

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

XVI. Getränke

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)



XVI. Getränke.

A. Warme Getränke.

635. Kaffee.

Man wähle Bohnen, die weder zu weiß noch zu flach, sondern etwas abgerundet sind. Man brenne sie nicht zu stark, sonst bekommt der Kaffee einen schlechten bitteren Geschmack und verliert das Aroma. Sind die Bohnen zu schwach gebrannt, so wird der Kaffee dünn und geschmacklos. Sie sollten eine mittelbraune Farbe haben und beim Zerbrechen innen hellbraun sein. Wenn sie beinahe gebrannt sind, bläst man die Schalen ab, die sich durch das Brennen gelöst haben, auch kann man 1 Löffel gestoßenen Zucker darüber streuen, weil dadurch das Aroma weniger entweicht. Wenn die Bohnen fertig gebrannt sind, schüttet man sie auf eine Platte, deckt sie zu und wenn sie etwas abgekühlt sind, in eine gut verschließbare Büchse. Frisch gebrannter Kaffee schmeckt am besten. Für den täglichen Gebrauch empfiehlt sich eine Beigabe von Gesundheitskaffee oder Zichorie. Für 8 Tassen genügen 25 Gramm Bohnen und etwa 10 Gramm Zusatz. Kaffee ohne Zusatz muß mit mindestens dreimal soviel Bohnen gemacht werden und bekommt dann leicht einen scharfen Geschmack. Man gibt solchen gleich nach Tisch und rechnet dann 10—15 Gramm auf die Person. Der Kaffee wird am besten in einer Filtriermaschine zubereitet, wobei man den gemahlenen Kaffee nebst Zusatz auf ein Sieb gibt und nach und nach das nötige kochende Wasser daraufgießt. Man kann ihn auch in kochendes

Wasser geben, kurz damit aufkochen, 15 Minuten ruhig stehen lassen, bis sich der Kaffee gesetzt hat und ihn dann einfüllen. Er kann auch in einen in die Kaffeekanne gehängten Filtrierjack gegeben und das kochende Wasser darüber geschüttet werden.

636. Tee.

Sowohl was Gesundheit als Wohlgeschmack betrifft, ist der schwarze Tee dem grünen weit vorzuziehen. Man rechnet auf die Person einen schwachen Kaffeelöffel voll. Die Teekanne muß, ehe der Tee hineinkommt, mit heißem Wasser erwärmt werden, dann gießt man anfangs nur wenig kochendes Wasser darüber, deckt die Kanne gut zu, läßt sie 5 Minuten auf der heißen Herdplatte stehen, gießt dann noch das nötige kochende Wasser nach und serviert den Tee so heiß als möglich.

637. Chokolade.

Auf 1 Person rechnet man, mit Wasser zubereitet, 25 Gramm Chokolade und 15 Gramm, wenn sie mit Milch zubereitet wird. Flüssigkeit bei jeder Art $\frac{1}{4}$ Liter. Die Chokolade wird gerieben oder in kleine Stückchen gebrochen, mit ein wenig kaltem Wasser beigesetzt, zu einem dicken Brei gekocht, die nötige Milch dazugegossen und noch etwas kochen gelassen.

638. Kakao.

Auf 1 Tasse rechnet man einen gestrichenen Kaffeelöffel voll Kakao, rührt diesen mit etwas warmem Wasser auf dem Feuer zu einem dicken Brei, gießt die nötige Milch dazu und läßt den Kakao noch ein wenig kochen.

639. Warmes Bier.

Man macht $\frac{1}{2}$ Liter Bier mit Kandiszucker und einem Stückchen Zimt siedend heiß und rührt es dann mit 3 Eigelb und etwas süßen Rahm ab.

640. Glühwein.

1 Flasche Rotwein wird mit 125 Gramm Kandis- oder weißem Zucker, Zimt und Zitronenscheibe bis ans Kochen gebracht und in Gläsern, in welche man ein silbernes Löffelchen stellt, serviert. Nach Belieben kann auch Wasser dazugegeben werden. Alsdann kocht man den Zucker mit $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und einem Stückchen Zimt auf und bringt hierauf Wein und Zitronenschale dazu.

641. Punsch.

Man gibt 200 Gramm gestoßenen Zucker, den Saft einer Zitrone und $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser in eine Punschschüssel, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Arrak oder Rum dazu und serviert den Punsch in Gläsern.

642. Punsch mit Tee.

Dazu nimmt man $2\frac{3}{4}$ Liter Weißwein, $\frac{3}{4}$ Liter schwarzen Tee, $\frac{1}{2}$ Flasche Arrak und $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker. Der Zucker wird an der Schale von 2 Orangen abgerieben und mit etwas Wasser geläutert, dann der Wein, Tee und Arrak dazugegeben und der Punsch heiß serviert, aber ohne ihn kochen zu lassen. Erkaltet in Flaschen abgefüllt und gut verkorkt, läßt er sich lange aufbewahren.

643. Roter Punsch.

1 Pfund Zucker wird an 2—3 Orangen abgerieben, in einer Schüssel mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser übergossen und die Schüssel gut zugedeckt. Ist der Zucker vergangen, so drückt man den Saft der Orangen daran und filtriert das Ganze durch eine Serviette. Dann gießt man 1 Flasche siedend heißen Rotwein, 1 Flasche kochendes Wasser und zuletzt noch $\frac{1}{2}$ Flasche Arrak dazu. Kann auf gleiche Weise auch von Weißwein mit Vanille gemacht werden.

644. Eierpunsch.

Man rührt 6 Eigelb mit 6 Löffel gestoßenem Zucker schaumig, gibt nach und nach unter stetem Rühren $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser dazu und gießt zuletzt 6 Löffel Rum oder Kognak darunter.

B. Kalte Getränke.

645. Rußlikör.

500 Gramm halbreife Nüsse, die man vor Johanni bricht, schneidet man in möglichst kleine Stücke, stellt sie mit 3 Gramm gestoßenem Zimt, 3 Gramm Nelken und $1\frac{1}{2}$ Liter Fruchtbranntwein in einer Flasche gut verkorkt 3—4 Wochen an die Sonne. Dann läutert man 650 Gramm Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, gießt inzwischen die Flüssigkeit von den Nüssen ab, filtriert sie in ein großes Gefäß, gibt den Zucker, wenn er erkaltet ist, dazu, füllt den Likör in Flaschen, die man gut verkorkt aufbewahrt.

646. Johannisbeerlikör.

I. Art.

4 Kilogramm schwarze Johannisbeeren werden samt den Stielen zerdrückt, mit 100 Gramm bitteren Mandeln, 100 Gramm Muskatblüte und 18 Gramm Koriander in eine weite Flasche gefüllt, 5 Liter Branntwein dazugegossen und gut verkorkt 6 Wochen stehen gelassen (nicht an der Sonne). Alsdann gießt man die Flüssigkeit durch ein Filtriertuch, gibt, nachdem die Johannisbeeren gut gepreßt sind, noch 2 Liter Rotwein und 3 Pfund Zucker dazu und läßt es nochmals 8 Tage stehen. Ist die Flüssigkeit nicht ganz klar, so filtriert man sie nach Verlauf dieser Zeit nochmals und füllt sie dann in Flaschen.

II. Art.

$\frac{3}{4}$ Liter schwarze Johannisbeeren und $\frac{1}{4}$ Liter Heidelbeeren werden zerdrückt und mit $1\frac{1}{2}$ Liter Branntwein und etwas Zimt in einer Flasche 4 Wochen an die Sonne gestellt. Dann filtriert man die Flüssigkeit, preßt die Beeren gut, gibt 250 Gramm Zucker, welcher mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser geläutert wurde, dazu, stellt die Flüssigkeit noch 8 Tage an die Sonne und verwahrt sie gut verkorkt in Flaschen.

647. Quittenlikör.

Man reibt reife Quitten sauber ab, reibt sie auf dem Reibeisen, läßt sie über Nacht leicht bedeckt stehen und preßt den Saft durch ein Tuch ab. Auf 2 Liter Saft nimmt man 2 Liter Weingeist oder Fruchtbranntwein, 8 Gramm Zimt und Nelken, 32 Gramm grobgestoßene bittere Mandeln, die feingewiegte Schale von 2 Zitronen und 500 Gramm gestoßenen Zucker und stellt alles 5—6 Wochen an einen warmen Ort. Nach dieser Zeit wird die Flüssigkeit filtriert, in Flaschen gefüllt und gut verkorkt aufbewahrt.

648. Pfirsichlikör.

Man bringt Pfirsichsteine in eine große Flasche, gießt 1 Liter 90 % Weingeist, 1 Liter Zwetschgenwasser und 2 Liter Wasser darüber und läßt es ungefähr 6 Wochen stehen. Dann wird die Flüssigkeit abgegossen und filtriert. Nun werden 2—3 Pfund Zucker mit 1 Liter Wasser gekocht, erkalten gelassen, zu der andern Flüssigkeit gegeben, eingefüllt und aufbewahrt.

649. Zitronenwasser oder Limonade.

Unter 1 Liter frisches Wasser mischt man 2—3 Löffel Zitronensaft und 50 Gramm Zucker. Statt Zitronensaft kann ein Löffel Weinessig oder $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Weinstein-säure genommen werden.

650. Simonadeeffenz von Drangen.

4 Drangen werden mit 4 Pfund Zucker abgerieben, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser darangegossen und wenn der Zucker vergangen ist, 25 Gramm flüssige Zitronensäure (aus der Apotheke) dazugegeben, die Flüssigkeit durchgeseiht, in Flaschen gefüllt und gut verkorkt aufbewahrt. Die Effenz hält sich einige Wochen und wird wie Himbeersaft verwendet.

651. Simonadeeffenz von Zitronen.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser aufgelöst und der Saft von 2 und die Schale 1 Zitrone dazugegeben, wenn dies unter stetem Rühren etwas erkaltet ist, wird 30 Gramm Zitronensäure daruntergemischt, das Ganze nochmals gerührt, bis es gut abgekühlt ist, hierauf durchgeseiht, in Flaschen gefüllt und aufbewahrt.

652. Mandelmilch.

45—50 Gramm geschälte Mandeln werden mit etwas Wasser in einem Mörser zu Brei gestoßen, unter stetem Umrühren 1 Liter Wasser dazugegeben, ohne Verzug durch ein Tuch gepreßt und unmittelbar vor dem Trinken mit Zucker versüßt.

653. Erdbeertrunk.

Man bestreut 1 Liter verlesene Erdbeeren mit 250 Gramm feingestoßenen Zucker und läßt sie zugedeckt einige Stunden stehen. Dann gießt man 3 Flaschen Wein und 1 Flasche Selterswasser oder Champagner dazu und serviert sogleich.

654. Maiwein.

40 Gramm frische nicht ganz blühende Waldmeister werden sorgfältig verlesen, die Stiele bis zur Hälfte abgeschnitten, in einer Schüssel mit 2 Liter beliebigen Weiß-

we in und $\frac{1}{2}$ Glas Wasser begossen, 250 Gramm gestoßener Zucker und nach Belieben die feingeschnittene Schale einer Orange darangegeben, 1 Stunde stehen gelassen und inzwischen einigemal umgerührt. Dann feiht man die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und serviert sie.

655. Pfirsichbowle.

8—10 große, reife Pfirsiche werden geschält, geschnezt, 200 Gramm gestoßener Zucker darüber gestreut und einige Stunden zugedeckt stehen gelassen. Vor dem Auftragen gießt man 2 Flaschen Selterswasser daran.

656. Drangenbowle.

2 Drangen werden an 500 Gramm Zucker abgerieben, mit noch 4 andern geschält, in Schnitze geteilt, die Kerne entfernt, mit dem feingestoßenen Drangenzucker bestreut und wenn sich nach einigen Stunden ein dicker Zuckersaft gebildet hat, mit 4 Flaschen Weißwein und 2 Flaschen Selterswasser begossen.



