

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Liköre und Essig

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Liköre und Essige

Vorbemerkung

Zum Filtrieren der Liköre usw. nimmt man gewöhnlich einen sogenannten „Filtrierbeutel“ aus Flanell oder Filz; man kann die Flüssigkeit auch durch einen Glastrichter, der mit Filtrierpapier ausgelegt ist und den man, falls die Flüssigkeit sehr langsam durchlaufen soll, mit ein wenig Watte oder Werg verstopft, in die Flaschen setzen.

Nußlikör

Man nimmt um Johanni unreife Nüsse, zerschneidet sie und tut sie in eine Flasche. Auf 1 Pfund Nüsse gießt man knapp 2 Liter Fruchtbranntwein, stellt die Flasche 6 Wochen in den Schatten und schüttelt sie jeden Tag. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Tuch, gibt $\frac{3}{4}$ Pfund in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser zum Breitlauf gekochten Zucker, 16 Gramm gestoßenen Zimt und 8 Gramm Nelken dazu, läßt sie noch acht Tage stehen und füllt sie durch den Filtrierbeutel in Flaschen.

Weichsellikör

Zu diesem sehr guten Likör gebraucht man folgende Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Kilo reife Weichselkirschen, $1\frac{1}{2}$ Liter reinen Weingeist (92%), $\frac{1}{2}$ Liter Jamaika-Rum, $\frac{3}{4}$ Liter destilliertes Wasser, 1 Gramm zerschnittene Vanille und $7\frac{1}{2}$ Gramm Ceylon-Zimt.

Die Kirschen zerquetsche man — ohne jedoch die Steine zu zerklöpfen — gebe Kirschen, Steine und die oben angeführten Zutaten in einen Kolben, lasse alles 2 Monate stehen, und schütte es öfters. Dann lese man die Steine heraus und presse das Übrige aus. Hierauf läutere man $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 1 Pfund destilliertem Wasser, mische ihn mit dem Saft gut durcheinander und lasse dies durch den Filtrierbeutel laufen. Der Likör wird in gut verkorkten Flaschen aufbewahrt und wird immer besser, je älter er wird.

Schlehenlikör

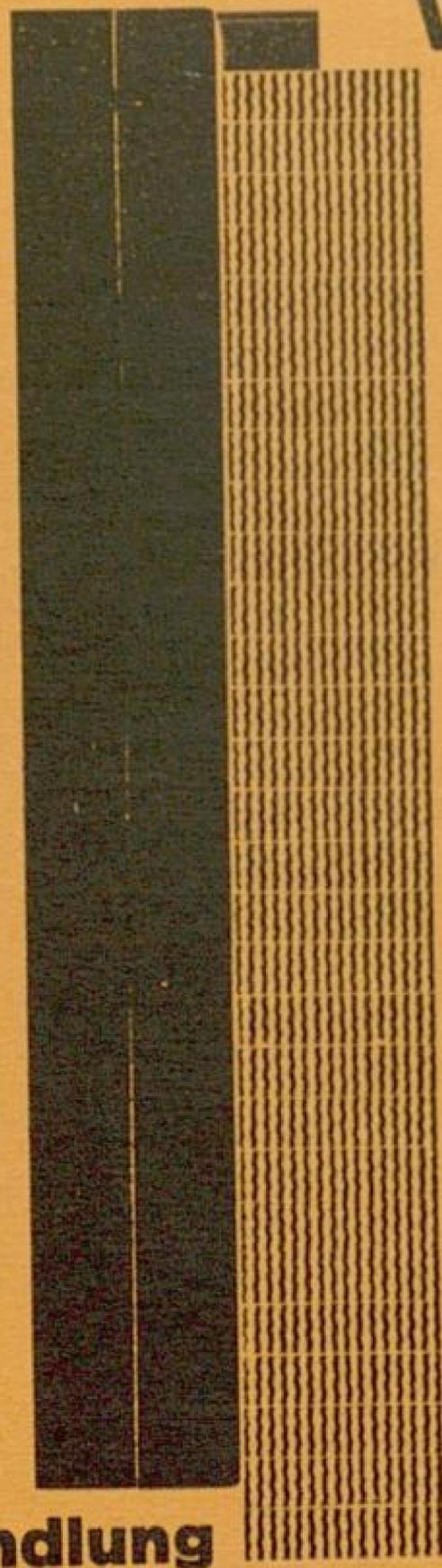
Die reifen Schlehen werden mit lauem Wasser in einer Schüssel so lange hinter den Ofen oder neben den Herd gestellt, bis sich das Fleisch gut von den Kernen ablöst. Wenn die Kerne vom Fleische befreit sind, werden sie abgetrocknet und fein gestoßen. Nun nimmt man die Kerne mit Branntwein (auf $\frac{1}{4}$ Liter rechnet man $1\frac{1}{2}$ Liter Fruchtbranntwein) in einen Kolben, läutert 2 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, gießt ihn ebenfalls in den Kolben hinein und filtriert das Ganze nach 6 Wochen.

Orangenlikör

Man zerschneidet die feine Schale von 6 Orangen, nimmt sie mit $1\frac{3}{4}$ Liter Kirschengeist oder Fruchtbranntwein in einen Kolben, läßt dies zugebunden 3 bis 4 Wochen an einem warmen Ort stehen und schüttelt es

Wecker
gegr
1819
die gute
Schwäbische
Marke für:
gesunden Weinessig,
Gurken, Senf, Sauerkraut
Tafel-Öl nach Kaugrauer art
Wm Wecker, Weinessig-Konserven- u. Seif-Fabrik, Heilbronn a. N.

Gute Bücher bergen unvergängliche Werte



**Jede Buchhandlung
verhilft Ihnen dazu**

täglich. Dann gibt man 2 Pfund gelben Kandiszucker mit 1 Liter Wasser in einer Pfanne aufs Feuer, nimmt es, nachdem der Zucker zergangen ist, weg, gießt es erkaltet an den Orangengeist und filtriert das Ganze in Flaschen.

Zitronenlikör

wird wie der Orangenlikör bereitet; statt Orangen nimmt man Zitronen.

Mokkalikör

Über 4 Gramm feingeschnittene Vanille schüttet man $\frac{1}{4}$ Liter feinsten Spiritus, bindet fest zu, läßt es öfters aufschüttelnd 8 Tage stehen und schüttet dann die Tinktur ab. Nun siedet man $2\frac{2}{3}$ Schoppen Wasser, gießt es über 180 Gramm gebrannten gemahlten Kaffee (Mokka), läßt es nach 8 Minuten vorsichtig ablaufen und seigt es durch einen Flanelllappen. Dann gießt man noch einmal siedendes Wasser über das Kaffeemehl und verfährt wie vorher. In dieser eben gewonnenen Flüssigkeit klärt man $1\frac{3}{4}$ Pfund Zucker bei gelinder Wärme, gibt, nachdem sie klar geworden, 1 Liter vom feinsten Spiritus und die oben angegebene Tinktur darunter und mischt alles mit dem zuerst bereiteten Kaffeeaufguß untereinander.

Curaçao

Es werden 3 Liter Franzbranntwein oder Kirschegeist über die abgeschnittenen Schalen von 6 Pomeranzen und einer Zitrone gegossen, 15 Gramm Zimt, etwas Safran und 7 Gramm Koriander beigelegt und alles in einer Flasche 6 Wochen lang an einem warmen Orte destilliert; dann filtriert man es durch Fließpapier, kocht $2\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 3 Liter Wasser klar, mengt ihn unter den erkalteten Likör und füllt ihn in Flaschen.

Estragoneffig

Nimm 500 Gramm Estragonblätter, 25 Lorbeerblätter, 50 Gramm Senfkörner, 200 Gramm Kerbel, 100 Gramm Fenchel, 100 Gramm Pimpinelle, 25 Gramm Nelken, 5 Knoblauchzehen, 12 Schalottenzwiebeln und 30 Gramm Pfeffer in einen steinernen Krug, fülle 3 Liter reinen Weinessig darauf, lasse den Essig gut verschlossen 4 bis 5 Wochen in der Sonne destillieren, filtriere ihn dann durch eine Serviette, in die ein Bogen Fließpapier gelegt wird, fülle ihn in Flaschen, pfropfe sie fest zu, überbinde sie mit Blasen und bewahre sie im Keller auf.

Essig anzusehen

Nimm in einen großen Steinkrug oder Glaskolben 2 Liter recht guten Weinessig, wirf einige Stückchen heißes, schwarzes Brot nebst 15 Gramm Zucker hinein, lasse diesen Essig 3 Wochen an einem warmen Orte stehen, fülle ihn dann mit Obstmost oder geringerem Wein auf und stelle ihn wieder an einen warmen Ort. Nimmt man davon, so muß wieder eben-

soviel Obstmost oder Wein dazu gegossen werden, jedoch so, daß der Krug nie ganz voll ist. Je nach einem Jahre nimmt man die Essigmutter heraus, wäscht sie in frischem Wasser und nimmt nur noch die Hälfte davon in den Krug, worauf der Essig wieder aufgefüllt wird.

Johannisbeereffig

Nimm halb weiße und halb rote, abgezupfte Johannisbeeren, presse sie aus, schwenke Weinflaschen mit gutem Weinessig aus, fülle den Saft hinein, decke die Flaschen mit Papier oder Leinwand zu und stelle sie an einen warmen Ort.

Warme Getränke

Warmer Punsch

Nimm 2 Pfund zerbröckelten Zucker, den Saft und die Schale von drei Orangen mit dem Saft von 2 Zitronen, 1 Liter Wasser, 2 Liter Weißwein, 1 Liter Rotwein und 30 Gramm in ein Mulltüchlein gebundenen, feinen Tee, lasse alles zusammen zugedeckt bis zum Kochen kommen, nimm den Tee und die Orangenschalen mit einem Schaumlöffel heraus, gieße $\frac{3}{4}$ Liter Arrak dazu und stelle den Punsch zugedeckt noch einen Augenblick auf den Herd, jedoch nicht auf das Feuer. — Man gibt den Punsch heiß oder kalt in einer Bowle zu Tische; er reicht für etwa 10 Personen.

Weinpunsch

Reibe 3 Zitronen ganz leicht an 2 Pfund Zucker ab, zerschlage diesen in kleine Stücke und drücke den Saft von 10 Zitronen darauf; dann mache $3\frac{1}{2}$ Liter weißen, guten Wein siedend, gieße ihn über den Zucker und gib nach Belieben Rum hinein, seihe ihn durch eine Serviette und fülle ihn in die Bowle.

Grog

Nimm in ein Glas $\frac{1}{3}$ Arrak oder Rum, $\frac{2}{3}$ kochendes Wasser und den nötigen Zucker. Oder: Nimm in eine Punschschüssel 1 Pfund gestoßenen Zucker, gieße $\frac{3}{4}$ Liter siedendes Wasser dazu und lasse den Zucker zugedeckt darin zergehen. Dann mischt man 1 Liter starken Tee und $\frac{3}{8}$ Liter Arrak oder Rum darunter.

Glühwein

Guter Rotwein wird mit etwas Zimt und einem guten Teil Zucker mit etwas Wasser und Zitronenschalen kochend heiß gemacht.

Eierpunsch

Nimm in eine Kasserolle $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, verrühre ihn mit 6 ganzen Eiern und 6 Eigelb, gib den Saft von 6 Zitronen und eine Flasche Weißwein dazu, brühe 15 Gramm Tee an, lasse ihn anziehen und