

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Warme und kalte Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

nimmt man die Steine heraus und trocknet es langsam fertig. Man bewahrt die Brünellen in Schachteln auf.

2041. Pflaumen.

Pflaumen trocknet man auf die gleiche Weise wie die Zwetschen.

2042. Heidelbeeren.

Frische, gut verlesene Heidelbeeren legt man schön gleichmäßig auf die mit Papier belegten Horden aus und trocknet sie entweder an der Sonne oder bei gelinder Hitze im Dörrofen.

Warme und kalte Getränke.

2043. Kaffee.

Die Bereitung des Kaffees ist eigentlich einfach und leicht, trotzdem bekommt man sehr häufig sowohl in Familien, als auch in Gasthäusern einen nichts weniger als wohlschmeckenden Kaffee vorgefetzt. Mit etwas Sorgfalt und Aufmerksamkeit kann man aber immer einen guten Kaffee zu Tische bringen. Es sei hier gleich bemerkt, daß es üblich ist, mit dem Kaffee Rum und Vikör herumzureichen, wenn auch Herren zu Tische sind. In den meisten Fällen liegt der Grund eines schlechten Kaffees in den aus Ersparnisrücksichten verwendeten Surrogaten, häufig kommt es aber auch vor, daß Kaffee von der besten Qualität zu einem unschmackhaften Getränke zubereitet wird. Beim Einkauf des Kaffees spare man nicht zu sehr und lasse sich nicht durch billige Preise verleiten; man kaufe seinen Bedarf in Geschäften, die als solide bekannt sind, denn es wird mehr gefälschter Kaffee verkauft, als man annehmen sollte. Der feinste Kaffee ist der Mokka, dann kommt der Java- und Surinamkaffee, diesen Sorten folgen dann Domingo, Hayti, Cuba und Portoriko. Vielfach werden auch Mischungen von diesen Sorten verkauft, von denen jedoch jede Sorte allein gebrannt werden muß. Um dem Kaffee eine schöne Farbe zu geben, werden oft schädliche Stoffe verwendet, daher wasche man den roh eingekauften Kaffee vor dem Brennen. Man spült die Bohnen zu diesem Zwecke mit lauwarmem Wasser ab, sodaß sie etwas erweichen, nimmt sie nun aus dem Wasser, läßt sie dann in einem Durchschlag abtropfen und breitet sie auf einem Tuche zum Abtrocknen aus. Ist der Kaffee abgetrocknet, gibt man ihn in den Kaffeebrenner und röstet ihn unter gleichmäßigem, weder zu schnellem noch zu langsamem Drehen oder Umrühren über schwachem Feuer, bis er leise zu knistern anfängt. Nach ungefähr 5 Minuten wird der Kaffeebrenner vom Feuer genommen und geschüttelt, was öfters wiederholt werden muß, wobei auch gegen den Schluß des Brennens der Schieber des Brenners einen kurzen Augenblick geöffnet wird, damit der Dunst entweichen kann.

Beginnt der Kaffee zu knistern, so mischt man noch rasch 1—2 Eßlöffel Puderzucker unter öfterem Umrühren unter denselben, da hierdurch das Entweichen des Aromas verhindert wird. Hierauf nimmt man den Brenner vom Feuer, schwingt ihn noch etwas, öffnet den Schieber und sieht nach, ob die Bohnen eine gleichmäßig braune Farbe haben. Zum schnellen Erkalten schüttet man ihn ausgebreitet auf ein großes, reines Papier oder in ein großes, flaches Geschirr; dann wird er, so lange er noch warm ist, leicht geschwungen und zugleich werden die Schalen abgelassen. Die gebrannten Bohnen müssen von außen eine schöne, kastanienbraune Farbe haben, das Innere der auseinandergebrochenen Bohnen dagegen darf nicht dunkelbraun sein, sondern soll nur eine hellbraune Färbung zeigen. Den abgekühlten Kaffee bewahrt man am besten in einer gut verschließbaren Blechbüchse auf. Die Mühle, die man zum Mahlen verwendet, mahle nicht zu fein, aber auch nicht zu grob. Das beste Mittel zur Bereitung eines guten und feinschmeckenden Kaffees ist, daß er frisch gebrannt und frisch gemahlen zubereitet und aufgetragen wird. Zu einem mittelstarken, guten Familienkaffee rechnet man auf 4 Tassen 36 Gr. Kaffeebohnen, will man jedoch einen starken Kaffee bereiten, nimmt man für eine Tasse 15—18 Gr. Den gemahlene Kaffee gibt man in eine Maschine, die jedoch so verschiedenartig sind, daß nicht jede Art besonders beschrieben werden kann, übergießt ihn mit etwas siedendem Wasser und deckt ihn sogleich zu; ist dies durchgelaufen, so gießt man das übrige Wasser nach Verhältnis des Kaffees und der Tassenzahl darüber. Nach 10 Minuten ist der Kaffee durchgelaufen und bekommt man auf diese Art der Zubereitung einen recht guten und wohlschmeckenden Kaffee, vorausgesetzt, daß der Rahm gut ist. Derselbe soll dick sein und sogleich nach dem Abtrocknen verbraucht werden. Gut ist es, wenn der Kaffee vor dem Einschenken mit einem silbernen Löffel umgerührt wird, da fast immer die erste Tasse die stärkste und die letzte die schwächste ist.

2044. Kaffee zu kochen auf sächsische Art.

Mahle 45—50 Gr. hellbraun gebrannten Kaffee fein, gib ihn mit 5—10 Gr. aufgelöster Hausenblase und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Kaffeeessenz in $\frac{3}{4}$ Liter siedendes Wasser, lasse ihn einige Minuten damit stehen, sodann langsam durch einen Filtrierjack laufen und stelle den Topf bis zum Gebrauche in siedendes Wasser.

2045. Thee.

Der schwarze Thee ist der einzig gesunde, der grüne ist in der Regel gefärbt oder auf Kupferplatten getrocknet und daher der Gesundheit schädlich. Von den verschiedenen Theesorten sind Suchong, Pekko und Hanjan recht empfehlenswert. Man rechnet auf die Person

1 Kaffeelöffel voll Thee, den man in die erwärmte Kanne gibt, übergießt ihn mit etwas siedendem Wasser, deckt die Kanne zu, läßt den Thee höchstens 4 Minuten ziehen, worauf dann das noch nötige Wasser nachgegossen und nachdem der Thee nochmals 2 Minuten gezogen hat, durch ein feines Sieb in die gut erwärmte Kanne gegossen wird. Man trägt Rahm dazu auf, der sehr häufig zu Schnee geschlagen wird; sehr angenehm wird der Geschmack des Thees, wenn man demselben ein Stückchen Vanille beifügt.

2046. Thee mit Rum.

Dieser Thee wird auf die gleiche Weise, wie der eben angegebene bereitet, nur mischt man beim Aufragen in jede Tasse einen Eßlöffel voll Rum oder Raaf. Man rechnet auf eine mittelgroße Kanne 3—4 Löffelchen voll Thee.

2047. Reformierter Thee.

Der Thee wird dem vorhergehenden gleich angebrüht, unterdessen rührt man 3—4 Eigelb mit Zucker und etwas kaltem Rahm gut ab, rührt eine große Tasse guten kochenden Rahm, sowie 3 Oberstassen kochendheißen Thee unter beständigem Rühren hinein, quirlt dieses gut, bis es schäumt, gießt den Thee sogleich in die erwärmte Kanne und trägt ihn auf.

2048. Kaiserthee.

Brühe den Thee wie schon angegeben, an, koch unterdessen 30 Gr. Kandiszucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, verrühre 2—3 Eigelb mit etwas kaltem Wasser glatt, gieße das kochende Kandiswasser unter beständigem Rühren daran, vermische dies mit dem angebrühten Thee und gieße ihn sogleich durch ein feines Sieb in die erwärmte Kanne.

2049. Schokolade mit Milch.

Zu einer Tasse Schokolade nimmt man 24—30 Gr. geriebene Schokolademasse und $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch. Man schüttet die Schokolade in die kochende Milch, quirlt dies auf dem Feuer so lange, bis es schäumt und aufkocht, läßt es zur Seite des Feuers unter Quirlen noch einige Minuten fortkochen und fügt den nötigen Zucker bei. Auch kann man die Schokolade mit Eigelb abquirlen, doch darf in diesem Falle die Schokolade nicht mehr kochen, da sonst die Eier gerinnen. Trägt man die Schokolade auf, gibt man auf jede Tasse einen Löffel Schlagrahm.

2050. Schokolade mit Wasser.

Zerbröckle auf 3 Tassen 60 Gr. Schokolade, gib diese in eine Kanne, übergieße sie mit 2 Tassen siedendem Wasser, stelle die Kanne auf's Feuer, quirle die Mischung mit dem Schneebeßen bis sie schäumt und trage sie in Tassen sogleich auf.

2051. Schaumschokolade.

Zerbröckle 150 Gr. gute Vanilleschokolade, gib sie mit etwas Milch in eine Pfanne und koche sie unter fleißigem Umrühren auf. Dann gießt man 3 Obertassen siedenden Rahm dazu und rührt die Schokolade, bis sie einigemal aufkocht, worauf man sie in einen Topf gießt, kurze Zeit stehen läßt und dann mit dem Schneebeßen schaumig schlägt; sodann wird der Schaum in die Tassen genommen, die Schokolade wieder aufgekocht, der Schaum wieder in die Tassen gegeben und so fort gefahren, bis die Tassen angefüllt sind. Unterdessen vermennt man etwas geriebene Schokolade mit Puderzucker, streut ihn über den Schaum, worauf man ein glühendes Eisen darüber hält, damit die Oberfläche eine leichte Kruste bildet.

2052. Kakao.

2 gute Eßlöffel voll Kakao werden mit etwas Wasser glatt angerührt, sodann mit 2 Tassen Wasser oder Milch zum Feuer gesetzt und mit etwas Zucker aufgekocht. Dieses Getränk ist der Gesundheit zuträglich und leicht verdaulich.

2053. Mandelade.

Nachdem 250 Gr. verlesene Mandeln wie Kaffee geröstet wurden/ reibt man sie ab, gibt sie in einen Mörser und stößt sie fein. Machte unterdessen $\frac{3}{4}$ Liter Milch mit Zucker und einem Stückchen Zimmt siedend, gib die gestoßenen Mandeln dazu, lasse das Ganze einige Minuten kochen, presse es durch eine Serviette, mache das Durchgepreßte wieder siedend, verquirle 5 Eigelb mit etwas Rahm, gieße es langsam an das Durchgepreßte, schlage es mit dem Schneebeßen recht schaumig und fülle die Mandelade in die Kanne ein. Man trägt sie mit Zwieback auf.

2054. Frische Mandelmilch.

Brühe und schäle 190 Gr. süße Mandeln und stoße diese so fein als möglich. Gib die Mandeln in eine Schüssel, streue 160 bis 200 Gr. Puderzucker darüber, begieße sie mit $1\frac{1}{2}$ Liter frischem Wasser und lasse sie 4—5 Stunden ruhig stehen. Nach dieser Zeit nimmt man das Ganze in ein starkes weißes Tuch, preßt so fest als möglich den Saft heraus und füllt ihn in Flaschen ein.

2055. Punsch.

Man reibt das Gelbe von 4 schönen Citronen an Zucker ab, brüht 10 Gr. feinen, schwarzen Thee mit $1\frac{1}{2}$ Liter siedendem Wasser an, preßt den Saft der Citronen hinzu, gießt den Thee durch ein feines Tuch in eine Messingpfanne, legt den Zucker, an dem die Citronen abgerieben wurden, hinein und gießt $\frac{1}{4}$ Liter Arak dazu. Sodann bedeckt man die Pfanne und läßt den Punsch über dem Feuer

so lange anziehen, bis er in's Kochen kommt; dann läßt man ihn sogleich durch eine frische Serviette in die Schlüssel laufen und trägt ihn auf.

2056. Kaiserpunsch.

Zu diesem feinen Punsch nimmt man $\frac{1}{2}$ Flasche Johannisberger, $\frac{1}{2}$ Flasche Bordeaux, $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner, $\frac{1}{2}$ Liter Arak, $\frac{1}{2}$ Liter Maraschino, 850 Gr. Zucker, 2 Orangen und 2 Citronen. Der Zucker wird in Stücke zerschlagen, in eine Porzellanschüssel gegeben, der Saft der Orangen und Citronen darübergedrückt, mit nicht ganz $\frac{1}{2}$ Liter Wasser übergossen und sobald der Zucker geschmolzen ist, werden die übrigen Sachen hinzugegossen. Hierauf wird der Punsch durchgeseiht, in Champagnerflaschen gefüllt, diese fest zugespöpft und in Eis gestellt.

2057. Wiener Punsch.

Reibe 3 schöne Citronen an $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker ab, presse den Saft von 6 Citronen heraus und gib dies mit $1\frac{1}{2}$ Liter gebrühtem Thee und $1\frac{1}{8}$ Liter Rum in eine Messingpfanne, lasse dies kurz aufkochen und filtriere den Punsch durch ein Tuch in die Bowle.

2058. Guter Punsch.

Gib $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, dem Saft von 4 Citronen und einer Orange und 1 Flasche Rum in eine Messingpfanne, lasse die Mischung gut aufkochen, filtriere sie durch ein Tuch und trage den Punsch sogleich auf.

2059. Warmer Punsch.

Am schnellsten bereitet man diesen, wenn man mit der schon fertigen Punscheffenz, die man bei jedem Konditor und Delikateesshändler zu kaufen bekommt, den dritten Teil eines Glases anfüllt und sodann mit heißem Wasser oder Thee auffüllt und recht warm aufträgt.

2060. Norddeutscher Punsch.

Man reibt an $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker 2 schöne Orangen ab, gibt ihn in eine Messingpfanne, preßt den Saft von 6—8 Citronen und den der Orangen dazu, gießt 2 Flaschen alten Weißwein darüber, läßt dies kochend werden und fügt $\frac{1}{2}$ Liter Rum bei; sollte der Punsch jedoch zu stark werden, so nimmt man halb Thee und halb Wein.

2061. Eierpunsch.

lasse $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit der leicht abgeschälten Schale von 2 Citronen, mit einem Stückchen Zimmt und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein aufkochen, füge $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker bei, stelle es etwas vom Feuer zurück und verquirle sodann 14 Eigelb mit dem Saft von 6 Citronen.

Gib nun das Verquirkte in das Kochende, schlage die Mischung, ohne sie kochen zu lassen, recht schaumig und gieße nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter Rum dazu; liebt man den Punsch stärker, so nimmt man noch etwas mehr Rum dazu.

2062. Punsch Royal.

Lasse in einer Porzellanschüssel etwas feinen Punsch einige Minuten anziehen, gib sodann $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker und 1 Liter Wasser mit dem Saft von 6 Citronen in eine andere Schüssel, presse den Thee durch ein Tuch zu dieser Mischung und verrühre das Ganze, bis sich der Zucker auflöst. Sobald dieser geschmolzen, gießt man eine Flasche Arak, eine Flasche guten Rheinwein, eine Flasche Maraschino und $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner dazu, verrührt alles wohl mit dem Punschlöffel und trägt den Punsch kalt in Gläsern auf.

2063. Punschessenz.

Nimm den Saft von 5 Citronen und ebensoviel Orangen in eine Schüssel und gieße 3 Flaschen feinsten Rum dazu. Läutere sodann 3 Kilo Zucker mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und der Schale einer Citrone, gieße vorsichtig den heißen Zucker an den Rum, mische das Ganze und filtriere die Essenz durch ein feines Mulltuch in Flaschen.

2064. Offenbacher Punsch.

Löse 625 Gr. Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser oder Thee auf, gieße sodann 2 Flaschen Weißwein, 1 Flasche Rotwein und $\frac{1}{2}$ Liter Arak dazu und trage diesen Punsch kalt auf.

2065. Weißweinpunsch.

Gieße 2 Flasche heißen Weißwein, 2 Flaschen heißes Wasser worin 1 Kilo Zucker aufgelöst wurde und 1 Flasche Rum in eine Punschbowl, schneide 4 Citronen hinein und gib den Punsch wohl verdeckt zu Tisch.

2066. Rotweinpunsch (vorzüglich).

Mache $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter guten Rotwein und $1\frac{1}{8}$ Kilo Zucker kochend, schäume die Mischung fleißig ab, gib 2 in Scheiben geschnittene Orangen, 2 Citronen und 1 Flasche Rum hinzu und trage ihn gut vermengt auf.

2067. Sophienpunsch.

Reibe eine schöne Orange an Zucker ab und presse aus dieser und aus 3 andern den Saft heraus, läutere sodann 1 Kilo Zucker mit 2 Litern Wasser, gib sodann 2 Liter Weißwein dazu und lasse das Ganze bis zum Kochen stehen, hierauf mischt man $\frac{1}{2}$ Flasche Rum, den Orangensaft, sowie das Abgeriebene darunter und trägt den Punsch nach Belieben warm oder kalt auf.

2068. Fastnachtspunsch.

Lasse einen rohen, recht gesunden, in dünne Scheiben geschnittenen Selleriekopf mit einer Flasche Weißwein, der abgeriebenen Schale und dem Saft von 2 Citronen und 750 Gr. Zucker mehrere Stunden ziehen, nimm sodann den Sellerie wieder heraus, gieße 1 Flasche guten Rum und 2 Liter kochendes Wasser zu dem Wein und trage ihn heiß auf; auch kalt schmeckt der Punsch recht gut.

2069. Jagdpunsch.

Reibe an $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker das Gelbe einer Citrone und einer Orange ab und übergieße diesen mit einer halben Flasche Arak, zünde den Arak an und lasse ihn so lange brennen, bis der Zucker geschmolzen ist; füge dann 1 Flasche Weißwein, $\frac{1}{2}$ Flasche Sherry und $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner hinzu und trage den Punsch recht heiß auf.

2070. Herrenpunsch.

Gib 2 Flaschen feinen Rheinwein, 2 Liter Wasser, den Saft von 3 Citronen und einer Orange, 1 Flasche Arak und 1 Glas Anisette mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum Feuer und lasse dies bis zum Kochen kommen, füge dann noch $\frac{1}{8}$ Liter starken, gebrühten Thee hinzu und trage den Punsch warm oder kalt auf.

2071. Grog.

Nimm 375 Gr. Puderzucker in eine Punschbowl, gieße $\frac{1}{2}$ Liter siedendes Wasser daran, decke dieselbe zu bis der Zucker ganz geschmolzen ist, dann gieße $\frac{3}{4}$ Liter starken Thee und $\frac{1}{4}$ Liter Rum dazu und trage ihn wie den Punsch auf.

2072. Damengrog.

Gib in ein großes Glas ein paar Stückchen Zucker, fülle es zum Drittel oder auch zur Hälfte mit Rotwein und dann vollends mit kochendem Wasser an, rühre die Mischung gut um und trage den Grog sogleich auf. Bei Erkältungen sehr zu empfehlen.

2073. Eiergrog.

Koche 375 Gr. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, gieße dann $\frac{3}{4}$ Liter starken Thee und $\frac{1}{4}$ Liter Arak dazu, auf je 1 Glas Grog rechnet man 1 Eigelb, welches mit dem Rum verquirlt und während des Zugusses von Wasser tüchtig geschlagen wird.

2074. Whip.

Gieße $\frac{3}{4}$ Liter guten Weißwein in ein hohes Gefäß, gib 125 Gr. Zucker, ein Stück Zimmt, das Abgeriebene einer Citrone, 6 Eigelb und 3 Eiweiß dazu und schlage dies mit dem Schneebeesen auf mäßigem Feuer so lange, bis der Whip zu kochen anfängt; sodann gießt man ihn in eine Bowl und trägt ihn recht heiß auf.

2075. Whip anderer Art.

Schlage 1 Liter Weißwein mit 10 Eigelb, 1 Eßlöffel voll Rum, 125 Gr. Zucker und ein wenig Zimmt auf mäßigem Feuer mit dem Schneebeßen so lange, bis derselbe dampft ohne zu kochen, nimm ihn dann vom Feuer zurück und schlage ihn, bis er aufgetragen wird.

2076. Whist.

Brühe 15 Gr. feinen Thee mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser an und drücke dieses durch eine Serviette auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und den Saft von 6 Citronen. Vermische dieses sodann mit 2—3 Liter Rheinwein, lasse das Ganze heiß werden, ohne daß es kocht und trage den Whist auf.

2077. Vin brûlé.

Koche 2 Liter Rotwein, 375 Gr. Zucker, eine zerschnittene Citrone, etwas ganzen Zimmt und Nelken auf. Ist der Wein recht kochend, gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Arak darunter, zündet diesen an, läßt ihn selbst verlöschen, filtriert ihn durch ein Tuch und trägt ihn recht heiß auf.

2078. Bischof.

Mache in einem gut schließenden Topfe 1 Liter Rotwein, 250 Gr. Zucker, 8 Gr. Zimmt, 4 Gr. Nelken und 2 zerschnittene Orangen recht heiß, fülle dies in eine Bowle und trage es auf. Der Bischof kann auch kalt gegeben werden.

2079. Krambambuli.

Gieße in eine entsprechend große Porzellanschüssel 2 Flaschen guten Weißwein und ebensoviel guten Rotwein, lege nun über die Schüssel einen passenden Rost und gib auf denselben 1 Kilo Zucker, womöglich die Spitze eines Zuckerhutes. Befeuchte sodann den Zucker tüchtig mit Arak, zünde ihn an und lasse den Zucker tropfenweise in den Wein laufen; der Zucker muß solange brennend erhalten werden, bis derselbe gänzlich verbrannt ist. Soll der Krambambuli recht fein sein, so gießt man $\frac{1}{4}$ Flasche Champagner, 1 Glas Madeira und den Saft einer Orange darunter.

2080. Nicus.

Gieße 2 Flaschen Rotwein mit 8 Gr. ganzem Zimmt, 4 Gr. Nelken, etwas Muskatnuß und 250 Gr. Zucker in eine Messingpfanne, lasse das Ganze gut zugedeckt sieden, filtriere es durch ein Tuch und trage den Nicus warm auf.

2081. Kardinal.

Gib $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit 1 Flasche Rotwein und 2 Flaschen Weißwein in eine Messingpfanne und lasse das Ganze heiß werden, ohne daß es kocht. Gib nun 3 kleine, feingeschälte, zerlegte Orangen

mit $\frac{1}{4}$ Liter Cognat und 1 Gläschen Rum in eine Porzellanschüssel, gieße den Wein darunter und trage ihn auf.

2082. Chaudeau. Weinschaum.

Gib 1 Liter Weißwein mit 280 Gr. Zucker, einem Stückchen ganzem Zimmt, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 30 Gr. süßer Butter, 10—12 Eigelb und etwas Citronensaft in eine Pfanne und schlage das Ganze mit dem Schneebejen so lange, bis es anfängt zu kochen und recht schaumig wird. Man trägt den Chaudeau recht heiß in Punschgläsern auf.

2083. Sillabub.

Man vermischt $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm mit Liter Weißwein, der abgeriebenen Schale einer Citrone, dem Saft von 2 Citronen und 250 Gr. Zucker, läßt dies auf Eis recht kalt werden und schlägt es mit dem Schneebejen zu Schaum, den man in Gläser einfüllt und aufträgt. Der Sillabub muß zuweilen das Gefrorne bei Tafel ersehen.

2084. Dreifuß.

$1\frac{1}{2}$ Liter Rotwein, 8 Gr. ganzen Zimmt, 5 Gr. Vanille und 250 Gr. Zucker werden über mäßigem Feuer heiß gemacht. Inzwischen quirlt man 8 Eigelb mit etwas kaltem Wein ab, gießt dies zum ersteren, wenn er kocht und läßt unter tüchtigem Quirlen alles zusammen noch kurze Zeit anziehen.

2085. Bavaoise à l'italienne.

Nimm 2 Kaffeelöffel gestoßenen Zucker und etwas feinen Zimmt in ein Glas, fülle das Glas zur Hälfte mit starkem, schwarzen Kaffee und die andere Hälfte mit Wasserchokolade auf.

2086. Bavaoise anderer Art.

Vermische $\frac{3}{4}$ Liter gebrühten Thee mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch, quirl sodann 6 Eigelb mit kalter Milch und gib dies mit etwas Capillair- oder Frauenhaarsyrup unter den Thee. Man gibt dieses gute Getränk in Tassen zu Tisch.

2087. Glühwein.

Man läßt 1 Liter guten Rotwein, das Abgeriebene und den Saft einer Citrone und 375 Gr. Zucker aufkochen, fügt 5 Gr. ganzen Zimmt bei, gießt dies durch ein feines Sieb und trägt es recht warm auf.

2088. Glühwein anderer Art.

Nimm zu 2 Flaschen Rotwein $\frac{1}{2}$ Flasche Wasser, 1 Flasche Weißwein, 15 Gr. ganzen Zimmt, 4 Gr. Nelken, 375—500 Gr. Zucker und eine in Scheiben geschnittene Citrone oder Orange, lasse dies zusammen aufkochen und trage den Glühwein sogleich zu Tisch.

2089. Warmer Wein.

Mache $\frac{1}{2}$ Liter Weiß- oder Rotwein mit 60 Gr. Zucker und 5 Gr. ganzem Zimmt siedend, verrühre unterdessen 3—4 Eier recht stark, gieße den gesottenen Wein langsam hinein; derselbe wird recht heiß getrunken. Bei Erkältungen sehr empfehlenswert.

2090. Warmer Wein anderer Art.

Koche $\frac{1}{2}$ Liter Wein mit 90 Gr. Kandiszucker, 2 ganzen Eiern und etwas ganzem Zimmt auf, schlage ihn mit dem Schneebeßen schaumig und trage ihn recht heiß auf.

2091. Warmes Bier.

Seze $\frac{3}{4}$ Liter gutes Bier mit 60 Gr. Zucker, einem Stückchen Citronenschale und etwas ganzem Zimmt zum Feuer, lasse es einmal aufkochen, gib langsam 4 verquirkte Eigelb hinein, schlage das Ganze noch kurze Zeit und fülle es in Gläser ein.

2092. Warmes Bier anderer Art.

Gib $\frac{1}{2}$ Liter gutes Bier in eine Messingspfanne, quirle nun 2 ganze Eier mit einem Glase Wein, füge einen Eßlöffel Puderzucker, etwas ganzen Zimmt und Citronenschale hinzu und schlage das Ganze über mäßigem Feuer zu Schaum; fülle den Schaum in Gläser und trage ihn recht warm auf.

2093. Limonade.

Reibe die Schale einer halben Citrone an 60 Gr. Zucker ab, lasse diesen in etwas Wasser zergehen, presse den Saft einer ganzen Citrone hinein und rühre die Limonade gut auf.

2094. Limonade anderer Art.

Koche $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit $\frac{1}{4}$ Liter gutem Weißwein und 375 Gr. Zucker auf, drücke den Saft von 4 Citronen und 3 Drangen hinein, fülle die Limonade noch halbwarm in Gläser und trage sie auf.

2095. Limonadensyrup.

Koche $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker an dem 3—4 Citronen abgerieben wurden mit etwas Wasser zur großen Perle, presse den Saft von 10—12 Citronen hinein, rühre es auf dem Feuer, ohne es kochen zu lassen, tüchtig auf, filtriere dies durch ein Mulltuch, lasse den Syrup erkalten und fülle ihn in Flaschen ein. Will man sich eine Limonade bereiten, nimmt man einen Kaffeelöffel von dem Syrup in ein Glas frisches Wasser und rührt sie gut auf.

2096. Drangenessenz zu Limonade.

Gib 2—3 schöne, frische Drangen mit Schale und Saft in eine Flasche guten Weinessig, füge 250 Gr. gestoßenen Kandiszucker bei

und stelle die Flasche 3—4 Wochen in die Sonne. Man bereitet wie eben angegeben, eine Limonade davon.

2097. Himbeerwasser.

Dazu nimmt man 1 Teil Himbeerjast oder -Essig und vermischt ihn mit 2 Teilen frischem Brunnenwasser; auf die gleiche Weise bereitet man das Johannisbeeren- und Erdbeerenwasser.

2098. Maitrank.

Gib in eine Porzellanschüssel 2 Hände voll frischen, gut gepuhten Waldmeister, 2—3 Blätter der schwarzen Johannisbeeren, gieße guten Weißwein darüber und lasse ihn $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen. Löse nun $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit 2 Flaschen Weißwein auf, gib ihn mit einer in Scheiben geschnittenen Citrone oder Orange in die Schüssel, decke sie zu und trage sie auf.

2099. Maitrank anderer Art.

Gib 12—15 Stengelchen frischen Waldmeister in eine Schüssel, gieße 1 Flasche Weißwein darüber, füge $\frac{1}{2}$ Citrone und 125 Gr. Zucker bei und lasse das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen.

2100. Echt rheinischer Maitrank.

Nimm auf 4 Flaschen Weißwein 1 Hand voll Waldmeister, eine Hand voll schwarze Johannisbeerenblätter, eine Priese Melisse, 10 Blätter Krausemünze, 4 Blätter Pfeffermünze, eine Priese Eberraute, eine Priese Salbei, eine ganze, in Scheiben geschnittene Citrone, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker und lasse diese Mischung eine gute Stunde ziehen. Man gibt diesen feinen Trank in einer Bowle zu Tisch.

2101. Maibowle.

Lege einen Suppenteller voll frischem Waldmeister in eine Bowle, gieße 2 Flaschen guten Weißwein, 1 Flasche Rheinwein und 1 Kilo mit Wasser aufgelöstem Zucker darüber, gib 2 geschälte, entfernte und in längliche Schnitten geteilte Orangen und in Scheiben geschnittene Citrone dazu, bedecke die Bowle und lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen, nimm sodann den Waldmeister heraus und trage die Bowle recht kalt auf.

2102. Schaumbowle.

Gib in eine weite, tiefe Schüssel $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, presse den Saft von 2 Citronen und 2 Orangen darauf, gieße etwas Eiswasser zum Schmelzen des Zuckers darüber und verrühre ihn mit einem silbernen Vössel, füge hierauf eine Flasche Burgunderwein, $\frac{1}{2}$ Flasche feinsten Rum und $\frac{1}{2}$ Kilo schönes in Stücke geschlagenes Eis bei und lasse das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, fülle die Schüssel mit feinem Bier auf, schlage die Mischung mit einem Schneebejen zu Schaum und trage die Bowle recht kalt auf.

2103. Chablisbowle.

Löse in einer kleinen Schüssel 250 Gr. in Stücke geschlagenen Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser auf, lasse ihn etwas anziehen und füge die fein abgeschälte Schale einer Citrone, den Saft einer Orange und 2 Flaschen Chablis dazu, verrühre die Mischung und trage die Bowle recht kalt auf.

2104. Pflirsichbowle.

Man gibt in die Bowle $\frac{1}{2}$ Kilo Puderzucker, legt auf diese 6—7 geschälte, in feine Scheibchen geschnittene Pflirsiche, deckt dies zu und läßt es mehrere Stunden ruhig stehen. 1 Stunde vor dem Auftragen gießt man 1 Flasche feinen Rotwein und 2 Flaschen guten Weißwein darüber, bedeckt die Bowle wieder und stellt sie womöglich auf Eis. Wird die Bowle bei Herrengesellschaften aufgetragen, gibt man 1 Flasche Rotwein, 1 Flasche guten Weißwein und statt der zweiten Flasche Weißwein eine Flasche recht kalten Champagner darunter. Aprikosenbowle wird auf die gleiche Weise bereitet.

2105. Erdbeerbowle.

Vermische 1 Kilo frische Walderdbeeren mit 1 Liter Zuckersyrup, den man aus $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und etwas Wasser bereitet hat; gieße sodann 2 Flaschen Chablis darüber und stelle die Bowle auf Eis; kurz vor dem Anrichten gießt man noch einen vorher auf Eis kaltgestellten Krug Selterswasser hinein und gibt die erfrischende Bowle in Gläsern zu Tisch.

2106. Quittenbowle.

2 schöne Quitten schäle und schneide in Scheibchen, lege diese sodann mit 250 Gr. Puderzucker in die Bowle und lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde mit etwas Wasser anziehen. Mittlerweile hat man 2—3 Flaschen feinen Weißwein, sowie eine halbe Flasche Rum auf Eis kalt gestellt und übergießt nun die Quitten damit, die man sodann noch eine Stunde anziehen läßt. Sollte die Bowle zu stark sein, so gieße man noch etwas Eiswasser zu.

2107. Ananasbowle.

Eine schöne, frische Ananas schäle und schneide in schöne Scheibchen, die man alsdann in eine Bowle legt, übergieße diese nun mit Zuckersyrup von 250 Gr. Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und lasse die Frucht 1 Stunde anziehen. Ist dies geschehen, übergießt man die Scheiben mit 2 Flaschen Rheinwein, $\frac{1}{4}$ Liter Chablis und $\frac{1}{4}$ Liter Selterswasser und trägt die Bowle auf Eis gestellt zu Tisch.

2108. Himbeerbowle.

Man mischt $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker mit 2—3 Flaschen feinem Wein, legt 1 Kilo frisch gepflückte, auserlesene Himbeeren

hinein und läßt sie 1—2 Stunden stehen; kurz vor dem Auftragen gibt man noch $\frac{1}{2}$ Flasche feinsten Rotwein oder Champagner zu.

2109. Schneebowle.

Koche 1 Kilo Zucker in 1 Liter Wasser auf, gieße es über die fein abgesehne Drangenschale von 3 schönen Früchten, decke es fest zu und lasse es eine Stunde stehen, gib dies sodann mit dem Saft von 3—4 Citronen durch ein Haarsieb in die Gefriermaschine und stelle es auf Eis. Füge alsdann kurz vor dem Auftragen das Weiße von 6 ganz frischen Eiern hinzu und schlage das Ganze mit dem Schneebesen so lange, bis es schaumig ist, gib sodann noch unter fortwährendem Schlagen 6 Vikörgläschen feinen Rum hinein und trage die Bowle in Gläsern auf.

2110. Johannisbeerenwein.

Man nehme recht reife Johannisbeeren in ein beliebiges reines Geschirr, zerdrücke diese darin mit einem neuen Rührlöffel und presse sie durch eine Serviette. Zu 1 Liter Johannisbeersaft gieße man nun $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, fülle eine große Flasche (Kolben) mit weitem Halse damit an und gib zu je $1\frac{1}{8}$ Liter gemischter Flüssigkeit 375 Gr. Puderzucker. Die zwei ersten Tage rüttle man die Flasche öfters, damit sich alles wohl vermischt, alsdann läßt man sie unberührt 8 bis 9 Wochen im Keller stehen. Die Flasche muß jedoch bis zum Rande angefüllt sein, damit beim Gären der Schaum und alles Unreine überschießen kann, man deckt sie nur mit einem Papiere leicht zu, bis der Saft klar und rein ist. Alsdann beseitigt man mit einem silbernen Seiher alles Unreine und füllt den Wein in Flaschen ab, die man, gut verkorkt, im Keller aufbewahrt. Je länger nun dieser Wein liegt, desto trefflicher wird der Geschmack sein.

2111. Wachholderwein.

Wasche $\frac{1}{2}$ Liter wohl ausgelesene Wachholderbeeren, nimm sie auf ein Brett, zerdrücke sie mit dem Wellholz ein wenig, mische 125 Gr. gewaschene große Rosinen darunter, gib sie in ein weiches, sauberes Säckchen und bringe dieses dann in einen Zweiliterkrug. Läutere nun 60 Gr. Zucker mit Wasser, gieße es in das Säckchen und binde es fest zu, nun fülle man den Krug mit Wein auf und lasse ihn einige Tage stehen, presse sodann die Wachholderbeeren und Rosinen leicht hinein und fülle das Ganze in Flaschen; sollte der Geschmack zu stark sein, so gieße man noch Wein zu.

2112. Erdbeerwein.

Nimm 2 Liter gut verlesene, frische Erdbeeren mit etwas Wasser in ein Tuch und presse den Saft heraus, gib hiernach 375 Gr. Zucker und den Saft von 3 Citronen dazu, rühre es mit 2 Liter gutem,

Rohr, Kochbuch.

alten Wein an, lasse dies nochmals durch ein Haarsieb laufen, und fülle das Ganze in Flaschen; sollte der Wein nicht süß genug sein, so nimmt man noch mehr Zucker dazu, verkorkt die Flaschen und stellt sie an einen kühlen Ort.

2113. Götterwein.

Eine beliebige Anzahl Reinetzeäpfel werden geschält und in ganz kleine Stücke geschnitten, dann schneidet man halbsoviel Citronen als man Äpfel hat ebenfalls in dünne Scheiben. Nun nimmt man eine Schüssel, belegt den Boden mit einer Lage Äpfel, gibt auf diese sodann die Citronenscheiben und über das Ganze ziemlich viel gestoßenen Zucker. Sodann wird soviel Weißwein darauf gegossen, daß dieser recht hoch über den Früchten steht; man bedeckt alsdann die Schüssel mit einer Serviette und dem Deckel und läßt das Ganze 12 Stunden stehen. Alsdann wird der Wein abgegossen, das Zurückgebliebene gut ausgepreßt, zweimal filtriert und in Flaschen aufbewahrt.

2114. Stachelbeerwein.

Ungefähr 4 Liter schöne, recht reife Stachelbeeren werden in einem Zuber zerdrückt und sodann durch ein Tuch gepreßt. Den nun gewonnenen Saft vermennt man nach Belieben mit Zucker und läßt ihn 2 Tage darin ziehen, alsdann presse man den Saft von 3—4 Citronen und von 2 Orangen hinein und lasse ihn wiederum einen Tag stehen. Am vierten Tage übergießt man das Ganze mit 3—4 Flaschen gutem Weißwein, filtriert ihn und füllt den gewonnenen Wein in Flaschen ab.

2115. Apfelwein.

Man zerschneidet 4 Kilo oder noch mehr gute saftige Äpfel ohne sie zu schälen und kocht sie mit ziemlich viel Wasser $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden, drückt sie dann durch ein reines, nasses Tuch und gibt 2 Kilo oder mehr Zucker zu dem ausgedrückten Saft. Dann läßt man diesen noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, schäumt und drückt ihn, mit etwas Wasser oder Wein verdünnt, nochmals durch das Tuch und füllt ihn erkaltet in Flaschen ab.

Liköre.

2116. Vanille-Likör.

Setze 3 Liter guten Branntwein mit $2\frac{1}{2}$ zerteilten Stangen Vanille in eine weite Flasche oder Kolben und lasse dies 14 Tage bis 3 Wochen in der Sonne stehen; sodann kocht man 1 Kilo Kandiszucker mit 1 Liter Wasser zum Breitlauf, gibt ihn unter den Branntwein, filtriert ihn durch ein Tuch und füllt den Likör in Flaschen ein.