

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

U. Getränke und Liköre

urn:nbn:de:bsz:31-106702

17. Schnittbohnen zu trocknen.

Man nehme dazu die großen, sogenannten Specksalatbohnen, die schon ausgewachsen, aber noch recht zart sind, schneide sie beinahe halbfingerlang und halbfingerdick; koche sie in kochendem Wasser einige Minuten ab und trockne sie in einem leicht geheizten Ofen nicht zu stark. Sie müssen hellgrün und zähe bleiben, dürfen also nicht brechen.

18. Salatböhnchen zu trocknen.

Dazu sind die Prinzessböhnchen zu empfehlen, doch sind auch andere kleine Stocksalatbohnen gut. Man nehme sie nur nicht gar zu jung, wenigstens nicht, ehe kleine Bohnen darin sind. Sie werden vorsichtig abgefäsert, einmal aufgekocht und weder zu langsam noch zu stark getrocknet. Die Bohne muß zähe bleiben, darf nicht brechen. Die Fasern oder Streifen lassen sich nach dem Abkochen am besten abziehen.

U. Getränke und Liköre.

I. Getränke.

1. Von verschiedenen Kaffeesorten, vom Waschen, Brennen und Mahlen des Kaffees und von einigen Surrogaten.

Mokka ist der feinste, wohlschmeckendste und teuerste Kaffee; seines Feuers wegen aber nicht der gesundeste. Nächst diesem wird der gelbe und besonders der braune Java — selbstredend echt und ungefärbt — am meisten geschätzt. Diesem gleich steht der Minado. Portoriko ist ein starker, kräftiger und angenehmer Kaffee; wird derselbe aber etwas zu stark gebrannt, so erhält er einen scharfen Geschmack. Domingo ist weniger kräftig und oft sehr unrein, aber milde und gesund. Ein höchst widerlicher Kaffee ist, seines fauligen Beigeschmacks wegen, der Brasil; unbegreiflich, daß er Abnehmer findet.

Vom Brennen des Kaffees hängt der Geschmack ebenso sehr ab, als von der Qualität. Ein zu starkes Brennen macht ihn scharf; ein zu schwaches Brennen gibt dem Kaffee einen sehr unangenehmen, faden, etwas säuerlichen Geschmack.

Gewöhnlich lassen die größeren Kaufleute den Kaffee gut auslesen, doch sehe man ihn noch eben durch, damit man sicher sei, daß keine schwarze, faulige Bohne der Portion Kaffee, wozu sie gerade kommt, einen Beigeschmack mittheilt.

Das Waschen des Kaffees soll, wie manche behaupten, denselben sehr verstärken. Es scheint dies jedoch mehr in der Idee zu liegen, jedenfalls aber wird der Kaffee dadurch verfeinert und appetitlicher. Man nehme dazu kaltes, nicht heißes Wasser, reibe ihn schnell zwischen den Händen, schütte ihn auf einen Durchschlag, Wasser darüber, trockne ihn in einem groben, reinen Tuche ab, indem man ihn gehörig abreibt und lasse ihn an der Sonne oder an einem warmen Orte trocken werden; auch kann man ihn gleich nachher brennen. Das Waschen hat zugleich das Angenehme, gefärbten Kaffee zu entfärben.

Zum Brennen des Kaffees sind Schüttelbrenner den Drehtrommeln und Drehtöpfen insofern vorzuziehen, weil sie leichter und schneller als jene geöffnet werden können und dem Kaffee also besser der richtige Grad des Brennens gegeben werden kann. Das Brennen geschieht am besten bei einem nicht gar zu starken, doch lebhaften Feuer, wobei der Brenner recht in Bewegung gesetzt und tüchtig geschüttelt werden muß, damit der Kaffee sich nach und nach bräune und eine ganz gleichmäßige Farbe erhalte. Zum sogenannten Schwitzen darf er nicht kommen, welches im Hervortreten der öligen Teile seinen Grund hat; es wird sonst dem Kaffee nicht nur sein Aroma entzogen, sondern er ist auch schwächlichen Personen nicht zuträglich. Sobald der Kaffee eine schöne, mittelbraune Färbung erhalten hat und die Bohnen sich leicht durchbrechen lassen, so ist er gut. Bei Übung und Aufmerksamkeit kann man einige Minuten vorher den Brenner vom Feuer entfernen und dem Kaffee durch Schütteln, bis er nicht mehr heiß ist, den gewünschten Grad geben, wodurch er kräftiger bleibt. Nichtgeübte aber tun besser, vorher ein flaches Geschirr zur Hand zu stellen, um ihn nötigenfalls auszuschütten, ausbreiten und umrühren zu können, da der Kaffee bekanntlich bei einem gewissen Grad sehr leicht zu dunkel wird.

Zum Aufbewahren des Kaffees nehme man eine blecherne Kaffeetrommel oder eine Flasche mit weiter Halsöffnung und verschließe sie gut. Auch Sorge man für eine fein gestellte Kaffeemühle — fein gemahlener Kaffee verstärkt das Getränk ganz bedeutend und bewirkt ein schnelleres Klarwerden. Eine schlecht oder grobmahlende Kaffeemühle kann man von einem Klempner oder Schmied gegen ein Geringes schärfen lassen.

2. Kaffee als Getränk.

Man rechne zu einem starken Kaffee pro Person 15 Gr., bei einer größeren Gesellschaft gebraucht man weniger. Die Kanne stelle man vorher mit kochendem Wasser auf eine heiße

Platte,
nicht l
hineinge
des Kaf
die Kann
eine heiß
gefehnt u
gemachte
schmeden
Zug
verdicht
weise gut
gekocht, e
gern fett
so kann
Milch au
kocht, dan
1-2 gan
gebe von
eine klein
bekommt
Das
für wenig

In f
nur mit g
in gegen
dieser ein
schäft, als
Pelle
weiße Sp
die Qualit
sämlische
derselbe
auch unge
ist Souche
Kongo ist
Sorten, d
Um
einen Tee
eine heiß
Wasser. I
kochendem

Platte, damit sie ganz heiß werde, ehe man den Kaffee, der nicht lange vorher gemahlen sein und nicht offen stehen darf, hineingibt. Dann gieße man die nötige Quantität stark kochendes Wasser gleich hinzu, einige Laffen heraus und wieder in die Kanne, und stelle solche einige Minuten oder so lange auf eine heiße Platte, bis er Blasen wirft. Hat sich der Kaffee gesenkt und ist klar, so kann man ihn in eine andere heißgemachte Kanne gießen. Hartes Wasser macht den Kaffee wohl-schmeckender als weiches.

Zugleich Sorge man auch für gute Milch, — schlechte Milch verdirbt einen guten Kaffee. Wünscht man denselben ausnahmsweise gut zu geben, so ist selbstredend Sahne, sowohl roh als gekocht, erwünscht; hat man diese indessen nicht und mag nicht gern fett gekochte Milch nehmen, da manche die Haut scheuen, so kann man sich auf folgende Weise helfen: Man setze frische Milch auf ein rasches Feuer und rühre sie beständig, bis sie kocht, dann nehme man den Topf ab, zerrühre nach Verhältnis 1—2 ganz frische Eidotter mit einigen Tropfen kaltem Wasser, gebe von der kochenden Milch allmählich dazu und rühre noch eine kleine Weile, damit sich keine Haut bilde. Der Kaffee bekommt dadurch einen angenehmen Geschmack.

Das Ansetzen des Kaffees mit wenigem Wasser habe ich für weniger gut befunden, so häufig es auch geschieht.

3. Tee.

In früheren Jahren wurde bekanntlich der schwarze Tee nur mit grünem vermischt getrunken; mehr und mehr aber wird in gegenwärtiger Zeit nur von ersterem Gebrauch gemacht, da dieser eine weniger aufregende und Nerven angreifende Eigenschaft, als der grüne Tee, besitzt.

Pekko ist die beste Sorte des schwarzen Tees. Je mehr weiße Spitzen (Herzblätter) darin enthalten sind, desto besser die Qualität. Da dem Karawanen-Tee das dem Pekko eigentümliche Aroma nicht durch die Seelust entzogen wird, so ist derselbe von äußerst feinem, angenehmem Geschmack, wird aber auch ungemein bezahlt. Viel billiger, als gewöhnlicher Pekko, ist Souchong-Tee, und eine gute Sorte desselben zu empfehlen. Pongo ist am wenigsten geschätzt, indessen gibt es auch davon Sorten, die nicht übel sind.

Um den Tee recht gut zu machen, nehme man womöglich einen Teetopf mit einem runden Boden ohne Leck, so daß er eine heiße Platte verträgt, und Sorge für brausend kochendes Wasser. Den Teetopf spüle man heiß aus und setze ihn mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte. Nachdem er recht heiß

geworden, gieße man das Wasser heraus, gebe für eine Person etwa 2 große Teelöffel Tee (für mehrere Personen kann verhältnismäßig weniger genommen werden) hinein, fülle den Topf mit kochendem Wasser, stelle ihn einige Minuten heiß und rühre ihn mit einem Teelöffel um.

Grüner Tee wird mit einer Tasse kochendem Wasser übergossen, dieses in derselben Minute entfernt, mit wenig kochendem Wasser angefeuchtet, und nachdem er gezogen hat, nachgefüllt; kochen darf der Tee nicht.

Beim Servieren gieße man nur 2, höchstens 3 Tassen ein und fülle jedesmal ebensoviel kochendes Wasser nach. Auch muß zuweilen etwas Tee nachgegeben werden. Auf diese Weise ist der Tee nicht zu schnell abgetrunken, man gebraucht weniger und hat ein gutes Getränk.

Weiches Wasser macht den Tee angenehmer als hartes, und ungekochte Sahne oder Milch ist hierzu der gekochten vorzuziehen.

Tee für Kranke muß sogleich, nachdem er gut zubereitet ist, von den Blättern abgesehen werden; selbst in schwachem Fieberzustande soll er dann dem Kranken nicht nachtheilig sein.

4. Milchschokolade.

Hierzu läßt sich hinsichtlich der Qualität der Schokolade und des Geschmacks kein bestimmtes Verhältnis angeben. Indessen rechnet man gewöhnlich von guter süßer Schokolade $\frac{1}{4}$ Pfund zu 2—2 $\frac{1}{2}$ Liter, oder 15 Gramm zu 1 $\frac{1}{2}$ Tasse, zum Verkochen etwas zugegeben. Von bitterer Schokolade reicht weniger hin. Man setze die Schokolade mit wenigem Wasser aufs Feuer; nachdem sie ganz weich geworden, rühre man sie zu einem gleichartigen Brei und die frische Milch hinzu, die man mit einem Drittel Wasser verdünnen kann, wodurch das Getränk einen angenehmeren Geschmack erhält und besser bekommt, als wenn es nur mit Milch zubereitet ist. Dann gebe man den nötigen Zucker hinzu und lasse es etwa 10 Minuten unter beständigem Rühren kochen.

5. Wasserschokolade.

Man kann zu 1 $\frac{1}{2}$ Ptr. Wasser $\frac{1}{4}$ Pfund gute süße Schokolade oder zu jeder Tasse 15 Gr. rechnen; zum Verkochen muß zugegeben werden. Sie wird wie die Milchschokolade gemacht, muß aber $\frac{1}{4}$ Stunde bei starkem Feuer kochen und gerührt werden, wodurch sie sich bindet.

6. Schlempe. Ein holländisches Wintergetränk.

$\frac{1}{4}$ Lasse grüner Tee, 1 Eßlöffel Gerste, 1 Prise Safran, 6 Nelken, etwas Muskatblüte und Zimt werden mit kochendem Wasser in einem Teetopf angefüllt; die Lülle muß mit Papier zugestopft werden. Man läßt es 1 Stunde ziehen, kocht dann zu dieser Portion $2\frac{1}{2}$ Ltr. frische Milch, gibt den Tee durch ein Sieb hinzu, rührt das Ganze mit 4 Eibottern ab und serviert es in Tassen.

7. Punsch-Imperial.

Eine in feine Scheiben geschnittene Ananas, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Rheinwein, nicht völlig 1 Flasche Arrak, $\frac{1}{2}$ Krug Selterswasser, $1\frac{1}{2}$ Ltr. kochendes Wasser, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben, nach Belieben auch die feine Schale einer kleinen Pomeranze, 4 Apfelsinen, Saft von 4 frischen Zitronen, etwas feiner ganzer Zimt, ein Stück Vanille von der Länge eines halben Fingers.

Man läßt in kochendem Wasser Zimt und Vanille gut ausziehen, nimmt das Gewürz heraus, gießt das Wasser in die Bowle, gibt Zucker, Zitronensaft, die abgezogenen, in Achtel geschnittenen Apfelsinen und die Ananas hinein. Nachdem dies kalt geworden ist, wird Rheinwein, Champagner, Arrak und Selterswasser hinzugegeben.

8. Erdbeerenpunsch à la Uhlenhorst.

Man nehme auf 1 Flasche guten Rum 2 Pfd. Erdbeeren,quetsche letztere mit einem Löffel, am besten in einer steinernen Schüssel, zu einem Brei, tue die Erdbeermasse in ein verschließbares steinernes oder gläsernes Gefäß, gieße den Rum darauf und lasse die Mischung 2—3 Tage stehen, während welcher Zeit man die Masse mehrere Male umrührt. Hierauf fülle man die Flüssigkeit ab und lasse sie durch ein nicht ganz feines Haarsieb in ein anderes Gefäß laufen. Den zurückbleibenden Erdbeerbrei gibt man darauf ebenfalls nach und nach in das Sieb und seigt die Flüssigkeit mit Hilfe des Durchreibens aus. Den zurückbleibenden Brei lasse man durch ein ausgespanntes sauberes, vorher ausgekochtes und wieder trocken gewordenes, leinenes Tuch laufen und suche selbst durch Zusammendrücken alle noch darin befindliche Flüssigkeit zu gewinnen. Man fülle dann den also gewonnenen sogenannten Erdbeerrum in Flaschen, die, gut verkorkt, liegend bis zum Gebrauch aufbewahrt werden können, selbst bis zum nächsten Sommer.

Zum Punsche nehme man auf 1 Flasche Erdbeerrum den Saft von 2 guten saftreichen Zitronen ohne Kerne, nach Geschmack 1 bis 1½ Pfund Zucker und 3 Flaschen Wasser. Der Zucker wird in eine Terrine oder Bowle getan; der Zitronensaft darauf gedrückt, dann der Rum hinzugegossen und zuletzt das kochende Wasser. Der fertige Punsch wird in der Terrine, zugedeckt, bis zum Erkalten aufbewahrt und schmeckt, wenn am Vormittage gemacht und abends genossen, besser, als wenn er heiß und frisch getrunken wird. Der Punsch kann auch, auf Flaschen gefüllt, mehrere Tage (liegend) aufbewahrt werden und gewinnt zuweilen noch an Geschmack. Bei längerer Aufbewahrung des Erdbeerrums gestaltet sich solcher in der Flasche teilweise zu einer Gelee, die nur durch Schütteln herauszubringen ist, sich aber sogleich bei dem Vermischen mit dem Wasser auflöst. Die bei der Bereitung des Erdbeerrums zurückbleibende Erdbeermasse kann zu einem guten Punsch verbraucht werden, indem man auf die Masse kochendes Wasser gießt, sie umrührt und dann einige Stunden stehen läßt, hierauf die Flüssigkeit abfüllt und Zucker und Zitronensaft nach Bedürfnis hinzufügt.

Auch dieser Punsch schmeckt, nachdem er den Tag über gestanden, besser, als augenblicklich genossen.

9. Ein anderer feiner Punsch à la Uhlenhorst.

Auf 1 Flasche guten Rum nehme man den Saft von 4 saftreichen Zitronen ohne Kerne, und Zucker bis zu 2 Pfund. Der Zucker und Zitronensaft wird in eine Terrine getan, von einer Zitrone etwas von der äußeren gelben Schale ganz dünn abgeschält dazu geworfen und dann das Wasser kochend darauf gegossen. Bei gutem starken Rum kann man 4 Flaschen und wohl noch etwas mehr Wasser nehmen. Der Punsch wird in der Terrine, nachdem man noch 1 Flasche Champagner dazu gegossen, zugedeckt, bis zum Gebrauch aufbewahrt, und schmeckt auch besser, wenn er einige Zeit oder während des Tages gestanden hat. Wenn er dann, namentlich im Winter, etwas warm getrunken werden soll, so kann man ihn in der Terrine im Ofen vorher erwärmen, oder auch in einem sauberen irdenen Topfe erhitzen, wobei der Punsch zugedeckt bleiben muß. Wenn von dem Getränke etwas übrig bleibt, so kann man es in eine Flasche füllen und diese liegend aufbewahren, welches im Winter bis 8 Tage geschehen kann, und wodurch der Geschmack sich oft noch verbessert.

Auch ohne Champagner gibt die erwähnte Mischung einen guten Punsch.

1 Te
Zucker, 4

Dies
Feuer gefe
gerührt.

Man
Berberichen
der Frucht

6 Fla
mit Zucker,
und dann

3 Fla
zugefügt:
worden ist
ind, nebst
Bowle gef
part sein

7 Pfu
1 Flasche
1/2 Flasche
3 Zitronen
Rum
brannt, W
mit 2 Fla

2 Pf
der Saft
1 Flasche
1/2 Flasche
Den
auffüllen u
servieren.

10. Holländer Punsch.

1 Teil durchgeseibter Zitronensaft, 2 Teile geriebener Zucker, 4 Teile Arrak, in einem Glase gemessen.

Dies wird in einem kleinen Geschirrchchen zugedeckt auf dem Feuer geschmolzen und mit 8 Theilen kochendem Wasser durchgerührt.

Man kann zu diesem Punsch statt des Zitronensaftes auch Berberitzenaft nehmen, dessen Bereitung man beim Einmachen der Früchte S. Nr. 56 findet.

11. Weinpunsch.

6 Flaschen Rheinwein und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Flasche Arrak werden mit Zucker, reichlich $\frac{1}{4}$ Pfund per Flasche, bis zum kochen erhitzt und dann in einer Bowle aufgetragen.

12 a. Ein anderer Weinpunsch.

3 Flaschen Rheinwein werden bis zum kochen erhitzt, hinzugefügt: 1 Flasche starker Tee, der von etwa 15 Gr. gemacht worden ist und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, worauf 2 Zitronen abgerieben sind, nebst dem Saft derselben. Wenn diese Mischung in die Bowle gefüllt worden ist, setzt man, je nachdem der Punsch stark sein soll, etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Ltr. Arrak hinzu.

12 b. Kaiser-Punsch zu 15 Liter.

7 Pfund Zucker, 2 Flaschen Rum, 2 Flaschen Rheinwein, 1 Flasche alter Wein, 1 Flasche Madeira, $\frac{1}{2}$ Flasche Arrak, $\frac{1}{2}$ Flasche Kognak, 1 Flasche Ananassaft, 6 Apfelsinen und 3 Zitronen.

Rum und Zucker wird in einem sauberen Kessel abgebrannt, Wein und das andere dazu getan, und kalt serviert mit 2 Flaschen Champagner.

12 c. Englischer Punsch.

2 Pfund Zucker, 2 Ltr. Wasser, 2 Zitronenschalen und der Saft von 6 Stück, 1 auf Zucker abgeriebene Pomeranze, 1 Flasche Arrak, 1 Flasche Rotwein, 1 Stange Vanille, $\frac{1}{4}$ Flasche Maraschino.

Den Zucker mit dem Arrak abbrennen und dann das andere auffüllen und ziehen lassen, dann durchsiehen und kalt oder warm servieren.

13. Mecklenburger Punsch.

Man nehme zu demselben 1 Flasche guten Tee, 4 Flaschen feinen roten Bordeaux- oder roten Burgunderwein, 1 Flasche Portwein, 1 Flasche Kognak, $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira und 2 Pfund Zucker, worauf 2 Zitronen abgerieben sind.

14. Eierpunsch.

$1\frac{1}{2}$ Flaschen guter Burgunderwein, $\frac{1}{2}$ Ltr. kochendes Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, worauf eine frische Zitrone abgerieben, nebst dem Saft von 2 Zitronen, etwas Tee, Muskatnuß und einige Nellen, 8 Stück frische Eier.

Man läßt die Gewürze in dem kochenden Wasser ausziehen und preßt sie aus, gibt das übrige hinzu und schlägt dies alles mit dem Schneebesen recht stark über raschem Feuer, bis der Schaum sich hebt, kochen darf es nicht. Wenn der Topf abgenommen ist, so muß noch ein wenig geschlagen und während des Schlagens nach Geschmack etwas Arrak hinzugefügt werden.

15. Glühwein.

$\frac{3}{4}$ Ltr. Rotwein wird mit 90 Gr. Zucker und etwas in Stückchen gebrochenem Zimt, fest zugedeckt, aufs Feuer gesetzt und vor dem Kochen in Gläser gefüllt.

16. Heißer Eierwein. (Dreifuß.)

Zu jedem starken $\frac{1}{4}$ Ltr. Weißwein 1 frisches Ei und 45 Gr. Zucker.

Man schlägt dies auf raschem Feuer mit dem Schaumbesen bis zum kochen. Durchkochen darf es nicht, weil es dann gerinnt.

17. Kalter Eierwein. Ein erquickendes Getränk.

Man nimmt zu $\frac{1}{4}$ Ltr. weißem oder auch rotem Wein 2 ganz frische Eidotter, rührt sie mit geriebenem Zucker und etwas Muskatnuß und gibt dann den Wein allmählich dazu.

18. Punsch-Extrakt. (Vorzüglich.)

$1\frac{1}{2}$ Pfund feiner Zucker, Saft von 4 recht frischen saftigen Zitronen, 1 Flasche feiner Arrak.

Den Zucker lasse man mit $1\frac{1}{2}$ Tasse Wasser klar kochen, gebe den Zitronensaft hinzu und, wenn es abgekühlt ist, den Arrak. Beim Gebrauch gießt man zu 1 Teil dieses Extraktes 2 Teile kochendes Wasser.

19. Feiner Bischof.

Zu 1 Flasche Rotwein die möglichst fein abgeschälte Schale von 2 kleinen grünen Pomeranzen und 90 Gr. Zucker.

Die Schale muß nach 10 Minuten entfernt werden; man kann auf dieselbe noch einmal Wein gießen.

20. Guter Bischof-Extrakt.

12 Stück frische grüne Pomeranzen, 1 Str. reiner Alkohol (Sprit).

Die Pomeranzen werden mit einem scharfen feinen Messer so fein als möglich abgeschält, die grünen Schalen alsdann mit dem Sprit übergossen und bei gelinder Wärme 3 Tage digeriert, wobei das Gefäß mit Blase gut verschlossen und öfters umgeschüttelt werden muß. Nach dem Ausziehen wird die Essenz durch Löschpapier filtriert und zum Gebrauch aufbewahrt.

Man nimmt hiervon zu jeder Flasche Rotwein etwa 2 Eßlöffel voll und versüßt sie nach Geschmack mit 90—100 Gr. feinem Zucker.

21. Kardinal von Pomeranzen.

Je nach der Größe 1—2 Stück grüne Pomeranzen, 6 Fl. Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Rotwein (nach Gefallen $\frac{1}{2}$ Krug Selters- oder andern Sprudel) und per Flasche 80 bis 90 Gr. Zucker.

Die grüne Schale der Pomeranzen wird mit einem kleinen scharfen Messer, wohlgemerkt, möglichst dünn abgeschält, in ein Wasserglas, zur Hälfte mit Wasser gefüllt, gelegt und mit Papier zugedeckt, 10 Minuten zum Ausziehen hingestellt. Der erforderliche Zucker wird in die Bowle gegeben, mit wenig Wasser angefeuchtet und aufgelöst, der Wein hineingegossen und von dem Extrakt aus der Pomeranzenschale nach Geschmack hinzugefügt.

Durch den Rotwein gewinnt der Kardinal an Farbe und Geschmack.

Wird Champagner zum Kardinal gegeben, so läßt man dafür den Selters- oder andern Sprudel weg. Einen angenehmen Geschmack erhält der Kardinal dadurch, daß man reichlich mit Zucker bestreute Erdbeeren mit etwas Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt ziehen läßt und diese hinzu gibt.

22. Kardinal von Apfelsinen.

Eine Apfelsine, 5 Flaschen Weißwein und per Flasche 80—90 Gr. Zucker.

Man richte sich bei der Zubereitung ganz nach Kardinal von Pomeranzen. Es ist dies ein nicht kostspieliges und angenehmes Getränk.

23. Kardinal von Ananas.

Eine in dünne Scheiben geschnittene Ananas, je nach der Größe der Frucht 8—12 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Rotwein und nach Geschmack per Flasche 80—90 Gr. Zucker.

Die Ananas bestreue man stark mit Zucker, gieße 1 Glas Madeira darüber und stelle sie 24 Stunden zugedeckt hin. Danach lege man sie in eine Bowle und füge Wein und den etwa zurückbehaltenen Zucker hinzu. Nach Gefallen kann auch $\frac{1}{2}$ Krug Selterswasser durchgemischt werden.

Um bei einer Gesellschaft, wo die halbe Frucht hinreichend sein würde, die zweite Hälfte bis zu einer andern Zeit aufzubewahren, oder die Kosten und Mühe zu ersparen, welche oft zur augenblicklichen Beschaffung einer Ananas verwendet werden müssen, wird auf das Einmachen derselben (S. Nr. 61), wodurch der feine Geschmack nicht benachteiligt wird, aufmerksam gemacht.

24. Kardinal von Erdbeeren.

Auf 4 Flaschen Rhein- oder Moselwein $\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein, ebensoviel Selterswasser, Zucker nach Belieben, 1 Suppenteller voll reifer Erdbeeren.

Man bestreue sie reichlich mit Zucker, gebe etwas Wasser hinzu, lasse sie 1 Stunde zugedeckt stehen und füge Wein und Zucker hinzu.

25 a. Pariser Kardinal-Extrakt.

1 Ltr. Arrak, die gelbe Schale von 4 Apfelsinen, 60 Gr. bester Zimt, etwas Vanille.

Der Zimt wird grob gestoßen, Vanille in kleine Stücke geschnitten, die Apfelsinen fein geschält, in Stücke geschnitten und mit dem Arrak in eine Flasche gefüllt, übrigens wie beim Bischof-Extrakt verfahren.

Von diesem Extrakt werden 2 Löffel zu 1 Flasche gutem Rheinwein gegeben und mit 80—90 Gr. feinem Zucker versüßt.

25 b. Badminton.

Eine mittelgroße frische Gurke wird geschält und in dicke Scheiben geschnitten; darauf tut man 250 Gr. gestoßenen Zucker, 2 Flaschen roten Burgunder, 1 Flasche Sherry, $\frac{1}{2}$ Flasche

Madeira,
Saft von
ziehen la
1 Krug
und kalt

60
15 Gr. n
Pimperne
Labendel,
8—10 F
Flasche 8

Die
Zucker hi
ziehen un
man darin
Beilchen
werden fi

Eine
Etwas Zi
3 Stück i
wein, $\frac{1}{2}$

Der
und Zitro
entfernt
Gänge na
derselben.

Der
daß man
laubern

27

Zu 3
24 Pfund
Zu rote
genomme
Die Trau
gewöhnlic
enthalten,
Das
wo nicht,
und Müß

Madeira, $\frac{1}{4}$ Ltr. Curacao, 2 Apfelsinen in Scheiben und den Saft von 2 Zitronen, auch etwas Muskat; das zusammen ziehen lassen, durch ein reines Filtriertuch passieren und mit 1 Krug Selterswasser auffüllen. Das Ganze gut in Eis setzen und kalt servieren.

26. Maiwein.

60 Gr. Melisse, 45 Gr. schwarze Johannisbeerblätter, 15 Gr. wilder Thymian, 3 Gr. Pfefferminz, 8 Gr. Dragon, Bimbernelle, 5 Stück Blätter vom besten Salbei, 3 Gr. Balsam, Lavendel, 2—3 in Scheiben geschnittene Zitronen ohne Kerne, 8—10 Flaschen halb Rhein-, halb Moselwein und zu jeder Flasche 80—90 Gr. Zucker.

Die Kräuter tut man in eine Bowle und fügt Wein und Zucker hinzu. Es dürfen diese aber höchstens nur $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen und müssen dann entfernt werden. Die Zitronen läßt man darin und gibt zur Verschönerung noch hinzu: Apfelblüten, Veilchen oder Erdbeerblüten, die zu einem Kranz gebunden werden können.

Eine einfachere, doch auch eine gute Mischung ist folgende: Etwas Zitronenkraut, schwarze Johannisbeerblätter, bester Zimt, 3 Stück in Scheiben geschnittene Zitronen, 8 Flaschen Rheinwein, $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker.

Oder: Man kann den Maiwein auch nur von Waldmeister und Zitronen bereiten. Dann aber sind Apfelsinen, deren Schale entfernt worden, darin sehr zu empfehlen. Sie werden der Länge nach geteilt, und man gibt in jedes Glas ein Stückchen derselben.

Der Waldmeister soll dadurch sehr an Aroma gewinnen, daß man ihn einige Tage vor dem Gebrauch in einer ganz saubern Schachtel verschlossen aufbewahrt.

27. Guter Johannisbeer- und Stachelbeer-Wein.

Zu 35 Ltr. Wein 50 Pfund vollkommen reife Trauben und 24 Pfund Raffinade.

Zu rotem Wein werden rote, zu weißem Wein weiße Beeren genommen; auch kann man beide Sorten miteinander vermischen. Die Trauben werden mit den Stielen ausgepreßt und liefern gewöhnlich 18 Ltr. reinen Saft; sollten sie jedoch nicht so viel enthalten, so müssen noch Trauben hinzugefügt werden.

Das Faß zu Johannisbeerwein muß überaus sauber sein, wo nicht, so erhält der Wein einen Beigeschmack, und Kosten und Mühe sind verloren. Es gibt Familien, wo dieser Wein

alljährlich gemacht wird und wo man das Faß nach dem Abziehen des Weins vom Böttcher auseinander nehmen, die Stücke reinigen, in kaltem Wasser gehörig ausziehen, mit kochendem Wasser ausbrühen und an der Luft trocknen läßt, wo dann die einzelnen Teile bis zum nächsten Gebrauche an einem trockenen Orte aufrechtstehend bewahrt und nachdem wieder zusammengefügt werden. Das Ausbrühen ist nochmals notwendig, und man ist dann sicher, ein sauberes und dichtes Faß zu der neuen Produktion zu haben und sehr reinschmeckenden Wein zu erhalten.

Der Zucker wird 1—2 Tage vor dem Ansehen des Weines in kleine Stüchlein zerklöpft, durchs Spundloch ins Faß geworfen, so viel Wasser hinzugegossen, daß er sich gehörig auflöst, und zu diesem Zweck das Faß zuweilen tüchtig geschüttelt. Ist dies geschehen, so füllt man das Faß mit dem bemerkten Saft, übrigens mit Wasser an, wobei man anfangs noch einige Male schüttelt, so daß der Zucker sich mit dem Saft und Wasser vereinigt. Man legt es sodann offen in den Keller auf ein Gestell, damit sowohl die Gärung ablaufen, als auch später das Abzapfen bequemer vorgenommen werden kann. In 8 bis 14 Tagen fängt die Gärung erst recht an. In dieser Zeit muß man den Zucker, der sich teilweise gesenkt hat, einige Male mit einem abgeschabten Stock umrühren und nicht versäumen, jeden Morgen den Schaum sorgfältig vom Spundloch wegzunehmen und das Faß wieder mit Wasser nachzufüllen. Oft fängt der Wein auch früher zu gären an, es ist deshalb nötig, gleich in den ersten Tagen nachzusehen. Wenn keine Bewegung mehr im Fasse und die Gärung ganz vorüber ist, welches oft über 5 Wochen dauert, verschließt man dasselbe, indem man den mit einem reinen Lappen unwickelten Spund so fest in das Spundloch einschlägt, daß die äußere Luft nicht mehr eindringen kann. Auch ist dabei zu bemerken, daß vorher, ehe der Saft ins Faß gegossen wird, 6 Ztm. über der Öffnung, worin der Krahn gesteckt wird, noch ein Loch gebohrt werden muß, aus welchem zuerst der Wein abgezogen wird; nachher, wenn er nicht mehr fließt, bedient man sich der untersten Krahnöffnung, damit derselbe recht klar bleibe. Jedoch müssen beide Öffnungen vom Faßbinder zugemacht werden, weil sonst durch die Stärke des Weins die Rörke herausfliegen würden.

So läßt man den Wein bis Ende März ruhig liegen. Indessen ist es ratsam, damit keine Explosion erfolge, während dieser Zeit das durch ein zugespitztes Hölzchen verschlossene Zwickloch alle 4—6 Wochen einige Minuten lang zu lüften; eine Erschütterung des Fasses muß aber möglichst dabei verhütet

werden. Man füllt ihn alsdann in reine, trockene Flaschen und bewahrt diese, dicht verkorft und versiegelt, aufrechtstehend im Keller am dunkelsten Orte auf.

Solcher Wein ist von vorzüglicher Qualität und wird durch das Alter immer besser und dem Champagner ähnlicher. Geschieht das Auseinandernehmen des Fasses nicht, wie es anfangs bemerkt worden, so muß es sogleich nach dem Abziehen aufs sorgfältigste gereinigt, gebrüht, an der Luft getrocknet und an einen luftigen Ort hingestellt werden.

28. Whip.

2 Fl. weißer Wein, etwa 200—250 Gr. Zucker, woran die Schale von 1—2 Zitronen abgerieben, nebst dem Saft, etwas feiner, ganzer Zimt, 6 zerklöpfte, frische Eier.

Dies alles mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer bis zum Kochen stark geschlagen, schnell in eine Bowle gegossen, in Gläser gefüllt und heiß getrunken.

29. Grog.

Man gieße zu einem Teil Arrak oder Rum und Zucker nach Belieben 2 Teile kochendes Wasser.

30. Kalter Hoppelpoppel.

4 Eidotter und etwas Muskatnuß werden mit $\frac{3}{8}$ Ltr. süßer Sahne angerührt, dann wird $\frac{3}{8}$ Ltr. Arrak oder feiner Rum hinzugegeben und mit Zucker versüßt.

31. Warmer Hoppelpoppel.

$1\frac{1}{2}$ Ltr. süße Sahne, 4 Eidotter, $\frac{3}{8}$ Ltr. Arrak, Zucker nach Geschmack.

Die Sahne läßt man mit Zucker zum Kochen kommen; vom Feuer genommen, zerrührt man die Eidotter mit etwas Milch, gibt sie unter stetem Rühren langsam hinzu und rührt den Arrak durch.

32. Schaumbier.

Man rechne auf jede Person $\frac{3}{8}$ Ltr. Bier, 1 frisches Ei, 30 Gr. Zucker, auch nach Belieben etwas Zitronenschale oder Zimt.

Das Ei wird zerklöpft, mit Bier und Zucker auf ein rasches Feuer gesetzt und mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen stark geschlagen (kochen darf es nicht, weil es sonst gerinnt), der Topf vom Feuer genommen, noch ein wenig geschlagen und in Gläser gefüllt.

33. Bier-Kalteschale in Gläser.

Geriebenes Schwarzbrot, gewaschene und aufgekochte Korinthen, Zimt, Zucker, einige Zitronenscheiben und Bier werden untereinander gemischt und in Gläser gefüllt.

34. Limonade.

2 Teile Wasser, 1 Teil weißer Wein, einige Zitronenscheiben werden mit Zucker nach Geschmack versüßt.

35. Limonade für Kranke. (Bei Fieber.)

Zu 1 Ltr. kochendem Wasser gebe man den Saft (nicht die Schale) einer guten Zitrone und entferne alle Kerne.

Dies wird in eine Flasche gefüllt und dem Kranken mit etwas Zucker vermischt zum Trinken gereicht.

36. Mandelmilch für Kranke.

$\frac{1}{4}$ Pfund geschälte, gewaschene und geriebene süße Mandeln werden mit 1— $1\frac{1}{2}$ Ltr. kaltem Wasser vermischt, durch ein sauberes Tuch, welches vorher in heißem Wasser gelegen hat (weil die Mandelmilch gar leicht davon einen Geschmack annimmt), stark durchgepreßt und mit etwas Zucker versüßt. Die Mandelmilch erhält sich — mit Ausnahme von heißen Sommertagen — in einer Flasche an einem kühlen Orte, in kaltes Wasser gestellt, bis zum dritten Tage.

Auch kann man zu den Mandeln 4—6 Stück bittere nehmen.

37. Gerstenwasser für Kranke.

Die Gerste wird in kochendem Wasser mit einigen Zitronenscheiben, ohne die Kerne, oder ein wenig Weinessig, wodurch sie weiß wird, aufs Feuer gesetzt. Nach 1 Stunde wird das Gerstenwasser durch ein Sieb gegossen, nicht gedrückt, und nach Belieben mit etwas Zucker versüßt.

38. Molken für Brustkranke.

Ein 2 Ztm. langes Stück von einem trockenen Kälbermagen, der bei den Schlächtern zu haben ist, wird zum Einweichen 12 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Nachdem läßt man 1 Ltr. Milch kochen, rührt das Stück Kälbermagen samt dem Wasser in die langsam kochende Milch und läßt solches auf schwachem Feuer so lange kochen, bis die Absonderung erfolgt, welches in $\frac{1}{4}$ bis höchstens $\frac{1}{2}$ Stunde der Fall sein wird. Die Käsematte darf nicht hart sein. Ausdann gibt man

das Ganze in ein sehr sauberes, ausgebrühtes Säckchen von Leinwand und läßt es durchfließen.

In Ermangelung des Kälbermagens erfüllt 1 Eßlöffel dickgewordene saure Milch den Zweck.

Es wird dies Getränk nach Vorschrift des Arztes gebraucht.

39. Ein ganz vorzügliches Getränk bei Diarrhöe und krampfhaften Beschwerden.

$\frac{1}{4}$ Pfund bester Reis wird gut abgebrüht, mit 15 Gr. ganzem Zimt in einen irdenen Topf zu $1\frac{1}{2}$ Ltr. kochendem Wasser gegeben, bis zu 1 Ltr. eingekocht, ohne rühren durch ein Sieb gegossen und mit oder ohne Zucker den Tag hindurch getrunken. Es wird solches bis zur gänzlichen Besserung fortgesetzt.

40. Gerstentee für Kranke.

Ein Eßlöffel feine Gerste wird in einen Teetopf gegeben, derselbe voll kochendes Wasser gegossen und, kalt geworden, mit etwas Himbeersaft vermischt.

41. Brotwasser für Kranke.

Gutes Schwarzbrot wird in Scheiben geschnitten, geröstet, kochendes Wasser darauf gegossen, Zitronenscheiben — alle Kerne entfernt, bei Fiebern nur der Saft, — hinzugegeben, klar abgegossen und mit Zucker versüßt.

42. 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, ebensoviel Korinthen.

Dies wird mit 3 Ltr. Wasser so lange gekocht, bis die Äpfel weich sind, durch ein Haarsieb gegossen, mit Zucker versüßt und kalt getrunken.

Auch für Kranke ist dies ein angenehmes und gesundes Getränk, dann aber können die Gewürze wegb bleiben. Statt der Rosinen und Korinthen kann man eine kleine Kruste Schwarzbrot mit den Äpfeln kochen und die Zitronenschale zurücklassen.

43. Isländisch Moos. Ein Getränk für Brustkranke.

Man läßt 30 Gr. isländisch Moos mit $1\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser 3 Stunden bis zu 3 Tassen eintochen. Dann wird es durchgepreßt und mit Zucker versüßt, auch mit frischer Milch des Morgens als Tee getrunken. Es kann am vorhergehenden Tage gekocht und morgens warm gemacht werden.

44. **Beilchen-Essig.** Ein beruhigendes Getränk für Kranke, namentlich bei Nervenleiden und Kopfschmerz.

2—3 Handvoll blauer, wohlriechender Beilchen, die Stiele entfernt, tut man in eine Flasche, füllt sie mit Weinessig und läßt sie, verkorkt, einige Zeit in der Sonne oder an einem warmen Ofen stehen, gießt den Essig durch ein Fließpapier und bewahrt ihn in einer Flasche, verkorkt, zum Gebrauch auf.

Es wird davon 1 Teelöffel in ein kleines Glas Wasser gegeben und mit Zucker versüßt.

Zugleich ist dieser Essig eine feine Würze an Saucen und Ragouts.

45. **Getränk von eingekochten Fruchtsäften für Kranke.**

Simbeer-, Johannisbeer- oder Kirchsafft, besonders auch Himbeereessig mit Wasser vermischt, sind namentlich in Fieberkrankheiten dem Kranken ebenso erfrischend als zuträglich.

II. Liköre.

46. **Im Allgemeinen.**

Zur Bereitung derselben nimmt man eine große Flasche mit einer weiten Halsöffnung, füllt das Bestimmte nebst dem Branntwein, wozu man nach Belieben Franz-, Kirsch- oder auch echten Kornbranntwein wählt, hinein, korkt die Flasche gut zu und stellt sie 3—4 Wochen an die Sonne oder an einen warmen Ort, während man sie oft schüttelt. Dann taucht man den in kleine Stücke geschnittenen Zucker in Wasser, kocht und schäumt ihn, läßt ihn etwas abkühlen, rührt den Branntwein dazu und läßt ihn durch Fließpapier laufen. Alsdann füllt man den bereiteten Likör in reine, trockene Flaschen und verkorkt sie gut. Auf die Kräuter kann man wieder etwas Branntwein füllen. Zu 1 Str. starken Branntwein von 85—90 Grad kommt $\frac{1}{4}$ Str. gekochtes Wasser, welches man zu dem Zucker gießt. Diese Mischung wird in den folgenden Rezepten als $1\frac{1}{2}$ Str. Branntwein angenommen.

47. **Nägeln-Likör.**

$1\frac{1}{2}$ Str. Branntwein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 8 Gr. Nelken, 15 Gr. Koriander, beides gröblich gestoßen, und 20 Stück getrocknete, schwarze Kirschchen.

48. **Zimt-Likör.**

$1\frac{1}{2}$ Str. Branntwein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 8 Gr. bester, gestoßener Zimt.

49. Gewürz-Liföre.

2 Ltr. Branntwein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 15 Gr. Fenchel, Anisfamen, Wacholberbeeren oder Koriander, 3 Gr. Zimt und 6—8 Stück Nelken.

50. Nuß-Liföre.

$1\frac{1}{2}$ Ltr. Branntwein, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Walnüsse, die vor Ende Juni gepflückt werden müssen.

51. Französische Nuß-Liföre.

30 Stück Walnüsse, die um Johanni gepflückt sein müssen, zerstoßt man, gibt 30 Gewürznelken, etwas guten Zimt und 1 Flasche Kognak hinzu und läßt dies 7 Wochen an der Sonne stehen, während man es täglich schüttelt. Dann filtriert man es durch ein wollenes Tuch, gibt ein paar Stangen Kandiszucker dazu, läßt den Liför noch einige Tage stehen und füllt damit kleine Flaschen.

52. Französische Erdbeer-Liföre.

Man fülle eine Liförflasche halb mit kleinen reifen Erdbeeren, halb mit gestoßenem Kandis und fülle sie übrigens bis an den Kork mit feinem Arrak oder anderm Franzbranntwein, stelle sie täglich an die Sonne, gieße den Inhalt nach Verlauf von einigen Monaten durch ein Flanelltuch und der Liför ist fertig.

53. Curacao.

$1\frac{1}{2}$ Ltr. Kognak, $\frac{1}{4}$ Pfund Orangen- oder auch Apfelsinenschale und $\frac{1}{2}$ Pfund brauner Kandis.

Die Schale wird in Wasser gelegt, damit sich die weiße von der gelben trennen läßt, die letztere in Stückchen geschnitten und zu dem Kognak in die Krüge gegeben. Fest verkorkt, läßt man solche beim Ofen 14 Tage oder im Keller 3 Wochen stehen, während man sie täglich umschüttelt. Ausgepreßt gibt man den Kandiszucker, in kleine Stückchen zerklöpft, hinzu und wieder in die Flaschen. Es wird täglich geschüttelt, und wenn der Zucker geschmolzen ist, durch Fliesspapier filtriert.

54. Quitten-Liföre.

$1\frac{1}{2}$ Ltr. Quittensaft, $\frac{3}{4}$ Pfund weißer Zucker, soviel dies beträgt, feiner Branntwein und zu jeden $1\frac{1}{2}$ Liter dieser Flüssigkeit 15 Gr. bittere Mandeln und 20 Gr. Koriander.

Man pußt die Quitten mit einem Tuche ab, reibt sie auf einer Reibe und stellt dies 24 Stunden in den Keller. Dann

drückt man sie durch ein wollenes Tuch, kocht den Zucker klar, danach mit dem Saft $\frac{1}{4}$ Stunde auf gelindem Feuer, läßt es etwas erkalten und gießt dann so viel feinen Brantwein ohne Zusatz von Wasser daran, als es Saft ist. Zu jeden $1\frac{1}{2}$ Str. dieser Flüssigkeit fügt man 15 Gr. bittere Mandeln und 20 Gr. Koriander, ungestoßen, gießt alles in reine Flaschen oder Krüge, läßt sie an einem warmen Orte stehen, wo sie von Zeit zu Zeit etwas geschüttelt werden. Nachher wird der Likör durch Fließpapier filtriert und in reinen, trocknen Flaschen, wohl verkorkt, aufbewahrt.

55. Kirsch-Liköre.

$1\frac{1}{2}$ Str. Brantwein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 Pfund schwarze Kirschen, halb süße, halb saure, welche gestoßen werden, 1 Ober- tasse voll schwarze Johannisbeeren, 3 Gr. Zimt. Alles in eine Flasche gefüllt und 24 Stunden hingestellt.

56. Himbeer-Liköre.

$1\frac{1}{2}$ Str. Franzbrantwein, 3 Gr. Zimt, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Str. Himbeeren.

57. Liköre von schwarzen Johannisbeeren.

Man richte sich nach vorhergehender Angabe; jedoch ist $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker genug.

58. Sagebutten-Liköre.

Wenn man Sagebutten einmacht, so kann man allen Abfall, sowohl Schale als auch Kerne, in eine Flasche geben (auf das Verhältnis kommt es eben nicht genau an), und dazu den Brantwein gießen, wie es im Allgemeinen bemerkt ist. Zu $1\frac{1}{2}$ Str. kommt nach dem Filtrieren $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker.

V. Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

1. Im Allgemeinen.

Der Raum gestattet es hier nicht, das Einschlagen überhaupt, sowie die zweckmäßige Einteilung des Fleisches beim Wurstmachen zu besprechen, es ist vor allem auf die peinlichste Sauberkeit zu achten und das beste Fleisch bzw. Material zu verwenden; ebenso sehe man auf gutes Gewürz, das man in verschiedenen Qualitäten in den einschlägigen Geschäften erhalten kann, da der Geschmack der Wurst mit das wichtigste ist.

Hierzu
jungen, g
mageren
Bei dem
erlebe man
dieser Vor
Sorten ge
Wurst dad
länger hã
- doch n
Häute un
und entfer
Kurtrollen
Fleischteile
Kurtigen
100 Gr. fe
peter, und
Damen be
- weißer
sehen -
wein, den
einem Zus
zu raten,
noch zu be
lang darf
Nacht; it
schmachhaft
Nachd
darüber be
hörig verb
vide, glati
lastig erba
längsten ja
Sollte
bärne zu
jett ausshel
beliebiger
wärts dich
Wurst, eb
Himfi
dies sehr k
den Darm
aufs Hörn