Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

B. Kalte Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

22. **Reismilch.** 80—100 g Reis werden grob gemahlen und in 2 Liter Milch mit Vanille weichgekocht. Die Milch wird dann durchgeseiht, mit Zucker versüßt und mit 4 verrührten Eiern auf dem Feuer geschlagen, bis es zum sieden kommt.

23. **Zitronen-Limonade, warme.** Die Schale von 2 Zitronen gibt man in eine Teekanne, das übrige schneidet man in Scheiben, entfernt die Kerne und die weiße Schale und gibt es ebenfalls dazu; dann übergießt man dies mit 1 Liter kochendem Wasser, läßt es $^1/_4$ Stunde ziehen und serviert die Limonade mit Zucker.

B. Kalte Getränke.

1. **Zitronen-Limonade.** Zu 1 Liter Wasser gibt man den Saft von 3 Zitronen und soviel Zucker, bis die Limonade süß genug ist.

2. **Orangen-Limonade.** Sie wird bereitet wie Nr. 1. Um ihr einen kräftigeren Geschmack zu geben, kann man eine zeitlang etwas Orangenschale hineinlegen.

3. **Kardinal.** Von 2—3 Orangen schält man die Schale recht dünn ab, gibt dieselbe nebst etwas Wasser, 1 Flasche Rheinwein, einem Stück Zucker und dem Saft von 4—5 Orangen in eine Schüssel und läßt es 1—2 Stunden stehen. Dann wird es durchpassiert, in Eis gestellt und kurz vor dem servieren wird eine Flasche Champagner hinzugegossen.

4. **Erdbeerbowle.** Von $^1/_2$ Pfund Zucker und etwas Wasser bereitet man $^1/_2$ Liter Syrup, läßt ihn erkalten, gibt 2 Flaschen Wein und 1 Pfund Erdbeeren dazu und stellt dieses womöglich auf's Eis. Vor dem servieren gießt man 1 Flasche Selterswasser und wenn man will noch $^1/_2$ Flasche Champagner hinzu. Die Erdbeeren werden im Glas mitserviert.

5. **Pfirsichbowle.** Sehr reife Pfirsiche werden geschält und feingeschnitten. Im übrigen wird die Bowle bereitet wie obige. Die Schnitzchen werden hinzugegeben und in den Gläsern mitserviert.

6. **Maibowle.** Von 2—3 handvoll frischem Waldmeister, der noch keine Blüten hat, bricht man die Stiele ab und gibt ihn in eine Schüssel, sowie $1^1/_2$ Pfund in kleine Stücke geschlagenen Zucker und eine Flasche Weißwein. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, gibt man noch zwei Flaschen Weiß- und eine Flasche Rotwein hinzu nebst zwei geschälten und geteilten Orangen und läßt die Bowle zugedeckt noch 10—15 Minuten ziehen. Dann nimmt man den Waldmeister heraus und serviert die Bowle möglichst kalt.

7. **Bowle von Lindenblüten.** Frischgepflückte und sorgfältig gelesene Lindenblüten werden in einer Schüssel mit 1 Liter Wein übergossen und zugedeckt etwa 8 Stunden stehengelassen. Dann seiht man den Wein ab und gibt den nötigen Zucker sowie $^1/_2$ Flasche Champagner oder Selterswasser dazu.

8. **Waldmeister-Essenz.** Eine Flasche starken Weißwein läßt man mit 6 handvoll Waldmeister 20 Minuten ziehen, seiht ihn durch, füllt ihn in eine Flasche und verschließt diese luftdicht. Beim Gebrauch wird ein Glas Essenz mit 3 Gläsern Weißwein aufgefüllt und mit dem nötigen Zucker versüßt.

9. **Anisette.** Zu 1 Liter Kornbranntwein gibt man 60 g grünen Anis, 30 g Sternanis, 15 g Koriander und 8 g Fenchel und läßt dieses 2—3 Wochen an der Sonne destillieren. Dann kocht man $1^1/_2$ Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser zum Breitlauf, gibt ihn unter den Branntwein und läßt ihn nochmals 8 Tage stehen, filtriert ihn durch ein Tuch und füllt ihn in Flaschen.

10. **Brombeer-Likör.** $1^1/_2$ Liter frische Brombeeren läßt man mit 2 Liter Branntwein 4—5 Wochen destillieren, kocht dann $^3/_4$ Pfund Kandiszucker mit $^1/_2$ Liter Wasser auf, schäumt den Zucker gut ab und gibt ihn zu dem Branntwein. Hierauf wird er filtriert und in Flaschen gefüllt.

11. **Likör von schwarzen Johannisbeeren.** $^1/_2$ Liter Beeren werden zerdrückt, mit $^1/_2$ Pfund gestoßenem Kandiszucker und $^3/_4$ Liter Kornbranntwein verrührt und in

einer Flasche 6—8 Wochen an der Sonne destilliert. Dann wird er filtriert und in Flaschen gefüllt.

12. **Quitten-Likör.** Reife Quitten werden geschält, entkernt und auf einem Reibeisen gerieben; sodann wird der Saft abgepreßt. Zu 3 Liter Saft nimmt man 1 Liter Branntwein und 1 Kilo Zucker, 10 g Zimt, 5 g Gewürznelken und 50 g bittere Mandeln. Diese Mischung füllt man in einen Glaskolben, läßt sie darin etwa 14 Tage stehen und filtriert dann den Saft ab.

13. **Birnen-Likör.** Dieser Likör wird bereitet wie Nr. 12.

14. **Früchte-Likör.** $^1/_2$ Pfund Erdbeeren, $^1/_2$ Pfund Johannisbeeren, $^1/_2$ Pfund Himbeeren und $^1/_2$ Pfund Sauerkirschen werden zerdrückt und mit $2^1/_2$ Liter gutem Kornbranntwein 5—6 Wochen destilliert. Dann werden 2 Pfund Zucker in 2 Liter Wasser geläutert und kalt darangegossen. Die Flüssigkeit wird filtriert und in Flaschen gefüllt.

15. **Nuß-Likör.** 1 Pfund junge grüne Nüsse, die Mitte Juni gebrochen werden, schneidet man fein, gibt 2 Liter guten Kornbranntwein, 15 g ganzen Zimt, 10 g Nelken dazu und läßt es zugebunden 6 Wochen an der Sonne stehen, während es öfters umgeschüttelt werden muß. Man preßt dies dann durch ein Tuch und filtriert, wenn es sich gesetzt hat, das Helle durch. 1 Pfund Zucker läutert man mit $^1/_4$ Liter Wasser, bis er Fäden zieht, läßt ihn verkühlen, gibt das Filtrierte dazu und vermengt es gut, füllt es in Flaschen und korkt sie zu.

16. **Zitronen-Likör.** Von 8 Zitronen schält man die Schale dünn ab und übergießt sie mit $1^1/_2$ Liter reinem Branntwein. $1^1/_2$ Pfund Zucker wird geläutert zu dem Branntwein gegeben und zusammen destilliert (10—14 Tage). Sodann wird es filtriert und in wohlverkorkten Flaschen aufbewahrt.

17. **Kümmel-Likör.** 3 Liter reinen Branntwein (Franz- oder Kornbranntwein) gibt man mit 150 g zerklopften

Kümmelkörnern und 10 g Sternanis in eine Flasche, bindet diese zu, stellt sie in kaltes Wasser und läßt sie 1/2 Stunde kochen. Nachdem die Flasche im Wasser erkaltet, gibt man 2 Pfund geläuterten Zucker dazu, filtriert den Likör in Flaschen und verkorkt diese gut.

18. **Stachelbeerwein.** Die Stachelbeeren werden zerstampft; zu je 11 Kilo Beeren gießt man 18 Liter warmes Wasser und läßt es so 2—3 Tage stehen. Sodann wird der Saft ausgepreßt und zu je 11 Kilo Früchten 6 Kilo Zucker damit vermischt. Man füllt die Mischung in einen Glaskolben und überläßt sie der Gärung. Während derselben sollen die Gefäße gut, jedoch nicht zu fest geschlossen werden, damit die Kohlensäure entweichen, die äußere Luft jedoch nicht zuströmen kann.

19. **Johannisbeerwein.** Die Beeren müssen gut reif sein. Bei überreifen, zumteil faulen Beeren erhält der Wein oft einen Beigeschmack und wird trüb. Je saurer die Früchte sind, umsomehr ist der Saft mit Wasser zu verdünnen. Die Stärke des zukünftigen Weines hängt von der Menge Zucker ab, welcher teils in den Früchten enthalten ist, teils zugesetzt wird. Die Beeren werden zerdrückt und der Saft ausgepreßt. Zu 10 Liter Saft nimmt man 25—30 Liter Wasser und je nachdem man einen Haustrunk, Tischwein, starken Wein oder Likör-Wein haben will, 3, 9, 12, 15 Kilo Zucker. Letzterer wird mit einem Teil des benötigten Wassers aufgelöst und dann mit dem übrigen Wasser und dem Saft gut vermischt, in ein Fäßchen oder einen Glaskolben gefüllt und der Gärung überlassen. Während und nach der Gärung ist die Luft sorgfältig von der Oberfläche abzuhalten (Essigbildung). Sobald der Wein hell geworden ist, wird er auf Flaschen gezogen.

C. Fruchtsäfte.

1. **Johannisbeersaft.** Reife Johannisbeeren werden zerdrückt und 4—5 Tage zugedeckt stehengelassen. Dann wird der Saft ausgepreßt, in Flaschen gefüllt, stehengelassen, bis