

Kalte und warme Getränke.

Nr. 2068. **Feiner Punsch.** Preis: 2 K 20 h.

Das Gelbe von 1 Orange schält man ab, gibt aber acht, daß nicht das Mindeste von dem Weißen daran ist. Es wird in eine Terrine gegeben. Man gießt dann $\frac{1}{8}$ l kochenden Syrup darüber, deckt es zu und läßt den Geschmack der Orange herausziehen. Nun läßt man 40 dkg Zucker mit $\frac{1}{2}$ l Wasser aufkochen, schäumt die Flüssigkeit ab, preßt sodann den Saft von 3 Orangen und von 2 Zitronen dazu, gießt echten, guten Jamaika-Rum oder auch Araf, weiters den geseihten, gesponnenen Syrup und wie in Nr. 2093 bereiteten Tee dazu. Das Ganze läßt man heiß werden, seiht es dann durch ein reines Tuch und serviert es in einer Punschbowl. Man muß kosten, ob der Punsch gut gezuckert ist.

Nr. 2069. **Gewöhnlicher Punsch.** Preis: 1 K 10 h.

Man seiht auf einen abgeseihten Tee nach Geschmack Orangen- und Zitronensaft, mengt Zucker und Rum dazu, läßt die Mischung ein wenig ausziehen, füllt die Flüssigkeit in Gläser oder gibt den Punsch in eine Terrine und legt Orangenscheiben hinein.

Nr. 2070. **Punsch mit Essenz.** Preis: 90 h.

Dieser wird wie obiger bereitet, nur gibt man statt Rum gute Punschessenz hinein.

Nr. 2071. **Weinpunsch.** Preis: 1 K 40 h.

Man reibt die gelbe Schale einer Zitrone ab und kocht sie mit Wasser und $\frac{1}{4}$ kg Zucker auf; nun gibt man $\frac{3}{4}$ l alten, guten Wein, Zitronensaft und $\frac{1}{16}$ l Rum dazu, mischt das Ganze gut durcheinander und gibt den Punsch in einer Bowl zu Tisch.

Nr. 2072. **Eierpunsch.** Preis: 1 K 60 h.

Man rührt 6 Dotter mit 25 dkg Zucker und dem Saft einer Orange ab, bis die Masse dickschäumig ist, mischt dann $\frac{1}{2}$ l guten Rotwein, der mit etwas Vanille aufgeköcht und dann erkaltet ist, dazu, schlägt das Ganze am Dunst zu einer Creme, bis es in die Höhe steigt, füllt es in Gläser und serviert das Getränk warm.

Nr. 2073. Punsch à la ramanaine. Preis: 3 K.

Man mischt 1 l Moselwein, 1 l Wasser, von 5 Orangen und 2 Zitronen den Saft durcheinander und stellt die Mischung zum Frieren ins Eis. Kurz vor dem Anrichten mengt man $\frac{1}{16}$ l Rum, $\frac{1}{16}$ l Kognak, $\frac{1}{16}$ l Kirchwasser, Zucker nach Geschmack und von 2 Klar den Schnee dazu, läßt das Getränk noch eine Weile im Eis stehen und serviert es dann.

Nr. 2074. Punsch mit Erdbeeren. Preis: 3 K 40 h.

Zu obigem Punsche mengt man noch Erdbeeren dazu.

Nr. 2075. Punsch mit Pfirsichen. Preis: 2 K 90 h.

Man verrührt $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ l Pfirsichmark mit Zitronensaft, 32 dkg Zucker und $\frac{1}{4}$ l sehr guten Weißwein, mengt Kognak oder Maraschinlikör dazu und stellt die Masse zum Frieren. Dann läßt man 8 dkg Zucker mit $\frac{1}{16}$ l Wasser spinnen, rührt den gesponnenen Zucker mit steifem Schnee von 2 Klar ab, mengt ihn zur gefrorenen Masse, füllt diese in Gläser und serviert sie. Von allen Obstarten kann man den Punsch auf diese Art bereiten. Melonen eignen sich auch vorzüglich dazu.

Nr. 2076. Champagner-Sorbet. Preis: 3 K 10 h.

Man läßt $\frac{1}{2}$ l Wasser mit 14 dkg Zucker dicklich spinnen, mischt den Saft von 4 Zitronen und $\frac{1}{2}$ l Champagner dazu und stellt die Mischung zum Frieren ins Eis. Kurz vor dem Anrichten mengt man den festen Schnee von 2 Klar dazu und läßt das Getränk bis zum Servieren auf dem Eis stehen.

Nr. 2077. Maibowle. Preis: 7 K 20 h.

Man gibt in einen Topf 1 l guten Weißwein, 2 Handvoll Waldmeister und Zucker nach Geschmack und läßt dies eine halbe Stunde ziehen. Dann seiht man den Wein in eine Bowle, gießt 1 l sehr guten Wein, 1 Flasche Mineralwasser, Zitronen- und Orangenpalten dazu, kostet, ob es genug süß ist, und gibt bei Tisch eine Flasche Champagner dazu.

Nr. 2078. Erdbeerbowle. Preis: 7—8 K.

50 dkg Walderdbeeren, 10 Stück gänzlich von der Schale befreite Zitronenscheiben, Zucker, $\frac{1}{4}$ l sehr guten Wein und 1 Glas

Kognat mischt man zusammen und läßt es eine halbe Stunde ziehen. Dann gibt man diese Masse in eine Bowle, gießt $1\frac{1}{2}$ l guten Wein, 1 Flasche Mineralwasser und 1 Flasche Champagner dazu.

Nr. 2079. **Pfirsichbowle.** Preis: 7—8 K.

Diese wird wie obige Bowle bereitet, nur schneidet man die Pfirsiche in Scheiben.

Nr. 2080. **Ananasbowle.** Preis: 7—8 K.

Sie wird wie Erdbeerbowlé bereitet, nur schneidet man Scheiben einer Ananas hinein.

Nr. 2081. **Eiswein.** Preis: 3 K 90 h.

Man stößt $\frac{1}{2}$ kg Zucker sehr fein, mischt ihn mit 6 dkg gestoßenem Eis, mengt hierauf $\frac{1}{4}$ l Sherrn, $\frac{1}{4}$ l Burgunder, $\frac{1}{4}$ l Rheinwein, weiters die Schale einer halben Zitrone und den Saft der Zitrone dazu und läßt das Getränk $\frac{1}{2}$ Stunde auf dem Eis stehen. Hierauf nimmt man die Zitronenschale heraus, füllt den Wein in Gläser und gibt ihn mit Strohhalm, welche zum Heraus-saugen des Weines benützt werden, zu Tisch.

Nr. 2082. **Waldmeister.** Preis: 1 K 76 h.

Der im Mai frisch gepflückte Waldmeister wird mit 2 l Wein, 30 dkg Zucker, einer geschälten, in Scheiben geschnittenen Orange in ein Gefäß gegeben und eine Stunde darinnen gelassen. Nun füllt man den Wein durchpassiert in Gläser oder in eine Bowle, legt Orangenscheiben darauf und serviert ihn.

Nr. 2083. **Erdbeerwein.** Preis: 1 K 78 h.

Man gibt in Gläser gut gezuckerten Wein und legt oben frische, gut ausgeklaubte Erdbeeren fingerhoch darauf. Auf die Art kann man Pfirsich- oder Orangenscheiben auf gezuckerten Wein geben.

Nr. 2084. **Glühwein.** Preis: 1 K 8 h.

Rot- oder Weißwein kocht man mit Zucker, Zimt, Orangen- und Zitronenschalen, Nelken nach Geschmack auf und gibt ihn dann in einer Bowle oder in Gläsern zu Tisch. Bevor man ihn serviert, entfernt man Zitronenschale, Zimt und Nelken.

Nr. 2085. Limonade warm. Preis: 10 h.

Man gibt in heißes Wasser Zitronensaft, läßt die Masse aufkochen, nimmt den Schaum ab, zuckert sie nach Geschmack und füllt sie in Gläser. Vor dem Anfüllen steckt man einen Löffel in das Glas, damit es infolge der Hitze nicht zerspringt.

Nr. 2086. Limonade kalt. Preis: 10 h.

Man gibt in ein Glas Wasser, Zitronensaft und Zucker, mischt es gut durcheinander und serviert die Limonade. Man verwendet auch Sodawasser dazu.

Nr. 2087. Orangeade. Preis: 12 h.

Diese bereitet man wie obige, nur mengt man Orangensaft dazu, stellt sie kalt und serviert sie dann.

Nr. 2088. Früchtenlimonade. Preis: 20 h.

Frische, passierte Früchte vermengt man mit Zucker, Zitronensaft und Wasser oder Sodawasser.

Nr. 2089. Mandelmilch. Preis: 35 h.

Geschwellte, geriebene Mandeln stößt man im Mörser mit Wasser gemischt zu einem Brei, hierauf verdünnt man ihn mit Wasser, verrührt gut, seigt diese Milch durch eine Serviette und drückt die Mandeln in der Serviette gut aus. Man mischt die Mandeln mit Wasser so lange, als die Flüssigkeit beim Ausdrücken milchig kommt. Nun wird sie nach Geschmack gezuckert und serviert.

Nr. 2090. Kniebein. Preis: 32 h.

Man gibt in ein Biskörglas ein wenig Kognak, dann Vanille- oder Rosenlikör, schlägt einen Dotter hinein und serviert dies. Es muß jeder Bestandteil für sich bleiben, weshalb man nicht umrühren darf.

Nr. 2091. Kognak. Preis: 30 h.

Man füllt die Stamperln mit Kognak an, legt auf das Glas eine Zitronenscheibe, macht von Staubzucker einen kleinen Hügel darauf und serviert dies.

Nr. 2092. **Grog.** Preis: 2 K 10 h.

1 l Wasser wird zum Sieden gebracht, dann mengt man 30 dkg Zucker und $\frac{1}{4}$ l guten, echten Rum dazu, füllt dies heiß in Gläser und serviert den Grog.

Nr. 2093. **Te.** Preis: 20 h ohne Beigabe.

Man macht Wasser kochend, gibt für 2 Personen einen Kaffeelöffel Tee hinein, schüttet das Wasser ab und gießt den Tee nochmals mit heißem Wasser auf. Dann verschließt man die Kanne und läßt den Tee einige Minuten ausziehen. Er soll nie zu lange ziehen, da er bitter wird und sein Aroma verliert. Zu dem Tee gibt man Rum, Kognak, Zitronenscheiben und Obers; Gebäck, auch Bäckerei, Eier, Butter, Sardellenbutter, Sandwichs und Honig.

Nr. 2094. **Mokka-Kaffee.** Preis je nach dem Quantum.

Man gibt in die Kaffeemaschine den geriebenen Kaffee, drückt ihn mit dem Stampfer zusammen, gießt etwas siedendes Wasser darauf, läßt ihn ein wenig aufquellen, stampft ihn nochmals fest zusammen und gießt sehr langsam auf; denn wenn der Kaffee gut sein soll, darf er nur tropfenweise abfließen, was die Hauptsache bei dem Kochen des Kaffees ist; dabei stopft man die Öffnung, wo man den Kaffee herausgießt, mit Papier zu, und deckt auch bei jedem Dazugießen von Wasser die Maschine zu. Ist der Kaffee fertig, so gibt man ihn entweder gleich in sehr kleine Schalen mit einem kleinen Löffel oder in eine Kanne und stellt die Schalen mit der Zuckerdose auf den Tisch. Mokka-Kaffee wird meist nur zum Mittagessen serviert.

Nr. 2095. **Milch-Kaffee.** Preis je nach dem Quantum.

Die Zubereitung des Kaffees ist dieselbe wie oben, nur gibt man ein wenig gebrannten, guten Feigenkaffee dazu. Dann reicht man den Kaffee in einer Kanne und abgekochtes Obers oder ebensolche Milch nebst Zuckerdose, eventuell Schlagobers, zu festem Schaum geschlagen, dazu.

Nr. 2096. **Schokolade.** Preis: 1 K 30 h.

Man zerbricht für 4 Personen 8 Tafeln Schokolade und rührt sie am Herde bis sie weich sind, mengt immer ein wenig Milch

dazu, verrührt es glatt, gibt dann die nötige Milch dazu und läßt die Schokolade dicklich einkochen. In Schalen angerichtet, gibt man oben Schlagobers darauf. Will man die Schokolade sehr dick haben, rührt man 2 Dotter mit ein wenig kalter Milch ab, setzt dies der kochenden Schokolade zu und sprudelt sie so lange, bis sie dick ist. Man serviert, wenn man die Schokolade in einer Kanne zu Tisch gibt, auf einem Teller geschlagenes Obers und gutes Kaffeegebäd dazu.

Nr. 2097. **Kakao.** Preis: 1 K 45 h.

Dieser wird von Stückkakao genau wie Schokolade bereitet, nur muß man Zucker dazu geben, da der Kakao ungezuckert ist. Serviert wird er wie Schokolade.

Nr. 2098. **Kakao mit Pulver.** Preis: 40 h.

Man rührt für eine Person einen guten Eßlöffel Kakaopulver mit kochendem Wasser gut ab. Nun läßt man Milch kochen, rührt damit den Kakao zur gewünschten Dide, läßt ihn aufkochen und mengt den nötigen Zucker dazu. Nun gibt man den Kakao mit Milch und gestoßenem Zucker zu Tisch, damit er nach Geschmack süß und leicht gemacht werden kann. Man reicht Gebäd dazu.

Nr. 2099. **Kneippkaffee.** Preis: 24 h.

Dieser wird wie Milchkaffee bereitet, nur nimmt man geriebenen Kneippkaffee allein oder mit Bohnenkaffee zur Hälfte gemischt.

Bereitung einiger Liköre und Schnäpfe.

Nr. 2100. **Kaffeelitör.** Preis: 2 K 90 h.

15 dkg geriebener Kaffee und 1 Messerspiße Natron werden mit $1\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser abgebrüht und zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden stehen gelassen, dabei öfter umgerührt, hierauf durch ein Tuch filtriert. Nun läßt man den so gewonnenen Kaffee mit 1 kg Zucker 20 Minuten kochen und mischt ihn ausgekühlt zu 1 l sehr feinen Weingeist, gibt 1 Stange Vanille dazu, füllt die Masse in eine Flasche und läßt sie 14 Tage unter öfterem Schütteln stehen; dann erst kredenzt man den Likör.