

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

XVI. Warme und kalte Getränke, kaltschalen

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

Raum aber mit geklärter Butter zugefüllt. Man kocht etwa 25 Minuten im heißen Bade. Weiter nach Bericht.

12. Grüne Bohnen einzumachen. Die abgefasten Bohnen (man thut am besten, die sogenannte Schwertbohne zu nehmen, wenn sie ganz weich gebrochen zu haben ist), werden in lange dünne Streifen geschnitten und gut mit Salz untermengt. Man nimmt zu 500 Gr. Bohnen etwa 25 Gr. feines Salz. Weiter beobachtet man das für Sauerkraut angegebene Verfahren und verwendet die Bohnen auch wie dieses.

XVI. Warme und kalte Getränke, Kaltschalen.

A. Warme Getränke.

1. Kaffee. Die beste Kaffeesorte ist Mokka, den man jedoch selten echt erhält; er ist sehr kräftig, aber auch hitzig und darum weniger zu-
trüglich. Nach diesem kommen: 1. Java, aromatisch, aber nicht sehr stark. 2. Ceylon, kräftig. 3. St. Domingo, kräftig und aromatisch. 4. Cuba, kräftig und sehr aromatisch. 5. Bourbon, aromatisch, aber schwach. 6. Guadelupe, fein aromatisch, aber kräftig. 7. Martinique, sehr stark, schwach aromatisch. 8. Surinam, geringes Aroma.

Um ungebrannten Kaffee auf seine Güte zu prüfen, thue man ihn in kaltes Wasser; sinken die Bohnen gleichmäßig zu Boden, so sind sie von guter Beschaffenheit.

Ehe man den Kaffee brennt, sollte er verlesen werden, damit keine faule Bohne dazu kommt, die man an ihrer schwärzlichen Färbung erkennt. Er wird darnach in lauwarmem Wasser gewaschen, indem man ihn zwischen den Händen reibt; verändert er dabei die Farbe, so ist er künstlich gefärbt. Man streue ihn dann dünn auf ein Sieb und lasse ihn an der Luft trocknen.

Der so vorgerichtete Kaffee kommt in einer Drehtrommel auf lebhaftes, doch nicht zu starkes Holzfeuer; man drehe langsam, taktmäßig, aber ohne auszusetzen, wobei man zuweilen die Trommel in die Höhe hebt und schüttelt, damit sich die Bohnen gleichmäßig bräunen. Zuweilen muß sie auch für einen Augenblick geöffnet werden, damit der angesammelte Dampf entweiche. Wird der Geruch stärker, so sehe man fleißig nach, denn der Kaffee ist am aromatischsten, wenn er hellbraun ist und einen matten Glanz zeigt. Man darf nicht warten, bis er zu schwitzen beginnt, d. i. bis seine ätherischen Oele an die Oberfläche treten und muß auch darauf rechnen, daß der Kaffee noch nachröstet, wenn man ihn nach dem Abnehmen noch eine Weile in der Trommel schüttelt. Ist dies geschehen, so wird er dünn auf ein Haarsieb — es muß selbstredend ganz rein sein — aufgeschüttet und an einen kühlen Ort gestellt, damit sich die Hitze so rasch wie möglich verflüchtigt, wobei man ihn zuweilen mit einem nur zu diesem Zwecke gebrauchten Holzlöffel durchrührt. Nach vollständigem Abkühlen verwahre man den Kaffee in luftdicht verschließbaren Büchsen von Blech oder Glas; letztere sollen an einen dunkeln Ort gesetzt werden. Es ist nicht gut, zu große Mengen auf einmal zu brennen, indem der Kaffee durch längeres Stehen an Kraft und Aroma verliert.

Auch die Mühle, in welcher der Kaffee gemahlen wird, muß stets rein gehalten werden; die feinnahlenden sind vorzuziehen, die verstellbaren die besten. Feiner Kaffee wird besser ausgenüßt und braucht man deshalb weniger davon als von gröberem. Man mahle deshalb niemals im Vorrath.

2. Kaffee zu kochen. Der gemahlene Kaffee kommt in das Siebchen der Filtrirkaffeemaschine, wo eine solche fehlt, in einen stets sehr rein zu haltenden Filtrirfad von weißem Flanell und Barchent. Gut ist es, das Siebchen der Maschine mit einem Stückchen weißen Mousselin auszuliegen, damit die Kaffeebrühe nicht zu rasch abfließt, wodurch sie an Güte und Kraft verlieren würde.

Das Brühwasser werde in einem ganz reinen Messingpfännchen gekocht, in welchem womöglich niemals fetthaltige Substanzen gekocht werden. Es empfiehlt sich, demselben ein Körnchen kristallisirte Soda beizusetzen, etwa 2 Gr. für je 40 Gr. Kaffee, wodurch das Getränk ein dem berühmten Karlsbader Kaffee ähnliches Aroma erhält. Wenn das Wasser brausend kocht, werden einige Löffel davon über den Kaffee gebrüht und der Behälter sofort fest bedeckt. Ist das Wasser abgelaufen, so giebt man wieder einige Löffel kochendes Wasser darüber und so fort, bis man die gewünschte Menge hat. Das richtige Verhältniß ist 12—18 Gr. Kaffee für jede Tasse Wasser, je nach der Größe derselben und der erwünschten Stärke desselben; täglicher Genuß von sehr starkem Kaffee kann die Gesundheit ernstlich erschüttern. Die Beimischung von Surrogaten, welchen Namen immer sie führen mögen, ist ebenfalls der Gesundheit wenig zuträglich und endlich verderben sie stets das Getränk; schwacher, aber reiner Kaffee ist immer noch besser.

Wünscht man Kaffee warm zu halten oder wieder zu erwärmen, letzteres sollte allerdings nach Möglichkeit vermieden werden, so setze man ihn in's heiße Bad.

Zum Kaffee muß für gute Sahne oder Milch gesorgt und diese nur gekocht gegeben werden; rohe Milch ist weder angenehm, noch giebt sie dem Kaffee eine schöne Farbe. Scheut man die Haut, so rühre man die Milch mit einem Quirl schäumig, ehe man sie zu Tische giebt.

3. Gerstenkaffee. Die Gerste wird wie Bohnenkaffee in der Trommel gebrannt, erfordert aber etwas stärkeres Feuer und darf höchstens 10 Minuten zum Braunwerden beanspruchen. Man mahlt sie wie echten Kaffee, übergießt sie in einem Porzellanopfe mit kochendem Wasser, läßt sie darin bis zum Kochen kommen und gießt dann rasch einige Tropfen kaltes Wasser hinein, worauf man den Kaffee zugedeckt noch etwa 10—15 Minuten am warmen Herde stehen läßt, bis er vollständig klar geworden ist. Man gießt ihn dann vorsichtig vom Bodensatz und giebt ihn mit gekochter Milch und Zucker zu Tische. Gerstenkaffee ist frei von allen erhitzen Eigenschaften.

4. Thee. Der grüne Thee ist im Allgemeinen feiner und stärker als der schwarze, wird aber bei uns höchst selten allein verwendet. Pekko ist der feinste schwarze Thee und namentlich gut, wenn sich recht viele graue Blütenfasern darunter befinden; guter Souhong von feiner Sorte ist indessen beinahe ebenso angenehm und kräftiger. In einer guten Theehandlung erhält man die verschiedenartigsten Mischungen und kann nach

Belieben seine Wahl treffen. Bewahrt wird der Thee wie der gebrannte Kaffee.

Am besten wird der Thee, wo kein Samovar zur Verfügung steht, der allem vorzuziehen ist, in einer Theekanne von Metall oder von gebranntem rothen Thon. Jedenfalls muß dieselbe vorher mit heißem Wasser gefüllt werden, welches erst abgegossen wird, wenn die Kanne durch und durch heiß ist, worauf man den Thee hineingiebt und zwar von wirklich gutem Thee 1 gestrichenen Theelöffel für je 2 nicht zu große Tassen. Von schlechtem oder verbrauchtem Thee braucht man sehr viel, so daß er sehr theuer kommt, wenn auch der Preis gering ist. Der Thee wird mit brausend kochendem Wasser angebrüht, welches man im Kaffeewasserspännchen gekocht hat, und darf 4, höchstens 5 Minuten stehen, indem er sonst zu dunkel und herb werden würde. Man rühre ihn dann durch und gieße ihn von den Blättern herunter in ein anderes Rännchen, welches man in heißem Wasser warm halten kann. Wenn jedoch die Kanne nicht genügend groß ist, so gieße man etwa die Hälfte des Thees in die Tassen und fülle etwas Theeblätter und kochendes Wasser nach. Dies kann mehrmals wiederholt werden.

Für den Familienkreis kann man anstatt der Theeblätter die viel billigeren Theespitzen (Theebruch) verwenden, die, in einer großen Theehandlung gekauft, ein ebenso aromatisches Getränk liefern. Der davon bereitete Aufguß muß jedoch durch ein sehr feines Siebchen gegossen werden, damit die Spitzen nicht mit durchgehen. Zu Thee giebt man ein Töpfchen dicke ungekochte Sahne und ein Fläschchen Rum auf den Tisch.

5. Wasserchokolade. Man rechnet für jede gewöhnliche Tasse Wasser 18—25 Gr. Chokolade guter Sorte, bröckle sie in kleine Stückchen, gieße so viel Wasser dazu, daß sie knapp bedeckt ist und rühre dies am Feuer zu einem dicklichen Brei, worauf man das noch erforderliche Wasser und Zucker nach Geschmack zusetzt. Man kocht die Chokolade etwa 20 Minuten. Will man sie sehr fein geben, so lege man auf jede Tasse oben auf einen Eßlöffel gezuckerten Sahneschaum.

6. Milchchokolade. Man rühre die Chokolade wie oben an und gieße dann die erforderliche Milch dazu und gebe den Zucker daran. Manche geben ein Drittel Wasser zur Milch, doch verliert die Chokolade dadurch; Andere wieder ziehen sie kochend heiß mit 1 Eibölter ab (für 4 Personen), welches ganz sauber vom Eiweiß und den sogenannten Auge befreit wurde. Man schlägt sie dann noch eine Weile am warmen Herde und füllt die Chokolade schäumend in die Tassen.

Ist sie recht dick gekocht, so kann man sie in den Tassen mit Zucker bestreuen und mit einem glühenden Eisen rasch brennen.

7. Kakaó. Ein von entöltem Kakaópulver bereitetes Getränk ist der Chokolade ganz ähnlich, doch weit nahrhafter, leichter zu verdauen und wesentlich billiger. Man rechnet für jede gewöhnliche Tasse 1 gehäuftem Theelöffel Kakaó und das doppelte an Zucker.

Kakaó und Zucker werden zusammengemischt, mit etwas kochendem Wasser angebrüht und solange rasch gerührt, bis sich die Masse ganz aufgelöst hat, worauf man sie an das erforderliche kochende Wasser oder

die Milch gießt, damit gut verrührt und anrichtet. Viele, und darunter Verfasserin selbst, finden den Kakao angenehmer und der Chokolade ähnlicher, wenn man ihn mit dem Wasser oder der Milch noch so lange kochen läßt, bis er steigt. Soll er aber sehr rasch bereitet werden, so genügt es, ihn und den Zucker in die Tasse zu geben und heißes Wasser oder nur etwas Wasser und den Rest Milch darauf zu geben und gut zu verrühren. Kakao kann ebensowohl mit einem Eidotter abgezogen werden wie die Chokolade; er ist in dieser Weise bereitet sehr angenehm und nahrhaft, besonders wenn er zum Abendessen gehört.

8. Kakao-Kaffee (auch Gesundheitskaffee). Für Ungeübte ist es besser, die Kakaobohnen in einem als solid bekannten Geschäfte schon gebrannt zu kaufen, da sie durch unzweckmäßiges Brennen viel an Nährwerth und Güte verlieren. Wo dies aber nicht angeht, röste man sie wie Kaffee.

Die Bohnen werden dann im Mörser fein gestoßen, ungefähr wie Kaffee, und in kochendes Wasser gegeben, in welchem man sie bei öfterem Durchrühren kochen läßt, bis es neuerdings braust. Man gieße dann rasch etwas kaltes Wasser hinein und setze zugedeckt bei Seite, bis die Brühe ganz klar geworden ist, worauf man sie vorsichtig vom Bodensatz abgießt und mit gekochter warmer Milch wie Kaffee anrichtet. Soll das Getränk gut werden, so nimmt man zu jedem $\frac{1}{2}$ Liter Wasser 4 Eßlöffel gestoßenen Kakao.

9. Grog oder Matrosenpunsch. 3 Deciliter besten Jamaikarum oder Arak und 200 Gr. Zucker thut man in eine Bowle und gießt 1— $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser dazu, deckt zu und richtet sofort an. (Man kann auch etwas Rothwein zufügen.) Wer den Grog milder wünscht, nimmt mehr Wasser.

10. Glühwein. Zu 2 Flaschen gutem Rothwein mische man 375 Gr. Zucker, 35 Gr. Zimmt und die dünn abgeschälte gelbe Schale einer Orange. Man macht ihn kochend und gießt ihn durch ein Siebchen in die Schüssel.

11. Eierwein (Dreifuß). Es kann sowohl rother wie weißer Wein dazu verwendet werden, doch ist letzterer beinahe angenehmer.

Zu 2 Flaschen Wein nehme man 300 Gr. Zucker und $\frac{1}{2}$ Stange Vanille oder 20 Gr. Zimmt (ganzen). Man läßt dies zugedeckt 2 Stunden stehen, entfernt dann das Gewürz, rührt 6—8 Eidotter daran, die man vorher mit wenig Wasser glatt gerührt hat und schlägt dies mit der Schaumröhre am Feuer bis zum Kochen. Man richtet diesen Wein sehr heiß an.

12. Gewöhnlicher Theepunsch (gut). $\frac{1}{4}$ Liter feinen Jamaikarum, den Saft von 3 Zitronen und 2 Orangen macht man mit 200 Gr. Zucker warm und gießt 1— $1\frac{1}{2}$ Liter Theeaufguß dazu, den man von grünem Thee bereitet hat und der kochend sein muß. Man kann den Thee jedoch auch von Souchong bereiten.

13. Feiner Theepunsch. 2 Liter Theeaufguß von gutem schwarzen Thee, 1 Flasche französischen Rothwein mit 250—300 Gr. Zucker und einem kleinen Stückchen Zimmt, der dünnen gelben Schale von 4 Orangen und 2 Zitronen aufgekocht, beides sehr heiß, wird zusammengemischt und mit $\frac{1}{2}$ Flasche alten Rum oder Kognak und dem Saft der

genannten Früchte durchgerührt. Dieser Punsch wird bis zum Kochen gebracht und sofort angerichtet. Wer den starken Drangengeschmack nicht liebt, nehme nur 1—2 Orangen und 1 Zitrone.

14. Wein-Punsch (zugleich Konserven-Punsch, warm und kalt). An 600 Gr. Zucker reibe man die Schale 1 Zitrone ab, gieße $\frac{3}{4}$ Liter Wasser darüber und lasse es über Nacht zugedeckt stehen. Dann gießt man 2 Flaschen guten Weiß- und 2 Flaschen Rothwein, $\frac{1}{2}$ Flasche Arak und den Saft 1 Zitrone dazu, doch alles ungekocht. Diese Mischung wird durchgerührt und durch eine Serviette gefeicht. Will man den Punsch aufbewahren, so fülle man ihn jetzt in Flaschen, die, mit Kork und Siegel-
lad verschlossen, in den Keller kommen. Will man davon Gebrauch machen, so setze man die Flaschen wie Dunstobst ins heiße Bad und lasse ihn darin, bis er sehr heiß geworden ist. Man kann ihn aber auch kalt anrichten, in welchem Falle er gar nicht gekocht wird.

15. Eier-Punsch (kalt und warm). 2 Flaschen guter Weißwein werden mit 2 großen Tassen kräftigem Theeaufguß, von 25 Gr. Souchong bereitet, und 1 Liter Wasser vermischt. Dazu giebt man 625 Gr. Zucker, an welchem man die Schale einer Orange abgerieben hat, den Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone und 12 ganze, recht frische Eier, die man mit ein wenig Wasser schaumig geschlagen hat. Dieser Punsch wird am Feuer dick und schaumig geschlagen, worauf man $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Liter Arak durchmischt und sofort anrichtet. Will man diesen Punsch kalt geben, so schlägt man fort, bis er kalt geworden ist und setzt ihn in Eis.

16. Hoppelpoppel (ein stärkendes Getränk). $\frac{1}{2}$ Liter süße Sahne kocht man mit Zucker nach Belieben, bis sie steigt, zieht sie kochend heiß mit 3 zerklöpften Eidottern ab und gießt, je nach Geschmack oder Vorschrift, $\frac{1}{16}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Rum, Arak oder auch guten alten Kognak hinzu.

17. Warmbier (ein stärkendes Getränk). $1\frac{1}{2}$ Liter braunes und keinesfalls bitteres Bier, 85 Gr. Zucker, ein Stückchen Zimmt, die dünne gelbe Schale einer Zitrone macht man kochend heiß, gießt es durch ein Siebchen und zieht das Bier sogleich mit 6—8 Eidottern ab, die man mit 2 Theelöffel Pudermehl und $\frac{1}{4}$ Liter süßer Sahne gut verrührt hat. Man schlägt das Bier nochmals bis zum Kochen und richtet es in Tassen an.

18. Schaumbier. 1 Liter milbes braunes Bier, 5 Gr. pulverisirten Zimmt, 85 Gr. Zucker, 1 Theelöffel Pudermehl und 4 große Eidotter schlägt man zusammen bis zum Kochen und füllt es dick schäumend in Tassen oder Kelchgläser.

19. Braunschweiger Mumme. $\frac{1}{2}$ Liter starke Mumme kocht man mit weißem Kandiszucker nach Geschmack und ziehe sie mit 2—3 Eidottern ab. Dieses Getränk ist ebenso angenehm als stärkend, besonders wenn es nüchtern getrunken wird.

B. Kalte Getränke.

1. Waldmeister- oder Mai-Bowle. Eine starke handvoll Waldmeister, der von allen erdigen Bestandtheilen und faulenden Blättchen

u. s. w. sorgfältig gereinigt ist, wird 1—2 Tage, wenigstens aber einige Stunden an eine kühle schattige Stelle gelegt, wo man ihn weß werden läßt. Dann giebt man ihn in eine Porzellanbüchse, gießt 3 Flaschen guten Moselwein, noch besser 2 Flaschen Mosel- und 1 Flasche Rheinwein, sowie 250—375 Gr. Zucker dazu, deckt fest zu und läßt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Nach dieser Zeit wird der Wein durchgerührt, durch ein Siebchen in die Bowle gegossen und so schnell wie möglich zu Tisch gegeben, da er durch längeres Stehen von seinem lieblichen Aroma verliert. Soll der Waldmeister-Geschmack kräftig hervortreten, so nehme man 2 handvoll dazu.

Der Waldmeister findet sich im April und Mai beinahe in allen Wäldern und ist am feinsten, ehe seine Blüten sich vollständig entwickelt haben. Indessen kann man Mai-Bowle zu jeder Jahreszeit bereiten, wenn man Waldmeister-Essenz dazu nimmt, die in allen Apotheken erhältlich ist; viele verwenden auch getrockneten Waldmeister.

2. Erdbeer-Bowle. 1 Liter ausgesuchte Walderdbeeren mische man mit 500 Gr. Zucker, übergieße sie mit $\frac{1}{4}$ Flasche Moselwein, lasse sie zugedeckt $\frac{1}{2}$ Tag im kalten Wasser stehen und gieße dann noch $5\frac{1}{4}$ Flaschen vom gleichen Wein dazu, rühre leicht durch und richte an.

3. Pfirsich-Bowle. Man nehme dazu noch harte, grünliche Pfirsiche, schäle sie dünn ab und schneide sie in recht dünne Scheibchen, die mit dem Zucker durchstreut und mit wenig Wein befeuchtet 8 bis 10 Stunden zugedeckt stehen bleiben, worauf der übrige Wein zugegossen wird.

Zu 12 mittelgroßen Pfirsichen und 375—500 Gr. Zucker können 4—5 Flaschen Weißwein genommen werden. Wenn man eine derselben durch eine Flasche Rothwein ersetzt, gewinnt die Bowle ein besseres Aussehen. (Viele nehmen auch 2 Sorten Wein, eine leichtere und eine feinere). Man kann auch in Büchsen eingemachte Pfirsiche nehmen und giebt ihren Saft an die Bowle.

4. Ananas-Bowle. Es können dazu sowohl frische als in Büchsen eingemachte Ananas verwendet werden; letztere, die auch in jedem besseren Specereiz- und Delikateßladen vorrätig sind, verdienen den Vorzug, wenn man auf die Kosten zu sehen gezwungen ist. Man behandle sie wie die Pfirsiche. Zu 1 kleinen Ananas gehören 3 Flaschen Mosel- oder Rheinwein (1 Flasche oder auch nur $\frac{1}{2}$ Champagner) und 1 Pfund Zucker. Man setze sie womöglich auf Eis. — Man kann die Bowle auch von der in allen Apotheken und vielen Delikateßläden erhältlichen Ananas-Essenz bereiten. Zu obiger Weinnischung gehört 1 große Obertasse voll. Man mischt dann alles auf einmal.

5. Selters-Limonade. 1 Krug Selterswasser, 1—2 Deciliter Araf, je nachdem man das Getränk stark haben will, Saft von 1 Zitrone und 1 Orange oder von 2 Zitronen, 375 Gr. Zucker, an welchem man das Gelbe der genannten Früchte abgerieben hat. Man reiche diese Limonade recht kalt.

6. Zitronen-Limonade. In recht kaltes Wasser mischt man Zucker, an welchem die gelbe Schale der Zitrone abgerieben wurde, und dann an ihren Saft, den man durch ein Tuch laufen läßt, um ihn möglichst zu klären. Zu $\frac{1}{4}$ Liter Wasser nimmt man Geruch und Saft einer Zitrone

und 65 Gr. Zucker. Will man die Schale nicht benützen, die der Limonade zuweilen einen etwas bitteren Geschmack giebt, so gehören 2 Zitronen dazu, wenn die Limonade gut werden soll. Zu Gesellschaften muß sie sehr kalt gereicht werden.

7. Mandelmilch. 25 Gr. abgezogene süße Mandeln werden mit wenig Wasser ganz fein gestoßen, worauf man sie mit 65 Gr. Zucker und $\frac{3}{4}$ Liter Wasser in eine Schüssel giebt und 1—2 Stunden zugedeckt stehen läßt. Dann preßt man diese Masse durch eine Serviette und giebt nach Geschmack etwas Orangenblüthen- oder Rosenwasser oder ein wenig Maraschino dazu. Mandelmilch wird gewöhnlich kalt gegeben, gehört sie jedoch für Kranke, so wird sie unter Umständen erwärmt. Man setzt sie dann im Glase oder Fläschchen in warmes Wasser und läßt sie darin lauwarm werden, verdünnt sie wohl auch noch mit Wasser oder Milch, bereitet sie aber jedenfalls ohne Zusätze, höchstens ein wenig Orangenblüthenwasser, wenn es der Arzt erlaubt. — In verkorkten und verpichteten Fläschchen kann die Mandelmilch einige Tage aufbewahrt werden, wenn man sie ins Kalte setzt; gut haltbar ist sie jedoch nicht.

C. Getränke für Kranke.

1. Warme Limonade. 4 Deciliter Wasser werden mit 100 Gr. Zucker gekocht und rein ausgeschäumt, bis letzterer ganz hell geworden ist, worauf man dem Saft 1 große, noch etwas grünliche Zitrone oder Orange dazumischt; die Kerne müssen sorgfältig entfernt werden. Man reicht diese Limonade recht heiß und nach Umständen auch nur lauwarm.

2. Selterswasser mit Milch. In ein gewöhnliches Trinkglas füllt man zu einem Drittel oder zur Hälfte lauwarme Milch, giebt ein Stückchen Zucker hinein und füllt mit Selterswasser auf.

3. Gerstenschleim. Man koche 100 Gr. beste gereinigte Graupen mit genügend, doch nicht zu viel Wasser etwa 3 Stunden, presse sie dann durch eine Serviette und versehe den abgeloßenen Schleim mit Zucker und Zitronensaft oder etwas Weißwein. Man reicht ihn lauwarm.

4. Apfelwasser. 5 Borsdorfer Äpfel werden geschält, zu Scheiben geschnitten und in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser ganz weich gekocht. Nachdem sie zugedeckt erkaltet sind, seigt man den Saft durch ein Tuch und vermischt ihn mit Zucker und nach Belieben Zitronensaft. Man kann auch zugleich mit den Äpfeln etwas Kandiszucker mitkochen.

D. Kalkshalen.

1. Milch-Kalkshale. 2 Liter gute Vollmilch koche man mit Zucker nach Geschmack und einem Stückchen Zimmt oder angeäschelte Vanille. Wenn man sie vom Feuer zieht, schlägt man einige, 3—5, Eier darunter, die man vorher mit etwas kalter Milch glatt gerührt hat; nun wird die Milch nochmals am Feuer bis zum Kochen und dann noch solange fortgeschlagen, bis sie nur mehr schwach lauwarm ist. Man gießt sie hierauf durch ein Siebchen und setzt sie bis zum Gebrauch recht kalt. Kurz vor dem Anrichten giebt man geriebenen Zwieback oder