

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Warme Getränke

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

soviel Obstmost oder Wein dazu gegossen werden, jedoch so, daß der Krug nie ganz voll ist. Je nach einem Jahre nimmt man die Essigmutter heraus, wäscht sie in frischem Wasser und nimmt nur noch die Hälfte davon in den Krug, worauf der Essig wieder aufgefüllt wird.

Johannisbeereffig

Nimm halb weiße und halb rote, abgezapfte Johannisbeeren, presse sie aus, schwenke Weinflaschen mit gutem Weinessig aus, fülle den Saft hinein, decke die Flaschen mit Papier oder Leinwand zu und stelle sie an einen warmen Ort.

Warme Getränke

Warmer Punsch

Nimm 2 Pfund zerbröckelten Zucker, den Saft und die Schale von drei Orangen mit dem Saft von 2 Zitronen, 1 Liter Wasser, 2 Liter Weißwein, 1 Liter Rotwein und 30 Gramm in ein Mulltuchlein gebundenen, feinen Tee, lasse alles zusammen zugedeckt bis zum Kochen kommen, nimm den Tee und die Orangenschalen mit einem Schaumlöffel heraus, gieße $\frac{3}{4}$ Liter Arrak dazu und stelle den Punsch zugedeckt noch einen Augenblick auf den Herd, jedoch nicht auf das Feuer. — Man gibt den Punsch heiß oder kalt in einer Bowle zu Tisch; er reicht für etwa 10 Personen.

Weinpunsch

Reibe 3 Zitronen ganz leicht an 2 Pfund Zucker ab, zerschlage diesen in kleine Stücke und drücke den Saft von 10 Zitronen darauf; dann mache $3\frac{1}{2}$ Liter weißen, guten Wein siedend, gieße ihn über den Zucker und gib nach Belieben Rum hinein, setze ihn durch eine Serviette und fülle ihn in die Bowle.

Grog

Nimm in ein Glas $\frac{1}{2}$ Arrak oder Rum, $\frac{2}{3}$ kochendes Wasser und den nötigen Zucker. Oder: Nimm in eine Punschschüssel 1 Pfund gestoßenen Zucker, gieße $\frac{3}{4}$ Liter siedendes Wasser dazu und lasse den Zucker zugedeckt darin zergehen. Dann mischt man 1 Liter starken Tee und $\frac{1}{8}$ Liter Arrak oder Rum darunter.

Glühwein

Guter Rotwein wird mit etwas Zimt und einem guten Teil Zucker mit etwas Wasser und Zitronenschalen kochend heiß gemacht.

Eierpunsch

Nimm in eine Kasserolle $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, verrühre ihn mit 6 ganzen Eiern und 6 Eigelb, gib den Saft von 6 Zitronen und eine Flasche Weißwein dazu, brühe 15 Gramm Tee an, lasse ihn anziehen und

gieße ihn an die Mischung, nimm alles auf das Feuer, schlage es recht schaumig, gib Arrak nach Geschmack hinzu und serviere es sogleich.

Grüner Tee

Um $\frac{1}{2}$ Liter Tee zu bereiten, nimmt man so viel halb grünen und halb schwarzen Tee, als zwischen 3 Finger geht. Man legt ihn in eine erwärmte Kanne, gießt eine Tasse kochendes Wasser daran, läßt ihn eine Minute anziehen und füllt die Kanne vollends mit kochendem Wasser auf. — Man serviert ihn mit Rahm, Zucker und Rum.

Reformierter Tee

1 Liter gute Milch mache mit 16 Gramm in ein Tüchlein eingebundenem, schwarzem Tee und einer halben Stange Vanille siedend, ziehe sie mit 4 bis 6 Eigelb ab, gib Zucker nach Geschmack dazu, quirle es bis zum Schäumen, nimm die Vanille und den Tee heraus, gieße die gekochte Milch durch ein Haarsieb in eine Kanne und serviere sie heiß. Man kann auch statt der Vanille 6 Gramm ganzen Zimt nehmen.

Warme Mandelmilch

$\frac{1}{4}$ Pfund abgezogene Mandeln stoße mit etwas Milch sehr fein. Dann mache schwach 1 Liter Milch oder Rahm siedend und lasse die Mandeln darin aufkochen, seihe dies durch eine Serviette, quirle es in einem Topf recht schaumig, gib nach Belieben Zucker dazu und fülle es in Tassen.

Kernentee

Zu 1 Liter Wasser nimmt man 2 Eßlöffel Hagebuttenkerne. Man kocht die Kerne mit dem Wasser schon den Abend vorher $\frac{1}{4}$ Stunde lang, nimm sie vom Feuer und läßt den Tee bis zum anderen Tage stehen. Dann wird er heiß gemacht und mit Milch und Zucker serviert.

Kaffee

Das Rösten des Kaffees muß mit großer Aufmerksamkeit geschehen. Man setzt die Bohnen mit einem erbsengroßen Stückchen Butter auf ein starkes Feuer und rührt unablässig darin, bis sie eine mittelbraune Farbe erhalten haben. Noch zweckmäßiger ist das Rösten des Kaffees in den verschlossenen Drehtrommeln. Es muß langsam, auf nicht zu starkem, offenem Feuer vor sich gehen und nur so lange fortgesetzt werden, bis die Bohnen zu knistern anfangen, darauf öffnet man die Trommel, schüttet gestoßenen Zucker (auf 1 Pfund Kaffee 15 Gramm Zucker) hinein und rührt die Bohnen noch ein paarmal damit um, wodurch das Entweichen der aromatischen Stoffe verhindert wird. Nun nimmt man die Trommel vom Feuer, schwingt sie noch einige Augenblicke und sieht nach, ob die Bohnen die richtige Farbe haben. Die fertig gerösteten Kaffeebohnen werden auf einem Blech ausgebreitet und erkaltet in gut verschlossene Kaffeebüchsen gefüllt.

Zur Bereitung des Getränkes läßt man Wasser, dem man ein Stückchen Zichorie zusehen kann, kochend werden, schüttet das Kaffeemehl hinein und kocht es 10 Minuten. Dann nimmt man den Kaffee vom Feuer, gießt einige Tropfen Wasser darauf, läßt ihn etwa 5 Minuten zugedeckt stehen, damit sich das Mehl setzen kann, und gießt ihn dann in die Kaffeekanne ab. — Noch feiner wird der Kaffee, wenn man ihn auf folgende Weise bereitet: Man gibt das Kaffeemehl (zu 2 Tassen etwa 15 bis 25 Gramm Mehl) in einen Filtriersack, den man auf einen passenden Topf setzt, oder man gibt es auf den Seiher einer Kaffeemaschine, deckt den Topf mit einem Deckel, die Maschine mit dem dazu gehörigen Einfaß und Deckel zu, gießt nach und nach mit einem Schöpflöffel kochendes Wasser hinein, deckt wieder zu und läßt den Kaffee langsam durchlaufen. Der auf diese Weise filtrierte Kaffee erfordert etwas mehr Kaffeemehl als der oben beschriebene Kaffee, weshalb der gekochte für den alltäglichen Gebrauch geeigneter ist.

Milchschokolade

Lasse in einem schwachen Liter Milch 90 Gramm geriebene Vanilleschokolade und ein Stückchen Zucker aufsieden, ziehe mit 4 Eigelb ab und quirle die Schokolade in einem Topf recht schaumig.

Wasserschokolade

Zu 1 Tasse Schokolade kochte mit Wasser 40 Gramm fein geriebene Schokolade und 15 Gramm Zucker auf, lasse sie etwas stehen, quirle sie dann recht schaumig und fülle sie mit einem Löffel in die Tasse. Wenn man 1 Kaffeelöffel rohen Rahm mitquirlt, schäumt die Schokolade besser.

Warmbier

Nimm halb Bier und halb Wasser mit einem Stück ganzen Zimt, etwas Zitronenschale und Zucker nach Belieben, in eine Pfanne, lasse es aufsieden, ziehe es mit 6 Eigelb ab, quirle es recht schaumig und fülle es in Gläser.

Kalte Getränke

Diese Getränke müssen so kalt als möglich gereicht werden. Deshalb stellt man sie, namentlich Bowlen, 6 bis 7 Stunden auf Eis oder in den Keller. Auch der bei Bowlen zu verwendende Champagner (man kann auch Selterswasser nehmen) muß sehr kalt sein und wird erst unmittelbar vor dem Servieren in die Bowle gegossen. — Um den Saft der Zitronen gut ausdrücken zu können, schneidet man die geschälten Früchte nicht quer, sondern der Länge nach durch, macht in jede Hälfte noch einen Längsschnitt und preßt sie aus.