
Getränke.

Weinsuppe.

Man mischt $\frac{1}{2}$ Liter Wein mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, gibt dazu etwas Limonenschalen und ein wenig Zimmt und läßt es kochen; in ein anderes Gefäß gibt man 5 Eidotter, ein Stückchen Butter, Zucker bis zur gehörigen Süße, gießt die Suppe damit ab, setzt sie noch ein wenig zum Feuer, läßt sie aber nicht mehr kochen, und gießt sie durch ein Haarsieb über gebähtes Brod.

Mandel-Milch.

12 Deka Mandeln, 1 Liter Milch und etwas Zucker. Die Mandeln werden geröstet, abgerieben, fein gestossen, mit einem Stück Zimmt und Zucker in der Milch gekocht, durch eine Serviette gepreßt, nochmals aufgekocht und mit Eidottern abgezogen.

Limonade.

1 Liter Wasser wird mit dem Saft von 2 Citronen und dem nöthigen Zucker vermischt. Man kann auch in dem Wasser vorher ein Stück Citronenschale ausziehen lassen und dem Wasser beliebig einen Fruchtsaft zusetzen. Sehr gut mit Himbeersaft oder Apfelsinensaft und Scheiben.

Kardinal.

2 Orangen werden mit einem scharfen Messer so fein als möglich abgeschält. Diese Schale gibt man eine Viertelstunde in ein Glas mit Wasser und deckt sie gut zu. Inzwischen löst man 40 Deka Zucker mit etwas Wasser, 2 Flaschen feinem weißen Wein und einem Glase Rothwein auf, gibt jetzt das Orangenwasser noch dazu und füllt ihn in Gläser. Nach Belieben kann auch unmittelbar vor dem Servieren Champagner, und anstatt Orangenschalen Ananas dazu gegeben werden.

Bischof.

Die Schalen von 8 Orangen werden an Zucker abgerieben, mit $1\frac{1}{2}$ bis 2 Liter Medoc (oder anderem Rothwein) übergossen, einige Tage zugedeckt und dann in Flaschen gefüllt.

Apfelwasser.

2 Gläser Wasser kocht man mit 1 bis 2 gewaschenen, ungeschälten säuerlichen Äpfeln, bis diese weich sind und schüttet das zugedeckt ausgekühlte klare Wasser ab. Es ist ein sehr angenehmes, kühlendes Getränk und namentlich bei Entzündungen zu verwenden.

Gerstenschleim.

Man kocht eine halbe Tasse Gerste mit 3 Tassen Wasser recht langsam, salzt die Suppe, seigt sie durch und legt ein Stück Butter daran. Ebenso bereitet man sie von Reis; selbstverständlich braucht die Reissuppe viel weniger Zeit. Man kann, wenn es der Zustand des Kranken erlaubt, auch etwas Rothwein und Zucker in den Reisschleim geben. Man kann schleimige Getränke auch von Sago, Hafergrütze, Grieß bereiten, sie sind bei Durchfällen besonders angezeigt.

Maitrank.

Noch nicht ganz aufgeblühte, frisch gepflückte Waldmeister werden mit dem Kraut in eine irdene Suppenschüssel gelegt und mit feinem weißen Wein begossen, zugedeckt und 2 bis 4 Stunden zurückgestellt. Dann gießt man den Wein ab und versüßt ihn mit dem nöthigen Zucker.

Erdbeer-Bowle.

Schöne große Erdbeeren werden zerdrückt, mit gestossenem Zimmt und Zucker vermischt, und mit gutem Rothwein angerührt. Wer diese Bowle recht fein will, treibe die Erdbeeren durch ein Haarsieb und nehme halb Weiß-, halb Rothwein.

Eier-Wein (Chaudreau).

Zu $\frac{1}{2}$ Liter Wein oder feinem Rum, 10 Deka Zucker, 4 bis 6 Eidotter, nach Belieben Citronenschale und Saft. Der Wein wird entweder mit der Citronenschale und dem Zucker siedend gemacht, mit den Eidottern abgezogen und auf

Rohlen schaumig geschlagen, oder: Eidotter, Wein und Zucker werden auf dem Feuer bis vor's Kochen geschlagen.

Thee.

Vom chinesischen Thee gibt es sehr verschiedene Sorten, grüne sowohl, wie schwarze; alle aber dürfen nicht gekocht, sondern nur mit siedendem Wasser übergossen werden und mehrere Minuten ziehen. Die Wahl der Sorte muß dem persönlichen Geschmack überlassen bleiben. Auf 1 Liter Wasser nehme man im allgemeinen etwa 4 bis 5 Gramm Theeblätter und werfe sie in das kochende Wasser; wer es liebt, füge noch ein Stückchen Zimmt, eine Nessel oder ein haserforngroßes Stück Vanille hinzu, lasse dies auf einer heißen Stelle zehn Minuten ziehen (ja nicht kochen) und gebe dann den Thee mit Zucker und Rahm oder Milch, oder mit Rum, Arak, Cognak oder Rothwein in Tassen oder in Gläsern.

Moosthee.

3 Dekk Isländisch Moos wird abgebrüht, mit stark 1 Liter Wasser zugesetzt und bis zu zwei Dritttheilen eingekocht. Der Thee wird, mit Zucker versüßt, mit oder ohne Milch genommen, kann auch einen Tag aufbewahrt werden.

Chokolade.

Für drei große Kaffeeschalen Milch rechnet man 12 Dekk Chokolade. Diese läßt man in einer Pfanne mit etwas kalter Milch zergehen und rührt sie dabei fein ab. Dann gibt man nach und nach die übrige Milch kalt dazu, kocht sie, gießt sie dann in ein hohes Gefäß und läßt sie eine Weile stehen, worauf man sie sprudelt und aufrichtet. Will man die Chokolade mit Wasser bereiten, muß man auf dieselbe Menge etwas mehr Chokolade berechnen.

Kaiser-Punsch.

In stark 1 Liter Wasser wird ein Stück Zimmt und ein Stück Vanille abgesotten. Inzwischen reibt man eine Citrone an 37 Dekk Zucker ab, schlägt diesen in kleine Stückchen und legt ihn mit klein geschnittener Orangenschale und 2 in Scheibchen geschnittenen Orangen in eine Suppenschüssel und gibt den Saft von 4 Citronen und das kochende Gewürzwasser

darüber. Nach Belieben kann man eventuell eine in Scheiben geschnittene Ananas dazu thun. Ist das über das Gewürz gegossene Wasser erkaltet, so gibt man je eine Flasche guten Wein, Arak, Champagner und $\frac{1}{2}$ Liter Selterwasser dazu.

Ueber Bereitung von Gefrorenem.

Erdbeer-Gefrorenes.

1 Liter reife Erdbeeren müssen gut gereinigt und dann durch ein Sieb durchpassirt werden, dazu gibt man den Saft von 3 Citronen. $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker wird in einem Glase voll Wasser gekocht, bis dieses schöne Tropfen wirft. Sodann vermenget man den aufgelösten Zucker mit dem Saft, läßt ihn gut auskühlen und macht ihn dann gefrieren. Zu diesem Zwecke bedient man sich eines hölzernen Kübels, welcher an der Seite des unteren Bodens mit einem Zapfen, zum Ablassen des Wassers, versehen sein muß. In diesen Kübel gibt man eine Lage klein gehacktes Eis und auf dieses zwei Hände voll Salz. Hierauf wird eine runde Zinnbüchse in den Kübel auf das Eis gestellt, wieder rings mit zerhacktem Eise, das man mit einem Holze recht fest um die Büchse stoßt, umgeben und das Eis gut mit Salz vermenget, im Kübel bis zum Rande der Büchse fest angefüllt. Die ausgekühlte Erdbeermaße wird nun in die Zinnbüchse gegeben, diese mit dem Deckel geschlossen und möglichst schnell im Eise so lange herumgedreht, bis sich die gefrorene Masse an der Seite der Büchse anlegt; man löst sie dann mit einem hölzernen Löffel von der Büchse ab, schließt diese wieder gut, läßt das Eiswasser durch Entfernung des oben erwähnten Zapfens aus dem Kübel laufen, stoßt das Eis wieder fest zusammen, salzt es nochmals und dreht die Büchse wieder so lange, bis die ganze Masse darin fest gefroren ist.

Auf diese Weise kann man jede Gattung Obst-Gefrorenes bereiten.