

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für die elegante Welt**

**Leipzig, 1819**

Zubereitung einiger Englischer Getränke.

**urn:nbn:de:bsz:31-60997**

so viel reife Johannisbeeren und den vierten Theil Himbeeren dazu, läßt dieses zusammen einmal mit  $\frac{1}{2}$  Kanne Wasser aufkochen, streicht es durch ein Haartuch, macht es gehörig mit Zucker süß, thut 2 Loth aufgelöste Hausenblase dazu, gibt die Gelees in eine Form und rangirt in diese recht steif gewordene weiße Himbeeren, und thut zuletzt noch ein Glas Eau de Noyaux dazu, welches den Geschmack sehr verbessert.

## Zubereitung einiger Englischer Getränke.

### 1. Negus.

Ob schon dieses Getränk seit mehr als zwanzig Jahren in Deutschland bekannt und beliebt ist, so weiß man doch an vielen Orten immer noch nicht ganz das richtige Maaß, um demselben seinen wahren Geschmack und die gehörige Stärke zu geben. Gewöhnlich thut man zu viel Gewürz und Citronen dazu, oder läßt die letztern ganz weg, welches auch nicht seyn darf. Die richtige Zubereitung,

wenn man eine gewöhnliche Punsch-Terrine oder Bowle davon machen will, ist folgende. Man gießt 4 Flaschen rothen Wein (am besten ist dazu der gewöhnliche Medoc, ob schon die Engländer Portwein dazu nehmen, der aber ein wenig zu stark für uns Deutsche seyn würde) in ein Casserol, thut 1 Pfd. feinen Zucker, die Schale von einer und den Saft von 4 Citronen und für 4 Ggr. Zimmtstangen dazu, läßt es einigemal über dem Feuer durchkochen, damit der Zucker sich gehörig aufgelöst und der Wein den Geschmack des Gewürzes angenommen hat, und gießt es durch ein Haarsieb in die Terrine. Auf diese Art kann man auch bloß eine Flasche machen, und nimmt von jedem den vierten Theil dazu. Die Engländer thun gewöhnlich eine geriebene Muscatnuß dazu, welches aber nicht eigentlich nothwendig ist. Will man ihn mit Eiern trinken, so nimmt man auf eine Terrine, wie oben beschrieben, 20 bis 25 Eidotter, schlägt sie gut unter einander und legirt damit den Negus; er muß recht dick davon werden.

## 2. Schottischer Milch-Punsch.

In 4 Kannen Rum werden die Schalen von 3 Citronen ungefähr 4 Stunden geweicht, alsdann thut man eine gleiche Menge Wasser, 1 Pfd. Zuk-

ker, den Saft von 3 Citronen und eine geriebene Muscatnuß hinein, gießt zuletzt eine Kanne frisch gemolkene und bis zum Sieden erwärmte Milch unter die Mischung, läßt Alles zusammen 2 Stunden stehen und gießt es alsdann durch ein leinenes Tuch in die Terrine.

### 3. Hot-pot von Englischem Bier und Milchwhay zu machen.

Zu einer Flasche Englischen Biers thut man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, etwas ganzen Zimmt und Citronenschaale, setzt es aufs Feuer, macht ein Liaison von 3 bis 4 Eidottern, schlägt es recht schäumig auf dem Feuer damit ab, gießt sogleich heiß ein großes Weinglas voll Rum oder Franzbranntwein dazu und servirt es im Winter in Tassen so warm als möglich. Zu dem Englischen Milchwhay setzt man  $\frac{1}{2}$  Kanne Milch mit etwas Zucker aufs Feuer und läßt sie aufkochen; gießt alsdann 2 Gläser heißen weißen Wein hinein, nimmt es sogleich vom Feuer ab und läßt es fest zugedeckt 5 Minuten stehen. Wenn es dann gekläret ist, gießt man es durch ein dichtes leinenes Tuch und trinkt es aus Tassen.

### 4. Englische Limonade.

Die Schaale von 2 Citronen schält man dünn

ab, gießt 1 Kanne kochendes Wasser darauf und deckt sie fest zu, drückt den Saft von 8 Citronen mit  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker dazu, gießt das warme Wasser darauf, dann eine Kanne kochende Milch und läßt alles dieses durch einen Gelée-Beutel laufen, bis es klar ist. Der Saft von 1 oder 2 Apfelsinen ist eine große Verbesserung, nur nimmt man dafür eine Citrone weniger. So kann man sie auch sehr verstärken, wenn man  $\frac{1}{4}$  Kanne weißen Wein dazu nimmt.

#### 5. Englische Orsade, oder Mandelmilch.

Wenn man 1 Kanne Orsade machen will, so stößt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. süße mit 15 Stück bitteren Mandeln recht fein, thut  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker dazu, gießt aber anstatt 1 Kanne kalten Wassers, eine Kanne kochende Milch hinzu, gießt sie durch eine Serviette, läßt sie im Keller kalt werden und gibt dann erst ein Weinglas voll weißen Franzbranntwein, oder besser noch soviel Eau de Noyaux dazu.

#### 6. Englischen Beef-Tea oder Rindfleischthee.

Die Englischen Aerzte behaupten, daß folgender Thee einem Kranken zuträglicher, als gewöhnliche Fleischbrühe sey. Man schneidet nämlich von

einem Pfunde rohen Rindfleisch aus der Keule alles Fett ab, schneidet es in Würfel, thut es in eine Kanne kochendes Wasser, läßt es halb zugedeckt am Feuer stehen, daß der Schaum daraufkömmt, nimmt denselben gehörig ab, läßt dann das Fleisch am Feuer  $\frac{1}{4}$  Stunde so gelinde kochen, daß man kaum bemerkt, daß es sich bewegt, sondern vielmehr nur zieht, gießt den Beef-Tea durch ein feines Sieb von dem Fleische ab, läßt ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen, daß er sich setzt, klärt ihn dann in ein Geschir und macht dem Kranken soviel davon heiß, als er jedesmal trinken soll. Salz thut man nach dem Geschmack des Kranken hinzu. Er muß wie klares Wasser aussehen und doch den Fleischgeschmack haben. Man kann dies Getränk im Kühlen füglich bis den andern Tag aufbewahren, nur läßt man es dann den folgenden Tag wieder einmal gelinde aufkochen. Auf diese Weise wird er auch von magerm Kalbfleisch, wie auch vom Huhn gemacht. Von letzterm schneidet man alles Fett ab und knickt die Knochen etwas ein. Wenn das Huhn zerschnitten ist wie zum Fricassée, macht man die Haut und das Fett ab und zieht auf oben beschriebene Weise den sogenannten Thee davon. Da das Huhn in dieser kurzen Zeit noch nicht gahr seyn kann, so läßt sich von dem Hühnerfleisch immer noch ein Fricassée machen.