

**510. Milch.\***

2 l Vollmilch . . . . . K 0,48

Wenn die Milch als gutes Getränk auf den Tisch kommen soll, muß sie vor allem rein gewonnen und rasch abgekühlt werden. Die Abkühlung ist deshalb so wichtig, weil alle Keime, welche die Milch ungünstig verändern, bei Kuhwärme ihre größte Lebensfähigkeit haben. Milch soll in einem kühlen, gut gelüfteten, geruchslosen Raume aufbewahrt werden. Wird die Milch nicht roh, sondern gesotten genossen, so ist es sehr wesentlich, daß das Sieden erst kurz vor dem Verabreichen der Milch stattfindet, wenn sie einen reinen Geschmack haben, gut und zuträglich sein soll.

**511. Saure Milch.\***

2 l Magermilch . . . . . K 0,16  
2 Löffel saurer Rahm „ 0,06  
K 0,22

Die Magermilch oder auch Vollmilch wird mit einigen Löffeln saurer Milch oder saurem Rahm versprudelt, in Gläser, Tassen oder Schüsseln gefüllt und an einen staubfreien, warmen Ort gestellt, bis sie dick ist. Damit die Milch nicht zu sauer werde und recht kühl auf den Tisch komme, stellt man sie mit den Gefäßen bis zum Gebrauch in kaltes Wasser. Noch feiner und wohlschmeckender wird die Milch, wenn man sie erst kurz aufsiedet, dann auf 35° C abkühlt, mit etwas saurer Milch vermischt und hiernach in Halbliterflaschen füllt. Die Flaschen müssen an einem gleichmäßig warmen Ort liegend aufbewahrt werden, bis die Milch vollkommen dick ist, was ungefähr 12 Stunden dauert. Die Milch darf aber nicht griefig werden und keine Molke absetzen. Darauf werden die Flaschen gut geschüttelt und bis zum Gebrauch in kaltes Wasser gestellt. Auf solche Art zubereitete Milch hält sich einige Tage.

**512. Kakao.\***

8 dkg Kakao . . . . . K 0,22  
6 dkg Zucker . . . . . „ 0,05  
2 l Magermilch . . . . . „ 0,16  
K 0,43

Der Kakao wird mit wenig kalter Milch glatt gerührt, in die unterdessen zum Sieden gebrachte Milch eingekocht, 5 Minuten gesotten, gezuckert und angerichtet. Maltinkakao und Nährsalzkakao sind dem gewöhnlichen Kakao vorzuziehen, weil sie weniger verstopfen.

**513. Schokolade.\***

14 dkg Schokolade . . . . . K 0,36  
2 l Magermilch . . . . . „ 0,16  
K 0,52

Die Schokolade wird mit der Milch angerührt und 5 Minuten gesotten.

1 Krone (K) = 1,05 Franken.  
1 Krone (K) = 0,85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.



**514. Malzkaffee.\***

10 dkg Malz . . . . .	K 0,08
6 dkg Zucker . . . . .	" 0,05
3 g Zusatz . . . . .	" 0,01
1 1/2 l Vollmilch . . . . .	" 0,36
	<hr/> K 0,50

Der Malzkaffee wird mit der Kaffeemühle fein gerieben und samt dem Zusatz, am besten Feigenkaffee, in die Kaffeemaschine gegeben. Frisches Brunnenwasser (reichlich 3/4 l) wird portionenweise auf-

gesotten und siedend auf den Kaffee gegossen. Die inzwischen ebenfalls aufgesottene Milch gibt man mit dem fertigen Kaffee und Zucker zu Tisch.

**515. Tee.\***

14 dkg Zucker . . . . .	K 0,11
3 g Tee . . . . .	" 0,24
	<hr/> K 0,35

2 l frisches Wasser werden in einem Teekessel oder einem sehr reinen Kochgefäß rasch aufgesotten und der Tee hineingegeben, worauf man ihn sofort vom Herd zurückzieht und zugedeckt

5 Minuten ziehen läßt. Wenn der Tee eine strohgelbe Farbe angenommen hat, gießt man ihn in eine erwärmte Kanne und gibt ihn mit Zucker und einer Zitrone zu Tisch. Tee kann auch mit Zucker allein oder mit Milch oder Rahm gegeben werden, soll jedoch nie mit Rum oder Schnaps gereicht werden.

**516. Zitronenlimonade.\***

18 dkg Zucker . . . . .	K 0,14
6 Zitronen . . . . .	" 0,36
	<hr/> K 0,50

Der ausgepreßte Zitronensaft wird mit 2 l ganz frischem Wasser und dem Zucker gut vermischt. Himbeer-, Schwarzbeer- und

Rhabarberlimonade bereitet man wie Zitronenlimonade mit der entsprechenden Menge des betreffenden Obstsaftes.

**517. Holunderfruchtsaft.\***

35 g Zucker . . . . .	K 0,03
Zubehör . . . . .	" 0,08
	<hr/> K 0,11

2 l Wasser, 35 g Zucker, 2 Dolden blühenden Holunder, 1/2 kleines Trinkglas echten Weinessig und eine halbe in Scheiben

geschnittene fastige Orange läßt man 24 Stunden in einem Topf, in dem noch niemals Fett war, stehen. Darauf drückt man die Orangenscheiben leicht aus, seiht die Flüssigkeit und füllt sie in Flaschen, die jedoch nicht ganz voll sein dürfen. Gut verkorkt, bleiben sie an einem mäßig warmen Ort 14 Tage stehen, dann bewahrt man die Flaschen noch etwa 6 Wochen stehend im Keller auf, bevor sie gelagert werden.

1 Krone (K) = 1,05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Krone (K) = 0,85 Mark.        1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.