

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Eierpunsch und Bowlen.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

und durch den Druck der 2 Daumen das Spritzen ausgeführt. Der Blasur kann beliebig ein Tropfen Speisefarbe beigemischt werden. Zu den Tüten wird am besten nicht zu starkes Pergamentpapier verwendet, welches ein leichtes Einreißen verhütet.

564. Schokoladenguß.

Zutaten: 75 Gramm Puderzucker, 50 Gramm Schokolade, 2 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung: Die Zutaten werden in einer Kasserole auf dem Feuer unter ständigem Rühren gekocht, bis sie Faden ziehen, dann rasch über das Gebäck oder die Torte gezogen.

Eierpunsch und Bowlen.

565. Eierpunsch.

Zutaten: 3 ganze Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein, 3 Eigelb, 3 Eßlöffel Zitronensaft, 100 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zitronenzucker, 4 Eßlöffel Rum.

Zubereitung: Außer dem Rum wird alles auf dem Feuer schaumig geschlagen, bis es aufsteigt, was aber erst geschehen darf, wenn sich die Masse in Schaum verwandelt hat.

In heißem Wasserbade stehend wird der Rum hinzugegeben, in Gläsern serviert.

Apfelsinenbowle.

Man reibt auf Zucker eine große Apfelsine ab, gibt 1 Flasche leichten Weißwein auf diesen und läßt ihn einige Stunden stehen. 6 mittlere Apfelsinen werden sauber geschält, in zierliche Scheiben zerteilt, die Kerne entfernt, mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker überstreut und weitere 4 Flaschen Wein darüber gegossen. Die Bowle wird auf Eis gestellt und können noch vor dem Auftragen ein paar Flaschen Selters- oder Sodawasser, oder 1 Flasche deutscher Champagner zugesetzt werden.

Ananasbowle.

Eine frische, geschälte Ananas wird in feine Scheiben zerschnitten, die mit Zucker bestreut 10–12 Stunden stehen müssen. 3–6 Flaschen Weißwein, je nach der Zahl der Gäste,

werden darüber gegossen, auf Eis gestellt, nach Belieben gesüßt (per Flasche zirka 175 Gramm Zucker).

Champagner nach Belieben verwendet.

Erdbeerbowle.

$\frac{1}{2}$ Liter frische Erdbeeren werden, nachdem sie sauber abgespült, gut eingezuckert, etwas stehen gelassen; 3 – 4 Flaschen Wein (Mosel) darüber gegossen, ein paar Stunden ziehen lassen, nach Geschmack gezuckert, auf Eis gestellt.

Simbeerbowle.

Wie Erdbeerbowle, nur Himbeeren verwenden.

Mai-Bowle.

Ein Büschel frischen gewaschenen Waldmeister ohne Blüten begießt man mit 2 Flaschen Weißwein, läßt ihn 20 – 30 Minuten stehen, nimmt ihn heraus, süßt die Bowle nach Geschmack und serviert sie sofort. Die Bowle muß sehr kühl aufbewahrt werden.

Vegetarische Küche

mit 36 Rezepten und 21 Speisezetteln.

Wer annimmt, daß durch einfache Ausschaltung des Fleisches aus der Kost und alles dessen, was mit diesem zusammenhängt, der vegetarischen Küche in der rechten Weise Rechnung getragen wird, befindet sich in einem großen Irrtum. Dieser Irrtum wird sehr oft durch einen auffallend raschen Kräfteverfall und die Abnahme der Widerstandsfähigkeit gegen Witterungsverhältnisse und innere Eindrücke bei zu raschem Umschwung in der Lebensweise schwer gebüßt. Zur Folge haben dann solche Unzuträglichkeiten, daß der davon Betroffene von einem Extrem in das andere verfällt, nicht bedenkend, daß die Macht der Gewohnheit die stärkste Kraft ist, welcher der Mensch in physischer und geistiger Beziehung unterworfen ist, welche im vorliegenden Falle zu bekämpfen es durchaus nicht nur der Energie, sondern eines geschickten Ueberganges zur vegetarischen Lebensweise bedarf. Der Uebergang geschieht am leichtesten, wenn Fleisch immer seltener genossen wird, an dessen Stelle aber gleich dem Fleisch im