

# INHALT

## Die Wahrheit über den Zaubertrank des Miraculix

Versuch einer kleinen, etwas anderen Likörgeschichte . . . . . 7

### Praktisches und Nützliches

für die heimische Likörerzeugung . . . . .	14
Raum- und Platzbedarf . . . . .	14
Ansatzgefäß und Geschirre . . . . .	16
Filtrieren und abziehen . . . . .	18
Flaschen und Karaffen . . . . .	19
Noch einige Rohstoffüberlegungen . . . . .	21
Ermunterung . . . . .	23

### Liköre aus Früchten und Beeren . . . . . 25

Apfel . . . . .	25
Aprikose (Marille) . . . . .	27
Birne . . . . .	29
Brombeere . . . . .	31
Erdbeere . . . . .	34
Gurke . . . . .	36
Hagebutte . . . . .	37
Heidelbeere (Blaubeere) . . . . .	38
Himbeere . . . . .	41
Holunder (Holler) . . . . .	43
Johannisbeere . . . . .	45
Kirsche . . . . .	48
Mispel . . . . .	50
Nuß . . . . .	52
Orange . . . . .	56
Paprika . . . . .	59
Pflaume (Zwetschke) . . . . .	61
Preiselbeere . . . . .	63
Quitte . . . . .	65
Rhabarber . . . . .	67
Schlehendorn . . . . .	69
Sellerie . . . . .	71

Stachelbeere . . . . .	72
Vogelbeere . . . . .	74
Weichsel . . . . .	76
Zitrone . . . . .	78
<b>Liköre aus Blüten, Kräutern und Gewürzen . . . . .</b>	<b>79 .</b>
Angelika . . . . .	79
Anis . . . . .	81
Basilikum . . . . .	83
Kamille . . . . .	85
Kümmel . . . . .	87
Löwenzahn . . . . .	89
Melisse . . . . .	91
Pfefferminze . . . . .	92
Rose . . . . .	94
Rosmarin . . . . .	96
Salbei . . . . .	98
Schlüsselblume . . . . .	100
Spitzwegerich . . . . .	102
Vanille . . . . .	104
Wacholder . . . . .	106
Waldmeister . . . . .	108
Zimt . . . . .	111
<b>Likörklassiker . . . . .</b>	<b>112</b>
Rosoglio . . . . .	112
Portugiesischer Likör (nach Artusi) . . . . .	114
Honiglikör (Bärenfang aus Ostpreußen) . . . . .	115
Magenbitter . . . . .	117
Teelikör . . . . .	119
Russischer Zitronenwodka . . . . .	121
Tannenwipfelliör . . . . .	123
Hauslikör („Miraculix-Schnaps“) . . . . .	125
<b>Ernte- und Ansatzkalender . . . . .</b>	<b>126</b>