

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XIX. Verschiedene Sirups und Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XIX. Verschiedene Sirups und Getränke.

1. Familien-Punsch.

15 Gramm schwarzen Thee thut man in eine Theekanne, schüttet 1 Liter kochendes Wasser darüber; inzwischen setzt man 2 Liter Wein mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in einer Pfanne auf das Feuer, drückt in die Punschschüssel den Saft von zwei Citronen und einer Orange, feigt den Thee, thut den heißen Wein, welcher nicht kochen darf, sondern nur schäumen soll, in die Schüssel, schüttet eine halbe Flasche guten Arrak dazu und serviert den Punsch gut warm.

2. Punsch mit Rotwein.

Dieser wird auf dieselbe Art gemacht, wie der Weißwein-Punsch, nur darf man etwas mehr Wasser an den Thee nehmen, weil der Rotwein etwas rauher ist; der Punsch muß auch soviel als möglich zugedeckt bleiben. Man kann ihn auch kalt trinken.

3. Römischer Punsch.

Für 10 Personen wird $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser so lange gekocht, bis der Zucker ganz hell ist, dann läßt man es stehen, so daß es nur noch lauwarm bleibt, thut den Saft von 3 Citronen und 3 Orangen dazu und läßt es durch ein feines Tuch laufen. Dann läßt man es stehen, bis es ganz kalt ist; die Eisbüchse wird mit der Masse gefüllt und so lange gedreht, bis es sich an den Wänden ansetzt; der Deckel wird alle 5 Minuten gehoben und das an der Wand Angesezte in die Mitte gearbeitet. Vor dem Servieren schlägt man von 5 Eiweiß einen steifen Schnee und verarbeitet denselben gut mit der Masse 5 Minuten, ohne auszusetzen, denn sonst giebt es Knollen; wenn die Masse also recht durcheinander geschafft ist, schüttet man $\frac{1}{4}$ Liter guten Arrak dazu und verarbeitet das Ganze noch 5 Minuten ohne auszusetzen, dann wird das Halbgefrorene in Champagnergläsern serviert, die Gefrierbüchse wieder ins Eis gestellt, mit Salz vermischt und stehen gelassen, bis aller Punsch fertig ist.

4. Mandelmilch.

1 Pfd. süße Mandeln werden gebrüht und geschält, dann am Reibstein sehr fein gerieben, $1\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker und 4 bis

5 Flaschen Wasser, alles gut durcheinander gemacht, durch ein Tuch passiert und in Flaschen gefüllt.

5. Gegen den Husten.

Man verrührt in einem Schüsselchen 1 Eidotter, zwei Eßlöffel voll Zucker, rührt zwei Eßlöffel voll Olivenöl dazu und wenn der Husten kommt, nimmt man einen Kaffeelöffel voll davon.

6. Himbeersaft, der beste von allen.

Man kauft stets von den schönsten Himbeeren, die man nur bekommen kann, schüttet sie auf ein sauberes Brett zum Verlesen, im Falle noch etwas Unreines zu finden ist, und wiegt sie. Auf jedes Pfund Himbeeren nimmt man 1 Pfd. Zucker; auf jedes Pfund Zucker gehört $\frac{1}{8}$ Liter kaltes Wasser, derselbe kommt in eine gelbe oder oder weiße Pfanne. Man läßt ihn ganz darin schmelzen und stellt es auf das Feuer; wenn er dick eingekocht ist, wirft man die Himbeeren darein, deckt sie schnell zu und läßt sie so $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen, dann bindet man ein leinenes grobes, aber festes Tuch an vier Stuhlfüße und schüttet die Himbeeren durch in eine Porzellanschüssel. Rühren darf man nicht in den Himbeeren, sonst wird der Saft trübe, man füllt es hernach gleich in reine Flaschen, die gut trocken sein müssen, denn wenn etwas Wasser in den Flaschen ist, so kommt der Saft in Gärung.

7. Andere Art Himbeersaft,

Die Himbeeren thut man in eine große Schüssel oder in einen irdenen Topf und stellt ihn zugedeckt in den Keller. Jeden Tag muß man sie mit einem hölzernen Löffel aufrühren, nach 6 oder 8 Tagen kann man sie ausdrücken, d. h. man nimmt eine Portion in ein starkes leinenes Tuch und preßt den Saft durch. Manche Leute haben auch kleine Pressen, womit es leichter geht. Ist dies geschehen, so nimmt man zu 1 Liter Saft $2\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in eine gelbe Pfanne. Wenn der Saft schäumt, so muß aller Schaum sorgfältig abgenommen werden, bis nichts mehr zum Vorschein kommt, dann füllt man den Saft in Flaschen, nach 3 oder 4 Wochen macht man die Spunden fest zu.

8. Schwarzer Kirschen-saft.

Aus 10 Pfd. von den reifsten schwarzen Kirschen macht man die Steine heraus, zu 1 Pfd. Kirschen thut man $\frac{3}{4}$ Pfd. Stockzucker in eine gelbe oder weiße Pfanne, läßt sie einige Stunden stehen, deckt sie zu, stellt sie auf das Feuer und läßt die Kirschen samt Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; dann schüttet man sie durch ein Tuch wie beim

Himbeerjast und verwahrt ihn in Flaschen. Dieser Kirschensaft ist gegen Kopfwelh sehr zu empfehlen, wenn man ihn mit frischem Wasser trinkt.

9. Saft von Weichselkirshen.

Diesen Saft verwendet man gewöhnlich zu Biddingsaucen, man zupft 6 Pfd. Weichselkirshen ab und macht die Steine heraus, nimmt auf 1 Pfd. Kirshen 1 gutes Pfund Stockzucker, thut den Zucker mit den Kirshen in eine weiße Pfanne und läßt sie 3 bis 4 Stunden stehen, damit der Zucker recht durchweicht; dann stellt man die Kirshen auf das Feuer, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen, schüttet sie in ein Sieb und füllt den Saft sogleich in Gläser. Die zurückgebliebenen Kirshen kann man zu Kuchen verwenden oder man kann sie als Kompott essen.

10. Heidelbeerjast.

6 Pfd. sauber verlesene Heidelbeeren und 6 bis 7 Pfd. feingemachten Stockzucker thut man in eine weiße Pfanne; wenn es ein trockener Sommer ist, so kann man $\frac{1}{2}$ Liter Wasser über den Zucker schütten und dann erst $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; man schüttet sie durch ein Tuch und füllt sie in Flaschen. Der Schaum muß bei allen Säften gut abgenommen werden. Die zurückgebliebenen Heidelbeeren kann man wieder gut verwenden.

11. Erdbeerjast.

Hierzu kann man Walderdbeeren oder Gartenerdbeeren verwenden; man nimmt auf 1 Pfd. Erdbeeren $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, auf jedes Pfund Zucker $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und läßt es 3 bis 4 Wall aufkochen, schäumt es fleißig ab, seigt es durch ein leinenes Tuch und füllt es in Flaschen. Man soll diese Flaschen erst nach 14 Tagen zupropfen.

12. Brombeerjast.

Zu 6 Pfd. schönen reifen Brombeeren thut man 6 Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne, schüttet 1 Liter kochendes Wasser darüber, läßt den Zucker ganz dick einkochen und schüttet die Brombeeren hinein. Man läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde schnell fortkochen, seigt sie hernach durch ein Tuch und verwahrt den Saft in Flaschen. Viele sind gewohnt, alle Flaschen zu schwefeln, welches ich aber bei meinen Säften gar nicht brauche. Erstens giebt das viele Schwefeln einen fremden Geschmack und zweitens auch Kopfwelh, trotzdem halten meine Säfte und Konfitüren ganz gut, d. h. wenn man es pünktlich macht.

13. Nußwasser zu machen.

Die beste Zeit ist für diesen Zweck vom 18. Juni bis 10. Juli; das ist die richtige Zeit, um grüne Nüsse zu brechen. Man nehme

einen hölzernen Spieß wie eine Spicknadel und durchsteche jede Nuß vier- bis sechsmal, damit das Bittere herauskommt. Noch besser ist, man schneidet die Nüsse ganz klein und thut sie in eine große Flasche, die mit Stroh umflochten ist. Will man 6 Liter Nußwasser machen, so muß man 150 Nüsse haben. Wenn die Nüsse geschnitten und alle in der Flasche sind, thut man noch $\frac{1}{4}$ Pfd. verlesenen Anis, $\frac{1}{8}$ Pfd. verbröckelten Zimmet, 30 Gramm Sternanis, etwas Citronat und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Liter Zwetschgen- oder sonst guten Branntwein darein, stopft die große Flasche gut zu, bis es recht fest ist, und stellt es in die Sonne oder sonst an einen warmen Ort. Alle Tage muß es geschüttelt werden; nach Ablauf von 6 bis 8 Wochen macht man das Nußwasser fertig. Für diese Portion nimmt man 3 bis 4 Pfd. Zucker, feiht den Branntwein in einen Porzellantopf und deckt es gut zu. Man nimmt dann den Inhalt aus der Flasche, schüttet 1 Liter kochendes Wasser darüber, schüttet es in ein Haarsieb und läßt es gut ablaufen. Wenn der Zucker eingekocht und verschäumt ist, stellt man ihn vom Feuer, schüttet das Nußwasser in den heißen Zucker und noch $2\frac{1}{2}$ bis 3 Liter Kirschwasser dazu. Wenn man es liebt, so kann man mit dem Zucker noch Citronat und Orangenschalen mitkochen, durchsieben, die Masse gut mischen und in Flaschen füllen, während es noch warm ist.

14. Nußmilch.

18 frischen Nüsse, deren Kerne sich noch schälen lassen, zieht man die Haut von den Kernen herunter, nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und stoßt die Nußkerne mit dem Zucker sehr fein, schüttet eine Flasche kaltes Wasser daran, rührt es gut, preßt es durch ein leinenes Tuch und giebt es dem Durstigen zu trinken. Diese Nußmilch ist sehr gut.

15. Grog zu machen.

Man macht einen schwachen schwarzen Thee, gießt ihn in Tassen nebst etwas Zucker, giebt in jede Tasse einen Eßlöffel voll guten Arrak und trinkt es, während es noch warm ist.

16. Limonade zu machen.

Dieses Getränk ist gut gegen den Durst; will man die Limonade gut haben, so kocht man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit einer Flasche Wasser und wenn es kalt ist, so drückt man den Saft von 2 Citronen dazu. Man kann auch den ganzen Zucker in eine Schüssel thun, kaltes Wasser darüber schütten und die Citronen darein drücken. Auf diese Art ist es schneller gemacht.

17. Liqueur von schwarzen Johannisbeeren.

Die Beeren werden ganz reif gebrochen, dann abgezapft und in eine große Flasche gethan, die eine weite Oeffnung hat; auf 3 Pfd. schwarze Johannisbeeren nimmt man 3 Liter guten Kornbranntwein und schüttet ihn über die Beeren, pfropft die Flasche fest zu, stellt es an einen warmen Ort und schüttelt es jeden Tag. Will man diesen Liqueur bald fertig haben, so verdrückt man die Beeren, bevor man sie in den Branntwein thut, im anderen Fall müssen sie 2 Monate an der Sonne stehen. Nachher schüttet man sie durch ein Haarsieb und gießt $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser über die Beeren. Mit diesem Wasser werden 3 Pfd. Zucker geläutert. Dann mischt man es mit 2 Liter recht starkem Kornbranntwein und füllt es in Flaschen. Dieses Getränk ist sehr gesund.

18. Kümmel-, Anis- und Pfefferminz-Liqueur.

Um einen guten Magen zu erhalten, ist dieser Liqueur sehr zu empfehlen; man verstoßt 60 Gramm Kümmel, 60 Gramm Anis in einem Mörser, thut es in eine Flasche, die eine weite Oeffnung hat, mit gedörrten Pfefferminzblättern, pfropft die Flasche fest zu und läßt es an einem warmen Ort mit 3 Liter Kornbranntwein destillieren. Nach 3 oder 4 Wochen seihet man es durch ein dickes Tuch und thut noch $1\frac{1}{2}$ Liter guten Wacholder-Branntwein dazu. Von $\frac{1}{4}$ Liter Wasser macht man einen starken Pfefferminzthee, thut 2 Pfd. Stockzucker in eine weiße Pfanne, schüttet den Pfefferminzthee darein, läßt den Zucker ein wenig einkochen, stellt ihn vom Feuer, schüttet den durchgeseihten Branntwein dazu und verwahrt es in Flaschen.

19. Johannisbeerwein.

30 Pfd. Johannisbeeren werden abgezapft und durch ein Tuch oder in einer kleinen Presse gepreßt; hat man diesen Saft beisammen, so thut man denselben in ein kleines Fäßchen oder in einen großen Topf und läßt ihn gären. Nach 3 oder 4 Wochen holt man ihn aus dem Keller und filtrirt ihn; zu 1 Liter nimmt man 2 Pfd. Zucker und zu jedem Pfund Zucker $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, läßt den Zucker ziemlich dick einkochen, schüttet den Johannisbeersaft dazu, läßt ihn nur noch ein Ball aufkochen und gut verschäumen. Wenn er etwas abgekühlt ist, füllt man ihn in Flaschen, verwahrt ihn gut und pfropft nach 14 Tagen zu. Man kann diesen Wein lange aufbewahren.

20. Johannisbeerwein, 2. Art.

Ich nehme 10 Pfd. abgezapfte Johannisbeeren, zerdrücke sie recht gut und thue sie dann in einen großen Steintopf, bedecke sie zu und stelle den Topf in das Kühle. Jeden Tag rühre diese Masse mit

einem hölzernen Kochlöffel auf und lasse die Johannisbeeren 2 bis 3 Wochen gären. Ist die Gärung beendigt, so preßt man die Beeren gut aus. Auf die zurückbleibenden Häute schüttet man noch 3 Liter frisches Wasser, preßt nochmals gut aus und thut dies alles zusammen wieder in den Topf, welchen man zudecken kann, und lege 4 bis 5 Pfd. gestoßenen Zucker hinein. Stelle es wieder ins Kühle. Jeden Tag muß mit einem feinen Schaumlöffel der Schaum weggenommen werden, bis es keinen Schaum mehr giebt. Ist der Wein ganz klar, dann wird derselbe durchgeseiht und in reine trockene Flaschen gefüllt. Die Pfropfen nur ganz leicht obenauf und stelle die Flaschen so in den Keller. Nach 4 Wochen kann man die Flaschen fest schließen. Diese Portion soll 7 bis 8 Flaschen geben. Will man den Wein dunkler haben, so nimmt man bei der Zubereitung 2 Pfd. schwarze Johannisbeeren und 1 Pfd. Zucker mehr darunter. Die zurückgebliebenen Häute werden mit 2 Liter Wasser gekocht, dann in einen Topf durchgeseiht und ans Warme gestellt. Dieses giebt einen vorzüglichen Essig.

21. Bischof zu machen.

Man nimmt 6 bis 8 schöne Drangen, schält das Gelbe mit einem Messer ganz weg, daß nichts Weißes daranbleibt, läßt sie an einem warmen Ort trocknen, bis sie ganz dürr sind, dann stoßt man sie in einem Mörser mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker ganz fein, gießt 2 Liter Pontakwein daran nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, drückt den Saft von den Drangen noch dazu und stellt es in einem Porzellantopf 3 bis 4 Tage an die Sonne, oder sonst an die Wärme. Man filtriert es durch ein Tuch und bewahrt es auf in Flaschen. Statt Pontak kann man auch französischen Branntwein nehmen.

22. Katafia von Kirschen.

3 Pfd. abgezapfte Weichselkirschen verdrückt und verstoßt man, thut sie in eine Flasche, die einen weiten Hals hat, giebt 20 Gramm verbröckelten Zimmet, 8 Gewürznelken dazu, schüttet 2 Liter guten Kornbranntwein daran und stellt es 5 bis 6 Wochen an die Sonne. Man schüttelt es jeden Tag durcheinander, die Flasche muß aber so fest zugestopft sein, daß kein Geschmack herauskommt. Nach Ablauf dieser Zeit schüttet man den Branntwein davon, filtriert es, schüttet $\frac{1}{4}$ Liter Wasser kochend über die Kirschen, nimmt das Wasser wieder, um 1 Pfd. Zucker zu läutern; wenn der Zucker gut verschäumt und eingekocht ist, stellt man es vom Feuer, schüttet den Branntwein dazu, füllt es warm in Flaschen und stopft sie gut zu.

23. Katafia von Walderdbeeren.

1 Liter Erdbeeren thut man in eine Flasche, die eine weite Oeffnung hat, schüttet $1\frac{1}{2}$ Liter Kirchwasser darüber nebst 10 Gramm

verbröckelten Zimmet, bindet die Flasche mit einer Blase zu, stellt es 6 Wochen an die Sonne, läßt es destillieren und rüttelt es jeden Tag. Nach Ablauf dieser Zeit seihet man den Branntwein davon, preßt die Erdbeeren durch ein Tuch, schüttet noch $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser darüber, nimmt das Wasser, um 2 Pfd. Zucker zu läutern, stellt es vom Feuer, thut alles zusammen, filtriert es und verwahrt es gut in Flaschen.

24. Katafia von Quitten.

Man pußt und reibt schöne reife Quitten am Reibeisen, daß es 1 Liter Saft giebt, stellt ihn 1 oder 2 Tage in den Keller, preßt den Saft durch ein starkes, leinenes Tuch, thut ihn in eine große Flasche nebst 2 Liter Zwetschgenwasser, pflöpft die Flasche gut zu, stellt es 6 Wochen an die Sonne zum Destillieren. Nach Ablauf dieser Zeit schüttet man 2 Pfd. Zucker nebst $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in eine Pfanne; wenn der Zucker sich aufgelöst hat, thut man alles zusammen und filtriert es. Hierzu ist gestoßener Zucker vorzuziehen; wenn es fertig ist, füllt man es in Flaschen und pflöpft es fest zu.

25. Zucker zu läutern zu Bowlen.

Man thut 2 Pfd. Stockzucker in eine gelbe oder weiße Pfanne, schüttet $\frac{1}{2}$ Liter Wasser darüber, läßt ihn kochen, bis er Blasen wirft. Der Schaum wird behutsam heruntergenommen; wenn der Zucker klar ist, so kann man ihn zu jeder Sorte Obst gebrauchen. Es hält sich auch besser, wenn der Zucker ordentlich geläutert ist.

26. Glühwein.

Hierzu kann man weißen oder roten Wein nehmen, man thut $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne mit 1 Liter Wein und etwas ganzem Zimmet. Wenn der Wein anfängt zu schäumen, nimmt man den Schaum ab und den Zimmet heraus. Man legt ein Silberlöffelehen in Trinkgläser, schenkt den Glühwein ein und trinkt ihn sehr warm. Das Glas springt weniger, wenn ein Löffel darin liegt.

27. Bowlen mit Waldmeister.

Der Waldmeister ist nur im Frühjahr, bevor sich die Blüten zeigen, gut. Man pußt ihn sauber ab; es ist gut, wenn man ihn nicht waschen muß, denn er verliert dadurch an seinem Geschmack; sollte er aber etwas grundig sein, so muß man ihn doch durch das frische Wasser ziehen und auf ein Sieb zum Abtropfen legen. Wenn er ganz trocken ist, legt man ihn in eine Schüssel und schüttet bei 2 Büscheln 2 Flaschen Wein darüber und läßt es 10 bis 15 Minuten darin liegen. Dann macht man einen Zuckersirup von 1 Pfd. Zucker, schüttet den durchgeseihten Wein in die Bowlenschüssel, den Zuckersirup

dazu, rührt es gut durcheinander und stellt es ins Kalte. Man kann zu den Bowlen auch Stockzucker nehmen, muß es dann nur früher ansetzen. Man thut den Zucker in die Bowlenschüssel, den Wein, dann die Zuthat darauf, rührt es öfters auf und trinkt sie stets gut kalt. Für eine Mai-Bowle zum Weihnachtsabend oder zu Sylvester mag man Maikräuter folgendermaßen einlegen: Im Frühjahr nehme man frischgepflückten Waldmeister, überzeuge sich von seiner Sauberkeit und wasche sowie verlese ihn nötigenfalls. Nun braucht man auf 300 Gramm Maikräuter 2 Pfd. feingestobenen Zucker; beides wird in Lagen wechselweise in ein Einmacheglas gethan: zuerst eine Lage Zucker, dann Kräuter (die aber ganz trocken sein müssen), dann wieder Zucker u. s. f. bis zum Glasrande. Die unterste und oberste Lage sei Zucker! Nachdem das Glas mit Pergamentpapier verschlossen ist, stelle man es an einen trockenen kühlen Ort. Zur Bowle wird nur der Zucker verwendet, dem der Geschmack und der Geruch des Waldmeisters ganz zu eigen geworden ist. Die Bowle wird im übrigen, wie vorhin angegeben, vervollständigt.

28. Ananas-Bowle.

Die Ananas hat man meistens in Blechdosen. Diese macht man auf, nimmt die Frucht heraus, schneidet sie in kleine viereckige Würfel und thut sie in die Bowlenschüssel samt dem Saft, der dabei ist. Für 1 Dose Ananas nimmt man gewöhnlich 1 Pfund Zucker und 3 Flaschen Wein und setzt die Bowlen 2 Stunden vor dem Gebrauch an. Wenn man es besser haben will, so giebt man vor dem Einschenken noch eine Flasche Champagner daren.

29. Bowle von Walderdbeeren.

$\frac{1}{2}$ Liter gute reife Walderdbeeren legt man in die Bowlenschüssel, streut 1 Pfd. gestobenen Zucker darüber oder einen Sirup von 1 Pfd. Zucker, gießt 3 Flaschen Weiß- oder Rotwein daran, deckt es zu und läßt es 2 bis 3 Stunden stehen. Dann serviert man die Bowle samt den Erdbeeren in Gläsern gut kalt.

30. Bowle von Pflirsichen.

Man kann frische oder eingemachte Pflirsiche nehmen; hat man frische Pflirsiche, so schält man sie ganz dünn und schneidet sie in kleine Würfel, streut gestobenen Zucker oder schüttet einen Sirup von 1 Pfd. Zucker darüber. Nun gießt man 3 Flaschen Weißwein — es kann immer eine Mittelsorte Wein sein — daren, deckt die Schüssel zu und rührt es öfters auf. Wenn es 2 bis 3 Stunden gestanden

hat, kostet man es; ist es nicht süß genug, so kann immer noch Zucker dazu gegeben werden; ist es aber zu süß, so muß noch etwas Wein nachgeschüttet werden.

31. Kalte Schale oder Rotwein mit gebähtem Brot.

Man nimmt gut gebackenes Milchbrot, macht 6 bis 8 dünne Schnitten, bäht die Schnitten auf dem Rost schön gelb, legt sie in eine Schüssel, streut gestoßenen Zucker darüber nebst ein wenig gestoßenem Zimmt und schüttet eine Flasche Rotwein darüber. Dieses ist gut für schwache oder franke Menschen.

32. Orangen-Bowle mit Malagatrauben.

Von einem Pfund Malagatrauben macht man die Kerne behutsam heraus, setzt sie in einem weißen Topf zum Feuer mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Inzwischen schält man 4 bis 5 saftige Orangen, macht von jeder Orange 6 bis 8 Schnitze und nimmt die Kerne heraus. Dann legt man die Orangenschnitze in eine Bowlen-Schüssel, die kochenden Malagatrauben darüber nebst einem Pfund gestoßenen Zucker und drei Flaschen Weißwein, rührt es durcheinander und kostet es, ob es süß genug ist, wenn nicht, giebt man noch Zucker, ist es zu süß, so gießt man Wein nach. Vor dem Servieren schüttet man noch eine Flasche Champagner dazu und serviert es recht kalt, auch kann man ein Stück Eis hineinlegen. Viele schütten etwas Selterswasser in die Bowle, es macht aber den Effekt nicht wie Champagner.

33. Eierpunsch.

Von sechs Eiern rühre man die Eigelb in einer weißen Schüssel etwa 10 Minuten lang glatt; in einer andern Schüssel einen Schnee von den sechs Eiweiß. Alsdann nehme man 2 Flaschen guten alten Marktgräser Weißwein, thue daran ein Stück Zimmt oder etwas Citronenschale, sowie etwas Zucker (bei saurem Wein reichlich Zucker), bringe den Wein auf dem Feuer bis zum Schäumen und dann unter beständigem Rühren unter den Schnee; die ganze Masse wird darnach zum Eigelb gerührt und mit diesem noch 3 bis 4 Minuten auf dem Feuer gerührt, jedoch nicht kochen gelassen; zuletzt gieße $\frac{1}{4}$ Liter Arrak dazu. Wem das Getränke zu stark, der brühe einen Kaffeelöffel voll schwarzen Thee durch $\frac{1}{2}$ Liter Wasser an und vermenge ihn mit jenem Trank.

Die Geschichte der Stadt...

Die Geschichte der Stadt...

Die Geschichte der Stadt...

Die Geschichte der Stadt...

11. Die Geschichte der Wissenschaften

Die Geschichte der Wissenschaften ist ein weites Feld, das sich über alle Bereiche des menschlichen Lebens erstreckt. Sie umfasst die Naturwissenschaften, die Geisteswissenschaften und die Sozialwissenschaften. In den Naturwissenschaften haben wir die Physik, die Chemie, die Biologie und die Astronomie. In den Geisteswissenschaften sind die Philosophie, die Geschichte, die Literatur und die Kunst zu nennen. Die Sozialwissenschaften umfassen die Soziologie, die Psychologie und die Politikwissenschaft.

12. Die Entwicklung der Wissenschaften

Die Entwicklung der Wissenschaften ist ein kontinuierlicher Prozess, der von den ersten Anfängen der Menschheit bis in die Gegenwart reicht. In der Antike wurden die Grundlagen der Mathematik, der Geometrie und der Astronomie gelegt. In der Renaissance und der Aufklärung wurden die Naturwissenschaften als systematische Disziplinen etabliert. Die industrielle Revolution brachte neue Methoden der Beobachtung und des Experimentierens hervor. In der modernen Wissenschaft spielen die Mathematik und die Logik eine zentrale Rolle. Die Entwicklung der Wissenschaften ist eng mit der Entwicklung der Gesellschaft und der Kultur verbunden.

13. Die Zukunft der Wissenschaften

Die Zukunft der Wissenschaften ist voller Herausforderungen und Chancen. Die globalen Probleme der Menschheit, wie der Klimawandel, die Ressourcenknappheit und die soziale Ungleichheit, erfordern innovative Lösungen. Die Digitalisierung und die künstliche Intelligenz eröffnen neue Möglichkeiten der Forschung und der Entdeckung. Die Zusammenarbeit zwischen Wissenschaftlern aus verschiedenen Disziplinen und Kulturen wird immer wichtiger. Die Wissenschaften haben die Aufgabe, das menschliche Leben zu verbessern und die Zukunft der Menschheit zu sichern.