

Warme und kalte Getränke.

Schokolade. Auf 3 große Kaffeeschalenvoll Milch rechnet man 10 Deka Schokolade. Man schneidet dieselbe zu Stückchen, gibt diese mit etwas Milch in eine Pfanne, läßt sie auf dem Feuer zergehn und rührt sie dabei fein ab. Dann gibt man die übrige Milch dazu, kocht das Ganze auf, gießt es in ein enges, hohes Gefäß und läßt es eine Weile stehn, worauf man es tüchtig sprudelt und dann anrichtet.¹⁾ Für Schokolade mit Schaum nimmt man Obers statt Milch, gibt den Schaum, der sich

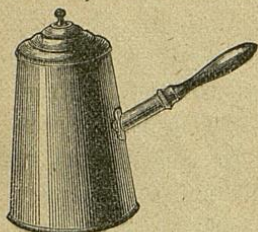


Fig. 49.

beim Sprudeln bildet, zuerst in die Schalen und gießt dann die Schokolade hinein, so daß der Schaum über die Schalen in die Höhe steigt. Man kann ihn dann mit geriebener Schokolade und gestoßenem Zucker bestreuen und diesen mit glühendem Eisen brennen. Mit Milch bereitete Schokolade kann man vor dem Anrichten mit einem Dotter, den man vorher mit kalter Milch verrührt hat, absprudeln. Man serviert zu Schokolade Kipfel, Siebenbürger Zwieback o. dgl.

Wasser-Schokolade. Man bereitet sie wie die Schokolade mit Milch, nimmt aber etwas mehr Schokolade als bei solcher (4 bis 5 Gramm für eine Tasse) und rührt dieselbe sehr fein ab. Zu Wasser-Schokolade serviert man gebähte Kipfel- oder Semmel-Schnitten oder frisches Milchbrot.

Kakao. Von entöltem Kakao. Man rührt für je eine Obertasse voll Milch einen gehäuften Kaffeelöffelvoll Kakaopulver und ebensoviel gestoßenen Zucker mit etwas kalter Milch glatt ab, rührt dann die übrige Milch dazu und kocht den Kakao auf.

Oder: Man kocht den Kakao zuerst mit Wasser, bis er sich vollkommen aufgelöst hat, kocht ihn dann mit Zucker und Milch auf und sprudelt ihn ab.

Von Kakao-Bohnen und -Schalen. Man mischt gebrannte und gestoßene Kakao-Bohnen und -Schalen zusammen, kocht 3 Eßlöffelvoll

¹⁾ Fig. 49 zeigt einen Schokoladefocher, bei welchem der Sprudler durch den Deckel geht und die Schokolade beim Sprudeln nicht übergehn kann.

von der Mischung in 4 Deziliter siedendes Wasser ein, rührt das Wasser, bis es wieder siedet, und läßt es langsam eine Viertelstunde kochen. Dann gibt man einen Löffel kaltes Wasser dazu und stellt den Absud beiseite, damit er klar wird. Er wird wie Kaffee mit Milch und Zucker getrunken.

Kaffee. Will man guten Kaffee bereiten, so muß man vor allem eine gute Kaffeesorte verwenden. Für die Güte der Sorte ist nicht nur der Name, sondern auch der Preis derselben und der gute Geruch der rohen Bohnen sowie das Aroma, das sie beim Brennen entwickeln, maßgebend.¹⁾

Kaffee soll so oft als möglich frisch gebrannt und immer erst beim Gebrauche gerieben werden. Vorrat an gebranntem Kaffee wird am besten in einem gut verschlossenen Porzellangeschirr aufbewahrt. Für das Rösten des Kaffees sind die Brenner von Eisen mit einem etwas kleineren durchlöcherten oder Drahteinsatz am zweckmäßigsten, weil in denselben die Kaffeebohnen in steter Mischung sind und in nicht zu großer Hitze gleichmäßig anschwellen. Man röstet den Kaffee, bis er raucht und zu krachen anfängt, läßt ihn dann nur noch so lange auf dem Feuer, bis er zu schwitzen beginnt und sein Aroma sich entwickelt, schüttelt ihn hierauf ein paar Mal auf, gibt ihn in eine Schüssel, deckt ihn zu und mischt ihn noch ein paar Mal durcheinander. Der fertig gebrannte Kaffee soll lichtkastanienbraun sein und ein wenig glänzen. Hat er diesen Grad schon erreicht, wenn man ihn vom Feuer nimmt, so soll man ihn flach ausbreiten und offen schnell auskühlen lassen. Bei ungleich geröstetem Kaffee verderben nicht nur die verbrannten, sondern auch die zu lichten Kaffeebohnen den Geschmack.

Gewöhnlich wird der Kaffee in einer aus einem Unterteil und einem Einsatze bestehenden Filtriermaschine bereitet. Die Größe derselben soll der Menge des zu kochenden Kaffees möglichst entsprechen. Wenn man wenig Kaffee in einer großen Maschine bereitet, wird er nicht gut. Man hebt den Einsatz vom Unterteile herab, gibt den Kaffee, der nicht grob, aber auch nicht gar zu fein gerieben sein soll, hinein, drückt ihn mit dem Stößel ziemlich fest und setzt den Einsatz wieder auf die Maschine.

¹⁾ Gute Kaffeebohnen gehn gleichmäßig unter, wenn man sie in kaltes Wasser gibt. Will man erproben, ob Kaffee gefärbt oder sonst verdorben ist, so gibt man ein paar Kaffeebohnen in heißes Wasser. Färben sie es gelblich, so sind sie gut; wird das Wasser grünlich oder braun, so sind sie verdorben. Es ist immer gut, den Kaffee vor dem Brennen mit lauem Wasser zu waschen und ihn dann auf Tüchern im Sonnenschein zu trocknen oder abzuwischen und über Papier auf der warmen Herdplatte trocken werden zu lassen. Jedenfalls müssen die Bohnen vor dem Brennen abgewischt und ausgefucht werden.

(Vorteilhaft ist es, ein entsprechend geschnittenes Stück von dickem weißen Filz oder Flanell auf das Sieb des Einsatzes zu legen, ehe man den Kaffee eindrückt, doch muß dasselbe immer sehr gut ausgewaschen und sehr oft erneuert werden.) Für je eine Tasse kann man 10 bis 15 Gramm Kaffee rechnen. Dann siedet man frisches Wasser oder Kaffeesud¹⁾ in einer Messingpfanne auf und gießt es in sehr kleinen Portionen immer siedend auf den Kaffee, schließt aber, während es durchrinnt, nicht nur den Deckel der Kaffeemaschine, sondern verstopft auch den Gußschnabel derselben. Bei Porzellanmaschinen läßt man den Kaffee bis zum Gebrauch im Unterteile der Maschine stehn, bei Blechmaschinen gießt man ihn sogleich in eine in heißem Wasser erwärmte Porzellankanne. In beiden Fällen läßt man ihn, bis man ihn braucht, in heißem Wasser stehn, wodurch sich sein Aroma noch weiter entwickelt. Erkalteter und wieder erwärmter Kaffee schmeckt nicht gut.

Will man den Kaffee in einer unverzinnten kupfernen Kanne oder in einem irdenen Topfe kochen, so gibt man die Hälfte des geriebenen Kaffees in das kalte Wasser, mischt, sobald dasselbe siedet, die andere Hälfte dazu, läßt die Mischung 10 Minuten stehn und gießt dann das klar gewordene Getränk in die Kaffeekanne.

Soll eine größere Menge Kaffee ohne Maschine gut und schnell bereitet werden, so gibt man für je ein Liter Wasser 10 Deka geriebenen Kaffee in eine Kasserolle, rührt ihn, bis er heiß ist, gießt dann das siedende Wasser dazu und läßt das Ganze ungefähr 5 Minuten seitwärts am Herde stehn, aber nicht kochen. Wenn sich der Kaffeesatz gesetzt hat, seih man den klaren Kaffee durch einen Musselinfleck in ein anderes Geschirr, welches man in heißes Wasser gestellt hat.

Für Kaffee auf türkische Art wird der Kaffee vor jedermaliger Bereitung frisch geröstet, bis er kastanienbraun ist, und mit einem Holzstößel gestoßen. Man rührt für je eine sehr kleine Tasse einen gehäuften Kaffeelöffelvoll Kaffee und 2 Stückchen Zucker in die entsprechende Menge siedenden Wassers in eine Kanne, läßt die Mischung aufsieden, unterbricht das Kochen dreimal durch Zugießen von etwas kaltem Wasser und läßt den Kaffee 5 Minuten ruhig stehn, ehe man ihn in die Tassen gießt.

¹⁾ Beim Aufgießen mit Absud gibt der Kaffee mehr aus. Man hebt dazu den in der Maschine zurückgebliebenen Kaffeesatz in einem jedesmal gereinigten, zugedeckten Gefäß auf, siedet ihn beim Gebrauche mit der zu einmaliger Kaffeebereitung nötigen Wassermenge in einer Messingpfanne auf und verwendet das klare dieses Absudes anstatt Wasser. Beim Aufkochen kann man auch ein wenig Feigenkaffee zum Kaffeesatz geben, wodurch der Kaffee eine schönere Farbe bekommt.

Für schwarzen Kaffee nach Tisch muß man den Kaffee sehr kräftig bereiten, jedoch in sehr kleinen Schalen servieren. Man verwendet für solchen Kaffee die feinsten Kaffeesorten, am besten eine Mischung von einer starken und einer wohlgeschmeckenden Sorte (z. B. Mokka und Java), brennt jedoch jede Gattung für sich. Kaffee gewinnt an Güte, wenn er in größerer Menge bereitet wird. Für Kaffee mit Obers muß das Obers von reinem Geschmack¹⁾ und nicht zu leicht sein, weil sonst die Güte des Kaffees leidet. Beim Einschenken kann man auf jede gefüllte Tasse einen Löffelvoll geschlagenes Obers geben.

Homöopathischer Kaffee. Man brennt Roggen und Bauweizen zu gleichen Teilen, jeden für sich, und mischt sie dann, oder man brennt gewaschene, getrocknete und ausgesuchte Gerste und kann zu derselben etwas Feigenkaffee geben. Dann reibt man das Surrogat wie Kaffee, kocht 2 Eßlöffelvoll davon in 4 Deziliter siedendes Wasser ein, rührt die Mischung anfangs, damit sie nicht übergeht, und läßt sie langsam nur so lange kochen, bis der Schaum vergeht. Dann gibt man ein paar Löffelvoll kaltes Wasser dazu, läßt den Kaffee eine Weile stehen, damit sich das Trübe setzt, schüttet hierauf das klargewordene Getränk in eine Kanne und erwärmt es, indem man die Kanne in heißes Wasser stellt.



Fig. 50.

Kaffee-Essenz. Man bereitet von einem Kilo frisch gebranntem Mokka oder feinem Portoriko-Kaffee in einer Filtriermaschine mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser Kaffee, läßt denselben in einer gut verschlossenen unverzinnten kupfernen Kanne bis auf ein Drittel der Quantität einsieden und gießt ihn dann noch über $\frac{1}{4}$ Kilo feingeriebenen Mokka. Dann wird er in ein anderes Geschirr gegeben, zugedeckt, in Eis gestellt, abgekühlt und hierauf in kleine, hermetisch zu schließende Fläschchen gefüllt, in welche man noch ein wenig feingeriebenen Mokka streuen kann. Einige Tropfen dieser Essenz genügen, um mit heißem Wasser oder Milch eine Tasse Kaffee zu bereiten.

Tee. Der schwarze Tee ist zwar schwächer als der grüne, doch ziehen ihn viele vor, da er der Verfälschung weniger ausgesetzt ist. Häufig werden beide Gattungen gemischt verwendet. Eine vorzügliche Mischung besteht aus 15 Deka Kaisermelange und 20 Deka Blümentee. Man rechnet für 6 Teeschalen 3 gehäufte Eßlöffelvoll Tee, gibt denselben in die Teekanne, gießt anfangs nur ein paar Eßlöffelvoll siedendes Wasser darauf, damit die

¹⁾ Ein unangenehmer Beigeschmack entsteht z. B., wenn dem Obers, damit es nicht gerinne, Soda beigemischt wurde. — Fig. 50 zeigt einen Milchtocher, bei welchem eine übergehende Flüssigkeit seitwärts wieder in den Topf rinnt

Blätter anschwellen, gibt dann das übrige siedende Wasser dazu und läßt den Tee 4 Minuten stehn, ehe man ihn in die Tassen seigt. Durch längeres Stehn blüht er an Farbe und Geschmack ein und kann sogar schädlich wirken. Bleibt ein Rest in der Kanne, der zum Nachguß verwendet werden soll, so muß man denselben in eine andere Kanne abgießen. Braucht man noch mehr Tee, so soll man die neuen Teeblätter nicht zu den schon ausgezogenen in die Kanne geben, sondern ganz frischen Tee bereiten. Es ist deshalb gut, stets Wasser im Samowar auf einem Nebentische durch eine Spiritusflamme siedend zu erhalten.

Man kann den Tee auch in ein Tee-Gi geben und dieses in dem siedendheißen Wasser liegen lassen, bis das Wasser gelb geworden ist. Dies ist besonders zweckmäßig, wenn man nur eine Tasse Tee bereitet.

Zu Tee serviert man gutes, kaltes Obers und meistens auch Rum und nebst gewöhnlichem und Teegebäck auch belegte Schnitten, Butter, Eier, Schinken, Zwieback, süße Bäckereien u. dgl.

Sehr erwärmend wirkt Tee, wenn man Zucker und roten Wein oder Limonensaft dazumischt.

Leichter Tee mit Zucker und viel Rum oder Arrak wird Tschai genannt.

Mais- oder Aukuruz-Tee. Man erweicht die ein wenig zerstoßenen Körner des türkischen Weizens durch ein paar Stunden in Wasser und kocht sie dann, bis das Wasser etwas schleimig geworden ist und vanilleartig riecht. Dieser Tee wird mit Zucker und Milch oder auch mit Zucker und etwas Rum oder heißem roten Weine getrunken und ist nahrhaft, leicht verdaulich und nicht aufregend.

Man kann ihn auch mit Milch, Zucker und Dottern wie leichte Creme bereiten und zur Anfeuchtung trinken.

Punsch. Man befeuchtet 90 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser und läßt ihn in einem zugedeckten Suppentopf an einem warmen Orte stehn. Vor dem Gebrauch kocht man den Zucker, bis er klar ist, gibt ein Stückchen Vanille und den geseihten Saft von 4 Limonen und 8 Pomeranzen dazu, kann auch die dünn abgeschnittene Schale einer Limone beimischen und läßt das Ganze aufkochen. Dann bereitet man Tee von einem Liter siedendem Wasser und 6 Teelöffelvoll Teeblättern, gibt ihn zum aufgesottenen Zucker, gießt ein Glas Rum dazu und seigt das Ganze in den Punschtopf. Man serviert es in Punschgläsern und reicht dazu Gläschen mit Rum herum, damit sich jeder das Getränk nach Geschmack verstärken kann. Zu Punsch serviert man, besonders zur Weihnachtszeit, Honigbäckereien, Potizen oder Stollen oder Faschingskrapfen.

Will man für eine Person ein Glas Punsch bereiten, so füllt man ein Trinkglas halb mit Zuckerstücken, gießt es dann mit Wasser voll, schüttet das Wasser samt dem Zucker in einen Schnellkieder, läßt es einmal aufkochen, gibt einen halben Kaffeelöffel Teeblätter und den Saft von einer halben Limone dazu, seigt das Ganze nach 4 Minuten und mischt 2 Kaffeelöffel Rum dazu.

Will man Punsch schnell bereiten, so mischt man heißen Tee mit Zucker und Punsch-Essenz nach Geschmack.

Punsch-Essenz. Man rührt den Saft von 12 Pomeranzen und 6 Limonen mit einem Kilo gestoßenen Zucker, bis das Gerührte dick wird, mischt dann 7 Deziliter Rum dazu und füllt die Mischung in Flaschen. Will man die Essenz länger aufbewahren können, so kocht man den Zucker, bis er große Blasen macht, nimmt ihn dann vom Feuer, gibt den klaren Saft von 6 Zitronen, Geruch von 2 Zitronen und ein halbes Liter guten Rum dazu und füllt die Mischung in Flaschen, die man dann an einem trockenen Orte stehend aufbewahrt.

Reis-Punsch. Man kocht 10 Deka Reis mit einem Liter Wasser eine halbe Stunde lang und seigt die siedend heiße Flüssigkeit statt des Tees zu den anderen Bestandteilen des Punsches.

Wein-Punsch. Man reibt eine Limone an einem halben Kilo Zucker ab, befeuchtet den Zucker mit 2 Deziliter Wasser und kocht ihn bis zum vierten Grad (S. 60). Dann gibt man 1 $\frac{1}{4}$ Liter guten, alten Wein, den Saft einer Limone und 2 Deziliter Rum dazu, seigt das Ganze durch eine Serviette, füllt es in Flaschen und gibt in jede derselben ein Stückchen Vanille. Sie werden dann gut verkorkt und verpicht und stehend aufbewahrt. Man kann diesen Punsch kalt servieren oder vor dem Gebrauch erwärmen.

Kalter Königs-Punsch. Man gibt zu 85 Deka Zucker 2 Deziliter klaren Tee und, sobald der Zucker zerfloßen ist, den Saft von 2 Limonen und 2 Pomeranzen, 3 Deziliter Bordeaux, 3 Deziliter weißen Rheinwein, 3 Deziliter Champagner und 2 Deziliter Arrak, füllt die Mischung in Flaschen, läßt sie bis zum Gebrauch in Eis stehn, füllt sie dann in Gläser und serviert sie möglichst kalt. Man kann auch eine kleine Kaffeeschale voll Ananassirup und ebensoviel Maraschino zum Punsch mischen.

Grog oder Matrosen-Punsch. Man gibt ein Glas Rum und 25 Deka Zucker in 7 Deziliter siedendes oder kaltes Wasser, oder man kocht ein Kilo Zucker mit wenig Wasser, bis er große Blasen wirft, gibt 3 Deziliter Rum dazu, bewahrt die Mischung in Flaschen auf und mischt von derselben beim Gebrauche nach Geschmack zu siedendem oder kaltem Wasser.

Eier-Wein und Eier-Punsch. Eier-Wein. Man rührt 6 Dotter, 25 Deka feingestoßenen Zucker und den Saft einer halben Pomeranze, bis das Gerührte dickschäumig ist, gibt dann ein halbes Liter roten Wein, den man mit etwas Vanille aufsieden und dann erkalten ließ, dazu, schlägt oder sprudelt das Ganze über Feuer wie Chaudéau (S. 63), bis es dicklich wird und steigt, und serviert es warm in Kelchgläsern.

Eier-Punsch. Man kocht 40 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser und der fein herabgeschnittenen Schale von einer halben Pomeranze, bis er klar ist, seigt ihn, mischt klaren Saft von 3 Pomeranzen und 2 Limonen und ein halbes Liter Aufguß von 4 Teelöffelvoll chinesischen Teeblättern dazu, läßt die Mischung auskühlen, schlägt sie dann mit 6 Dottern und 2 Eiklar im Becken wie Chaudéau und gießt dabei nach und nach 1 bis 2 Deziliter Rum dazu. Man serviert diesen Punsch warm.

Knickebein. Man gibt in ein großes Likörglas drei verschiedene Liköre oder Kognak und zwei verschiedene Liköre zu gleichen Teilen und den Dotter eines ganz frischen Eies. Die Liköre müssen sorgfältig so eingegossen werden, daß sie sich nicht mischen. Statt Kognak kann man Punsch-Essenz verwenden. Für ordinären Knickebein nimmt man nur Rum, Rummellikör und einen Dotter.

Krambamboli oder Jäger-Punsch. Man gießt eine Flasche Wein in eine irdene Schüssel, gibt auf die Schüssel einen passenden eisernen Rost, legt auf diesen ein großes Stück mit Arrak getränkten Zucker, zündet dasselbe an und läßt den geschmolzenen Zucker in den Wein laufen. Dann legt man wieder ein Stück getränkten Zucker auf den Rost und zündet es an und fährt so fort, bis man ein halbes Kilo Zucker über dem Weine geschmolzen hat. Hierauf verrührt man die Flüssigkeit gut und mischt 4 Deziliter Champagner dazu. Wer das Getränk zu stark findet, kann es sich im Glase mit ein wenig Wasser mischen. (Der Champagner kann wegleiben.)

Glühwein. Man verfüßt ein Liter guten weißen oder roten Wein mit einem halben Kilo Zucker, gibt 6 Gewürznelken und ein Stück Zimt dazu und erhitzt den Wein bis zum Sieden. Dann nimmt man das Gewürz heraus und serviert den heißen Wein in einem Punschtopf oder in einer mit einer Serviette umwundenen Flasche. (An dem Zucker kann man die Schale einer Limone oder die einer halben Limone und einer halben Orange abreiben.)

Bischof. Warmer. Man gibt die fein herabgeschnittene Schale einer ganzen bitteren und einer halben süßen Pomeranze in 7 Deziliter roten Wein, deckt den Wein zu und läßt ihn 8 Tage stehn. Dann kocht

man ein halbes Kilo Zucker bis zum vierten Grade, mischt den Saft einer Pomeranze und, wenn der Zucker ausgekühlt ist, den geseihten Wein dazu, bewahrt diesen Extrakt in Flaschen auf und mischt von demselben beim Gebrauche nach Geschmack zu rotem Glühwein.

Kalter. Man läßt 1½ Liter milden roten Wein und ein halbes Liter Wasser mit einem halben Kilo Zucker aufsieden, gibt indessen den reinen Saft einer Limone, ein Stück Vanille und 2 Deziliter Rum in einen Topf, gießt dann den siedenden Wein dazu, deckt die Mischung zu, läßt sie erkalten und bewahrt sie in Flaschen auf. Man serviert dieses Getränk in Kelchgläsern. Wer es zu stark findet, kann es nach Geschmack mit frischem Wasser mischen.

Kardinal. Man schält eine mittelgroße Ananas, schneidet sie zu dünnen Scheiben, übergießt dieselben in einer Schüssel mit einer Flasche gutem roten Wein und deckt sie zu. Nach einigen Stunden gibt man 80 Dekka Zucker und 4 Deziliter Wasser dazu, läßt den Zucker zergehen, seiht die Flüssigkeit dann zu einer Flasche Champagner, füllt die Mischung in Flaschen und stellt dieselben vor dem Servieren in Eis. (Einfacher bereitet man ihn, indem man zu einem Liter roten Glühwein ein Viertel-Liter Ananassaft mischt und die Mischung in Flaschen auf Eis stellt.)

Reicht zu bereitende Liköre. **Kaffee-Likör.** Man gibt in ein halbes Liter vom feinsten Weingeiste 3 Gramm zu Stückchen geschnittene Vanille, verkorkt den Weingeist und läßt ihn einige Tage an einem warmen Orte stehn. Dann kocht man ein Kilo Würfelzucker mit einem halben Liter Wasser bis zum Spinnen, macht zugleich von einem Viertelf kilo frisch-gebranntem Kaffee sehr guter Gattung ein halbes Liter klaren Aufguß, kocht hierauf den Aufguß mit dem gesponnenen Zucker auf, damit dieser nicht stockt, läßt das Aufgesottene vollständig erkalten und mischt erst dann den geseihten Weingeist dazu, weil der Likör sonst trübe wird. Man läßt die Mischung hierauf in einer verkorkten Flasche 4 bis 6 Wochen in Zimmer oder Küche stehn und füllt sie dann in kleinere Flaschen, die man versiegelt und in der trockenen Speisekammer stehend aufbewahrt. Dieser Likör bleibt durch einige Monate sehr gut. Wird er länger nicht benützt, so verliert er an Güte, während Früchten-Likör umso besser ist, je älter er ist. Man kann mit Obersschaum gemischten Kaffee-Likör in Kelchgläsern zu Backwerk servieren.

Vanille-Likör. Man gibt in ein halbes Liter vom feinsten Weingeist eine in Stückchen geschnittene Stange Vanille, verkorkt den Weingeist gut und läßt ihn mindestens eine Woche lang an einem warmen Orte stehn. Dann kocht man 85 Dekka Zucker mit einem Liter Wasser eine halbe

Stunde, mischt, solange der Zucker noch heiß ist, den geseihten Weingeist dazu, färbt die Mischung mit Cochenillesaft, läßt sie über Nacht stehn und füllt sie hierauf in kleine Flaschen, die man gut verkorkt und stehend aufbewahrt.

Weichsel-Likör. Man gibt klaren Saft von Weichseln, welche man mit gesponnenem Zucker eingesotten oder in Dunst gekocht hat, und einige Gewürznelken zu gutem Slivowitz, behandelt die Mischung weiter wie Kaffee-Likör und bewahrt sie wie diesen auf.

Anis-Likör. Man gibt in ein halbes Liter von gutem Kirschgeist oder feinstem Kornbranntwein 2 Dekka grobgestoßenen frischen Anis, ein Stückchen Zimtrinde und ein wenig Limonenschalen, verkorkt die Mischung, läßt sie 6 bis 8 Tage stehn, seiht sie dann zu 75 Dekka mit einem halben Liter Wasser bis zum Spinnen gekochtem Zucker, läßt das Ganze einen Tag stehn, filtriert es hierauf und bewahrt es in verkorkten kleinen Flaschen stehend auf. (Zimt und Limonenschalen können auch wegleiben.)

Kümmelgeist. Man gießt auf zwei Teelöffelvoll ganzen Kümmel ein Viertelliter heißes Wasser, läßt dasselbe auskühlen, gibt dann ein halbes Liter kaltes Wasser und ein halbes Liter vom feinsten Weingeiste dazu, läßt die Mischung 6 Tage an einem warmen Orte stehn und schüttelt sie während dieser Zeit öfters auf. Dann löst man 40 Dekka Zucker mit 30 Dekka Wasser auf, seiht den Geist dazu und behandelt das Ganze weiter wie den Kaffee-Likör.

Mai-Bowle. Die zarte Pflanze Waldmeister (*Asperula odorata*) wird kurz vor dem Aufblühen im Mai gepflückt und frisch zu den bei Garten- oder Waldfesten beliebten Mai-Bowlen verwendet.

Man mischt für je eine solche Bowle zu je 4 Flaschen leichtem, aber ja nicht sauren Weißwein eine Flasche guten, nicht herben Rotwein und so viel Zucker, daß der Wein nicht säuerlich, aber auch nicht süß schmeckt, gibt dann den Waldmeister dazu und läßt ihn ziehn, bis der Wein genug Aroma angenommen hat. Dann nimmt man den Waldmeister wieder heraus oder entfernt ihn durch Seihen, mischt eine Flasche Champagner zum Wein und serviert die Bowle sogleich.

Früchten-Bowlen. Früchten-Bowle (kalter Weinpunsch) wird bei Abendgesellschaften nach dem Abendessen (statt Champagner) oder bei größeren Tausen nach dem Kaffee zu Torten gegeben und im ersteren Falle im Punschtopfe serviert, bei Damengesellschaften aber meistens in Kelchgläsern aufgetragen. Ist die Bowle nur für Herren bestimmt, so macht man sie weniger süß.

Erdbeer- oder Himbeer-Bowle. Man läutert 25 Dekka Zucker (S. 60), gießt ihn über 20 Dekka recht reife Walderdbeeren oder Himbeeren und läßt dieselben stehn. Indessen bestreut man 5 Dekka ausgesuchte schöne Beeren mit Zucker und gibt sie in den Punschtopf. Nach 2 Stunden sieht man den Saft der übergossenen Beeren zu den bestreuten, gießt ungefähr 7 Deziliter guten Weißwein dazu und stellt den Punschtopf in Eis. Vor dem Auftragen gießt man eine kleine Flasche Champagner hinein.

Pfirsich-Bowle. Man schält 6 große, saftige Pfirsiche und schneidet sie zu dünnen Spalten, gibt sie mit 50 Dekka Zucker in den Punschtopf, deckt sie zu und läßt sie mehrere Stunden stehn. Kurz vor dem Gebrauch übergießt man sie mit einer Flasche Weißwein und einer Flasche Rotwein und stellt den Punschtopf in Eis. Vor dem Auftragen gießt man eine kleine Flasche Champagner hinein.

Apfel-Bowle. Zu dieser verwendet man 12 Calville- oder Ananas-reinette-Äpfel, eine Flasche Weißwein und eine Flasche Rotwein. Man schält die Äpfel, schneidet sie in dünne Spalten, gibt dieselben mit Zucker und einem Teil des Weines in einen Punschtopf und läßt sie über Nacht stehn. Kurz vor dem Gebrauche mischt man den übrigen Wein dazu und stellt den Punschtopf in Eis.

Pomeranzen-Bowle. Man reibt den Geruch einer Pomeranze an einigen Stückchen Zucker ab, teilt 3 rein abgeschälte Pomeranzen in Spalten und entfernt die Kerne derselben, wozu man die Spalten ein wenig einschneidet, gibt dann den Geruchzucker, die Spalten und 25 Dekka Zucker in den Punschtopf, schüttet 2 Flaschen Wein dazu und stellt den Topf für einige Stunden in Eis. Vor dem Auftragen mischt man eine halbe Flasche Champagner zur Bowle.

Ananas-Bowle. Man übergießt eine geschälte, zu Spalten geschnittene, stark mit Zucker bestreute Ananas oder eine aus der Büchse genommene eingemachte Ananas im Punschtopfe mit 2 bis 3 Flaschen gutem Weißwein, läßt die Bowle lange auf Eis stehn und gibt beim Servieren Champagner dazu.

Will man die Bowlen einfacher bereiten, so gibt man statt Champagner Selterswasser oder Siphon (eine halbe Flasche auf 2 Flaschen Wein) und ein wenig Maraschino dazu.

Getränke mit Obstsaft. Sorbet Recht reife Erdbeeren oder Himbeeren, Aprikosen o. dgl. werden zerdrückt, mit etwas Wasser gemischt und geseiht. Dann gibt man Zucker, Limonensaft und etwas Maraschino dazu und stellt die Mischung in Eis oder gibt Eisstückchen hinein. Man serviert das Sorbet in Kelchgläsern.

Oder: Man mischt zu frischem Wasser in Gläsern Aprikosen-, Pomeranzen- oder Ananas-Gefrorenes.

Abguß von Obstjäften. Man gibt in frisches Wasser gegorenen Himbeer-, Ribisel- oder Berberitzen-Saft und Zucker nach Geschmack und kann auch ein wenig Limonensaft dazugeben.

Oder: Man mischt frisches Wasser mit frisch bereitetem Ribiselsaft. Diesen bereitet man auf folgende Weise: Man läßt die abgezapften Johannisbeeren auf mäßiger Wärme stehn, bis ihr Saft ausgeflossen ist, seiht dann den Saft und läßt ihn über Nacht stehn, damit sich das Trübe setzt. Dann gießt man den klaren Saft in ein anderes Geschirr, gibt Zucker dazu (15 Defa Zucker zu Saft von 50 Defa Beeren) und läßt denselben zerfließen, siedet den Saft hierauf eine Viertelstunde und läßt ihn erkalten.

Mit Sodawasser. Zu Sodawasser gibt man ein wenig Erdbeer- oder Himbeersaft oder Limonensaft.

Limonade und Drangeade. Man schält die Limonen oder Pomeranzen (Orangen) wie Äpfel und nimmt dabei auch ein wenig vom Weißen weg, damit der Saft beim Auspressen nicht durch die Schale bitter wird. Zum Auspressen bedient man sich am besten eines Limonenpressers von Glas. Man schneidet die Frucht an der Spitze ab, steckt sie auf das wie eine Ananas geformte Glas und dreht sie einige Male, wobei der klare Saft in das untergestellte Gefäß fließt. In Ermangelung eines Limonenpressers drückt man die Früchte mit den Händen aus und läßt den Saft durch ein Sieb fließen.

Für kalte Limonade oder Drangeade gibt man Limonen- oder Pomeranzen-Saft und Zucker nach Geschmack in frisches Wasser. Für warme Limonade kocht man zu Saft von einer Limone 5 Defa Zucker mit 3 Deziliter Wasser, bis dasselbe klar ist, und gibt dann den Saft dazu.

Fruchtzucker für Getränke. Man preßt eine größere Anzahl Limonen aus, seiht den Saft durch einen Musselinfleck, wiegt ihn, gibt zu je $\frac{1}{4}$ Kilo Saft ein Kilo feingestoßenen Zucker und rührt die Mischung mit einem neuen Holzlöffel. Hierauf zerteilt man diesen teigartigen Zucker zu Bröseln und stellt dieselben Nachmittags auf Tellern in das sehr kühle Rohr. Wenn der Zucker trocken geworden ist, wird er gestoßen und in gut verschlossenen kleinen Gläsern aufbewahrt. Will man dann rasch Limonade bereiten, so gibt man 2 bis 3 Löffelvoll von dem Zucker in ein Glas Wasser. Für leichten Punsch gibt man ein Paar Löffelvoll von dem Zucker zu Tee und Rum.

Auf gleiche Weise kann man Fruchtzucker von Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren u. s. w. bereiten und trocken aufbewahren. Mit solchem

Zucker bereitete Getränke schmecken frischer als solche von eingesottenen Säften.

Mandel-Milch. Um ein halbes Liter Mandelmilch zu bereiten, nimmt man ungefähr 20 Stück ausgefuchte, gewaschene und mit einem Tuch abgetrocknete oder abgezogene Mandeln, stößt dieselben fein und befeuchtet sie dabei öfters mit einigen Tropfen Wasser, damit sie nicht ölig werden. Wenn sie recht fein sind, verreibt man sie im Mörtel nach und nach mit Wasser zu einer milchartigen Masse und drückt dieselbe dann durch eine Serviette. Die zurückbleibenden Mandeln werden wieder so gestoßen, mit Wasser gemischt und ausgedrückt, was man wiederholt, solange das Wasser durch die Mandeln milchig wird. Vor dem Genuß zuckert man die Mandelmilch nach Geschmack. Was für späteren Gebrauch in einer Flasche stehn gelassen wird, soll nicht gezuckert werden. Wenn man die Mandelmilch lauwarm trinken will, füllt man so viel von derselben, als man für einmal braucht, in ein Glas und stellt dieses in warmes Wasser.

Will man jederzeit rasch Mandelmilch bereiten können, so verreibt man gestoßene Mandeln mit Zucker zu einem Teige, formt denselben auf einem mit Zucker bestreuten Brette zu Stangerln, trocknet diese an der Luft, dreht sie dann in Papier und bewahrt sie auf. Beim Gebrauche löst man Stücke davon mit Wasser auf und drückt sie durch eine Serviette.

Hoppelpoppel oder russischer Punsch. Man sprudelt 4 Dotter und ungefähr ein Viertelliter gutes, kaltes Obers mit Zucker und etwas Muskatnuß zu Schaum, gibt Rum oder Kognak (ein Achtelliter) dazu und serviert das Getränk kalt. Für warmes Getränk sprudelt man nur 2 Dotter zu einem Viertelliter warmen Obers und gibt Zucker und Rum nach Geschmack dazu.

Sillabub. Man mischt ein halbes Kilo dicken, süßen Rahm mit einem halben Liter guten Weißwein, 12—15 Dekk Zucker und dem Saft einer Limone, läßt die Mischung eine Stunde auf Eis stehn, schlägt sie dann mit der Schneerute zu festem Schaum und serviert denselben in Kelchgläsern. (Der Limonensaft kann wegbleiben.)