

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1809

Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-55082

G e t r ä n k e.

Englisches Bier als ein Schaum.

Man schlägt 8 Eyer in eine etwas weite Kastrol oder sonst in ein reines Geschir, nimmt die am Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, ein Kaffeelöfflein voll gestoßenen Zimmet und 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, rührt 2 Schoppen englisches Bier daran, setzt es über ein Kohlfener, schlägt es mit einer Ruthe, bis es anfängt, steif zu werden, thut es dann gleich vom Feuer weg, schlägt immer fort, daß der Schaum nicht nachläßt, und füllt ihn in hohe Becher oder Gläser. Dieser Schaum ist sehr gut, besonders auf Reisen. Mit dem Zucker kann man ab- und zugeben.

Getränk von Johannisbeersaft.

Die Erdäublein werden abgezopft, in einer tiefen Schüssel recht zerdrückt, über Nacht stehen gelassen, und den andern Tag durchgepreßt. Den Saft läßt man wieder über Nacht stehen, und gießt am dritten Tage das Helle davon ab. Nun nimmt man auf jeden Schoppen Saft ein halbes Pfund recht feinen Zucker in eine Pfanne oder Kastrol, gießt den Saft darüber, setzt ihn auf Kohlfener, läßt ihn langsam kochen, schäumt ihn fleißig ab, und thut ihn, wenn er eine Viertelstunde gekocht hat, in ein anderes Geschir zum Erkalten, füllt ihn dann in Bouteillen,

bindet ihn fest zu, und bewahrt ihn im Keller auf. Wenn man von diesem Saft unter Wasser gießt, so hat man ein sehr kühlendes Getränk.

Eine Limonade.

Zu einem Schoppen guter Limonade reibt man eine saftige Zitrone am Zucker ab, thut das Abgeriebene in ein Glas, drückt den Saft von der Zitrone aus, gießt ihn durch ein Siebchen oder ein reines Tuch auch in das Glas, füllt es mit frischem Wasser auf, und rührt es mit einem Eßlöffel um. Ist er nicht süß genug, so wird noch mehr Zucker dazu genommen, auch wird, wenn man ihn gern mit Wein trinkt, die Hälfte Wein dazu genommen. Soll es warme Limonade seyn, so kann aus einem Theekessel oder Theemaschine statt kaltem Wasser so viel heißes genommen werden, daß sie gerade zum Trinken recht ist.

Punsch mit Wein.

Zu einer Maas (2 Bouteillen) Wein reibt man 6 bis 8 Zitronen leicht am Zucker ab, drückt den Saft aus, preßt ihn durch ein reines leinernes Tüchlein, nimmt ihn zu dem abgeriebenen Zitronenzucker, macht nun den Wein siedend, gießt ihn an den Zitronensaft nebst Zucker, thut einen starken halben Schoppen (den vierten Theil einer Champagnerbouteille) Arak (oder im Ermanglungsfall achten Kirschengeist) und so viel Zucker dazu, bis er süß genug ist. — Dieß ist die neueste Art, Punsch zu machen. Seine größere oder geringere Güte hängt von der Güte des Weins ab; von Rheinwein und Champagner wird er am besten, auch von neuem gutem (Württemberg) Wein wird er sehr gut und angenehm.

Soll er für Frauenzimmer weniger stark gemacht werden, so kann man halb Wein und halb Thee nehmen.

Wachholderwein.

Man wascht einen Schoppen wohl ausgelesene Wachholderbeeren, nimmt sie auf ein Brett, zerdrückt sie ein wenig mit dem Wällholz, mischt ein Viertelpfund gewaschene Zibeben (große Rosinen) darunter, thut sie in ein weiches sauberes Säcklein, nimmt einen großen steinernen Krug von 2 Maas oder noch mehr, hält das Säcklein darein, läutert 4 Loth Zucker mit Wasser, gießt ihn in das Säcklein, und bindet es zu; nun füllt man den Krug mit Wein auf, bis er voll ist, und läßt ihn etliche Tage stehen. Sollte er im Geschmack zu stark nach Wachholderbeeren seyn, so füllt man noch mehr Wein dazu, wenn man davon getrunken hat.

Warmer Wein,

welcher sehr dienlich ist, wenn man sich erkältet hat.

Man macht einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Wein mit 4 Loth Zucker und einem halben Quint Zimmet in einem irdenen Geschirre siedend, verührert das Gelbe von 3 bis 4 Eiern recht stark, gießt den gesottene Wein langsam daran, und trinkt ihn so warm als möglich.

Noch eine Art.

Man kocht einen Schoppen Wein mit 6 Loth braunem Zuckerlandis nebst einem halben Quint ganzem Zimmet in einem irdenen Geschirre langsam auf Kohlen, und trinkt ihn so warm wie möglich. Auch können statt des Zucker-

Kandis 6 Loth weißer Zucker etwas heller als Kastanienbraun gebrannt, und mit dem Wein so lang gekocht werden, bis der Zucker aufgelöst ist.

Bemerkung wegen des mit gelben Rüben vermischten Kaffees.

Da die Mischung des Kaffees mit gelben Rüben gegenwärtig sehr häufig ist, so habe ich folgende Zubereitung am besten gefunden.

Wenn nehmlich die gelben Rüben, wie gewöhnlich, schön gelb geröstet sind, hebt man solche ungemahlen auf, setzt dann, ehe man den Kaffee macht, in einem Schoppen, oder auch größern Geschirr einen Eßlöffel voll von den gelben Rüben mit siedendem Wasser zu, läßt sie eine Zeitlang kochen, und brüht dann mit diesem Wasser das bestimmte Kaffeemehl ab. Haben sich die gelben Rüben nicht gekocht, so wird das Wasser durch ein Seyherchen gegossen. Hierauf macht man den Kaffee wie gewöhnlich, und bekommt auf diese Art einen hellen und guten Kaffee. Wer ihn stärker mit gelben Rüben haben will, nimmt mehr davon zum Sieden. Auf diese Art wird er nicht so dick, ist auch besser und angenehmer zum Trinken.

Ein nahrhaftes Getränk für die Brust.

Man siedet ein Maas süße gute Milch in einem breiten irdenen Geschirr auf Kohlen so lang stark, bis sie anfängt, wie ein Kindsbrey zu werden, dann macht man die Kohlen darunter schwächer, rührt mit einem reinen hölzernen Löffel so lang darinn, bis die Milch ganz aufgetrocknet ist, und so kernig wie ein Thee aussieht, legt sie auf ein weißes Papier, läßt sie erkalten, und bewahrt sie in einem Schäch;

telchen auf. Hievon nimmt man alsdann in ein Theekännchen von 3 Tassen einen halben Eßlöf-
fel voll, brüht es mit siedendem Wasser wie ei-
nen andern Thee an, läßt ihn ein wenig stehen,
und trinkt ihn nach Belieben mit oder ohne
Milch.

Unmerk. Man kann auch, um ihm Geschmack
zu geben, ein wenig Sternanis oder ganzen Zim-
met damit anbrühen.

Ruß:Milch zu machen.

Zu anderthalb Schoppen Wasser nimmt man
12 frische weiße Nüsse, zieht die Haut vom
Kerne ab, stößt sie wie die Mandeln in einem
Mörser recht fein, thut nach Belieben Zucker
dazu, gießt das Wasser nach und nach in den
Mörser daran, und preßt sie durch ein weißes
leinenes Tuch. Diese Milch ist angenehm zum
Trinken, wohlfeil, nahrhaft und nicht zu kühlend.

Thee mit Zuckerkandis.

Man brüht einen guten Thee wie gewöhn-
lich mit kochendem Wasser ab, stößt hierauf auf
2 Tassen 2 Loth Kandiszucker, rührt ihn mit
dem Gelben von 2 Eiern in einer hohen Tasse
mit einem silbernen Löffelchen ganz dick, nimmt
die Hälfte davon in eine Tasse, und gießt den
Thee langsam daran.

Thee mit kaltem Rahm.

Man brüht einen recht guten Thee an, schenkt
ihn recht heiß ein, und nimmt kalten Rahm,
welcher nur ein wenig verrührt seyn muß, dazu,
auch zu dem Kaffee schmeckt kalter Rahm gut.