Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

XVII. Gefrorenes und verschieden Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

erlesen und gewaschen, dann in kochendem Wasser ziemlich weich gebrüht und in einen Seiher zum Ablaufen gethan, etwas kaltes Wasser darüber geschüttet. Alsdann wird er gut ausgedrückt, ziemlich fein verwiegt, in einen steinernen Hafen gethan und Hammelsfett, welches gut ausgekocht ist, darüber gegossen. Man gebraucht ihn dann im Winter statt dem frischen Sauerampfer.

1489. Endivie.

Man nimmt breitblättrigen Endivie, schneidet ihn fingerlang, macht ein paar Einschnitte der Länge nach, wo die Blätter am stärksten sind, wascht ihn recht sauber, wenn er vorsichtig erlesen ist, man muß Blatt für Blatt gut durchsehen; alsdann thut man ihn in ein Geschirr, macht ihn mit Salz recht gut durcheinander, läßt ihn so einen Tag stehen, den andern Tag wird er recht gut ausgedrückt, streut in das dazu bereitete Geschirr etwas Salz, dann von dem ausgedrückten Endivie eine Lage darauf, streut Salz darüber, dann wieder Endivie und so bis man damit fertig ist, drückt ihn recht fest zusammen, legt ein Tuch darüber und beschwert es mit Steinen. Will man davon gebrauchen, so thut man ihn Abends vorher in laues Wasser, setzt ihn den andern Tag mit recht heißem Wasser zum Feuer und gebraucht ihn so statt des frischen nach Gutfinden.

XVII. Gefrorenes und verschiedene Getränke.

1490. Punsch-Gefrorenes.

Es werden vier Citronen und 4 Orangen an 2 Pfd. Zukker ganz leicht abgerieben, dann in eine Schüssel abgeschabt. Der Saft der Citronen und Orangen, welchen man gut durchseiht, dazu, der übrige Zucker wird geläutert. Nun wird etwas Thee mit einer halben Maas Wasser angebrüht, wenn er genug gezogen hat, zu dem Saft gethan nebst einer Bouteille guten siedend gemachten Wein und einem halben Schoppen Arrak, mit dem geläuterten Zucker vermischt und kalt werden lassen, dann in die Büchse gethan und gefrieren lassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1491. Rahm-Gefrornes mit Vanille.

Ein halbes Loth Vanille wird in etwas süßen Rahm eine Weile gekocht, dann durchgeseiht, die Vanille wird gut aufgehoben, weil man sie zum zweiten Mal noch recht gut brauchen kann. Nun werden in einer Kasserole 20 Eiergelb mit einem weißen Schlagbesen recht zerrieben, alsdann nach und nach eine Maas süßen Rahm, wobei der mit Vanille abgekochte mitgerechnet ist, daran gerührt; unter immerwährendem Rühren auf nicht starkem Feuer gelassen bis es dick wird, aber ja nicht gerinnt, dann vom Feuer gethan, durch ein Haarsieb passirt und immer noch darin gerührt bis es kalt ist und dann in die Büchse gethan. Auch muß man ein halbes Pfd. Zucker, ehe die Crême auf's Feuer gesetzt wird, dazu thun.

1492. Carmel-Gefrornes.

1/4 Pfd. Zucker, welcher gestoßen sein muß, wird mit ein wenig Wasser auf's Feuer gesetzt und immer darin gerührt, bis er schön braun ist, alsdann 1 Schoppen Rahm daran geschüttet, damit es sich gut auflöse. Nun werden 20 Eiergelb in einer Kasserole recht zerrührt, dann nach und nach drei Schoppen süßer Rahm nebst dem Aufgekochten dazu gethan, ein halbes Pfd. in kleine Stückchen geschlagenen Zucker beigemischt, auf gelindes Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann durch das Haarsieb passirt und gerührt bis es kalt ist und in die Büchse gefüllt.

1493. Biscuit-Gefrornes.

18 Eiergelb werden mit 1/4 Pfd. zu feinem Mehl zerstoßenen leichten Biscuit recht gut zerrührt, nach und nach eine Maas süßer Rahm daran gerührt, mit 14 Loth dick geläutertem Zucker vermischt, auf's Feuer gesetzt und bis es dick ist, gerührt. Dann durch ein feines Haarsieb getrieben, darin gerührt bis es kalt ist und so gefrieren lassen.

1494. Chocolade-Gefrornes.

20 Loth Chocolade werden mit einem Schoppen Rahm auf ganz schwachem Feuer recht zart gekocht. 8 Eiergelb in einer Kasserole gut zerrührt, nach und nach drei Schoppen Rahm und die Chocolade nebst 14 Loth Zucker dazu gethan, auf ganz schwachem Feuer dick werden lassen, durch's Haar-

sieb passirt, gerührt bis es kalt ist und nach Belieben in die Büchse gethan und gefrieren lassen.

1495. Grillage-Gefrornes.

20 Loth Mandeln werden geschält, geschnitten und mit 1/4 Pfd. gestoßenem Zucker, welchen man mit etwas Wasser auf's Feuer setzt und schön dunkelbraun röstet; dann mit süßem Rahm so fein als möglich gestoßen; 18 Eiergelb werden mit einer Maas Rahm sehr gut zerrührt, ein halbes Pfd. Zucker dazu gethan, auf's Feuer gesetzt und immer gerührt bis es dick ist, dann durch ein Haarsieb getrieben und wie beim obigen verfahren.

1496. Citronen-Gefrornes.

12 schöne Citronen werden gut ausgedrückt, von dreien die Schale an Zucker abgerieben; 5/4 Pfund Zucker werden geläutert, wenn er erkühlt ist der Saft dazu gethan nebst einem halben Schoppen Wasser, gut mit einander durchgerührt, durch ein feines Sieb oder Tuch passirt, dann in die Büchse und gefrieren lassen.

1497. Orangen-Gefrornes.

5/4 Pfd. Zucker werden geläutert, die so fein als möglich abgeschnittene gelbe Schale von 3 Orangen dazu gethan und eine Weile mitgekocht; ist nun der Saft von 8 Orangen, welche recht schön sein müssen, so wie auch von 2 Citronen gut ausgedrückt, so thut man ihn, wenn er erkühlt ist, zu dem geläuterten Zucker, passirt alles durch ein Haarsieb und läßt es dann gefrieren.

1498. Orangenblüthe-Gefrornes.

Ein halbes Pfd. Zucker wird geläutert, 20 Eiergelb mit einer Maas süßem Rahm gut angerührt, der geläuterte Zukker dazu und dann auf's Feuer gesetzt, immer mit dem Schlagbesen gerührt bis es dick ist, dann mit so viel Orangenblüthewasser versetzt, daß es recht angenehm vorschmeckt, rührt es recht stark durch und passirt es durch ein Haarsieb, rührt darin bis es kalt ist und füllt es dann in die Büchse.

1499. Aprikosen-Gefrornes.

Schöne reife Aprikosen werden geschält, dann durch ein

Haarsieb getrieben, 1 Pfd. hievon in 1 Pfd. geläuterten Zukker gethan nebst dem Saft von 2 Citronen, alles recht gut mit einander gerührt bis es kalt ist. Wenn es nicht süß genug sein sollte, so kann man noch etwas ganz fein gestoßenen Zucker dazu thun und dann in die Büchse füllen.

1500. Pfirsich-Gefrornes.

Man läutert ebenfalls ein Pfund Zucker, thut von 1 Pfd. recht reifen durchgetriebenen Pfirsichen das Mark nebst dem Saft von 2 Citronen dazu, stößt mehrere Pfirsichkerne mit ein wenig Wasser sehr fein, preßt es durch ein Tuch, vermischt es mit ein wenig Wein, rührt alles noch einmal gut durcheinander und passirt es dann durch ein Haarsieb und läßt es auf schon bekannte Weise gefrieren.

1501. Erdbeer-Gefrornes.

Sehr reife Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben, ein Pfd. Zucker wird geläutert, von 3 Citronen der Saft dazu gethan nebst einem Schoppen von dem Erdbeermark und einem Trinkglas voll recht guten weißen Wein, dieß wird mit einander sehr gut vermischt, durch ein Haarsieb passirt und dann in die Büchse gefüllt und gefrieren lassen.

1502. Himbeer-Gefrornes.

Ist das nämliche wie bei den Erdbeeren zu beobachten.

1503. Erdbeer-Gefrornes mit süßem Rahm.

Ein Schoppen Erdbeersaft wird mit einer halbes Maas abgekochtem süßem Rahm recht gut vermischt, 1 Loth Tournesol bis auf einen Kaffeelöffel voll eingekocht, dann noch damit vermischt; 3/4 Pfd. Zucker werden geläutert, dann zusammen gethan, recht durcheinander gerührt und in die Büchse gefüllt, zuerst aber noch durch das Haarsieb passirt. Will man im Winter Gefrornes von Himbeeren, Aprikosen- oder Aepfelgelée machen, so löst man die Gelée in der Wärme mit etwas warmem Wasser auf, nimmt dann so viel Gelée, als Wasser, Citronensaft der Quantität angemessen (nimmt man etwas Wein, so bleibt eben so viel Wasser weg) und versüßt es noch mit dem nöthigen Zucker. Man kann sich auch auf folgende Art schon im Sommer verschiedene Säfte bereiten.

1504. Säfte zu Gefrornem.

Zu den eingemachten Säften zu Gefrornem rechnet man Himbeeren, Erdbeeren, Weichseln, Johannisbeeren, Aprikosen und Pfirsiche. Man zerdrückt die sehr reifen Früchte recht gut, treibt sie durch ein feines Haarsieb und nimmt zu einer Maas Saft 3 Pfd. fein gestoßenen Zucker, rührt es sehr gut durcheinander und treibt es nochmals durch ein Haarsieb; dann füllt man es in Bouteillen, stopft es gut zu, verpicht es, thut sie in den Keller und bedeckt sie mit Sand. Will man dann Gefrornes machen, so wird auf eine Flasche Saft eine Flasche Wasser genommen, nach Verhältniß Citronensaft und noch den nöthigen Zucker. Man kann auch bei dem Saftgefrornen den Citronensaft weg- und demselben ganz seinen eigenthümlichen Geschmack lassen.

Diese Art Säfte sind wohl die allerbesten zu Gefrornem, nur hat man dabei zu riskiren, daß oft viele Bouteillen zerspringen und man dann dadurch des Saftes verlustig wird.

1505. Punsch.

3 Orangen und 3 Citronen werden ganz leicht an einem Pfund Zucker abgerieben, der Zucker in eine Schüssel gethan, der Saft der Citronen und Orangen dazu. Ein halbes Loth Thee wird mit einer Maas Wasser angebrüht, wenn er genug gezogen hat durchgeseiht und zu obigem Zucker, wozu noch 1/4 Pfd. in ganz kleine Stückchen geschlagener Zucker gethan wird, geschüttet; Arrak oder Rum nach Gutfinden; dann noch einmal durch eine reine Serviette passirt. Man kann auch nach Belieben Wein unter den Punsch nehmen, nur muß es guter französischer sein, sonst würde der Punsch verdorben werden.

1506. Sehr einfacher Punsch.

2 Pfd. Zucker werden mit einer Maas Wasser geläutert, gut verschäumt, dann von zwei Citronen die äußerst dünn abgeschnittene Schale dazu gethan und mitgekocht bis der Zukker schön klar ist und kleine Perlen wirft; alsdann werden die Schelfen herausgenommen, der Saft der 2 Citronen und 2 Orangen dazu gethan, nebst 3 Schoppen guten weißen Wein und eine halbe Maas Wasser; dieß wird alles auf dem Feuer gelassen bis sich ein Schaum zeigt, nachdem vom Feuer genommen, durch ein Tuch passirt und hernach nach

Gutfinden Arrak oder Rum darunter gemischt und bis zum Gebrauch heiß erhalten, am besten aber ist Punsch, wenn man ihn gleich wie er fertig ist serviren kann.

1507. Punsch mit Thee.

4 Orangen werden ganz leicht abgeschält, die Schalen in einen saubern Hafen gethan und eine Maas laues Wasser daran gegossen und wohl zugedeckt, wo man es dann einen halben Tag so stehen läßt; 4½ Pfd. Zucker werden mit einer Maas Wasser geläutert bis er hell ist, von 6 bis 8 Orangen und 4 Citronen wird der Saft ausgepreßt, dieser durchpassirt und zu dem geläuterten Zucker gethan nebst zwei Flaschen guten Wein, eine Maas gut durchgeseihten Thee, ebenso das Wasser von den Orangenschalen und ein und einen halben Schoppen Rum oder Arrak; dieß alles gut vermischt und recht heiß gegeben.

Wer den Punsch nicht stark oder nicht süß genug findet, kann immer noch Zucker oder Arrak nachthun.

Auch kann man statt weißem Zucker candirten nehmen vom braunen, wodurch der Punsch eine schöne Farbe erhält.

1508. Gebrannter Punsch.

4 Loth Zucker werden in einer messingenen Pfanne schön braun geröstet, dann 3 Schoppen Wasser dazu geschüttet, damit es sich auflöst, ist dieß geschehen, so wird 1 Pfd. Zucker, wozu die obigen 4 Loth mitgerechnet sind, hinzu gethan und so lange gekocht bis es einem leichten Syrup gleich ist und dann vom Feuer gestellt, der Saft einer Orange und einer Citrone dazu gethan, ¾ Schoppen guten Wein und ein kleines Trinkglas voll Arrak, dann durchpassirt und heiß servirt.

1509. Champagner-Punsch.

Brühe ein halbes Loth grünen Thee mit einem Schoppen kochendem Wasser an und lasse ihn stehen. Gib alsdann 2 Maas Wasser in eine messingene Pfanne und wenn es kocht, so schütte man das Wasser des angebrühten Thees darunter. Reibe ein und ein halbes Pfund Zucker an zwei Orangen ab, gibt ihn in das Wasser nebst dem Saft zweier Orangen und vier Citronen, eine Flasche Champagner und ein Schoppen Arrak, lasse einige Wall darüber gehen und servire den Punsch.

1510. Vortrefflicher rother Punsch.

Auf zwei Flaschen rothen Wein nimmt man eine Drittels-Flasche Rum, den Saft zweier Orangen und ein und eine halbe oder zwei Flaschen Wasser, je nachdem der rothe Wein stark ist, oder wie stark man den Punsch liebt. Nimmt man Kandelzucker, so muß man ihn einige Stunden vorher in lauem Wasser, das man an einem warmen Orte stehen läßt, auflösen. Wasser und Wein werden dann in einem messingenen Geschirr bis zum Sieden erhitzt, aber ja nicht kochen lassen, wie sich dann ein weißer Schaum bildet, so nimmt man es vom Feuer, gibt den geseihten Saft und den Rum hinein. Will man den Punsch recht heiß haben, so stellt man ihn nochmals auf's Feuer, jedoch nur bis zum Weißschäumen. Zucker nimmt man nach Belieben, so wie dieß auch vom Rum gilt und zu obiger Masse nimmt man aber immerhin ein und ein Viertelpfund Candel, weißen Zucker kann man noch nachgeben.

1511. Reis-Punsch.

1/8 Pfd. gut erlesener Reis wird entweder in einem Ofen, auf einer Platte oder auf dem Herd in einer Pfanne auf dem Feuer schön hellbraun geröstet, dann mit einer Maas Wasser zugesetzt und mit diesem bis auf die Hälfte eingekocht, dann durch ein Tuch geseiht, mit dem Safte einer Citrone, einem guten halben Glas voll Rum und 12 Loth Zucker vermischt, dann recht warm davon getrunken, was hauptsächlich gut ist bei erkältetem Magen.

1512. Eier-Punsch.

Zehn Eiergelb werden mit einer halben Maas gutem Wein sehr stark zerrührt; 3/4 Pfd. Zucker werden mit 2 Schoppen Wasser geläutert, hernach der Saft von 2 Citronen dazu gethan, dann unter schnellem Rühren die Eier; dieß wird dann alles mit einander auf dem Feuer stark gerührt bis es kochend heiß ist, dann vom Feuer genommen und unter geschwindem Rühren nach Gutdünken Rum darunter gemischt, noch eine Weile fortgerührt, dann durch eine sehr reine aber nicht zu dicke Serviette passirt.

1513. Kalter Punsch.

1 1/2 Pfd. Zucker werden mit 2 Schoppen Wasser geläu-

tert, die Schale von einer Citrone sehr leicht abgeschnitten und dazu gethan, wenn der Zucker gut verschäumt und dicklicht ist, so wird er vom Feuer gestellt, die Schalen herausgethan, der Saft von 2 Citronen, einem Schoppen Wasser und 3 Flaschen guter Wein beigemischt, nebst so viel Arrak bis man es genug findet, hernach in Flaschen gefüllt und kalt verbraucht.

1514. Limonade.

Man schält zwei Citronen ganz leicht ab, thut die Schalen in eine Porzellainschüssel, schüttet eine Flasche Wasser dazu, deckt es gut zu und läßt es so mehrere Stunden, oder besser über Nacht stehen. Der Saft der Citronen nebst den zwei Orangen wird ausgepreßt. 16 bis 18 Loth Zucker werden geläutert, dann vom Feuer gestellt und etwas erkühlen lassen. Das Wasser von den Schelfen wird nun rein abgeschüttet, nebst dem Saft zu dem Zucker gethan, dann noch so viel anderes Wasser dazu gegeben, daß es im Ganzen zwei Bouteillen voll gibt, dann durchgeseiht und eingefüllt.

1515. Himbeer-Limonade.

12 Loth Zucker werden mit 3 Schoppen Wasser eine gute Weile gesotten bis es hell ist, dann in ein sehr reines Geschirr gethan, wenn es dann nicht mehr heiß ist, mit dem Saft einer Citrone und einem Glas voll Himbeer-Syrup vermischt.

Wenn es frische Himbeeren gibt, so kann man die Limonade auf folgende Weise machen. Man zerdrückt einen Schoppen recht reife Himbeeren, schüttet 3 Schoppen Wasser daran, treibt es dann durch ein Tuch und vermischt dann den Saft mit einem halben Pfd. geläuterten Zucker und dem Saft einer Citrone.

1516. Reis-Limonade.

1/4 Pfd. gut erlesener Reis wird einige Mal mit siedendem Wasser abgebrüht, dann mit einer Maas kochendem Wasser zugesetzt und so nur ganz langsam eine Stunde gekocht, dann auf die Seite gestellt und hernach durch ein Tuch geseiht, dann mit dem Safte einer Citrone und einem halben Glas voll guten Wein vermischt, wenn man dann davon trinkt, so nimmt man nach Belieben gestoßenen Zucker dazu und wenn

es zu dick sein sollte, so darf es nur mit noch frischem Wasser verdünnt werden. Diese Limonade ist sehr kühlend und stärkend.

1517. Mandel-Milch.

Man schält 1 Pfd. schöne Mandeln, worunter etwas bittere sein sollen, reibt sie dann sehr fein mit ein wenig Wasser, damit sie nicht ölicht werden, thut sie gleich in ein sehr reines Geschirr und schüttet zwei Bouteillen Wasser daran, läßt es eine Zeitlang so stehen. Alsdann werden sie durch ein nicht zu feines Tuch sehr stark ausgepreßt; ist man damit fertig, so werden auf die ausgepreßten Mandeln ungefähr eine Flasche voll recht heißes Wasser gegossen, diese wieder recht stark ausgepreßt. Nun werden 18 Loth Zucker mit einem Schoppen Wasser geläutert bis er gut verschäumt ist und hell wird, alsdann unter die Mandelmilch gut gemischt, was nun vier gute Flaschen voll gibt. Man kann auch die Mandelmilch machen ohne die Mandeln zu schälen, wodurch sie einen viel vollkommenern Mandelgeschmack bekommt, nur wird sie dann nicht so weiß.

1518. Warme Mandelmilch.

Ein halbes Pfd. geschälte, fein gestoßene oder geriebene Mandeln werden in 3 Schoppen kochende Milch gethan, darin wie ungefähr weiche Eier gekocht, alsdann durch eine Serviette sehr stark ausgepreßt; mit Zucker nach Geschmack hinlänglich versüßt, dann in einer Chocoladen-Kanne servirt, mit beliebigen Beilagen.

1519. Mandelmilch mit Zimmet.

Ein gutes Stück ganzer Zimmet wird in Stücke gebrochen, dann mit einer halben Maas siedendem Wasser angebrüht, wohl zugedeckt und eine Stunde stehen gelassen. Ein halbes Pfd. Mandeln werden recht wohl abgerieben, dann mit ein wenig Wasser fein gerieben oder sehr fein gestoßen; das Wasser von dem Zimmet wird abgegossen und an die Mandeln gethan, an diesem eine halbe Stunde stehen lassen, hernach äußerst gut ausgepreßt, alsdann gehörig Zucker darein gethan. Diese Mandelmilch kann freilich nicht sehr weiß verlangt werden, weil die Mandeln nicht geschält sind, aber sie ist desto kräftiger und besonders gut bei Diarrhöe.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1520. Bischof-Essenz.

Man trocknet im Schatten ganz kleine bittere Orangen, die man entzwei schneidet. Wenn sie trocken sind, thut man sie ungefähr eine Viertelstunde in laues Wasser, damit das Rauhe abgeht, läßt sie dann wieder trocken werden, füllt damit den dritten Theil einer Bouteille; schüttet eine Flasche Cognac daran, läßt ihn ein paar Wochen destilliren, nachher filtrirt.

1521. Bischof.

Zu einer Bouteille gutem rothen Wein werden 2 bis 3 Löffel voll von obiger Essenz genommen und 12 bis 14 Loth Zucker, welchen man nur mit ganz wenig Wasser auflöst, dann alles recht gut mit einander vermischt.

1522. Bischof auf andere Art.

Vier bittere Pomeranzen werden an mehreren Orten in die Schale geschnitten, dann auf einem Rost über nicht zu starken Kohlen ganz braun gebraten. Ist dieß geschehen, so werden mehrere recht tiefe Einschnitte gemacht, dann die Orangen in eine Porzellainschüssel gethan und 2 Bouteillen recht guter rother Wein daran geschüttet, sehr gut zugedeckt und so über Nacht oder doch wenigstens mehrere Stunden stehen gelassen, dann durch ein feines Tuch gepreßt und mit 3/4 Pfd. oder auch etwas mehr Zucker versüßt.

Bei allen Getränken kann man mehr oder weniger Zucker nehmen, weil der Geschmack gar verschieden ist.

1523. Glühwein.

Ein halbes Pfd. Zucker wird mit einem Glas voll Wasser gekocht bis er gut verschäumt und recht klar ist, dann wird eine gute Flasche rother Wein, ein halbes Loth ganzer Zimmet, 2 bis 3 Citronenscheiben dazu gethan und so lang auf dem Feuer gelassen bis sich an den Orten ein Schaum zeigt, dann in ein recht reines Geschirr gethan und gut zugedeckt.

1524. Orangen-Wein.

3/4 Pfd. Zucker werden mit einer Maas guten Wein auf's Feuer gesetzt und darauf gelassen bis er kochend heiß ist (aber ja nicht kochen lassen), dann hinweg genommen und in ein äußerst reines Geschirr gethan, dann der Saft von 2 Orangen darunter gemischt; ist der Wein kalt, so wird er in be-

liebige Gläser nicht zu voll gefüllt, dann in jedes Glas ein dünnes Schnitzchen von einer Orange gethan und dann nach Belieben aufgetragen.

1525. Limonade mit Wein.

Die Schale einer Citrone und einer Orange werden äußerst fein abgeschnitten, in einen Schoppen Wasser gethan und mehrere Stunden stehen gelassen. 20 Loth Zucker werden mit einem starken Schoppen Wasser geläutert, vom Feuer gethan, mit dem Saft von einer Orange und einer Citrone versetzt nebst einem Schoppen guten Wein, das Wasser von den Schalen wird abgegossen und auch dazu gethan, wenn es dann gut vermischt ist, kalt in Flaschen gefüllt. Die Portion soll 2 Flaschen geben.

1526. Johannisbeer-Wein.

3 Schoppen Johannisbeer-Saft, 6 Schoppen Wasser und 3 Pfd. in kleine Stücke gemachter Zucker werden in eine große gläserne Flasche (Gutter) gethan und gut zugemacht, 3 Monate in Keller gestellt; nach Verlauf dieser Zeit durchgeseiht, in Bouteillen gefüllt und aufbewahrt.

1527. Zwetschen-Wasser mit Gerste.

Man nimmt ungefähr 1/4 Pfd. rohe sauber erlesene Gerste, setzt sie mit 3 Maas Wasser auf's Feuer, läßt sie 3 bis 4 Stunden kochen, aber nur ganz langsam bis die Gerstenkörner ganz zerspringen; alsdann wird es durch ein Sieb gestoßen, das Durchgelaufene wieder auf's Feuer gesetzt und mit 15 Stück guten gedörrten Zwetschen wieder 3/4 Stunden gekocht; die Zwetschen dann heraus genommen und das Wasser durch ein reines Tuch passirt; dann beim Trinken nach Geschmack mit gestoßenem Zucker vermischt. Es ist besser den Zucker nicht in das Ganze zu thun, weil es davon gerne Säure gibt wegen der Gerste.

1528. Sehr angenehmes Chocolade-Getränk.

12 Loth Zucker werden mit einer halben Maas Wasser ziemlich hell geläutert, 1/4 Pfd. Chocolade wird abgerieben, in eine Schüssel gethan, dann unter starkem Rühren von dem Syrup daran gerührt, daß es recht zart wird, die Chocolade thut man dann zu dem andern Syrup, kocht ihn unter star-

kem Rühren eine Weile, damit er sehr gut wird, dann vom Feuer genommen, in einen Hafen gethan und gestrudelt bis er beinahe kalt ist; auch wenn die Chocolade kalt ist, so ist es immer noch gut, darin zu rühren, wenn sie noch längere Zeit stehen bleibt, weil dadurch verhindert wird, daß sich keine Haut ansetzt, wodurch viel von der Güte verloren geht. Eine Weile vor dem Gebrauch dieses Getränkes wird ein Schoppen recht guter süßer Rahm recht schaumig gerührt und dieser unter die Chocolade gesprudelt und hernach so kalt in Gläsern servirt, welches ein gar angenehmes Getränk ist. Thut man etwas fein gestoßene Vanille unter das Getränk, so wird es äußerst schmackhaft.

1529. Warmes Bier.

Man läßt einen Schoppen Bier mit 2 Loth gestoßenem Zucker (Candis) eine Weile sieden, rührt dann zwei Eiergelb, welche man mit einem halben Schoppen Milch gut gerührt hat, unter sehr starkem Rühren, damit es nicht gerinnt, dazu, thut es hernach in einen Hafen, strudelt es, wenn man will und trinkt es recht warm; es ist sehr gut bei Heiserkeit.

1530. Sehr einfaches Getränke.

Ein starker Kaffeelössel voll fein gestoßener Zucker wird mit einem Eiergelb eine gute Weile gerührt bis es ganz schaumig wird, dann wird unter beständigem Rühren ein halber Schoppen recht stark kochendes Wasser daran gerührt, hernach wenn man es liebt, gestrudelt, oder ohne dieß getrunken, wo es ebenfalls gut ist.

Dieß ist ein sehr gutes Getränk auch für die Brust.

1531. Aepfel-Wasser.

Man schneidet drei bis vier mittelgroße Renett- oder Borsdorfer-Aepfel, wenn sie gut abgewischt und Stiele und Butzen abgemacht sind, in kleine Stückchen, kocht sie dann in einer Maas Wasser eine halbe Stunde, seiht sie hernach durch ein Sieb, thut das Wasser wieder auf's Feuer und thut so viel man nöthig findet, braunen Candis-Zucker dazu und kocht es so eine Viertelstunde langsam mit einander, thut es in ein sauberes Geschirr und trinkt dann nach Belieben davon.