

Inhalt

Vorwort 7

Einführung

Was ist ein Likör? 12

Geschichte des Branntweins 13

Alkohol hat zwei Gesichter 19

Die Zutaten und ihre Verarbeitung

Alkohol 22

Alkohol aus Kartoffeln, Melasse und Getreide 23

Alkohol aus Obst 24

Alkohol aus Weintrester und Weinhefe 25

Alkohol aus Zellulose 25

Der Bezug von Alkohol 25

Der Umgang mit hochprozentigem Alkohol 27

Wasser 28

Zucker und Zuckerkulör 29

Zucker 29

Bereitung der Zuckerlösung 29

Zuckerkulör 30

Früchte 31

Zusammensetzung und Nährstoffgehalt 31

Vorbereitung der Früchte 33

Pektine und deren Abbau 33

Saftgewinnung 34

Vergärung der Früchte 38

Ansetzen 39

Drogen 41

Geschmacksstoffe und ihre Wirkung 42

Bereitung von aromatischen Auszügen 44

Geräte 46

Waage 46

Meßgläser und Meßbecher 46

Korkbohrer 46

Trichter 47

Filter 47

Geräte zum Zerkleinern der Früchte 47

Flaschen und Korken 47

Sehtuch, Filterbeutel 50

Klebeetiketten 50

Alkoholberechnung 51

Rezepte

Abteilikör 58
Ananaslikör 59
Angostura-Bitter 60
Apfellikör 61
Aprikosenlikör 62
Birnenlikör 63
Boonekamp 64
Brombeerlikör 66
Cordial Médoc 68
Ebereschenlikör 69
Eierlikör 70
Erdbeerlikör 73
Halb und Halb 74
Himbeerlikör 75
Holunderlikör 76
Honiglikör (Bärenfang) 77
Johannisbeerlikör (Cassis) 78
Ingwerlikör 80
Kaffeelikör 81
Kirschlikör 82
Kolanußlikör 84
Kümmellikör 85
Milchlikör 86
Mirabellenlikör (Pflaumenlikör) 87

Mokka-Sahne-Likör 88
Nußlikör 91
Orangenlikör 92
Pfefferminzlikör 93
Pfirsichlikör 94
Quittenlikör 95
Schlehenlikör 96
Schokoladenlikör 97
Stonsdorfer 98
Teelikör 101
Vanillelikör 102
Zitronenlikör 103

Kleines Abc für Freunde geistiger Getränke

Eine kurze Beschreibung bekannter
Spirituosen 106

Literatur 116
Sachregister 117