

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Likör.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

alten Wein an, lasse dies nochmals durch ein Haarsieb laufen, und fülle das Ganze in Flaschen; sollte der Wein nicht süß genug sein, so nimmt man noch mehr Zucker dazu, verkorkt die Flaschen und stellt sie an einen kühlen Ort.

2113. Götterwein.

Eine beliebige Anzahl Reinetäpfel werden geschält und in ganz kleine Stücke geschnitten, dann schneidet man halbsoviel Citronen als man Äpfel hat ebenfalls in dünne Scheiben. Nun nimmt man eine Schüssel, belegt den Boden mit einer Lage Äpfel, gibt auf diese sodann die Citronenscheiben und über das Ganze ziemlich viel gestoßenen Zucker. Sodann wird soviel Weißwein darauf gegossen, daß dieser recht hoch über den Früchten steht; man bedeckt alsdann die Schüssel mit einer Serviette und dem Deckel und läßt das Ganze 12 Stunden stehen. Alsdann wird der Wein abgegossen, das Zurückgebliebene gut ausgepreßt, zweimal filtriert und in Flaschen aufbewahrt.

2114. Stachelbeerwein.

Ungefähr 4 Liter schöne, recht reife Stachelbeeren werden in einem Zuber zerdrückt und sodann durch ein Tuch gepreßt. Den nun gewonnenen Saft vermennt man nach Belieben mit Zucker und läßt ihn 2 Tage darin ziehen, alsdann presse man den Saft von 3—4 Citronen und von 2 Orangen hinein und lasse ihn wiederum einen Tag stehen. Am vierten Tage übergießt man das Ganze mit 3—4 Flaschen gutem Weißwein, filtriert ihn und füllt den gewonnenen Wein in Flaschen ab.

2115. Apfelwein.

Man zerschneidet 4 Kilo oder noch mehr gute saftige Äpfel ohne sie zu schälen und kocht sie mit ziemlich viel Wasser $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden, drückt sie dann durch ein reines, nasses Tuch und gibt 2 Kilo oder mehr Zucker zu dem ausgedrückten Saft. Dann läßt man diesen noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, schäumt und drückt ihn, mit etwas Wasser oder Wein verdünnt, nochmals durch das Tuch und füllt ihn erkaltet in Flaschen ab.

Liköre.

2116. Vanille-Likör.

Setze 3 Liter guten Branntwein mit $2\frac{1}{2}$ zerteilten Stangen Vanille in eine weite Flasche oder Kolben und lasse dies 14 Tage bis 3 Wochen in der Sonne stehen; sodann kocht man 1 Kilo Kandiszucker mit 1 Liter Wasser zum Breitlauf, gibt ihn unter den Branntwein, filtriert ihn durch ein Tuch und füllt den Likör in Flaschen ein.

2117. Vanille-Liför auf französische Art.

Man läßt 1 Stange in der Länge geteilte Vanille in $\frac{1}{4}$ Liter gutem Kornbranntwein 3 Wochen in der Sonne destillieren. Sodann kocht man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser zum Breitlauf, gibt das Destillierte hinzu und gießt dieses zusammen durch ein Tuch. Nach völligem Erkalten wird der Liför in Flaschen gefüllt und zum Gebrauche aufbewahrt.

2118. Rosoli.

Zerlasse in einer Messingpfanne $\frac{1}{2}$ Kilo kleingestohlenen Kandiszucker mit $\frac{3}{4}$ Litern Wasser, koche dies einmal auf, nimm es vom Feuer, gieße $1\frac{1}{2}$ Liter guten Kirschengeist, 1 Löffel Zimmtwasser und 1 Löffel Rosenwasser darunter und filtriere das Ganze in Flaschen.

2119. Parfait-amour.

Löse $\frac{1}{2}$ Kilo Kandiszucker in 1 Liter Wasser auf, nimm ihn vom Feuer, lasse ihn erkalten, vermische ihn mit 1 Liter feinem Kirschengeist oder auch Pfeffermünz, einigen Tropfen Zimmtöl, einigen Tropfen Nelkenöl und einigen Tropfen Lavendelöl, färbe das Ganze mit etwas aufgelöster Cochenille rot, filtriere es durch ein Tuch und fülle den Liför in Flaschen.

2120. Anisliför.

Man läßt 1 Liter guten Branntwein mit 20 Gr. Anis 14 Tage in der Sonne destillieren, kocht sodann $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser zum Breitlauf, gibt den Branntwein kurze Zeit hinein, läßt das Ganze gut verkühlen, filtriert es und füllt es in Flaschen.

2121. Anisette de Bordeaux.

Gib in 1 Liter Spiritus oder Kornbranntwein 60 Gr. grünen Anis, 30 Gr. Sternanis, 15 Gr. Koriander und 8 Gr. Fenchel und lasse dies 14 Tage bis 3 Wochen in der Sonne destillieren, koche hierauf $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Breitlauf, gib ihn unter den Branntwein, lasse ihn nochmals 8 Tage stehen, filtriere ihn durch ein Tuch und gib ihn in Flaschen. Es ist dies ein feiner französischer Liför, der besonders nach dem Essen getrunken wird.

2122. Rosenliför.

Stelle 1 Liter guten Branntwein mit $\frac{1}{2}$ Kilo frischen Rosenblättern und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser 14 Tage in die Sonne, löse hierauf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker in 1 Liter Wasser auf, füge 10 Tropfen Citronen- und 10 Tropfen Ambraessenz bei, vermische das Ganze wohl, färbe es rosa, filtriere den Liför und bewahre ihn in Flaschen auf.

2123. Quittenliför.

Nimm auf 2 Liter ausgepreßten Quittenjaft 1 Liter guten

Zwetschenbranntwein oder Kirschengeist, 15 Gr. feinen Zimmt, 8 Gr. ganze Nelken, 120 Gr. geschnittene, bittere Mandeln und die feingeschnittene Schale von 2 Citronen und einer Orange. Lasse dies gut vermischt, 2 Monate ruhig stehen, gieße es ab, läutere $\frac{3}{4}$ Kilo hellen Kandiszucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, gib das Destillierte hinzu, stelle den Eiför noch 8 Tage in die Sonne, filtriere ihn durch Bäschpapier und bewahre ihn in Flaschen auf.

2124. Quittenliför anderer Art.

Man läßt den gut ausgepreßten Saft von 8 Quitten über Nacht im Keller stehen, gibt ihn dann mit 1 Liter Zwetschenbranntwein, $\frac{1}{2}$ Liter Cognak, $\frac{3}{4}$ Kilo in Wasser aufgelöstem Zucker, 8 Gr. ganzem Zimmt und 5 Gr. Nelken in eine weithalsige Flasche oder Kolben, fügt eine Hand voll gestoßene bittere Mandeln und ein Stückchen Vanille zu und stellt hierauf die Flasche 4 Wochen in die Sonne. Rüttle sie dann fleißig, filtriere den Eiför nur durch Bäschpapier und bewahre ihn im Keller auf.

2125. Schwarze Johannisbeerenliför.

Seze $1\frac{1}{2}$ Liter gut zerdrückte, frische schwarze Johannisbeeren mit $\frac{3}{4}$ Litern Kornbranntwein oder Kirschengeist, $\frac{1}{4}$ Kilo Weichselkirsch, etwas ganzem Zimmt und Nelken 6—8 Wochen zum Destillieren in die Sonne, filtriere das Ganze durch ein feines Tuch, vermische es mit 250—300 Gr. in Wasser aufgelöstem Zucker und fülle den Eiför in Flaschen.

2126. Schwarze Johannisbeerenliför anderer Art.

Nimm in eine große, breite Flasche 2 Liter guten, reinen Kartoffelbranntwein, 1 Liter schwarze Johannisbeeren, $\frac{1}{2}$ Liter Himbeeren und etwas Orangenschale, lasse dies in der Sonne 3—4 Wochen destillieren, filtriere den Branntwein, füge 250 Gr. in Wasser aufgelöstem Zucker bei und fülle den Eiför in Flaschen.

2127. Pfeffermünzliför.

Nimm 250 Gr. Pfeffermünz in $\frac{3}{4}$ Liter Korn- oder Zwetschenbranntwein und lasse ihn 4—5 Wochen in der Sonne destillieren, läutere sodann $\frac{1}{2}$ Kilo Kandiszucker mit $\frac{3}{4}$ Litern Wasser, gib dies darunter und lasse das Ganze nochmals 2—3 Tage stehen. Filtriere nun den Eiför durch ein Flanelltuch und bewahre ihn in Flaschen auf.

2128. Orangeliför.

Man schält die gelbe Schale von 3 schönen Orangen fein ab, gibt diese in eine Flasche und gießt 1 Liter guten Branntwein daran, läßt dieses 14 Tage in der Sonne destillieren und seigt es durch ein feines Tuch. Koche nun 375 Gr. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, gib dieses nach dem völligen Erkalten an den Branntwein und fülle

ihn wieder in die Flasche, füge sodann etwas Zimmt, 4—5 Nelken und etwas feingeschnittene Vanille bei, stelle dies wieder 14 Tage in die Sonne, gieße den Liför nach dieser Zeit nochmals langsam durch ein Tuch, fülle ihn in Flaschen, verkorkte diese gut und bewahre sie im Keller auf.

2129. Orangensliför anderer Art.

Gib in 2 Liter feinen Branntwein die fein abgeschälte Schale von 6 schönen Orangen und stelle dies 5—6 Wochen in die Sonne, koche hierauf $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen, gelben Kandiszucker mit dem Saft von 3 Orangen und $\frac{3}{4}$ Litern Wasser auf, gib ihn unter den Branntwein, filtriere ihn durch ein Flanelltuch und bewahre ihn in gut verkorkten Flaschen auf.

2130. Citronensliför.

Nimm die obere gelbe Schale von 3 schönen Citronen sauber ab, gib sie, in kleine Stücke geschnitten, in 1 Liter guten Branntwein und lasse diesen 14 Tage bis 3 Wochen destillieren, läutere nun $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser, vermische ihn mit dem Branntwein, filtriere ihn ab und fülle ihn in Flaschen.

2131. Himbeersliför.

Gib $1\frac{1}{2}$ Liter frische Himbeeren in 2 Liter guten Branntwein und lasse es 4—5 Wochen in der Sonne stehen, koche nun 375 Gr. Kandiszucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, gib ihn unter den Branntwein, filtriere ihn ab und bewahre den Liför in Flaschen auf.

2132. Brombeersliför.

Diesen Liför bereitet man auf die gleiche Weise wie den Himbeersliför.

2133. Aprikosensliför.

20—25 schöne Aprikosen werden halbiert und mit ihren gestoßenen Kernen in einen Kolben gegeben und mit 1 Liter feinem Branntwein 3 Wochen in die Sonne gestellt, sodann fügt man 250 Gr. Kandiszucker, 6 Nelken und $\frac{1}{2}$ Stange Zimmt bei, läßt dies nochmals 4—5 Tage stehen, filtriert es durch ein Tuch und füllt den Liför in Flaschen.

2134. Vierfrüchte-Liför.

$\frac{1}{4}$ Liter Johannisbeeren, $\frac{1}{4}$ Liter Walderdbeeren, $\frac{1}{4}$ Liter Himbeeren und $\frac{1}{4}$ Kilo Sauerkirschen läßt man mit $2\frac{1}{2}$ Liter gutem Kornbranntwein 4—5 Wochen in der Sonne destillieren, filtriert das Ganze durch ein feines Tuch, fügt $\frac{1}{2}$ Kilo mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelösten Zucker bei und füllt den Liför in gut verkorkte Flaschen.

2135. Grüner Nußlikör.

Zerschneide $\frac{1}{4}$ Kilo junge grüne Nüsse, die nur von Johanni bis Jacobi zu gebrauchen sind, in kleine Stückchen, gib sie in einen Kolben, begieße sie mit $1\frac{1}{2}$ Liter Kornbranntwein und stelle den Kolben 4 Wochen in die Sonne. Alsdann filtriert man den Brantwein in eine zweite Flasche, fügt 15 Gr. Zimmt, 5 Gr. Nelken, etwas Orangenschale und Pfeffermünzöl bei und stellt die Flasche nochmals 8 Tage in die Sonne. Sodann kocht man 375 Gr. Zucker mit $\frac{3}{4}$ Litern Wasser zum Breitlauf, läßt ihn verkühlen, gibt das Destillierte hinzu, filtriert das Ganze nochmals, damit der Likör recht rein wird und bewahrt ihn in Flaschen auf.

2136. Gelber Nußlikör.

Sammle die innere, frische, gelbe Schale der ersten Nüsse in eine Flasche, übergieße sie sodann mit gutem Kornbranntwein und stelle die Flasche zum Destillieren 4 Wochen in die Sonne. Nach dieser Zeit schneidet man die Schale einer halben Citrone und einer Orange fein hinein, preßt den Saft hinzu und läßt die Flasche wiederum 2 Tage in der Sonne stehen. Läutere nun auf $1\frac{1}{2}$ Liter Brantwein 250—300 Gr. Kandiszucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zum Breitlauf, lasse ihn verkühlen, gib ihn in den Brantwein und filtriere das Ganze durch ein feines Tuch in Flaschen.

Eßgarten.**2137. Estragonessig.**

Nimm von den Stengeln abgepflückte Estragonblätter ungewaschen in einen Kolben, gieße reinen Weinessig darüber, verkorkte die Flaschen gut und lasse den Essig in der Sonne 3—4 Wochen destillieren. Dann gießt man den Essig durch ein reines Tuch und füllt ihn in Flaschen.

2138. Gewürzessig.

Zerstoße 4 Mustatnüsse, 8 Gr. Nelken, 8 Gr. Ingwer und 15 Gr. Senfkörner grob, füge 125 Gr. Salz, 8 Gr. ganzen Pfeffer, die Schale einer frischen Orange und 10 Stück abgehäutete Schalotten hinzu, gib alles in eine große Flasche, gieße 2 Liter Weinessig darüber, verkorkte die Flasche gut und lasse sie 14 Tage bis 3 Wochen in der Sonne stehen. Sodann gießt man den Essig durch ein reines Tuch klar ab, füllt ihn in Flaschen und verschließt diese fest mit Pfropfen.

2139. Kräutereßsig.

Nimm 120 Gr. abgepflückten Estragon, 60 Gr. Pimpernell,