

Nach etwa 8 Tagen wird die Flüssigkeit abgegossen, nochmals aufgekocht und wieder heiß darüber gegossen, was man dann nach weiteren 14 Tagen nochmals wiederholt. Der Aufbewahrungsort sei ein kühler, trodener. Diese Gurken sind im Geschmack vorzüglich.

Pfeffergurken.

Hierzu wählt man ganz junge, meist nur fingerlange Gurken, reinigt diese und legt sie mit kleingeschnittenem Fenchelkraut, Pfefferkraut, Basilikum, wenig Thymian, Estragon, einigen Vorbeerblättern, etwas gestoßenem Pfeffer und Salz schichtweise in irdene Töpfe oder auch Fäßchen. Hierauf kocht man Weinessig, schäumt diesen gut ab, gießt soviel über die Gurken, daß der Essig darüber steht und stellt das Ganze gut verdeckt an einen kühlen Ort. Nach einigen Tagen wird der Essig abgegossen, nochmals aufgekocht und wieder darüber gegossen. Dieses Verfahren wird nach einigen Tagen nochmals wiederholt.

Das Einlegen von Mixed-Pickles.

Zum Einlegen von Mixed-Pickles werden außer jungen, grünen Bohnenschoten, kleinen Gurken, grünen Paprikaschoten, grünen Melonenschalen, zu gleichen Stücken zerschnitten, Spargel, kurz abgesehen, Blumenkohl, zu kleinen Rosen zerteilt, vom Stengel die Haut abgezogen, Rosenkohl, von den losen Blättern befreit, Perlwiebeln, Schalotten, Rettige, junge Möhren und Petersilienwurzeln, gestukt, große, frische Bohnen, welchen man die Haut abzieht, Selleriewurzeln, Schwarzwurzeln, Karbi, kleine unreife Paradiesäpfeln und Moosbeeren, welche nicht ganz reif abgenommen, durch Behandlung mit Essig erst rot werden, genommen. Die grünen Gemüse werden mit heißem Salzwasser übergossen, stehen gelassen, dann abgeseiht und mit süßem Essig übergossen, in welchem man ein Stückchen Alaun aufgelöst hat. Jeden dritten Tag wird der Essig abgegossen und aufgekocht wieder darüber geschüttet, bis sie wieder grün sind. Die meisten Gemüse werden ebenfalls zuerst mit Salzwasser und dann mit Essig übergossen, jedoch ohne Alaun. Zwiebel und Schalotten behandelt man abgesondert, überschüttet sie nur zweimal mit kochendem Essig und mischt sie zuletzt zu den fertigen Mixed-Pickles. Bei der Mischung der verschiedenen Gemüse in die Gläser gibt man Gewürzessig in dieselben. Zum Schluß wird feines Provençeröl in die gefüllten Gläser gegeben, dieselben mit einem Korkstöpsel und Pergamentpapier verschlossen und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Gruppe IV.

Spezial-Rezepte für Punsch, bezw. punsch- ähnliche Getränke. (Familienliköre.)

Punsch.

2 Zitronen
 $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker
 $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser
 $\frac{1}{2}$ „ Arrak

Man heliebe gelbe Schale der Zitronen mit Zucker abzureiben. Dabei ist zu beachten, daß die darunter liegende weiße Schale möglichst verschont bleibt.

Nun gibt man den Zucker inklusive der abgeriebenen Zitronenschale in eine Terrine, preßt durch eine Serviette den Saft der Zitrone hinzu, gibt dann das Wasser kochend darüber und zuletzt den Arrak oder auch Rum hinein. Das Ganze rührt man um und läßt es gut verdeckt zirka $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen. Uebrigens läßt sich fertiggestellter Zitronensaft sehr gut dazu verwenden.

Punsch ff.

- 2 Zitronen
- 300 Gr. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Liter Wasser
- 1 " Wein
- $\frac{1}{2}$ " Arrak

derselbe kalt serviert von sehr angenehmem Geschmack.

Eierpunsch.

- 2 Zitronen
- $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker
- 6 ganze Eier
- 6 Eigelb
- 1 Liter Wein, weiß
- 1 " Wasser
- $\frac{1}{2}$ " Rum

Die gelbe Schale der Zitrone wird auf einigen Stückchen Zucker abgerieben. In einem Kessel schlägt man dann die ganzen Eier mit dem Eigelb und dem Zucker mittels Schlagbesen untereinander, dann wird der Zitronensaft dazugepreßt, der Weißwein mit dem Wasser darunter meliert und das Ganze unter beständigem Umrühren mit dem Schlagbesen auf nicht zu starkem Feuer bis zum Kochen erhitzt. Hiernach wird der Kessel abgenommen, allmählich der Rum darunter gerührt und heiß serviert.

Burgunderpunsch.

- 4 Apfelsinen
- $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Liter Wasser
- 1 " Burgunderwein
- $\frac{1}{2}$ " Arrak

Der Zucker wird mit dem Wasser in einem Kessel oder Topf am Feuer aufgelöst und dabei gut abgeschäumt. Dann wird der geläuterte Zucker beiseite gestellt, von zwei Apfelsinen die fein abgeschchnittene Schale sowie der Saft dazugegeben und das Ganze zirka $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen gelassen. Nachher wird dieses filtriert, der Burgunder mit Arrak daruntergegeben und heiß serviert.

Rheinischer Punsch.

- 5 Zitronen
- $\frac{1}{2}$ Kg. Zucker
- 8 Gr. Zimtschale
- 4 " Nelkenblüten
- 1 Liter Wasser
- $\frac{1}{2}$ " Rheinwein*)
- $\frac{1}{2}$ " Rum

Von drei Zitronen wird die gelbe Schale in dünne Scheibchen geschnitten, diese mit Zimt, Nelken, Zucker und Wasser in einen Topf zum Auskochen, bezw. Ausziehen gegeben. Hierauf wird das Ganze durchgeseiht und der ausgepreßte Zitronensaft mit dem Wein und Rum darunter meliert. Das fertige Getränk wird in einer gut schließenden Terrine nochmals aufgewärmt und heiß serviert.

*) Es genügt guter, alter Oesterreicher.

Chinesischer Punsch.

- 5 Zitronen
- 20 Gr. Tee
- $\frac{1}{2}$ Liter Wasser
- $\frac{1}{8}$ Kg. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Liter Rum

Das Gelbe der Zitronen wird ganz fein ohne das mindeste Weiße abgeschritten, dieses mit dem Tee in einen Topf gegeben, dann das Wasser kochend darübergeschüttet und zirka 5 Minuten ziehen gelassen. Hierauf filtriert man den Inhalt, preßt den Zitronensaft ohne Kerne darunter, setzt Zucker mit Rum dazu und läßt das Ganze in einer gut schließenden Terrine erhitzen, ohne daß es zum Kochen kommt. Dann wird das Getränk durch eine Serviette geseiht und serviert.

Englischer Punsch.

- 3 Zitronen
- 200 Gr. Zucker
- 1 Liter Wasser
- $\frac{1}{4}$ " Rum
- $\frac{1}{2}$ " Kognat

Der Saft der Zitronen wird ausgepreßt, durch ein feines Haarsiebchen oder Serviette in eine Terrine geseiht, dann kommt zunächst der Zucker, dann kochendes Wasser und zuletzt Rum und Kognat hinzu. Das Ganze läßt man gut verdeckt am Herde ziehen und serviert es warm.

Weinpunsch.

- 1 Liter Wein, weiß
- $\frac{1}{8}$ " Rum
- 200 Gr. Zucker
- 2 Apfelsinen
- 1 Zitrone

Die Früchte werden in Scheiben geschnitten, diese mit Zucker überstreut, mit etwas Wein übergossen und so möglichst einige Stunden zum Durchziehen beiseite gestellt. Der Wein wird mit dem Zucker bis zum Kochen erhitzt, dann gibt man den Fruchtast mit dem Rum dazu, meliert alles gut durcheinander und serviert den fertigen Punsch.

Schwedischer Punsch.

- 1 Liter Weißwein
- $\frac{1}{4}$ " Arrak
- $\frac{1}{4}$ " Kognat
- $\frac{1}{4}$ " Wasser
- 200 Gr. Zucker
- 2 Zitronen

Der Wein wird mit dem Wasser und Zucker aufgekocht und gut abgeschäumt. Dann kommt der Zitronensaft als auch die Schale dazu und mischt man zuletzt noch den Kognat mit Arrak darunter. Dieser Punsch kann warm, ebenso aber auch kalt genommen werden und wird die Güte durch längere Lagerung noch wesentlich erhöht.

Grog.

- $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker
- 1 Liter Wasser
- $\frac{1}{2}$ " Rum

Der Zucker wird in einer Terrine mit kochendem Wasser übergossen, zum schnelleren Auflösen einigemal umgerührt und zuletzt der Rum oder statt dessen auch Arrak darunter gegeben und recht heiß serviert.

Grog von Wein.

- $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker
- 1 Liter Wasser
- 1 " Wein
- $\frac{1}{4}$ " Arrak

Hierzu verwendet man gern Rotwein. Der Zucker wird mit dem Wasser und dem Wein in einem Gefäß bei einigem Umrühren stark erwärmt. Dabei be-

achte man, daß dies nicht zum Aufwallen kommt. Dann wird der Arrak darunter gegeben und heiß serviert. Auch läßt sich dieses Getränk sehr schnell von fertiger Grogessenz herstellen.

Eiergrog.

- 150 Gr. Zucker
- 1 Liter Wasser
- $\frac{1}{4}$ " Rum
- 8—12 Eigelb

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und abgeschäumt. Unterdessen werden die Eigelb gut zerquirlt und diesen allmählich der Rum beigegeben. Hierauf quirlt man beide Massen zusammen

und serviert das fertige Getränk.

Glühwein.

- 1 Liter Rotwein
- 150 Gr. Zucker
- 15 " Zimtschale

Nebenstehendes wird zusammen in einem Gefäß bis zum Kochen erhitzt, dann heiß serviert. Auch kann man dieses mit etwas Zitronenschale, Nellen oder Mazis-

blüten würzen und wenn man will durch Beigabe von Milch oder Wasser noch weiter verdünnen.

Glühwein mit Eiern.

- 1 Liter Weißwein
- 6 Eigelb
- 125 Gr. Zucker
- 1 Zitronenschale

Die gelbe Schale der Zitrone wird mit einigen Stückchen Zucker abgerieben und diese mit eingerechnet. Der Zucker wird mit dem Wein bis zum Kochen erhitzt. Unterdessen werden die Eigelb zer-

quirlt und diesen allmählich etwas Wein beigegeben, dann wird beides zusammengequirlt und heiß serviert.

Glühendes Bier.

- 1 Liter Bier
- $\frac{1}{2}$ " Milch
- 8 Eigelb
- 200 Gr. Zucker
- 20 " Zimtschale

Das Bier wird mit dem Zucker in einem Topf bis zum Kochen erhitzt. In einem anderen Gefäß werden unterdessen die Eigelb zerquirlt, dann die Milch darunter gegeben. Nun wird letzteres in den Topf zum Bier gebracht und unter be-

ständigem Umrühren bis zum Kochen erhitzt, dann heiß serviert.

Glühende Gose.

Die glühende Gose wird nach der einen oder anderen Art wie Glühwein oder Bier behandelt.

Weinschaum.

- 1 Liter Weißwein
- 5 ganze Eier
- 5 Eigelb
- 200 Gr. Zucker
- 1 Zitronenschale

Die gelbe Schale der Zitrone wird auf einigen Stückchen Zucker abgerieben, von dieser wieder alles Zitronenhaltige abgeschabt und dasselbe mit verwendet. Auch der Zitronensaft wird ausgepreßt und dazu filtriert. Das Ganze wird unter

beständigem Schlagen mittels einer Schlagrute am Feuer so lange schaumig geschlagen, bis die Masse nahe zum Kochen ist. Hierauf wird der fertige Schaum baldmöglichst in Gläser gefüllt und serviert, damit der Schaum nicht erst wieder zusammenfällt.

Diesen Weinschaum kann man auch mit beliebig anderen Aromaß abschmecken.

Bierschaum.

- 1 Liter Bier
- $\frac{1}{2}$ " Milch
- $\frac{1}{4}$ " Rum
- 6 ganze Eier
- 200 Gr. Zucker
- 1 Zitrone

Das Bier und auch die Milch werden jedes für sich in einem Topfe bis zum Kochen erhitzt. Unterdeßsen werden die Eier mit dem Zucker schaumig geschlagen, dann der Zitronensaft und wenn man will, auch die Schale dazugegeben. Hierauf kommt alles zusammen und das Ganze

wird am Feuer mit der Schlagrute weiter bearbeitet. Dabei ist zu beachten, daß der Rum nicht zu lange am Feuer bleibt, weil dadurch das Aroma verfliegt.

Wasser-Bavaroise.

- 1 Liter Wasser
- 75 Gr. Zucker
- 1 Zitrone

Die Zitrone wird in Scheiben geschnitten und aus diesen die Kerne entfernt. Die Scheiben werden mit dem Zucker in eine Terrine getan, mit dem

kochenden Wasser übergossen, einige Minuten ziehen gelassen und dann heiß serviert.

Milch-Bavaroise.

- 1 Liter Milch
- $\frac{1}{4}$ " Wein, weiß
- 75 Gr. Zucker

Die Milch, als auch der Wein werden jedes separat in einem Geschir bis zum Kochen erhitzt, nachher beides zusammen in einer Terrine mit dem Zucker

gut vermischt und wenn dieser vollständig aufgelöst ist, heiß serviert.

Milch-Bavaroise anderer Art.

- 1 Liter Milch
- $\frac{1}{8}$ " Rum
- 50 Gr. Zucker
- 9 Eigelb
- $\frac{1}{2}$ Schote Vanille

In einem sauberen Topf wird die Milch mit der gespaltenen Vanillenschote zum Kochen gebracht. Unterdeßsen wird in einer Terrine der Zucker mit dem Eigelb recht gut verrührt, dann wird unter beständigem Rühren die kochende Milch

allmählich dem Eigelb beigegeben und zuletzt noch der Rum darunter gemelkert. Das Getränk wird heiß serviert. Auch kann man statt der Milch Rahm verwenden.

Tee-Bavaroise.

- 1 Liter Wasser
- $\frac{1}{8}$ " Rum
- 75 Gr. Zucker
- 10 " Tee

Der schwarze Tee wird mit dem kochenden Wasser übergossen und fünf Minuten ziehen gelassen. Nach dieser Zeit wird der Aufguß über den Zucker filtriert, dann der Rum darunter melkert und heiß serviert.

Schokolade-Bavaroise.

- 1 Liter Milch
- 80 Gr. Zucker
- 40 " Kakao
- 3 Eigelb
- 1 Pöffel Maraschino

Die Milch wird aufgekocht. Während dieser Zeit wird das Eigelb mit etwas Zucker gut verrührt, dann kommt der übrige Zucker mit dem entöltten Kakao-pulver und ein wenig Milch dazu. Hier-

auf wird die kochende Milch langsam darunter gerührt, zuletzt der Maraschino dazu meliert und dann heiß serviert.

Bier-Bavaroise.

1 Liter Bier
 1/2 " Milch
 6 Eigelb
 50 Gr. Zucker
 25 " Butter
 10 " Zimt

mählich unter flottem Quirlen die kochende Milch, dann das Bier und zuletzt das Uebrige gegeben. Das Ganze läßt man noch kurze Zeit ziehen und serviert es heiß.

Das Bier und auch die Milch wird jedes für sich in einem Gefäß aufgekocht, bei dem Bier wird der sich bildende Schaum sauber entfernt. Inzwischen werden die Eigelb mit etwas Milch gut zerquirlt, in dieselben wird zunächst all-

Spanische Bavaroise.

1 Liter Wasser
 25 Gr. Kaffee
 20 " Kaka
 75 " Zucker
 1/2 Schote Vanille

separat fertig gestellt ist, wird es zusammen vermischt und heiß serviert.

Von 1/2 Liter Wasser und dem gemahl-

Holländische Bavaroise.

1 Liter Sahne
 1/4 " Kognak
 50 Gr. Zucker

tränk wird nach Fertigstellung sofort serviert.

Die Sahne wird in einem sauberen Geschirr bis zum Kochen erhitzt. Hierauf kommt der Zucker dazu und wenn dieser aufgelöst ist, noch der Kognak. Dieses Ge-

Chaudéau.

1 Liter Wein, weiß
 250 Gr. Zucker
 1 Zitrone
 14 Eigelb

mit dem übrigen Zucker, als auch der Zitronensaft und die Schale darunter gebracht. Das Ganze wird noch einige Minuten am schwachen Feuer weiter geschlagen, damit es recht schaumig wird und dann bald serviert.

Der Weißwein wird bis zum Sieden erhitzt. Unterdessen werden die Eigelb mit etwas Zucker mittels Schlagrute recht schaumig geschlagen. Dann wird unter beständigem Schlagen allmählich der Wein

Knickebein.

In ein Eißergläschen gibt man frisches Eigelb, füllt dann das Glas mit feinem Rum oder einem dunklen gewürzreichen Likör an und serviert es.

Brombeeren-Wein.

Reife Brombeeren werden zu dessen Bereitung mit etwas heißem Wasser übergossen, damit sie weich werden, dann ausgepreßt. Den gewonnenen Saft läßt man 3 bis 4 Tage stehen, damit derselbe klar wird. In je 20 Liter dieses Saftes gibt man 2 Kg. Zucker und rührt dabei so lange, bis sich derselbe aufgelöst hat. Nach zirka 8 Tagen wird die Flüssigkeit filtrirt. Inzwischen weicht man 250 bis 300 Gr. Hausenblase in 10 Liter gewöhnlichen Landwein ein. Wenn alles auf-

gelöst ist, gießt man den Brombeersaft hinzu, läßt alles miteinander einmal sieden und gießt es erkaltet in ein Faß, welches in den Keller gestellt werden muß.

Rhabarber-Wein.

Die Bereitung von Rhabarberwein ist nicht so einfach. Ein Rezept hierfür ist folgendes: 28 Kg. Rhabarberstiele werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Sodann gibt man sie mit 25 Liter Wasser in einen gut gereinigten Kübel und bedeckt sie mit einem Tuche. So bleiben sie etwa 9 Tage, wobei sie täglich dreimal gut durchgerührt werden. Hierauf reibt man 19 Zitronen mit 18 Kg. Zucker, gibt den Zucker und das Fleisch der Zitronen hinzu, preßt dann das ganze Gemisch und gibt zu dem ausgepreßten Saft $\frac{1}{2}$ Liter Kognak. Dann wird mit Hausenblase geflärt, wobei man auf 10 Liter Saft 1 Gr. Hausenblase rechnet und nach der Klärung behandelt man den Saft wie Obst- oder Traubenwein. Nach einem einfacheren Recepte wird der Rhabarber mit frischen Orangenschalen, Kardamomen, Malagawein, Zucker und Alkohol „angesezt“ und dann abgeseiht.

Himbeer-Wein.

Die Himbeeren werden zerdrückt, gepreßt und filtriert. Zu jedem Liter dieses Himbeersaftes setzt man 1 Kg. klaren Zucker zu. Nachdem derselbe gelöst ist, bleibt der Saft 3 bis 4 Tage stehen. Die klare Lösung gießt man in ein Gefäß, erwärmt sie und setzt dann zu jedem Liter Saft 2 Liter leichten Weißwein zu. Nach 14 Tagen zieht man den Wein in Flaschen ab.

Schlehenlikör.

Im September pflückt man die Schlehen von den Hecken, suche die größten und dunkelsten aus und lege sie über Papier einen Tag lang an die Sonne, nehme dann die Steine heraus, säubere sie von allem Fleisch, wasche sie in frischem Wasser und trockne sie an der Sonne, wonach man sie bewahren kann, so lange man will. Zur Bereitung des Likörs mißt man die Steine in einem gewöhnlichen Glas, rechnet auf jedes Glas voll 1 Liter guten weißen Branntwein, schlägt die Steine auf und läßt sie 6 Wochen lang in dem Branntwein ziehen, schüttelt indessen von Zeit zu Zeit. Hernach wird es filtriert, in eine große, tiefe Schüssel gegossen und für jedes Liter Branntwein $\frac{3}{4}$ Kg. Zucker auf lebhaftem Feuer zu Sirup dick eingekocht; hierauf gießt man vorsichtig den Branntwein, stets rührend, hinein. Es muß kräftig gerührt werden, damit sich der Zucker nicht ballt und ist es gut, wenn zwei Personen sich ablösen. Dann wird der vortreffliche Likör in Flaschen gefüllt und versiegelt. Je älter, desto besser wird derselbe.

Nachtrag. — Gruppe V.

Diverse Fischspeisen.

Gebackener Karpfen.

Ein großer Karpfen wird geschuppt, gewaschen, an Schwanz und Flossen beschnitten, von den Kiemen befreit und gesalzen.