

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Kalte Milch

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

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.

Gefrorener Champagnerpunsch mit Ananas

Man reibt die feine Schale einer Ananas an Zucker ab, schabt ihn rein mit einem Messer herunter, schneidet die Frucht selbst in Scheiben, tut sie mit Zucker, den man mit Wasser befeuchtet, sowie den Ananaszucker (im ganzen 2 Pfund Zucker) in eine Schüssel, gießt 2 Flaschen guten, weißen Wein darüber und läßt es zugedeckt 6 Stunden kalt stehen. Hernach drückt man den Saft von 4 Zitronen dazu, preßt alles durch ein Haartuch oder Sieb, gibt es dann mit einer Flasche Champagner in die Gefrierbüchse und läßt es unter allmählichem Zugießen von recht reinem Rum gefrieren. Dann füllt man das dickflüssige Getränk in Gläser und serviert.

Kardinal

Man verwendet weißen Wein und süße Orangen, schält die Schale fein ab, legt sie in den Wein und läßt sie mehrere Stunden darin anziehen, drückt den Saft der Orangen hinein, gibt Zucker nach Geschmack dazu und stellt es bis zum Gebrauche kalt.

Kardinal mit Ananas

Die Ananas werden geschält und in Scheiben geschnitten; diese läßt man mit $1\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtem Zucker 2 Stunden in einer Terrine stehen, gibt 1 Flasche Rheinwein dazu, läßt es wieder einige Stunden stehen, füllt dann noch 1 Flasche Wein darauf und serviert das Getränk.

Ananasbowle

Man nimmt eine frische, geschälte und in Scheiben geschnittene, oder auch eine Büchsenananas in eine Schüssel, streut gestoßenen Zucker oder gießt 1 Pfund geläuterten Zucker darüber, sowie 1 Flasche Wein und läßt dies, auf Eis stehend, etwa 6 Stunden ruhen. Hierauf gibt man 3 bis 4 Flaschen Weißwein (am besten Mosel- oder Rheinwein) und unmittelbar vor dem Servieren 1 Flasche Champagner hinein. Man koste das Getränk und gebe, wenn nötig, noch etwas Zucker dazu. — Die frischen Ananas erfordern mehr Zucker als die eingemachten.

Pfirsichbowle

10 bis 12 geschälte und halbierte Pfirsiche werden schichtweise mit Zucker bestreut und 6 Stunden stehen gelassen; dann gießt man 2 Flaschen Rhein- oder Moselwein darauf, stellt die Bowle auf Eis und gibt vor dem Servieren noch 1 Flasche Champagner darunter.

Erdbeerbowle

Lies aus 2 Liter Erdbeeren ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter schöne Beeren aus, schütte sie in eine Terrine und bestreue sie dicht mit Zucker; die übrigen Erdbeeren übergießt man mit $\frac{1}{2}$ Liter gutem, heißem Zuckersirup, läßt ihn 2 Stunden mit den Erdbeeren stehen, seigt ihn durch ein Tuch in die

Terrine, schüttet 3 bis 4 Flaschen Moselwein darüber, stellt die Bowlse auf Eis und fügt vor dem Auftragen 1 Flasche Champagner dazu.

Maitrank

Übergieße 1 Büschel frischen Waldmeister ohne Blüten mit 2 Flaschen Moselwein, decke die Terrine zu, stelle sie an einen kühlen Ort, nimm nach einer halben Stunde den Waldmeister heraus, würze den Wein mit Zucker und serviere ihn gleich, nachdem er umgerührt ist. — Man kann auch 1 Flasche Champagner zugießen.

Eisstaffee

160 Gramm Kaffee werden in der Trommel gebrannt und aus dieser in 8 Tassen kochendes Wasser gegeben, das man schnell zudeckt und auf die Seite stellt; dann mache 2½ Liter guten Rahm mit ¼ Pfund Zucker siedend, mische alles untereinander, seihe es durch ein Sieb, gib es kalt in die Gefrierbüchse, lasse es eine Zeitlang, ohne zu drehen, im Eis stehen und serviere es in Gläsern.

Limonade (siehe auch Limonadensirup)

Nimm schwach 2 Liter Wasser, reibe 3 Zitronen an Zucker ab und löse ihn mit dem Wasser auf, gib den Saft der Zitronen, sowie den Saft von 2 Orangen dazu, seihe alles durch eine Serviette und stelle es kalt.

Limonade mit Wein

Nimm ½ Liter Rheinwein, ½ Liter Wasser, sowie Zucker und Zitronensaft nach Belieben.

Kalte Mandelmilch

Stoße 190 Gramm abgeschälte Mandeln mit etwas frischem Wasser sehr fein, fülle mit 3 Flaschen Wasser auf und gib 190 Gramm Zucker dazu, nimm alles zusammen in eine Serviette, winde diese fest um, lasse die Flüssigkeit in eine Schüssel laufen, stelle sie auf Eis und serviere sie in kleinen Wassergläsern.

Himbeerwasser

Eingekochten Himbeersaft vermischt man mit frischem Wasser in beliebiger Menge. Ebenso bereitet man Johannisbeer-, Kirschsensaft- und Heidelbeerwasser.

Anmerkung. Die zuletzt angeführten Getränke, wie Limonaden, Mandelmilch, Himbeerwasser usw. werden bei Bällen in den Pausen herumgereicht. Man füllt zu diesem Zweck kleine Wassergläser mit den verschiedenen Getränken und stellt sie auf ein Präsentierbrett, damit sich jeder das ihm Zusagende wählen kann.