

Punsch

Lieblingspunsch des Königs Friedrichs I. Von Württemberg. (Das Rezept rührt vom Tafeldecker des alten Königs her.)

Eine Orange wird geschält und ausgepreßt, zwei Zitronen werden an Zucker abgerieben, eine dritte dünn abgeschält; Zucker, Orangensaft und Zitronenschale in ein Gefäß gethan, dann der drei Zitronensaft dazu gepreßt, auch eine Bouteille guter weißer Wein, drei Schoppen Wasser und weiterer Zucker nach gutdünken beigegeben. Dies muß mehrere Stunden in einer gut zugedeckten Schüssel stehen, dann läßt man es, jedoch nicht zu stark, kochen und thut etwas mehr als einen Schoppen Rum oder Arrak dazu, der aber nicht mitkochen darf.

Der Knickebein

Der Knickebein ist ein wunderbares Getränk, das sich in allen Lebenslagen vorzüglich bewährt hat: im Sommer wie im Winter, bei Frost und Hitze, nach des Tages Last und Arbeit, früh nüchtern, wie spät abends nach feuchtfrohlichem Gelage; auch kann man Knickebein für jede Geschmacksrichtung herstellen: fein und lieblich für die Damen, stark und kräftig für die St. Barbara. Der Knickebein wird bereitet, indem man den schlanken Kelch eines Glases, mit einem Likör gefüllt, durch ein ganz frisches Eidotter, von dem alles Eiweiß entfernt ist, verschließt und darüber einen anderen Likör nachfüllt. Der Knickebein dürfte aus Frankreich zu uns gekommen sein, dort ist er unter dem Namen Pousse l'amour (scil. für Knickebeine) von alters her bekannt.

Bewährte Mischungen sind folgende:

- Rosenlikör/Maraschino
- Cherry Brandy/Allasch
- Beide auch für Damen
- Cherry Brandy/Benediktiner
- Cherry Brandy/Danziger Goldwasser
- Cherry Brandy/Grüne Pomeranze
- Chartreuse/Kognak
- Curacao, grün/Kognak
- Benediktiner/Kognak
- Cordial Medoc/Kognak
- Cordial Medoc/Kirschwasser

letzteres für besonders ausgepichte Kehle

- Aromatique/Kornbrantwein
- Kümmel/Kornbrantwein
- fürs Manöver, wenn andere Schnäpse nicht zu bekommen sind

Diese Rezepte habe ich einem Getränkebuch aus den 50er Jahren entnommen.