

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Küche des Friedrich-Stifts**

**Gruben, Lina von  
Hartdegen, Luise**

**Karlsruhe, 1896**

XXIII. Getränke

**urn:nbn:de:bsz:31-106093**

legt sie auf Tücher zum Abtrocknen, giebt sie dann in einen steinernen Topf und legt schichtenweise kleine weiße Zwiebeln, weiße Pfefferkörner und einige Lorbeerblätter nach Belieben auch Senfkörner dazwischen, giebt gekochten und wieder abgekühlten guten Essig über die Gurken, daß sie bedeckt sind. Das Aufkochen des Essigs muß 2—3 mal wiederholt werden, dann einen Senfbeutel darauf gelegt und zugebunden.

### Anmerkung.

Eingemachte Salzbohnen, Sauerkraut und Gurken sind in einem kühlen Keller aufzubewahren.

Für Winterkartoffeln hat man gewöhnlich sogenannte Kartoffellager, welche aus Brettern hergestellt sind und von der Erde etwa 20 cm erhöht sein müssen, sie haben meist 2—3 Abteilungen für die verschiedenen Kartoffelsorten. Die Kartoffeln nehmen leicht Feuchtigkeit des Bodens an und faulen dadurch rascher, sie müssen auch vor dem Erfrieren bei strenger Kälte durch Decken geschützt werden. Die Kellerfenster stopft man vorsichtshalber mit Stroh aus.

## XXIII. Getränke.

### 594. Kaffee.

Zu einem guten Kaffee nehme man für 2 Tassen 1 Lot Kaffee. Der Kaffee wird möglichst fein gemahlen, in eine Filtrierkaffeemaschine fest eingedrückt und mit kochendem Wasser langsam übergossen.

### 595. Thee.

Für 2 Tassen Thee rechne man 1 Theelöffel voll guten Thee. Derselbe wird in einer mit kochendem Wasser ausgespülten Theekanne, mit stark kochendem Wasser angebrüht und einige Minuten ziehen lassen.

596. **Chokolade.**

Für 2—3 Tassen nehme man  $\frac{1}{4}$  Pfund gute Chokolade. Dieselbe in Stücke gebrochen und mit 3 Tassen heißem Wasser übergossen, zu Feuer gestellt, langsam verkochen lassen, gut verquirlen und schnell anrichten. Nach Belieben kann man statt Wasser, Milch oder halb Wasser und halb Milch nehmen.

597. **Mandelmilch.**

350 Gramm Mandeln geschält, gewaschen und fein gerieben, alsdann mit 1 Liter kaltem Wasser übergossen und etwa 4 Stunden stehen lassen. Unterdessen läutert man 180 Gramm Zucker, stellt ihn zum Erfalten zurück, preßt die Mandeln mit dem Wasser fest durch ein Tuch und giebt sie zu dem Zucker. Man kann statt des geläuterten auch feinen Zucker ganz nach Geschmack dazu geben.

598. **Maitränk.**

Eine Hand voll Maitkräuter (Waldmeister) wird ausgelesen, gewaschen und wieder abgetrocknet in eine Terrine oder Bowle gelegt, dazu etwa 200 Gramm Stückzucker und 1 in Scheiben geschnittene Orange, von welchen man die Kerne entfernt, dann 2 Flaschen guten Weißwein darauf geschüttet. Man lasse die Bowle höchstens  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden mit den Kräutern ziehen, nehme dieselben dann heraus, da durch längeres Ziehen die Bowle einen strengen Geschmack erhalten würde. Vor dem Servieren gebe man 1 Stück reines Eis, etwa 1 Pfund, hinein, nach Belieben auch 1 Flasche Mousseux.

599. **Fruchtbowlen.**

Bei Fruchtbowlen werden die Früchte vorher in die Bowle gelegt und guter Stückzucker mit etwas Wein angefeuchtet beim Ansetzen auf die Früchte gethan, das Aroma der Früchte wird dadurch mehr ausgezogen. 1 Stunde später leichter Mosel- oder sonst Tischwein daraufgeschüttet. Vor dem Servieren thut man

1 Stück reines Eis zum Kühlen hinein. Fruchtbowlen bereitet man von Walderdbeeren, Ananas und Pfirsichen. Gestoßener Zucker trübt die Bowle leicht.

#### 600. Gute Weinbowle.

5 Flaschen guten Mosel- oder leichten Tischwein, 1 Flasche Burgunder, 1 Glas feinen Arrak, 2 Glas guten Portwein, 1 Flasche Selterswasser, Zucker nach Geschmack nicht zu süß und ein großes Stück reines Eis hinein zum Kühlen. Ehe man die Bowle serviert, wird 1 Flasche Mousseux zugegossen. Diese Bowle ist sehr gut.

#### 601. Punsch.

Zu  $\frac{1}{2}$  Flasche Punschessenz nehme man 2 Flaschen leichten Tischwein etwa  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, welcher in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser klar gekocht wird, giebt den Wein und Punschessenz dazu und läßt alles recht heiß werden, nicht kochen. Man kann die Punschessenz auch nur mit kochendem Wasser auffüllen, je nach Geschmack stärker oder schwächer.