

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Zubereitung einiger beliebter Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Zubereitung einiger beliebter Getränke.

1. Punsch=Royal.

Ehedem war es Gebrauch, daß man gewöhnlich zu viel Citronenschaft zum Punsch nahm; die Erfahrung hat aber gelehrt, daß dieses der Gesundheit mehr nachtheilig als zuträglich ist, weil zuviel Citronensäure den Magen verdirbt und dadurch häufig Kopfweh entsteht; daher nimmt man jetzt weniger Citronen und thut etwas mehr Rum in den Punsch. Auch ist der Gebrauch in vielen Häusern, daß man Citronenschalen auf Zucker abreibt, was gleichfalls dem Punsch seinen eigentlichen Geschmack benimmt. Auf folgende Art wir der ächte Königs-Punsch zubereitet.

Man thut zwei Pfund feinen Zucker in eine Punsch-Terrine, deckt eine Serviette darüber und drückt den Saft von 4 Citronen hinein, damit die Kerne und das Fleisch der Citrone in der Serviette bleiben; gießt 1 Flasche guten Rheinwein, 1 Flasche Burgunder, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Ma-dera, 1 Flasche Rum oder Arrac, (der letztere ist

besser dazu,) und 1 Flasche Maraschino hinein; rührt Alles mit einer Punschelle wohl um, bis der Zucker zergangen ist und läßt ihn im Sommer auf Eis stehen, bis er gebraucht wird.

2. Eis-Punsch.

Eine Kanne Apfelsinen-, Ananas-, oder Citronen-Eis, wird in eine Terrine gethan, dann gießt man 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Arrac und 1 Flasche Maraschino darauf, rührt es gut durcheinander und setzt es, ehe man es braucht, aufs Eis, damit es ganz kalt in die Gläser servirt werden kann.

3. Bischof.

Der Bischof, welchen man von Essenz macht, wird nie so kräftig und schmackhaft seyn, als der von frischen Drangen, dieses lehrt die Erfahrung. Um dieses Getränk vollkommen gut zuzubereiten, muß man auf folgende Art verfahren. Acht Stück schöne bittere Drangen werden mit einem Messer, jedoch nur flach, von allen Seiten mit kleinen Schnittchen in die Schale gerikt, in die Einschnitte steckt man kleine Stückchen von gebrochenem Zimmt und Gewürznelken, legt die Drangen auf

einen Krost und läßt sie über gelindem Feuer bra-
ten, daß sie eine bräunliche Farbe bekommen; legt
sie alsdann in eine Terrine, thut 2 Pfd. feinen
Zucker dazu und gießt 4 Flaschen guten Medoc dar-
auf, läßt das Getränk 24 Stunden wohl zugedeckt
stehen, sieht von Zeit zu Zeit nach, ob die Dran-
gen zu weichen anfangen, drückt sie etwas mit
einem Löffel, daß der Saft recht herausgeht, pas-
sirt es nach obiger Zeit durch eine Serviette und
gibt ihn in Gläsern herum. Auf diese Art zube-
reitet hält sich der Bischof längere Zeit, wenn man
ihn nämlich in Flaschen füllt, gut zustöpfelt und in
den Keller legt.

4. Cardinal.

Von 8 bis 12 bitteren Drangen, je nachdem
sie groß sind, schält man die grüne oder gelbe
Schaale ganz dünn ab, so daß nichts Weißes dar-
an ist, und thut sie mit 2 Pfd. feinen Zucker in
eine Terrine, gießt 4 Flaschen Rheinwein darauf,
läßt ihn 4 bis 5 Stunden stehen und servirt ihn
alsdann kalt in Gläsern. Am besten ist es, wenn
man unreife Pomeranzen dazu bekommen kann, nur
muß man alsdann, da sie noch sehr klein sind, mehr
als 12 Stück dazu nehmen.

5. Whist.

Zwei Loth feinen Thee wird in 1 Maaß Wasser gekocht und durch eine Serbiette auf 2 Pfd. Zucker gegossen, der Saft von 6 Citronen und 6 Flaschen guten Medoc dazu gethan, auf einem Kohlenfeuer kochend heiß gemacht und alsdann in Gläser servirt. Dieses Getränk darf aber durchaus nicht kochen, weil es sonst seine Stärke verliert.

6. Hippocras.

Man nimmt 4 Flaschen Rheinwein, 1 Pfd. feinen Zucker, 2 Loth Zimmt, 2 Gran weißen Pfeffer, die Schale von Einer Citrone und läßt dieses 24 Stunden wohl verdeckt stehen. Zwölf Stück schöne Borsdorfer Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und in eine Terrine gelegt, der Wein durch eine Serbiette darauf passirt einige Stunden stehen gelassen und alsdann servirt.