



Warme Getränke.

Bereitung von Kaffee.

Die Güte des so allgemein geschätzten Getränkes hängt von drei Bedingungen ab: I. Die Qualität der verwendeten Kaffeebohnen, auf welche wir schon am Anfang des Buches unter Einkauf von Lebensmittel hingewiesen und die Merkmale einer preiswürdigen Kaffeebohne angegeben haben.

Gewöhnlich wählt man ein grüne Sorte für sich und mischt sie erst in gebranntem Zustand. II. Das Brennen oder Rösten der Kaffeebohnen. Dasselbe soll, womöglich in geschlossenem Gefäß, in einer sogenannten Kaffeetrommel geschehen, weil in derselben das Aroma (der den Kaffeebohnen eigenthümliche Geruch) sich nicht verflüchtigt. Das Brennen geschieht unter fleißigem Umrühren und man muß öfters nachsehen, damit die Bohnen nur braun und nicht schwarz brennen, weil sie in diesem halbverkohlten Zustand allen Wohlgeschmack verlieren. Ebenso ist es irrig, das bekannte „Schwizen“ der Bohnen für den richtigen Zeitpunkt zum Unterbrechen des Röstprozesses zu halten. Es soll im Gegentheil, nach dem Ausspruch großer Chemiker, sogar vor dem Schwizen vom Feuer kommen und zwar sofort nachdem die Bohnen eine matte braune Farbe angenommen haben, auf Schüsseln oder flachen Gefäßen ausgebreitet werden. Prof. Liebig empfiehlt gegen Schluß des Brennens einen Kaffeelöffel voll Staubzucker über die Bohnen zu streuen und so das Brennen zu vollenden. Sie überziehen sich mit einer Zuckercaramelschichte, die ihr Aroma beisammen hält. Immer aber ist es am empfehlenswertheften, die Bohne möglichst knapp vor

ihrer Verwendung zu brennen und fein zu mahlen oder zu stoßen. III. Das Kochen oder Aufgießen des Kaffees. Der in Oesterreich gemachte und anerkannt gute Kaffee, wird durch Aufguß einer kleinen Menge siedenden Wassers auf den in der fest schließbaren Kanne befindlichen feingemahlten Kaffee bereitet. Man stellt die Kanne auch wohl in heißes Wasser um den Kaffee recht warm zu erhalten. Nie stelle man ihn auf die bloße Herdplatte, wo er wieder ins Sieden gerathen und so den feinen Geschmack verlieren würde. — Pro Person rechnet man 2 Dekka Kaffeebohnen und $\frac{1}{10}$ Liter Wasser; das siedende Wasser wird nur klein schöpfelweis über den gemahlten Kaffee gegeben und zugedeckt in den unteren Theile der Kanne tropfen lassen. Die Kaffeekanne, in welcher das Getränk servirt werden soll, muß auch in heißem Wasser vorgewärmt sein. — In vielen Ländern wird aber der Kaffee feingemahlen in das siedende Wasser geschüttet, mit demselben 5 Minuten gesotten und dann an mäßig warmer Herdstelle abstehen lassen. Sobald er sich gesetzt hat, wird er klar in die Kanne abgossen. — Schwarzen Kaffee bereitet man besonders stark aus der besten Moccabohne, welche nicht mehr als mattbraun geröstet wurde und reicht, da er nach Tisch servirt wird, Cognac dazu.

Kaffee-Gourmet.

Die Porzellankanne, welche mit einem für den gemahlten Kaffee bestimmten Porzellanaufsatz versehen ist, spült man mit heißem Wasser durch, wischt es trocken und stellt die Kanne in heißes Wasser. Pro Person mahlt man 2 Dekka gebrannten Kaffee, gibt dieses Kaffeepulver in den Aufsatz, gießt $\frac{1}{10}$ Liter siedendes Wasser darüber, deckt es zu, und füllt, wenn man es tropfen hört, wieder so viel siedendes Wasser nach, bis man die nöthige Menge hat. Man Sorge dafür, daß der Kaffee so heiß wie möglich sei und wärme auch die Tassen und Kanne gut durch, da nur rohes, zu Schaum geschlagenes Obers dazu servirt wird, welches, nach dem Ausspruch der Feinschmeckenden viel besser den kräftigen Geschmack des Kaffees zur Geltung bringt, als das Abgekochte.

Kaffee nach Hausfrauenart.

Den vom Aufgußkaffee übriggebliebenen gemahlten Kaffee nimmt man aus dem Aufsatz der Kanne, stellt ihn mit kaltem Wasser auf den Herd und kocht ihn, vom Sieden an gerechnet,

5 Minuten. Dann stellt man ihn zugedeckt fort. Der gemahlene Kaffee setzt sich zum Boden, die klare Flüssigkeit gießt man vorsichtig herunter, siedet sie und gießt mit ihr, statt mit bloßem Wasser, den frischen Aufgußkaffee auf. Süßes Obers, frisch abgessot, wird in einer Extra-Kanne dazu gegeben.

Türkischer (orientalischer) Kaffee.

Von lichter gebrannten Kaffeebohnen wird in der orientalischen, cylindrischen Kaffeemühle oder im Mörser ein feines Pulver bereitet. Dann mißt man in die Kaffeekane (sie ist bei den Orientalen von Kupfer, hat breiteren flachen Boden und einen langen Holzgriff) so viel kleine Tassen voll Wasser, als man Personen mit Kaffee versehen will. Dieses Wasser bringt man zum Sieden und gibt pro Tasse 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Kaffeepulver hinein. Sobald es aufschäumt, nimmt man das Rännchen vom Feuer, schwingt es einigemal und gießt es gleich in die Täßchen. In Ermanglung des Rännchens wird der Kaffee in einer kleinen langstieligen Pfanne gefocht.

Nicht von Kaffeebohnen bereiteter Kaffee (sogenannter Homöopathischer Kaffee).

Für diesen verwendet man ausgesucht schönen Hafer, Weizen, Roggen oder Gerste, welche man wie die Kaffeebohnen röstet. Auf $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wassers nimmt man 3 gestrichene Eßlöffel voll der gerösteten Körner, die man mit dem Radelwälder zerdrückt oder gröblich stößt, in die siedende Flüssigkeit schüttet und zwei bis dreimal aufwallen läßt. Zugedeckt weggestellt, wartet man, bis sich die gemahlener Körner gesetzt haben und die Flüssigkeit klar darüber steht. Diese gießt man in die vorher erwärmte Kanne und stellt es mit dieser in heißes Wasser bis zur Verwendung. Er wird mit heißabgessottem Obers und Zucker servirt.

Vorraths-Kaffee oder Extract.

Man brennt von den feinsten Kaffeebohnen $\frac{3}{4}$ oder 1 Kilo, mahlt sie gleich und siedet den vierten Theil in $\frac{3}{4}$ Liter kochendem Wasser 5 Minuten. Den restlichen Kaffee gibt man in die Aufgüßmaschine und bereitet einen Extract, indem man von dem gesotenen Kaffee nach und nach darauf gießt und es wohlverschlossen durchtropfen läßt. Die Kanne soll aber dabei immer in heißem Wasser stehen. Dann füllt man diesen Auszug in sorgfältig gereinigte kleine

Flaschen, die fest verkorkt und versiegelt an trockenem Ort aufbewahrt werden, zu rascher Bereitung von Crèmes, Sulzen oder Oberkaffee eignet er sich vorzüglich. Ein halber Kaffeelöffel voll in 2 Tassen heißen Obers genügt zu dieser Herstellung; dieselbe Menge in heißes Wasser gemischt, gibt reichlich 3 Täßchen schwarzen Kaffee, der eben kräftiger als Oberkaffee sein muß.

Zusatz zu Kaffee (Cichorie).

In sparsamen Haushaltungen gibt man, um Kaffeebohnen zu sparen und über die Abwesenheit einiger derselben zu täuschen, verschiedene im Handel vielgepriesene Zusätze, die sich mit den Titeln Gesundheitskaffee brüsten oder mit dem bescheidenen Titel Sparkaffee locken. Keinen der beiden Titel verdienen sie: zahlreiche nachgewiesene Fälschungen sollten ihnen den Einlaß in unseren Magen auf das Strengste verbieten, und daraus ergiebt sich von selbst, daß dieser Sparkaffee, selbst die kleinste Ausgabe, zu einer unnützen stempelt. — Der reine, kräftige Aufgufkaffee ist der Beste; muß man aber mit Zusatz nachhelfen, so ist es am besten, wenn man auf flachem Blech im Rohr selbst Feigen goldbraun brennt oder röstet und ausgekühlt im Mörser zu feinem Pulver stößt, welches man in gut verschlossenen Büchsen aufbewahrt. 1 gehäufte Löffel voll des Pulvers genügt für einen reichlichen halben Liter kochender Flüssigkeit, er verleiht derselben eine schöne gelbbraune Farbe, etwas Süßigkeit und auch einen vom Röstten herrührenden Wohlgeschmack.

Chocolade.

Die für den Einkauf richtigen Erkennungszeichen einer guten Chocolade sind am Anfang dieses Buches angegeben.

Wasser-Chocolade.

Auf jede Person rechnet man 1 Tasse Wasser und 1 Tafel (3 $\frac{1}{2}$ Deka) Chocolade. Die Chocolade erweicht man, auf weißes Papier gelegt oder in einem Pfännchen in der Röhre, rührt es nach und nach mit dem Wasser glatt und kocht es einigemal, bis es dicklich ist, wobei man unausgesetzt sprudelt. Man bringt es in der Kanne oder gleich in Tassen gefüllt zu Tische und reicht Zwieback, Kipferl oder Kugelhupf dazu.

Obers- oder Milch-Chocolade.

Dieselbe wird wie die Vorige, nur mit süßem, heißen Obers oder Milch glatt gerührt und dicklich gesprudelt. Bei besonderen Gelegenheiten rührt man zu der Chocolade Obersschaum, den man mit Vanillezucker leicht untermengt auf die Glasküßel, oder je einen Löffel voll, auf die Tassen gehäuft hat.

Chocolade mit Eidotter.

Will man die Chocolade ziemlich dick haben, so wird sie wie Obige bereitet. Vor dem Austragen gießt man sie unter fortwährendem Sprudeln zu 1 Dotter, dem man mit 2 Eßlöffeln kalter Milch glattgerührt hat.

Cacao.

Zur Bereitung von Cacao verwendet man fertiges entöltes Cacaopulver oder bereitet sich solches selbst aus gerösteten feingestoßenen Cacaobohnen. Auf eine Tasse kochenden Wasser (oder solcher Milch) verrührt man 2 Kaffeelöffel des Pulvers, siedet es auf, und wenn es gut gesotten hat, bringt man es zu Tische, indem man Zucker und im Falle es mit Wasser gesotten wurde, auch heiße Milch dazu reicht. Beliebig wird ein Stückchen Vanille mitgekocht, vor dem Austragen jedoch entfernt.

Thee.

Ueber die Qualitäten desselben siehe „Regeln für den Einkauf“. — Soviele Tassen Thee man zu haben wünscht, sovielen Tassen Wasser bringt man rasch zum Sieden. In die Theekanne, oder in ein hineingehängtes Thee-eierl (siehe dieses weiter unten) hat man pro Tasse 1 Kaffeelöffel voll Theeblätter gegeben. Dies überbrüht man mit dem kochenden Wasser, deckt es zu und läßt es genau 5 Minuten ziehen. Hierauf seihet man den Thee in Tassen oder in eine andere Kanne, da er sonst aus den Theeblättern die Farbe, den Geschmack und die Zuträglichkeit gefährdende Gerbsäure ziehen würde. Man servirt Obers in Rännchen, Rum in Fläschchen und in Viertel oder Scheiben geschnittene Citrone dazu, ebenso belegte Butterbrödchen, Canapees, Appetitschnittchen, süßes oder salziges kleines Gebäck. — Das Thee-eierl. In allen Wirtschaftsgeschäften sind diese, die richtige Theebereitung und die Raschheit derselben fördernden aus Silberdraht geflochtenen oder

siebartig durchlöchernten eisförmigen Geräthchen zu haben. Das Theeei befindet sich an einem mit Haken versehenen Kettchen, mit welchem es in den Theetopf gehängt wird, sobald man in die eine Gehälfte die Theeportion gefüllt und die andere darüber geschlossen hat. Nun gießt man das kochende Wasser darüber und schließt die Kanne. Nach 5 Minuten zieht man einfach das Theeeierl heraus und hat einen klaren, guten Thee, für welchen man keinen Seiber mehr braucht, und der nun unverändert in seiner richtigen Stärke und im Wohlgeschmack bleibt; man braucht ihn nur in heißes Wasser gestellt, warm zu halten, um ihn jederzeit zu verwenden.

Bemerkung zu Thee.

Jeder Thee sollte nur in Metallkannen bereitet oder servirt werden, da er erfahrungsgemäß darin besser wird. Ehe man den Thee hineingibt, pflegt man die Kanne mit heißem Wasser auszuspielen, doch ist der ziemlich verbreitete Gebrauch, die Theeblätter erst zu überbrühen und diesen ersten Aufguß wegzuschütten, ein Mißbrauch zu nennen, weil dadurch viel von dem feinen Duft des Theeblattes entfernt wird.

Thee-Extract.

Will man Thee für eine größere oder nicht bestimmte Anzahl von Personen bereiten, so gießt man die doppelte Menge Theeblätter, also angenommen 10 Kaffeelöffel voll, mit 3—4 Tassen siedendem Wasser auf, läßt es 5 Minuten ziehen und seihet es ab oder entfernt das Theeei. Von diesem warmgestellten Extract gibt man nur soviel in die Tassen, daß sie zum Drittel voll sind und füllt aus einer zweiten Kanne den Rest mit heißem Wasser nach.

Lindenblüthen- oder Camillenthee.

Von diesen getrockneten Blüthen rechnet man eine Dreifingerpreise auf die Tasse Wasser. Das kochende Wasser wird über dieselben gegossen und so läßt man es seitlich am Herd gut zugedeckt 4 Minuten stehen, worauf es geseiht wird. Zu dem Lindenblüthen-Thee kann Citronensaft geseiht werden, zu Camillenthee kommt bloß Zucker.

Kukuruz- (Türkischer Weizen-, Mais-) Thee.

Pro Tasse oder Person rechnet man 1 Eßlöffel Kukuruzkörner, die man gröblich stößt und über Nacht mit dem Wasser einweicht. Nächsten Tag fügt man noch $\frac{1}{2}$ Liter Wasser bei und

siedet es unter öfterem Sprudeln bis der Kukuruz nahezu weich ist. — Nun wird es geseiht, beliebig wie die Chocolate mit 1 Dotter abgesprudelt und Milch so wie Rum oder Citrone extra dazugereicht. Es hat dieser Thee den Ruf, vorzüglich bei leichter Heiserkeit zu wirken.

Gaz.

Obigen Kukuruz oder den vorbeschriebenen Theeblätter-Aufguss verrührt man pro Tasse mit 1 Eßlöffel Rum und 3—4 Würfeln Zucker.

Grog.

Sogenannter „steifer“ Grog wird mit mehr Zusatz von Rum oder Arak zu heißem Wasser oder Thee bereitet, indem man zu 1 Liter dieser Flüssigkeiten $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ Liter feinen Rum oder Arak und 20 Deka bis $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker beimischt. Es ist ein für die kalte Seeluft und den in derselben arbeitenden Matrosen ein ebenso erwärmendes Getränk, das in derselben Weise von kaltem Wasser oder solchem Thee bereitet wird. Es heißt dann kalter Grog. Diesen stärker bereitet, kann man auch in Flaschen bewahren, und im Gebrauchsfall 2—3 Eßlöffel voll in ein Glas oder einer Tasse heißen Wasser oder Thee mischen. Fräulein Olga Schefchnig, Wien.

Glühwein (Gewürzwein in Deutschland Regus genannt).

Von weißem Wein. Auf 1 Glas Weißwein nimmt man 4 Würfel (2 Deka) Zucker, den man gehörig an der Citronenschale abreibt. Nun fügt man noch 1 fingerlanges Stück Zimmt bei, kocht es auf und trägt es in Schalen gleich auf.

Von rothem Wein. Auf 1 Liter Rothwein reibt man 8—10 Deka Zucker an der Citrone, fügt 5 Gewürznelken ebenso viel Körner Neugewürz und zwei fingerlange Stücke Zimmt bei. Damit läßt man es mehrmals aufkochen und vollendet wie oben.
Frau Glaninger, Beamtensgattin.

Warmbier (Bierpunsch).

4 Eidotter oder 3 ganze Eier sprudelt man glatt mit 3 Eßlöffeln süßes Oberz und 4—5 Eßlöffeln voll Stanzucker ab und kocht es mit 1 Liter Bier unter fleißigem Sprudeln au bain marie zu dicklichem schaumigem Crème, der in Gläsern oder Tassen servirt wird, wobei auch geröstete Semmelschnitten oder Zwieback gereicht werden kann.

Warmbier mit Rum oder Arak.

Statt des Obers kann man 4 Löffel der vorerwähnten Spirituosen verwenden.

Crampampuli.

Ueber eine tiefe Schüssel, in welche man eine Flasche guten Weißwein gegossen hat, legt man ein Rezhitter, wie es zum Rösten von Zwieback verwendet wird. Auf dieses Gitter legt man nach und nach $\frac{1}{2}$ Kilo zu groben Stücken geklopften Zucker den man in Rum oder Arak getaucht hat. Diesen Zucker zündet man an, wodurch er goldbraun abschmelzend in die Flüssigkeit tropft; dies verrührt man, wenn der ganze Zucker so geschmolzen ist, mit $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner und trägt es in einer Punschbowle oder in Gläser gefüllt auf. Oder: Man gibt feinsten Arak statt des Weines in die Schüssel, legt das Gitter mit Zucker belegt darüber, zündet den Arak an und läßt so den Zucker hineinschmelzen. Heißes Wasser kann extra zu Tisch mitgegeben werden, im Falle es ein Tischgenosse zu verdünnen wünscht. Joh. Leiß, Gastwirthin, G.

Punsch.

40 Deka Zucker reibt man an 2 Citronen und 4 Orangen ab oder gibt die feinabgeschälte äußere gelbe Schale von 1 Citrone und 2 Orangen dazu und verrührt es mit 1 Liter kochendheißem Theeabguß, den man von 4 Deka Thee und 1 Liter Wasser nach der bei Thee beschriebenen Art bereitet hat. Nun kommen noch, je nachdem man den Punsch stark haben will, $\frac{3}{10}$ — $\frac{5}{10}$ Liter feinsten Rum oder Arak hinein. Frau Lange, Hullein.

Sylvester-Punschbowle.

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker wird an 2 Citronen und 4 Orangen abgerieben und dann der Saft dieser 6 Früchte darauf geseiht. Man verrührt es hierauf mit 1 Liter kochendem Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter Theeaufguß, den man aus 2 gehäuften Kaffeelöffeln voll Thee und $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser nach bekannter Methode bereitet hat und fügt zuletzt bis zu $\frac{1}{2}$ Liter bestem Rum bei. Die Punschbowle wird, ebenso wie die Gläser, erwärmt, der Schöpflöffel hineingegeben, und dann erst der Punsch aufgefüllt. Man reicht dazu verschiedenes kleines Gebäck, Weihnachtsstrizel, Stollen oder Kuchen.

Punsch mit Caramel.

Der Zucker wird in obenangegebener Menge mit dem Rum begossen in einem tiefen, wohl emaillirten Pfännchen angezündet und

brennen lassen, bis es von selbst verköcht. Dann gießt man es mit 1 Liter kochendheißem Wasser auf, in welchem man die feine Schale von 2 Citronen und 4 Drangen, aber von allem Weißen befreit, einigemal aufgesotten hat, dazu ebenso den geseihten Saft der Citronen und Drangen nebst $\frac{1}{2}$ Liter aus 2 Defa Thee bereiteten Aufguß. Nach Belieben kann noch etwas Rum beigegeben oder dieser bei Tisch extra herumgereicht werden.

Punsch von Punschesenz.

Von selbstbereiteter Punschesenz oder solcher die man fertig kauft, gibt man pro Person 1 Eßlöffel voll in die Bowle und füllt pro Person eine Tasse schwächeren Thee nach. Je nach Geschmack gibt man auch noch etwas Citronen- und Drangensaft bei.

Eier-Punsch.

Den geseihten Saft von 4 Pomeranzen und 2 Citronen gibt man in 1 Liter Wasser und dazu $\frac{1}{2}$ Kilo an Pomeranzen und Citronen abgeriebenen Zucker. Sobald sich dieser nahezu aufgelöst hat, fügt man $\frac{1}{10}$ Liter Theeaufguß bei und sprudelt es, in heißes Wasser gestellt, mit 7 Dottern und 3 Eiweißen zu einem dicklich-schäumigen Getränk, welchem man $\frac{1}{4}$ Liter feinsten Arak beifügt. Es darf wie jede Crème und jedes Chadeau nicht zum Aufkochen kommen, weil die Eier sonst gerinnen. — Der Eierpunsch wird in Kelchgläsern servirt. Frau Jandl, Kaufmannsgattin, Wien.

Eier-Punsch anderer Art.

Den oben beschriebenen Eier-Punsch bereitet man mit Rheinwein, gibt aber die doppelte Menge von Dottern und 5 ganze Eier, sowie $\frac{3}{10}$ Liter feinsten Arak dazu, mit welchem man es auf den Herd schäumig sprudelt. Man servirt es warm oder kalt, im letzteren Falle schlägt man ihn in kaltes Wasser gestellt, bis zum völligen Auskühlen.

Heiße Limonade.

1 Liter heißes Wasser verrührt man mit 40 Defa an 2 Citronenschalen abgeriebenen Zucker, preßt den Saft von 4—5 Citronen dazu und bringt es geseiht zu Tische. Beliebig können auch 5—6 Kaffeelöffel Rum beigegeben werden.

Polnischer Punsch.

$\frac{1}{3}$ Liter Weißwein und 1 Liter Weißbier werden mit $\frac{1}{4}$ Kilo an Citronenschalen abgeriebenen Zucker, $\frac{1}{10}$ Liter Maraschino und

6 Eidottern glatt abgesprudelt und auf dem Herd zu schaumiger Crème gepeitscht, welche in Kelchgläsern oder Theetassen aufgetragen wird. Oder: Man siedet das Weißbier mit dem Citronenzucker und 2 fingerlangen Stücken Zimmt ab, gibt nun den Weißwein und Maraschino dazu, seigt es zu den 6 Eidottern, die man mit etwas süßem Obers glatt abgerührt hat und sprudelt es in heißes Wasser gestellt schaumig.
Amalie Hauffen, Private, Salzburg.

Bischof.

Zu Glühwein, den man aus rothem Wein bereitet hat, wobei aber nebst der Citronenschale auch die vom Weißen befreite Schale einer süßen Orange mitgesotten wurde, gibt man einen Eßlöffel einer aus bitteren Drangen bereiteten Essenz. Oder: Man bereitet diese Essenz selbst, indem man die fein heruntergeschnittene Schale von einer bitteren Orange mit einem Zuckersyrup aus 14 Theil Zucker übergießt und so, recht fest zugedeckt, über Nacht ziehen läßt.

Cardinal (Ananas-Punsch).

Von weißem Wein mit Citronen- und Drangenschale bereiteten Glühwein verrührt man mit einer Theetasse voll Ananasfaft. Man kann ihn auch kalt serviren, bereitet ihn aber dann mit Champagnerwein gemischt, wie es bei „Kalten Getränken“ angegeben ist.

Drangade.

Siehe „Heiße Limonade“, doch wird der Zucker an Drangen abgerieben, in heißem Wasser aufgelöst und auf 1 Liter Wasser der Saft von 5 großen Drangen dazu geseigt.

Kalte Getränke.

Kalter Thee.

Besonders durstlöschend ist der Thee, welcher wie warmer Aufgußthee bereitet, mit dem geseigten Saft von 2 Citronen und pro Biter mit 8 Theil Zucker vermengt, und sobald dieser gelöst ist, in Flaschen gefüllt wird. Man verkorkt ihn fest und stellt ihn möglichst kalt. Oder: Man stellt nur Aufgußthee kalt und gibt beim Serviren in jedes Glas 1 Spalte Citrone und 1 Kaffeelöffel Rum.

Kalter Punsch.

Sowohl die vorbeschriebenen Punsche als auch der Eierpunsch können in Flaschen gefüllt, gut in Eis gegraben nach 3—4 Stun-

den in Kelchgläsern servirt werden. Eierpunsch wird nur vor dem Einfüllen so lange in kaltes Wasser gestellt geschlagen, bis er völlig ausgekühlt ist.

Cardinal kalt.

1 Flasche Rheinwein gießt man über 28 Deka an 2 Orangen abgeriebenen Zucker und gibt den Saft der Orangen gleichfalls dazu. Hierauf läßt man es einige Stunden wohl zugedeckt stehen und gibt erst unmittelbar vor dem Austragen 1 kleine Bouteille gut geesteten, sogenannten frappirten Champagner hinein und füllt es in die Champagnerschalen.

Mandelmilch.

1 Kilo Mandeln süßer Sorte und 10 Deka bittere werden geschwellt und hierauf mehrmals mit kaltem Wasser überspült, damit sie recht weiß bleiben. Nun werden sie, indem man immer einige Tropfen kaltes Wasser in den Mörser gibt, ganz feingestoßen in ein Gefäß gegeben, mit $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser übergossen zugedeckt stehen lassen, wobei man es öfters umrührt. Hierauf preßt man sie durch eine in Wasser ausgewundene Serviette und gibt 20—25 Deka Zucker dazu, den man beliebig mit einigen Tropfen Vanille- oder Orangenblüthen-Extract aromatisiren kann. Ist der Zucker vollkommen aufgelöst, so füllt man die Mandelmilch in Flaschen und gräbt sie in Eis. Helene Kroh, Apotheker'sgattin, Laibach.

Kalte Limonade.

Auf 1 Glas kaltes Wasser rechnet man den Saft 1 Citrone und 2 Deka leicht an der Citronenschale abgeriebenen Zucker. Wenn dieser gut gelöst ist, wird die Limonade in Flaschen gefüllt ins Eis gegraben und nach einigen Stunden in Gläsern servirt.

Apfelwasser-Limonade (kalt oder warm).

Statt mit gewöhnlichem Wasser bereitet man obige Limonade mit Apfelwasser, indem man auf $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser 10—12 Apfel, am besten schöne Borsdorfer, abwischt, sammt der Schale in Scheiben schneidet und mit dem Wasser 20 Minuten schwach kocht. Im Uebrigen vollendet man wie oben und kann mit den Äpfeln auch ein fingerlanges Stückchen Zimmt kochen. Man kann diese Apfelimonade geseiht und warm oder in Flaschen gefüllt, gut in Eis gegraben auch noch besser kalt serviren. Die Äpfel können sogar noch passirt zu Pureecompot oder Marmelade verwendet werden.