

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

1075. Glühwein

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

werden mehrere recht tiefe Einschnitte gemacht, dann die Drangen in eine Porzainschüssel gethan, und zwei Bouteillen recht guter rother Wein daran geschüttet, sehr gut zugedeckt, und so über Nacht oder doch wenigstens mehrere Stunden stehen gelassen, nachdem durch ein feines Tuch gepreßt, und mit $\frac{3}{4}$ Pfd. oder auch etwas mehr Zucker versüßt.

Bei allen Getränken kann man mehr oder weniger Zucker nehmen, weil der Geschmack gar verschieden ist.

1075. Glühwein. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit einem Glasvoll Wasser gekocht, bis er gut verschäumt und recht klar ist, dann wird eine gute Flasche rother Wein, $\frac{1}{2}$ Loth ganzer Zimmet, 2 bis 3 Citronenscheiben dazu gethan und so lang auf dem Feuer gelassen, bis sich an den Orten ein Schaum zeigt, dann in ein recht reines Geschirr gethan, und gut zugedeckt.