

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues practisches Badisches Kochbuch**

**Carlsruhe, 1840**

Warme und kalte Getränke

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

## 732. Kapuziner.

Die Kerne werden, wenn sie noch grün sind, vom Stoc abgebrochen, mache alsdann Essig kochend, laß ihn wieder erkalten, lege die Kerne in das Gefäß nebst geschälten Charlotten, Pfeffer und Nelken, gieße den Essig darüber, lege Rebblätter darauf, binde eine Blase darüber und stelle sie in den Keller.

## Warme und kalte Getränke.

## 733. Chocolate mit Milch.

6 Täfelchen Chocolate werden in Stücke gebrochen, in ein Casserol gethan und etwas Milch daran gegossen, lasse es alsdann ganz verfochen, so daß man keine Stückchen mehr darin sieht, schütte  $\frac{1}{2}$  Maß Milch daran und laß es unter immerwährendem Sprügeln kochen; wenn es  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht hat, verrühre 6 Eiergelb in einem Hasen mit etwas kalter Milch, rühre die Chocolate daran und sprügeln es auf dem Feuer, bis sie dick ist, gieße sie hierauf in die Kanne und servire sie.

## 734. Chocolate mit Wasser.

12 Täfelchen Chocolate werden in Stücke gebrochen, mit etwas Wasser auf's Feuer gestellt, laß die Chocolate recht gut verfochen, schütte alsdann 1 Maß Wasser daran, laß sie 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen, bis es auf  $\frac{1}{2}$  Maß eingekocht ist; sollte sie nicht süß genug sein, so thue noch Zucker dazu.

## 735. Grüner oder schwarzer Thee.

Eine kleine Handvoll Thee wird mit etwas kochen-

dem Wasser 4 bis 5 Minuten angebrüht, alsdann das Wasser wieder abgeschüttet, thue dann nach Belieben Vanille an den Thee, gieße 3 Schoppen kochendes Wasser darauf und laß ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen, gieße ihn in die Kanne und servire ihn mit kaltem oder süßem Rahm.

### 736. Reformirter Thee.

Brühe 1 Loth grünen Thee mit  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser an, lasse ihn einige Minuten stehen, lasse alsdann  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, etwas Vanille und ein Stück Zucker kochend werden, gieße das Wasser vom Thee dazu, wenn es einige Mal aufgekocht ist, verrühre 4 bis 6 Eiergelb in einem Hasen, gieße den Thee daran, sprügle ihn recht schäumig und gieße ihn in die Kanne.

### 737. Kaffee mit Milch.

Der Kaffee muß hell gebrannt werden, mahle hierauf 3 Loth Kaffee, thue ihn in einen Hasen nebst einem Stückchen Hausenblase, gieße  $\frac{1}{2}$  Maß siedende Milch daran und laß ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, stelle ihn vom Feuer und laß ihn hell werden, gieße ihn in die Kanne.

### 738. Mandelade.

Reibe 8 Loth Mandeln mit einem Tuch ab und röste sie dunkelgelb, stoße sie alsdann in einem Mörser, laß  $\frac{1}{2}$  Maß Milch mit einem Stückchen Zucker und ganzem Zimmt kochend werden, thue die gestoßenen Mandeln hinein und laß es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, laß es alsdann durch eine Serviette laufen, und wieder kochen, verrühre 4 bis 5 Eiergelb, schütte unter beständigem Strudeln das Gefochte daran, gieße es in die Kanne und servire es.



## 739. Reis-Content.

$\frac{1}{2}$  Pfund Reis wird gelesen und fein gestoßen, 8 Loth Zucker auch gestoßen, alsdann wird beides durch ein Haarsieb gesiebt, menge 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint Nelken, 2 Täfelchen Chocolate am Reibeisen gerieben darunter, (man kann dies Pulver  $\frac{1}{2}$  Jahr aufheben). Zu 2 Schoppen Milch nimm 3 Eßlöffel voll von dem Pulver und laß es einige Mal aufkochen; beim Anrichten rühre 3 Eiergelb daran.

## 740. Reis-Content, anderer Art.

Röste 4 Loth Reis hoch gelb, hierauf wird er fein gestoßen und gesiebt, laß alsdann 2 Schoppen Milch mit einem Stückchen Zucker kochen, rühre den feinen Reis hinein, laß ihn eine Zeitlang kochen, richte ihn mit 3 Eiergelb an.

## 741. Hoppel-Poppel.

Stoße 4 Loth Candis recht fein, rühre 4 Eiergelb daran, nebst einigen Löffelvoll Kirschwasser. Man kann auch Wollblumenthee, Wein oder Rum nehmen. (Es ist ein gutes Mittel gegen Heiserkeit.)

## 742. Warmes Bier.

$\frac{1}{2}$  Maß Bier, eine Nußgroß Butter,  $\frac{1}{2}$  Glas Milch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, etwas ganzer Zimmt wird auf's Feuer gestellt; laß es unter beständigem Rühren kochen, verrühre alsdann 4 Eiergelb, rühre das Bier daran und gib es in Gläser.

## 743. Punsch von Orangen.

Läutere 3 Pfund Zucker mit 2 Schoppen Wasser,

brühe etwas grünen Thee an, thue den Zucker, den abgeschütteten Thee, 6 Schoppen Wein, 3 Schoppen Wasser zusammen in ein Casserol, nebst dem Saft von 8 Drangen. Lasse dies zusammen kochen, gieße es in die Schüssel und thue Arac nach Belieben daran.

#### 744. Champagner-Runsch.

1½ Pfund gestoßener Zucker, das Abgeriebene einer Citrone und einer Drange, den Saft von 3 Drangen und einer Citrone stelle mit 2 Schoppen Wasser und 2 Flaschen Champagner auf's Feuer, wenn es recht heiß ist, schütte es in eine Schüssel und thue 1 Schoppen Rum dazu.

#### 745. Cheaudeau.

Stelle 2 Schoppen Wein, 8 Loth Zucker, das Abgeriebene von 2 Citronen nebst dem Saft derselben auf's Feuer, wenn es heiß ist, verrühre 10 bis 12 Eiergelb, rühre den Wein daran, stelle es unter beständigem Rühren auf's Feuer, wenn es heiß und schäumig ist, gib es zur Tafel. Soll er noch vorzüglicher werden, so wird statt Wein Champagner genommen.

#### 746. Glühwein.

2 Schoppen guter rother Wein wird mit ½ Pfund Zucker, ½ Loth ganzen Zimmt, 3 ganzen Nelken, auf's Feuer gestellt und heiß gemacht, gieße dies durch ein Haarsieb und richte es in Gläser an.

#### 747. Bischoff.

Nimm 4 süße und 2 bittere Drangen und brate sie auf dem Rost, stelle eine Bouteille Burgunder oder andern starken rothen Wein auf's Feuer, stups die Dran-



gen mit einer Nadel, lege sie in den Wein, nebst Zucker, Zimmt und Nelken, wenn es eine Zeitlang gekocht hat, schütte den Wein in eine Schüssel; der Zimmt, die Nelken und Drangen bleiben zurück.

#### 748. Papst.

Eine Bouteille Champagner, eine Bouteille Rheinwein (Deidesheimer oder Riersteiner), 3 in Schnitze geschnittene Citronen, nebst Zucker, Zimmt und Nelken werden gekocht, schütte es in eine Schüssel nebst 1 Schoppen Arac.

#### 749. Mandelmilch.

$\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln werden gelesen und mit einem Tuch abgerieben, alsdann fein gestoßen, in eine Schüssel gethan, nebst 2 Schoppen Wasser, rühre es untereinander, laß es durch eine Serviette laufen, thue Zucker nach Belieben daran.

#### 750. Mandelmilch-Essenz.

1 Pfund geschälte und feingestohene Mandeln werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und 4 Schoppen Wasser auf's Feuer gestellt, lasse es unter beständigem Rühren kochen, laß es durch ein reines Tuch laufen, fülle es in Bouteillen, mache sie fest zu und stelle sie in den Keller; beim Gebrauch wird ein Glößelvoll der Essenz in ein Trinkglas frisches Wasser gethan.

#### 751. Limonade.

Drücke den Saft von 4 bis 5 Citronen durch ein reines Tuch, schütte alsdann 1 Maß (4 Schoppen) frisches Wasser daran, nebst Zucker, bis es süß genug ist; man kann auch Drangensaft nehmen.

## 752. Johannisbeer-Wein.

Von sehr reifen rothen Johannisstrauben werden die Beeren abgezopft, mit der Hand in einem Gefäß zerdrückt, presse sie alsdann durch ein reines Tuch. Zu 1 Maß Saft wird 1 Maß Quellwasser genommen, auf jede Maß dieser Mischung wird  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker (wenn man den Wein einige Jahre gut erhalten will, sonst könnte auch 1 Pfund Zucker zu einem guten Getränk wirken) darin aufgelöst, dieser Saft wird in ein Fäßchen gethan, (Doch muß von dem Saft 1 bis 2 Maß zurück behalten werden) wegen der Gährung darf es aber nicht ganz voll gemacht werden, lege es in den Keller auf ein festes Lager und verspunde es leicht; den nächsten Tag wird der Most zu gähren anfangen, hat der Most völlig ausgegohren, dann gieße den zurückgelassenen Saft darauf, spunde das Fäßchen nicht ganz fest zu, bis die Gährung ganz vorüber ist. Dieser Wein bleibt bis in's nächste Jahr im Fäßchen, und in der Mitte oder Ende Februar gießt man ihn in Champagner-Glaschen und legt sie auf ein Holzlager, das Trübe wird durch doppeltes Fließpapier filtrirt. Dieser Wein kann Morgens getrunken werden und hat den Geschniack von Malaga.

## 753. Himbeersaft in Zucker.

Die Himbeeren werden in ein Gefäß gethan und 2 bis 3 Tage in den Keller gestellt; jeden Tag müssen sie geschüttelt werden, bis sie sich aufwerfen, alsdann werden sie durchgepreßt und wieder 24 Stunden in den Keller gestellt, dann läßt man sie durch ein Tuch laufen; auf den Schoppen Himbeersaft wird  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker genommen, mit einander auf's Feuer gestellt, der Schaum abgehoben und eine Zeitlang eingekocht, bis der Saft etwas dick ist; hierauf laß ihn erkalten, fülle



ihn in Bouteillen, binde ein Papier darauf und durchlöchere es mit einer Nadel. Zu 1 Glas frischem Wasser werden 2 bis 3 Löffelvoll Saft genommen.

#### 754. Himbeer-Essig.

So viel Maß Himbeeren, so viel Maß guter Weinessig werden zusammen 3 bis 4 Tage in ein Gefäß gestellt, das Geschirre fest zugebunden; alsdann werden sie durch ein Tuch gepreßt, 24 Stunden wieder in den Keller gestellt, das Helle davon abgeschüttet; miß alsdann den Saft. Nimm zu jedem Schoppen  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, stelle ihn zusammen auf's Feuer, schäume ihn fleißig ab und laß ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen; den andern Tag wird er in Bouteillen gegossen und wie Champagner verpicht und aufbewahrt.

#### 755. Kirschen-Saft.

Nimm halb schwarze und halb saure Weichsel-Kirschen, stoße sie mit den Kernen recht fein, presse sie durch ein dichtes, reines Tuch und laß sie über Nacht im Keller stehen, laß alsdann den Saft durch ein gespanntes Tuch laufen; zu 1 Maß Saft wird 1 Pfund Zucker genommen; stelle den Saft und den Zucker miteinander auf's Feuer, schäume ihn ab, und laß ihn nebst  $\frac{1}{2}$  Loth ganzem Zimmt und 1 Quint Nelken  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen; wenn er erkaltet, fülle ihn in Bouteillen und bewahre ihn im Keller auf; er wird wie der Himbeersaft getrunken.

#### 756. Maulbeer-Saft.

Die Maulbeeren werden durch ein Tuch gepreßt, stelle den Saft über Nacht in den Keller, schütte das



Helle ab, läutere alsdann auf 1 Schoppen Saft  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser, gieße den Saft hinein und laß ihn durch öfteres Schäumen dick kochen, schütte ihn in ein Gefäß von Porzellan, laß ihn erkalten und fülle ihn in Bouteillen. Dieser Saft ist als ein sehr auflösendes Mittel beim Husten zu empfehlen. Es ist auch ein angenehmer Trank mit Wasser vermischt.

### 757. Nuß-Liqueur.

Die Nüsse müssen gerade um Johanni gebrochen werden. Zu 1 Maß Zwetschgenwasser werden 30 bis 40 Nüsse in kleine Würfel geschnitten, 1 Loth ganzer Zimmt, 1 Loth Nelken, 1 Loth Muskatblüthe, dies zusammen wird in eine große Flasche gethan und 6 Wochen in die Sonne gestellt, läutere alsdann 1 Pfund Zucker in 1 Schoppen Wasser, das Kirchenwasser schütte alsdann von den Nüssen ab, menge den Zucker darunter, filtrire ihn durch einen Filzhut, schütte ihn alsdann in Bouteillen nebst etwas süßer Milch, die Milch macht den Liqueur hell. Nach einigen Tagen wird der Liqueur behutsam abgeschüttet, so daß das Saßige in der Bouteille bleibt.

### 758. Quitten-Liqueur.

Die Quitten werden geschält und am Reibeisen gerieben, presse den Saft durch ein reines Tuch und lasse ihn bis den andern Tag stehen und schütte den hellen Saft ab. Zu  $\frac{1}{2}$  Maß Saft werden 2 Pfund Zucker mit einem kleinen Schoppen Wasser geläutert, gib den Saft nebst 1 Loth ganzen Zimmt dazu, laß es unter öfterem Schäumen eine Zeitlang kochen, schütte ihn in ein Gefäß von Porzellan, gieße  $\frac{1}{2}$  Maß Zwetschgenwasser

dazu und fülle den Liqueur in Bouteillen, gieße ein wenig süße Milch dazu, stelle die Bouteillen einige Tage in die Sonne, gieße den Liqueur ab in andere Flaschen, das Saige lasse zurück.

---