

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Getränke.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

3. Omelettes (auf französische Weise). Einige fein gehackte Zwiebeln setzt man mit Butter zu Feuer und läßt sie langsam, ohne daß sie braun werden, gar braten; nimmt dann 3 ganze Eier, schlägt sie in eine Kanne, und giebt 3 Löffel voll Mehl, etwas fein gestoßenen, schwarzen Pfeffer, Muskatblüthe und Salz hinzu; dieses giebt man in eine Pfanne, backt Kuchen, recht dünn und hellgelb, von der Größe eines kleinen Tellers, und giebt sie warm zu Tisch.

G e t r ä n k e.

1. Punsch-Extract. 1 Flasche Citronensaft, 1 Flasche Brunnenwasser, 3 kg Zucker und die von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen läßt man in einer Casserole zusammen aufkochen, nimmt es vom Feuer, schäumt es ab, giebt 6 Flaschen Rum dazu und füllt es in Flaschen, welche man fest zukorkt und verlackt.

Den Citronensaft läßt man zuvor durch ein Lämpchen laufen, welches man mit dem angegebenen Wasser nachspült; die Citronenschalen nimmt man heraus, wenn es vom Feuer kommt. Will man diesen Extract gebrauchen, so rechnet man auf 1 Theil Extract 3 Theile kochenden Wassers.

2. Arrac-Punsch. $1\frac{1}{2}$ kg Zucker setzt man mit $\frac{2}{3}$ Liter Brunnenwasser zu Feuer und läßt es aufkochen, schäumt es ab, giebt 6 Flaschen Weißwein hinzu, setzt es auf's Feuer, läßt es gut heiß werden, und giebt dann 1 Flasche Arrac und 1 Glas Rothwein hinzu; darauf füllt man diesen Punsch in Flaschen; will man ihn gebrauchen, so erwärmt man ihn auf Kohlen oder in einem Gefäß mit kochendem Wasser.

3. Arrac-Punsch anderer Art. $1\frac{1}{2}$ kg Zucker läßt man mit 1 Flasche Weißwein eben aufkochen, schäumt es ab, giebt 3 Flaschen Rheinwein und $\frac{1}{2}$ Flasche Arrac hinzu und füllt es in Flaschen.

4. Madeira-Punsch. $1\frac{1}{4}$ kg Zucker läßt man mit $\frac{1}{3}$ Liter Brunnenwasser eben aufkochen, schäumt es ab, giebt dann 4 Flaschen Weißwein hinzu, setzt es auf's Feuer, läßt es gut heiß werden, giebt dann 1 Flasche Madeira hinzu und füllt es in Flaschen.

Man kann auch zu diesem Punsch 1 Weinglas voll Arrac geben.

5. Donanen-Punsch. $1\frac{1}{4}$ kg Zucker, 1 Liter starken Thees, 2 Flaschen Weißwein, den Saft von 2 Citronen, durch ein Löffchen gegossen, und die von 1 Citrone dünn abgeschälte Schale läßt man zusammen aufkochen, schäumt es ab, nimmt die Citronenschale heraus und gießt 1 Flasche Rum dazu, steckt dann diesen Punsch mit einem brennenden Fidibus eben an und lösch ihn gleich wieder aus.

Dieser Punsch hält sich nicht auf Flaschen, sondern muß gleich frisch benutzt werden.

6. Gewöhnlicher Punsch (Grog). Zu einem Bierglase voll Punsch nimmt man 3 Theelöffel voll geriebenen Zucker, thut die Hälfte des Glases voll Rum, und füllt den Rest mit kochendem Wasser.

7. Bischof. 3 Flaschen Rothwein, 750 gr Zucker und die von 2 frischen Pomeranzen dünn abgeschälten Schalen läßt man in einem festverschlossenen Gefäße an einem warmen Orte 24 Stunden ziehen, nimmt dann die Schalen heraus, rührt es gut durch und füllt es in Flaschen.

8. Bischof anderer Art. 1 kg Zucker läßt man mit $\frac{2}{3}$ Liter Brunnenwasser eben aufkochen, schäumt es ab und giebt 4 Flaschen Rothwein, sowie 2 Eßlöffel voll Bischof-Extract hinzu; rührt es dann durch und füllt es in Flaschen.

9. Bischof anderer Art. $1\frac{1}{4}$ kg Zucker, 4 Flaschen Rothwein und die von 4 großen Apfelsinen dünn abgeschälten Schalen läßt man zusammen in einer dicht zugedeckten Terrine 12 Stunden ziehen, nimmt dann die Apfelsinenschalen heraus und füllt es in Flaschen.

10. Limonade. 1 kg Zucker läßt man mit $1\frac{1}{3}$ Liter Brunnenwasser aufkochen, schäumt es ab und gießt es in eine Terrine, giebt dann 4 Flaschen Weißwein und 2 Citronen, in Scheiben geschnitten (von den Körnern befreit), dazu, rührt es gut durch und läßt es 15 Minuten stehen.

11. Limonade von Rothwein. Man giebt $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 1 in Scheiben geschnittene Citrone und einige Stücke Caneels in eine Terrine, gießt 1 Liter kochenden Wassers darauf, läßt es einige Minuten stehen und giebt 2 Flaschen Rothwein dazu.

12. Cardinal. 750 gr Zucker läßt man mit 1 Flasche Weißwein aufkochen, schäumt es ab, giebt es in eine Terrine, thut 2 Flaschen Rheinwein, sowie die von 1 frischen Pomeranze dünn abgeschälte Schale dazu und läßt es 1 Tag stehen; eben vor dem Gebrauch nimmt man die Pomeranzenschalen heraus.

13. Kardinal anderer Art. 2 Flaschen Rheinwein, die von 1 frischen Pomeranze dünn abgeschälte Schale und $1\frac{1}{4}$ kg Zucker läßt man in einer Terrine 6 bis 8 Stunden zusammen stehen; nimmt dann eben vor dem Gebrauch die Pomeranzenschalen heraus und gießt 2 Flaschen Champagner hinzu.

14. Kardinal anderer Art. 4 Flaschen Rheinwein, 2 kg Zucker, die von 2 Apfelsinen dünn abgeschälten Schalen, welche man mit etwas Zucker und Weißwein an einem warmen Orte 1 Tag ziehen läßt und dann durch ein Lämpchen zu dem Wein und Zucker gießt, läßt man 1 Stunde zusammen stehen, giebt 3 Flaschen Champagner hinzu und füllt es in Flaschen.

15. Glühwein. 1 Flasche Rothwein, 250 gr Zucker und einige Stücke ganzen Caneels läßt man auf Kohlen heiß werden und füllt es dann in Gläser.

16. Eierwein. 1 Flasche Weißwein setzt man mit 250 gr Zucker auf Kohlen und läßt es kochen, zerschlägt dann in einer Kanne 4 Eidotter, giebt 2 Löffel voll kalten Weißweins hinzu, rührt es gut durch, und giebt dann unter beständigem Schlagen den kochenden Wein hinzu.

17. Maitrank. 1 tiefen Teller voll Waldmeister, gereinigt und etwas von den Stengeln abgepflückt und abgewischt, giebt man in eine Terrine, thut 4 Flaschen Rheinwein und 1 kg geriebenen Zuckers dazu und läßt es einige Stunden stehen. Soll der Maitrank gebraucht werden, so rührt man ihn um, läßt ihn 10 Minuten abklären und giebt ihn mit einem Löffel in Gläser oder Flaschen.

18. Eierbier. $\frac{2}{3}$ Liter Bier setzt man zu Feuer; rührt dann in einer Kanne 4 Eidotter mit 4 Eßlöffel voll geriebenen Zucker einige Minuten, und gießt das Bier, wenn es kocht, unter beständigem Schlagen vorsichtig hinzu.

19. Eierbier anderer Art. $\frac{2}{3}$ Liter Bier setzt man zu Feuer; schlägt dann in einer Kanne 2 ganze Eier mit 2 Eßlöffel voll geriebenen Zucker, giebt ein kleines Stück Caneel hinein, und gießt das Bier, wenn es kocht, unter beständigem Rühren hinzu, nimmt aber den Caneel wieder heraus.

20. Himbeereffig. Die Himbeeren giebt man in eine Kruke und thut so viel Essig darauf, daß sie reichlich bedeckt sind; deckt dann die Kruke zu und läßt sie so lange stehen, bis die Himbeeren in Gährung gekommen sind; rührt sie dann mit einem hölzernen Löffel eben um, gießt sie in einen groben Geléebeutel oder auf ein feines Haarsieb, und läßt den Saft rein auslecken; nimmt dann auf $\frac{1}{2}$ kg

Saft 250 gr Zucker, setzt dieses zusammen in einer Casserole auf's Feuer und läßt es 15 Minuten kochen, schäumt es gut ab, läßt es kalt werden und füllt es dann in Flaschen. Soll der Saft gebraucht werden, so nimmt man einen Theil davon und giebt zwei Theile Wasser dazu.

21. Himbeereffig anderer Art. 3 kg Himbeeren und 1 kg schwarzer, süßer und von den Stengeln befreiter Kirschen giebt man zusammen in eine Krufe, gießt so viel Essig darauf, daß sie bedeckt sind, deckt die Krufe zu und läßt es so lange stehen, bis es in Gährung gekommen ist; sucht dann die Kirschen heraus und verfährt im Uebrigen wie bei Nr. 20.

Die Kirschen werden in Zucker eingemacht: das Verfahren ist bei den eingemachten Früchten angegeben.

22. Mandelmilch. $\frac{1}{2}$ kg süßer und 30 gr bitterer Mandeln zieht man ab und reibt sie mit Brunnenwasser ganz fein, rührt sie dann durch ein Haarsieb, und reibt das, was davon zurückbleibt, wieder mit Brunnenwasser; fährt dann damit fort, bis es alle benutzt ist, und giebt Zucker nach Geschmack hinein. Man darf aber nur so viel Brunnenwasser dazu geben, daß es so eben bleibt, wie dicker, süßer Rahm.

23. Kadelbeeren-(schwarze Johannisbeeren-)Brauntwein. Auf 8 Liter Brauntwein nimmt man 5 kg Kadelbeeren, pflückt die Stengel davon ab und giebt sie in ein Faß; thut dann 15 gr Nelken, 15 gr Caneel und so viel Franzbrauntwein darauf, daß das Faß halb voll ist; setzt dann 2 kg Zucker mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser zu Feuer, läßt es aufkochen, schäumt es gut ab, läßt es etwas abkühlen und gießt es in das Faß; thut dann das Faß voll Brauntwein und macht es fest zu. In den ersten 8 Tagen muß man das Faß täglich umschütteln, worauf man es still liegen läßt. Nach 6 bis 8 Wochen zieht man den Brauntwein auf Flaschen, und korkt diese fest zu. Das Faß kann man noch einmal mit Brauntwein und Zucker wieder füllen.

24. Bickbeeren-(Heidelbeeren-)Brauntwein. Verfahren, wie bei Nr. 23.

25. Kirsch-Brauntwein. Man nimmt aus saueren Kirschen die Steine heraus und stößt dieselben in einem Mörser ganz fein; giebt sie dann mit den Kirschen in ein Faß, thut 15 gr Nelken und Caneel hinzu, füllt das Faß mit Franzbrauntwein voll, macht es fest zu, läßt es 4 Wochen liegen und schüttelt es während der Zeit fleißig um. Will man den Brauntwein gebrauchen, so gießt man ihn durch einen Flanellbeutel, welchen man

b) Sauere.

1. Pickenick. Man nimmt ganz junge Zucker-Perlbohnen, Bietzbohnen und Erbsen, $\frac{1}{2}$ kg von jeder Sorte, wovon man die Fasern abzieht; nimmt ferner $\frac{1}{2}$ kg ganz junger, fingerlanger Wurzeln, die man abschabt, 375 gr jungen Kohlrabi, den man abschält, in fingerdicke Scheiben schneidet, mit einer Form aussticht und davon jedes Stück rund schält, ferner $\frac{1}{2}$ kg kleiner Essiggurken, welche 12 Stunden in Brunnenwasser liegen, 12 Stunden eingesalzt und mit einem Tuch rein abgetrocknet werden; ferner türkischen Weizen nach Belieben, jedoch sehr jung, so daß sich die Körner noch nicht gesetzt haben, ferner $\frac{1}{2}$ kg Blumenkohl, welcher so zugerichtet wird, daß er bei dem übrigen Gemüse von Größe paßt, und 250 gr Wirsingkohl, wovon man aber nur das Zarte von den Köpfen benutzt. Die Gurken und der türkische Weizen werden nicht gekocht, die übrigen Theile werden alle, aber jedes für sich, in kochendem Wasser mit etwas Salz halb gar gekocht, dann auf einen Durchschlag zum Ablecken gegeben, und wird jedes für sich allein hingelegt, damit es kalt wird; darauf nimmt man ein großes Glas oder einen Topf, mengt die obigen Theile alle durcheinander, giebt eine Lage davon in das Glas und streut reichlich kleine Schalotten, etwas schwarzen und Nelkenpfeffer, etwas fein geschnittenen Meerrettig und einige Lorbeerblätter darüber; giebt dann wieder eine Lage von den obigen Theilen hinein, und hierauf wieder Schalotten, sowie schwarzen und Nelkenpfeffer, Meerrettig und Lorbeerblätter, und fährt damit fort, bis Alles benutzt ist; gießt dann so viel vom besten Weinessig darüber, daß die eingesetzten Theile reichlich davon bedeckt sind, legt einen kleinen Teller darauf, so daß sie unter Essig bleiben, und bindet das Glas mit einer Blase fest zu.

Wenn man obige Theile nicht alle auf einmal bekommen kann, so kann man auch jeden einzelnen Theil besonders zurichten und so lange in Essig hinstellen, bis man alle Theile beisammen hat.

2. Essiggurken. Man nimmt möglichst kleine Gurken, bürstet sie rein ab, legt sie 24 Stunden in Brunnenwasser, salzt sie 12 Stunden ein; trocknet sie rein ab und nimmt dann ein Glas oder einen Topf, legt zwei Lagen von den Gurken hinein, streut geschnittenen Meerrettig, etwas Nelken- und schwarzen Pfeffer, einige Lorbeerblätter, etwas Dill, wovon der Stengel halb abgeschnitten wird, und einige Schalotten darauf, dann wieder zwei Lagen Gurken, und fährt damit fort, bis die Gurken alle benutzt sind; gießt dann vom besten Weinessig so viel darüber, daß die