Ablauf dieser Zeit durch ein feines Tuch, füllt ihn in Flaschen, stöpelt sie fest zu und bewahrt sie an kühlem Ort auf.

Wir verfehlen nicht, auf die im Annoncentheil verzeichneten vorzüglichen Bezugsquellen für Liqueure aufmerksam zu machen. Die deutschen Liqueur-Fabrikate stehen den ausländischen in keiner Weise nach, und was speziell den sogenannten „Benediktiner“ anbelangt, so ist es den deutschen Produzenten gelungen, einen dem französischen Originale mindestens ebenbürtigen „Benediktiner“ zu erzeugen, wie unter anderem das Attest beweist, welches der vereidigte Chemiker und Vorstand der amtlichen Nahrungsmittel-Untersuchungsstation in M.-Glabbach, Dr. Neuhöffer, der Firma B. Meising in Düsseldorf in Betreff deren „Benediktiner“ ausgestellt hat. Es heißt in demselben wörtlich: „Die Reinheit, das Aroma, und die Milde ist eine vorzügliche zu nennen und spricht

dieses für die Verwendung der sorgfältigst ausgewählten Ausgangsmaterialien. Auf Grund eines vorgenommenen Vergleiches kann ich mich nach einer persönlichen Geschmacks- und Geruchsprobe dahin aussprechen, daß der „Benediktiner“ des Herrn B. Meising von den deutschen Fabrikaten, welche mir zum Vergleiche eingesandt waren, dem französischen „Benediktiner“ ebenbürtig ist.“

### Die Herstellung von Früchteleinen.

Original-Beitrag für das „Deutsche Preis-Kochbuch“ von F. C. Binz in Durlach.

Bei der Bereitung solcher Getränke handelt es sich darum, ob ein starkes, den südlichen Liqueurweinen ähnliches Produkt, ein gewöhnlicher Tischwein von der Stärke eines deutschen oder französischen Tischweins, oder ein in seiner Stärke dazwischen liegender dargestellt werden soll.

Um ein möglichst gleichmäßiges Getränk zu erzielen, sollten eigentlich die Früchte auf ihren Gehalt an Zucker und Säure geprüft werden. Ersteres kann leicht von jedermann mittelst einer Ochsle'schen Waage ausgeführt werden. Die Bestimmung des Säuregehaltes dagegen erfordert gewisse Kenntnisse und Vorbereitungen, was nicht jedermanns Sache ist. In der Praxis genügt es übrigens, die sauren Früchte mit den weniger sauren zu mischen, da Obstfrüchte, wie Stachel-, Johannis-, Himbeeren u. s. w., jedes Jahr genügend reifen, was bekanntlich mit Weintrauben in gleicher Weise nicht immer der Fall ist. Der übermäßige Säuregehalt muß jedoch durch Wasserzufuhr beseitigt werden. Es können nämlich Weine mit hohem Alkoholgehalt bei großem Zuckerzusatz soviel Säure haben, wie selbst geringe Weine, wenn die Säure nicht durch richtigen Wasserzusatz von vornherein gemindert wird. Der Zucker geht bekanntlich durch die Gährung in Alkohol über und bestimmt ebender größere oder kleinere Zusatz von Zucker die Stärke des Fruchtweines, der unvergohrene Zucker aber die Süße des fertigen Produktes. Es ist daher unrichtig, wie aus dem Gesagten hervorgeht, daß durch Zusatz von weniger Wasser ein besseres Getränk erzielt wird, als bei Zusatz von mehr Wasser.

Als Normalsäure eines guten Weines kann 5 pro Mille Säure angenommen werden; es sollten deswegen alle Fruchtjäfte, welche reicher an Säure sind, soviel Wasserzusatz erhalten, daß kein höherer Säuregehalt mehr vorhanden. Der Weingeistgehalt resp. die Stärke des Weines wird durch den Zuckerzusatz bestimmt.

Ein gutes Hausgetränk soll ungefähr 7, ein guter Tischwein 9, ein starker Wein 12, ein den Südweinen ähnliches Getränk 17 Volumenprozent Weingeist enthalten.

Die Reßler'sche Tabelle giebt hier vollkommene Aufklärung darüber, mit wieviel Liter Wasser 10 Liter Fruchtsaft verdünnt werden muß, um den Säuregehalt desselben auf ungefähr 5 pro Mille Säure zu bringen und wieviel Kilogramm Zucker zugesetzt werden muß, um 7, 9, 12, 17 Volumenprozent Alkohol zu erzielen. Dieser Berechnung ist der durchschnittliche Gehalt der Früchte an Säure und Zucker zu Grunde gelegt. Es sei zugleich bemerkt, daß man von circa 12 Kilogramm Früchten 10 Liter Saft rechnet.

### Reßler'sche Zusammenstellung

des Gehaltes der Früchte an Zucker und an Säure. Zusatz von Wasser und Zucker nach dem Durchschnittsgehalt für 10 Liter Saft oder 12 Kgr. Früchte.

	Gehalt an		Zusatz zu 10 Liter Fruchtsaft				
	Kgr. Zucker	‰ Säure	Wasser Liter	Kgr. Zucker für Weingeistgehalt von Volumenprozent			
				7	9	12	17
Johannisbeeren . . .	6,4	2,1	30	5	6,6	9	13
Stachelbeeren . . .	7	1,4	18	3,2	4,3	6	8,8
Brombeeren . . .	4	0,2	0	1,0	1,4	2,0	3,0
Heidelbeeren . . .	5	1,7	24	4,2	5,6	7,6	11,0
Himbeeren . . .	3,9	1,4	18	3,2	4,3	6,0	8,8
Erdbeeren . . .	6,3	0,9	8	2	2,6	3,7	5,5
Preißelbeeren . . .	1,5	2,3	35	6,2	8,0	10,6	15,1
Zwetschen . . .	6,1	0,8					
Kirschen . . .	10,2	0,9					
Apfel . . .	7,2	0,8					
Birnen . . .	8,2	0,2					
Ribeben . . .	61,0	1,5					
Rosinen . . .	54,5	1,5					
				Hausstrunk	Tischwein	starker Wein	Liqueurwein

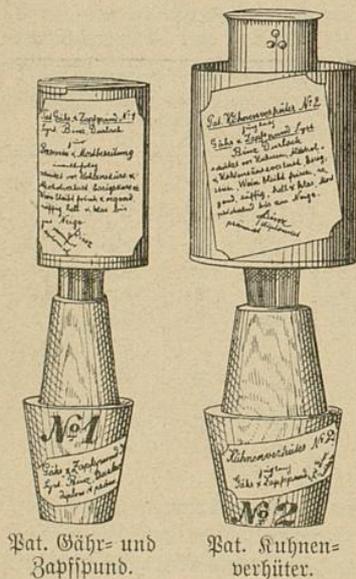
Die einfachste Methode der Obstweibereitung besteht darin, die gereinigten Früchte in sauberen Gefäßen (solche von Eisen oder Messing sind auszuschließen) zu zerstampfen und alsbald abzupressen. Letzteres geschieht bei kleinen Mengen mittelst des Preßbeutels, bei größeren mit Spindelpressen, die in jedem Geschäft mit Haushaltungsmitteln erhältlich.

Sollen die Früchte längere Zeit vor dem Abpressen stehen bleiben, so sind dieselben zu stampfen, mit Zucker zu mischen und möglichst vor Luft zu schützen und dabei in einem kühlen Raume aufzubewahren. Sollte dennoch die Gährung eintreten, welche an aufsteigenden Blasen auf der Oberfläche erkenntlich, so muß täglich mehrmals die Masse untereinander gearbeitet werden, um die Bildung der Essigsäure zu verhindern.

Der abgepreßte Saft erhält die obigen Zusätze von Zucker und Wasser und wird in ein reines Faß oder kleinere Mengen in Glasballons gebracht. Die Aufbewahrungsgefäße müssen gut gereinigt werden und werden in einem Raume, der eine ständige Temperatur von 12—16° R. hat, aufgestellt. Das Faß wird nicht gespundet, bleibt offen und wird so gelegt, daß das Spundloch ein wenig seitwärts liegt. Nach einiger Zeit beginnt die Gährung und damit die Umbildung des Zuckers in Alkohol. Ihr Eintritt ist leicht erkennlich durch das Sausen der sich entwickelnden Kohlensäure und durch den Schaumdeckel, der sich am Spundloche, überhaupt an dem obern Teile der Flüssigkeit bildet. Trester und Hefeteile werden bei der Gährung mit nach oben gerissen und durch das Spundloch ausgestoßen.

Es muß deswegen jeden Tag, so lange die sogenannte stürmische Gährung dauert, mit Zuckerwasser das Gährgefäß vollgefüllt werden.

Ist diese stürmische Gährung vorüber, so wird ein Gährspund\*) luftdicht ins Spundloch eingesetzt. Die Kohlensäure wird mit hörbarem Geräusch durch den Gährspund entweichen, letzterer die äußere Luft abhalten und dadurch die Bildung von Kuhnen und Essigpflänzchen, wodurch der Wein verdorben wird, verhindern. Ebenso erhält der Gährspund dem Wein die nötige Kohlensäure und schützt vor Verdunstung des Alkohols. Man vermeide, den Gährspund während der stürmischen Gährung aufzusetzen, oder das Faß während der zweiten oder langsamsten zu stark zu füllen;



Pat. Gähr- und  
Zapfspund.

Pat. Kuhnen=  
verhüter.

sehr leicht wird der Most in den Gährspund hinaufgedrückt durch die größere Kohlensäurespannung im Fasse. Tritt dieser Umstand ein, so muß etwas Flüssigkeit dem Fasse entnommen werden.

Tritt infolge zu kalten Gährtraumes oder zu wenig Hefe eine regelmäßige Gährung des Fruchtsaftes nicht ein (nach achtundvierzig

\*) Solche Gährspunde liefert die Fabrik von F. C. Binz in Durlach (s. die Ankiündigung im Annoncenteil.)

Stunden sollte die Gährung beginnen), so empfiehlt es sich, entweder einen Teil der Flüssigkeit auf 20—24° R. zu erwärmen und dem Moste wieder zuzusetzen, oder aber, falls noch keine Gährung eintritt, bei oben erwähnter Temperatur des Gährraumes und der Flüssigkeit, frische Weinhefe, oder in Ermangelung derselben ganz frische, geschmacklose Preßhefe in geringer Menge beizusetzen.

Hört die Gährung bei noch süßem Weine auf, auch wenn er nicht sehr stark ist, so rührt man die Hefe auf oder mischt, wenn nötig, Weinhefe oder etwas Preßhefe darunter.

Nach beendigter Gährung, wenn der Wein klar zu werden beginnt, wird er in ein gereinigtes Faß, Ballon u. abgelassen, letztere schwach mit Schwefelschnitten eingebrannt. Man rechnet auf den Hektoliter Raum  $\frac{1}{5}$  Schnitte. Unter Umständen, wenn der Wein nochmals in schwache Gährung gerät, wird derselbe nochmals abgelassen. Später kann er in Flaschen abgefüllt werden. Letztere sind gut zu verkorken und liegend aufzubewahren.

Bleibt der Wein in Fässern, so sind dieselben entweder gut verspundet voll aufzubewahren, wird von dem Wein verzapft, so sind die Fässer mit Zapfspunden, sog. Kuhnenverhütern zu versehen, welche ebenfalls vor Essigstich, Schalwerden des Weines u. schützen.

Um schäumenden Wein zu erzeugen, soll derselbe zuerst vollständig vergähren, man füge aber bei dem Abfüllen in Flaschen jeder Flasche ein Gläschen Cognac zu, der mit 15—20 Gramm Zucker versetzt ist. Jeder Fruchtwein wird verbessert, wenn demselben schwarze Johannisbeeren vor dem Pressen zugesetzt werden.