
Wódka poziomkowa

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5245 razy.

z cyklu: Stare wódki

Wsyp cztery garńce dojrzałych poziomek do poliwanego garnka, przesyp je funtem cukru tłuczonego, obwiąż pęcherzem, postaw w spiżarni na dwadzieścia cztery godzin; potem wlej wody ź ródlanej dwa garńce, wymieszaj zwolna, gdyby nie porozcierać jagód, postaw na cztery godziny, poczem zlej do worka flanelowego razem z jagodami i zcedź do jakiego naczynia. Do wody poziomkowej, wsyp cukru sześć funtów, gotuj powoli w rądlu na czystym ogniu, zbieraj szumowiny starannie, osobliwie kiedy się zaczyna gotować ; po odszumowaniu odstaw od ognia, włóż pół łuta cynamonu, niech zupełnie ostygnie, potem wlej dwa garńce spirytusu, powoli mieszając, i precedź przez bibułę do butelek. Im się wolniej cedzi, tem wodka będzie czystsza.

From: slavek_s@usa.net (Slav)