

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gesegnete Mahlzeit!**

**Kromer, Emma  
Neumeier, Hedwig**

**Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919**

18. Kalte Getränke.

**urn:nbn:de:bsz:31-56541**

## 18. Kalte Getränke.

### 1. Limonade.

Der Saft einer halben Zitrone wird durch eine Zitronenpresse in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser gedrückt und mit Zucker gesüßt. Alle Kerne müssen vorsichtig ausgeschält werden.

### 2. Orangenslimonade.

Zu 1 Liter Wasser nimmt man 2 Orangen und 2 Zitronen, die sehr fein abgeschält werden. Die Schalen kocht man in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, der Saft der Früchte wird ausgepreßt, etwas Zucker aufgelöst, mit 1 Liter reinem Wasser und dem abgeseihten Sudwasser der Schalen vermischt und kalt, wenn möglich auf Eis gestellt. So hält sich die Limonade einige Tage, noch länger ohne die gekochten Schalen.

### 3. Orangenslimonade II.

Beim Verbrauch der Orangen wirft man die Schale nicht weg, sondern befreit sie von der weißen, pelzigen Innenseite, das übrige schneidet man in kleine Stücke, die man in eine Flasche steckt, die Schale einer Zitrone wird auch dazu getan. Dann gießt man Weinessig auf die Schalen und läßt das Ganze 6—8 Wochen stehen. Nach dieser Zeit schüttet man den Essig von den Schalen und kocht ihn mit 1 Pfund Zucker tüchtig auf, gießt ihn in eine Flasche. Von dieser Essenz mischt man beim Gebrauche 1—2 Teelöffel voll mit Wasser und hat so ein gutes erfrischendes Getränk. Bei allen Verwendungsarten ist sorgfältig darauf zu achten, daß keine Kerne dabei bleiben, die alles bitter und ungenießbar machen.

## 4. Kirschlimonade.

125 Gramm gut gereinigte und getrocknete Weichselkirschchen werden mit einigen Kernen gestoßen und mit 1 Liter Wasser 2 Stunden langsam gekocht. Die Flüssigkeit gibt man durch ein feines Sieb, versüßt sie und würzt sie nach Geschmack mit etwas Zitronensaft.

## 5. Mandelmilch.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfund süße Mandeln, brüht sie mit heißem Wasser ab und drückt sie aus der Schale. Dann legt man in einen Mörser ein reines grobes Tuch, gibt die Mandeln und ein paar Stückchen Zucker darauf und stößt dies zusammen, in dem man die 4 Ecken des Tuches um den Stößel herumlegt, weil sonst die Mandeln herausspritzen. Mit einem Löffel lockert man einige Male die festgewordene Masse und stößt sie immer wieder, bis sie ganz fein mehlzig ist. Dann gieße man  $\frac{1}{2}$  Liter heißes Wasser dazu, mengt die Mandeln sehr gut damit und feiht dies dann durch ein reines Tuch, stellt die Mandelmilch kalt, wenn möglich auf Eis. Durststillendes Getränk bei allen möglichen Krankheiten.

## 6. Fruchtlimonade.

Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschensaft, besonders auch Himbeereisig werden mit reichlich Wasser vermischt und sind für Kranke und Gesunde ein erfrischendes Getränk.

## 7. Apfeltrank.

Man nehme 8 Stück gewaschene, mit der Schale in 4 Teile geschnittene Äpfel, die gelbe Schale einer halben, den Saft einer ganzen Zitrone, ein Stück Zimt und  $\frac{1}{2}$  Tasse gewaschene Rosinen oder Korinthen. Dies wird mit  $2\frac{1}{4}$  Liter Wasser so lange gekocht, bis die Äpfel weich sind, durch ein Haarsieb gegossen, mit Zucker versüßt und kalt getrunken. Für Kranke ist dies auch ein angenehmes und gesundes Getränk, wenn die Gewürze wegbleiben.

## 8. Maiwein.

Möglichst junger Waldmeister (in den Monaten April und Mai) wird vor der Blüte sorgfältig ausgesucht, die unteren Blätter und die unteren Teile der Stiele entfernt und unmittelbar vor dem Gebrauch rasch in Wasser abgespült, in eine Bowle gelegt, in welcher vorher etwas Zucker, per Flasche 40—60 Gramm, mit etwas Wasser aufgelöst ist und dann soviel Mosel-, Rheinwein oder auch Apfelwein hinzugegeben, als man Maiwein zu haben wünscht. Nach etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde müssen die reichlich verwandten Maikräuter aus der Bowle entfernt werden, da der Maiwein sonst zu stark danach schmecken würde. Man kann, wenn es gewünscht wird, der Länge nach in kleine Stücke zerteilte Apfelsinen ohne Kerne in die Bowle geben. Einige Tage hält sich der Maiwein in Flaschen gefüllt, wobei jedoch sorgfältig darauf zu achten ist, daß auch nicht das kleinste Stückchen Waldmeister mit in die Flaschen kommt.

## 9. Maiwein II.

Nachdem der Waldmeister, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben, vorbereitet ist, schütte man eine Flasche Wein darauf und lasse dies, je nachdem man viele oder wenige Kräuter hat, 15—30 Minuten ziehen. Von diesem Extrakt gebe man nach Geschmack in die mit Zucker angefüllte Bowle.

## 10. Kalte Ente.

$\frac{1}{2}$  Zitrone, die von den Kernen befreit ist, wird mit 100 Gramm Zucker in eine Bowle oder Porzellschüssel gelegt. Nach 1 Stunde wird sie mit 1 Flasche Mosel- oder sonst einem leichten Weißwein und 1 Flasche Selterswasser begossen und etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde gut zugedeckt und auf Eis gestellt. Beim Gebrauch entfernt man die Zitronenscheiben, kann nach Belieben noch  $\frac{1}{4}$  Flasche Champagner dazu gießen und reicht die Bowle in Gläsern.

## 11. Erdbeerpunsch.

1 Pfd. gut reife Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, werden in einer Porzellschüssel zerdrückt und, nachdem

man  $\frac{1}{4}$  Liter Rum zugegeben hat, gut verschlossen 3 Tage in einen kühlen Raum gestellt. Hierauf werden die Beeren durch ein feines Sieb getrieben nebst 150 Gramm Würfelzucker und dem Saft einer halben Zitrone in eine Schüssel gegeben, in 1 Liter kochendem Wasser übergossen und gut zugedeckt, zum Erkalten in Wasser oder auf Eis gestellt. Beim Gebrauch wird der Punsch in Gläsern aufgetragen.

### 12. Erdbeerbowl.

1 Pfd. gute reife Walderdbeeren oder schön gesäuberte Gartenerdbeeren werden in eine Schüssel getan, mit 100 Gramm feinem Zucker bestreut und 1 Stunde kalt gestellt. Sodann gießt man 2 Flaschen Rhein- oder Moselwein darüber und zwar recht vorsichtig, damit der Wein nicht trübe wird und die Beeren ganz bleiben. Kurz vor dem Auftragen gießt man 1 Flasche Selterswasser dazu.

### 13. Orangenwassereffenz.

Die Schale von 6 Orangen werden fein vom Weißen abgeschält in kleine Stückchen geschnitten und in ein Glas getan. Nun gibt man eine Flasche Weißwein darüber, bindet es gut zu und läßt es 3 Wochen stehen. Dann kocht man 3 Liter Wasser, schüttet es kochend über 2 Pfd. gestoßenen Zucker, dem man noch 60 Gramm kristallisierte Zitronensäure zugefügt hat, deckt es zu und wenn es erkaltet ist, feiht man es durch ein Tuch, mischt es mit dem ebenfalls geseihten Wein und füllt es in 4 Flaschen. Beim Gebrauch gießt man von diesem Sirup etwa fingerbreit in ein Trinkglas und füllt mit Brunnen- oder einem kohlenstoffhaltigen Wasser auf.

### Likör.

Wenn Wilhelm Busch uns singt: „Wer Sorgen hat, hat auch Likör“, so müßte der Likör wohl noch viel seltener fehlen, als er es jetzt schon tut. Aber der Brantwein ist so teuer geworden, und der Zucker so selten, daß gar viele auf den Genuß eines Gläschens Likör verzichten

müssen. Folgende Sorten kann sich die Hausfrau selbst herstellen; Güte und Geschmack lohnen die leichte Arbeit.

#### 14. Heidelbeer-Likör.

4 Liter Beeren werden zerdrückt und 2 Tage in den Keller gestellt, dann durchgepreßt und mit  $\frac{1}{4}$  Kg. Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, wenig Zimt und Nelkenpfeffer gekocht. Ist die Flüssigkeit abgekühlt, kommt  $\frac{1}{2}$  Liter Weingeist hinzu. Sollte nach dem Filtrieren der Likör zu dick sein, verdünnt man ihn noch mit etwas Weingeist.

#### 15. Likör von schwarzen Johannisbeeren.

In eine Flasche oder in ein großes Einmachglas tut man die unzerdrückten Beeren, auf 2 Liter etwa 4 Liter Kornbranntwein, man kann natürlich auch weniger nehmen. Die Flasche oder das Glas wird zugefört und 3—4 Wochen den Sonnenstrahlen ausgesetzt. Auf  $1\frac{1}{2}$  Liter rechnet man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker; derselbe wird in wenig Wasser, bis er Fäden zieht, gekocht, abgeschäumt und nach dem Erkalten mit dem durchgeseihten Branntwein vermischt; in saubere Flaschen gefüllt, die gut verkorkt werden müssen, hält sich dieser vorzügliche Likör jahrelang.

#### 16. Nuß-Likör.

4 Liter Franzbranntwein vermischt man mit  $\frac{1}{2}$  Liter reinem Spiritus, 6 Gramm ganzen Zimt, 60 Stück Nelken. 60 grüne Walnüsse stößt man oder schneidet sie in diese Flüssigkeit, gießt sie in Flaschen und stellt sie in die Sonne. Nach 3 Wochen etwa filtriert man den Branntwein, kocht  $1\frac{1}{2}$  Pfd. weißen und  $\frac{1}{4}$  Pfd. braunen Kandiszucker ganz klar und vermischt nach dem Erkalten beide Flüssigkeiten. Der Likör wird gut verkorkt aufbewahrt.

#### 17. Kirsch-Likör.

Einige Weinflaschen werden bis zur Hälfte mit entsteinten Sauerkirschen gefüllt und mit Franzbranntwein

aufgefüllt. In 3 Flaschen stößt man von 2 Pfd. Kirschchen die Kerne recht fein, tut sie in eine besondere Flasche, welche man ebenfalls mit Branntwein voll füllt. Vierzehn Tage bis 4 Wochen bleiben die Flaschen in der Sonne stehen, dann gießt man den Inhalt durch ein sauberes Tuch und gibt auf 4—5 Flaschen mit Kirschchen und Kernen 1 Pfd. geläuterten Zucker; gut umgerührt und zugedeckt bleibt der Likör bis zum nächsten Tag stehen, vorsichtig vom Bodensatz in Flaschen gefüllt, diese gut verkorft und verlackt und nochmals 14 Tage der Sonne ausgesetzt. Je länger er im Keller lagert, um so besser schmeckt er.

### 18. Sherry-Brandy.

750 Gramm saure Kirschchen werden entsteint und kräftig zerdrückt, die Hälfte der Kerne kommen mit 1 Stück Zimt hinzu.  $\frac{1}{2}$  Liter 90 prozentiger Spiritus wird mit der Masse vermischt; diese bleibt dann 24 Stunden stehen. In  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser läutert man  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker, filtriert den Branntwein dazu und füllt ihn in Flaschen.

### 19. Birnen-Likör.

5 Kilogramm Früchte werden geschält, das Kerngehäuse entfernt, zerquetscht und mit 4 Liter gutem Spiritus oder Weingeist hingestellt. Der Spiritus wird dann filtriert, mit einer Lösung von 3 Pfd. Zucker, welcher in  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser mit wenig Nelken und Zimt gekocht wurde, vermischt. Sollte sich Bodensatz bilden, gießt man die Flaschen vorsichtig nochmals um.

### 20. Hagebuttenwein.

3 Liter Hagebutten, 4 Liter Wasser, 4 Pfd. Zucker. Hagebutten werden von Stiel und Blume befreit, 1—2 mal durchschnitten, mit Zucker und Wasser in eine Korbf Flasche gefüllt. Hartes Wasser ist vorher abzukochen. Die Flasche wird an einen mäßig warmen Ort gestellt, öfters geschüttelt und ist fertig, wenn die Rosen wieder blühen.