

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Straßer, A.**

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

b. Kalte Getränke.

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

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. Sippocras (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