

es vom Feuer genommen, giebt man 24 g in  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser aufgelöste weiße Gelatine durch ein Sieb hinzu. In einer mit feinem Öl ausgestrichenen Form erkaltet, stürzt man das Gelee. Vanille-Sauce wird dazu gegeben.

## XII. Abtheilung.

### Getränke.

#### 1. Kaffee-Extrakt.

Um Kaffee schnell zu betreiben, ist die Anwendung von Extrakt sehr zu empfehlen. Zu gutem, reinschmeckendem Kaffee-Extrakt nehme man 70 g (4 Lot) guten, hell gebrannten Kaffee, welchen man in keiner Weise besser, leichter und gleichmäßiger brennen kann als auf Gas. In einen Porzellan-Kaffeetrichter lege man Kaffeepapier, da langsames Durchtröpfeln des aufzugiekenden Wassers eine Hauptbedingung ist, und schütte den feingemahlene Kaffee hinein, drücke ihn nieder und gieße etwa eine Vierteltasse kochendes Wasser darauf. Ist dieses durchgetropft, so gieße man wieder etwas kochendes Wasser auf und so fort, bis etwa eine Tasse Extrakt durchgetropft ist. Dann ist der Kaffeesatz hierzu nicht weiter zu benutzen, er kann aber immerhin noch aufgekocht und anderweitig verwendet werden. Das Extrakt läßt sich in Flaschen verschlossen aufbewahren. Beim Gebrauch thut man etwa  $\frac{1}{8}$  Tasse Extrakt (je nachdem der Kaffee stark sein soll in die Tasse und gießt kochendes Wasser hinzu.

#### 2. Kathreiners Malzkaffee.

Einen guten Familien-Kaffee erhält man in folgender Weise: Zu 6 Tassen rechnet man 1 l Wasser, 40 g Malz- und 20 g Bohnenkaffee.

Der Malzkaffee wird auf einer gewöhnlichen Kaffeemühle gemahlen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gebracht und 3 Minuten

langsam gekocht. Der gemahlene Bohnenkaffee wird in den Filter gethan und mit dem kochenden Malzkaffee langsam in eine heiße Kaffeekanne filtriert.

### 3. Reiner Malzkaffee.

Zu 6 Tassen Kaffee kocht man 60 g Malzkaffee in 1 l Wasser 3 Minuten lang und giebt ihn sogleich durch einen Filter (Trichter) in die erwärmte Kaffeekanne.

### 4. Chokolade.

Zu 6 Tassen Milch nimmt man 200 g Chokolade, reibt sie fein, rührt, wenn die Milch kocht, die Chokolade und eine Prise Salz hinein und läßt sie noch einmal aufkochen. So ist sie fertig. Will man jedoch die Chokolade mit Eigelb abrühren, so rechnet man auf  $\frac{1}{4}$  lb Chokolade 1 Eigelb, doch ist dies weniger zu empfehlen, weil die Chokolade dadurch viel schwerverdaulicher wird.

Puderchokolade wird mit kalter Milch glatt gerührt und dann kochende Milch darauf gegossen.

### 5. Eierpunsch.

Auf  $\frac{1}{2}$  l Weißwein rechnet man 3 ganze Eier, welche mit Zucker geschlagen werden, dann wird der Wein hinzugegeben, die Masse auf's Feuer gesetzt und mit dem Schneebesen tüchtig bis dicht vor dem Kochen geschlagen.

### 6. Punsch.

$\frac{1}{2}$  Flasche Rum wird mit  $\frac{3}{4}$  lb Zucker,  $\frac{1}{2}$  Flasche Weißwein und einer in Scheiben geschnittenen Citrone auf's Feuer gesetzt. Die Kerne der Citrone müssen entfernt werden. Man giebt je nachdem der Punsch stark oder schwach gewünscht wird, gut zubereiteten Thee hinzu. Der Punsch muß kaum aufkochen und wird heiß serviert.

### 7. Bischof.

Zu Bischof verwendet man entweder frische Pomeranzen oder Bischof-Extrakt. Erstere sind vorzuziehen.

5 Pomeranzen schält man dünn, übergießt die Schale mit 2 Flaschen Rotwein und setzt sie zugedeckt 24 Stunden an einen warmen Ort; dann gießt man den Wein ab und giebt auf eine Flasche Wein ungefähr  $\frac{1}{2}$  ℔ Zucker hinzu.

Verwendet man Extrakt, so thut man davon nach Belieben zu dem gesüßten Wein.

### 8. Kardinal.

Kardinal bereitet man wie Bischof, jedoch von weißem Wein. Man kann auch statt Pomeranzen Apfelsinen nehmen und giebt dann von diesen auch den Saft dazu.

### 9. Bierbier.

Auf jede Person rechnet man 1 Ei, 30 g Zucker und  $\frac{1}{4}$  Flasche Bier. Eier und Zucker schlägt man tüchtig und giebt dann das kochende Bier dazu.

### 10. Glühwein.

1 Flasche Wein und  $\frac{1}{2}$  Flasche Wasser werden mit  $\frac{1}{2}$  ℔ Zucker, Saft und Schale einer Citrone, 6 g Zimmt und einigen Gewürznelken aufgekocht und gleich durch ein Sieb gegeben.

### 11. Limonade.

200 g Zucker löst man in  $\frac{1}{2}$  l Wasser auf und giebt den Saft von 1 Citrone nebst  $\frac{1}{2}$  Flasche Wein dazu.

### 12. Dreifuß.

Zu 1 Flasche Medoc giebt man eine Stange Zimmt, 8 Eigelb, 250 g Zucker und 4 Gewürznelken, schlägt es in einem hohen Topfe mit dem Schneebeßen, setzt es dann auf ein starkes Feuer und schlägt es so lange, bis es steigt und die Eier gar sind.

### 13. Schlehen-Likör.

Die Schlehenkerne reinigt man von dem Fleisch, indem man sie ungefähr 6—8 Tage in lauwarmem Wasser, welches man einige Male erneuert, erweichen läßt; dadurch löst sich das Fleisch ganz leicht ab. Zuletzt werden die Kerne mit einem sauberen Tuch trocken gerieben, dürfen aber nicht zerstoßen werden.

Zu  $\frac{1}{8}$  l ganz reinen, trockenen Schlehenkernen giebt man  $\frac{1}{2}$  l Weingeist und läßt sie in einer gut verkorkten Flasche 14 Tage in der Sonne (oder auch 3 Wochen hinter einem warmen Ofen) ausziehen, nach welcher Zeit sich das Aroma entwickelt haben wird, wovon man sich durch Riechen an der Flasche überzeugen kann.

Dann läutert man 400 g Zucker in  $\frac{5}{8}$  l Wasser, läßt es bis zu  $\frac{3}{4}$  l eindampfen und giebt es zu dem von den Kernen abgeseihten Weingeist. Ist der Likör zu stark, kann man mit Wasser nachhelfen.

## XIII. Abtheilung.

### Puddings.

#### Kochen und Backen des Puddings.

Für warme Puddings wird die Form mit Butter bestrichen und mit feinem Zwieback bestreut, ebenso für Aufläufe. Man füllt den Pudding in die Form so, daß drei Finger breit Platz oben bleibt zum Aufgehen des Puddings, setzt den Deckel darauf und bindet ihn an beiden Seiten mit Bindfaden zu, damit er beim Kochen nicht abspringen kann. Man setzt die Form in einen Kessel mit kochendem Wasser, so daß sie drei Finger breit höher steht als das Wasser, damit nichts hinein kochen kann. Der Pudding muß bei gelindem Feuer die bestimmte Zeit kochen; man kann also den Kessel auf den kleinsten Brenner setzen und die Stellung „klein“ geben. Wenn das Wasser anfängt zu verkochen, gießt man kochendes Wasser nach,