

836. Ribisel-Gefrorenes.

Zerdrücke die Ribisel (Johannisbeeren) in einem Weidling, und seihe den Saft davon ab. Auf ein Pfund Ribiselsaft nimm ein und ein halbes Pfund Zucker, siede ihn mit einem Seitel Wasser, schaume ihn fleißig ab, und wenn er sich spinnt, drücke den Saft von vier Limonien hinein, und lasse unter beständigem Umrühren es auskühlen. Nun wird der Ribiselsaft dazu gemischt, und dann alles in die Gefrierbüchse gegeben.

Das Erdbeer- und Maulbeer-Gefrorene wird auf dieselbe Art gemacht; nur kann man dazu viel weniger Zucker nehmen.

837. Punsch = Gefrorenes.

Ein halbes Pfund Zucker reibe mit der gelben Schale von zwey Pomeranzen und drey Limonien ab, lasse ihn mit einem halben Seitel Wasser unter fleißigem Abschaumen bis zum Spinnen kochen, drücke den Saft von zwey Pomeranzen und sieben Limonien hinein; seihe dann alles durch, und gib es in die Gefrierbüchse. Während dem Rühren wird nach und nach ein Gläschen Rhum darunter gegeben.

B e r e i t u n g

kalter und warmer Getränke

u n d

verschiedener Essenzen.

838. Kaffeh.

Die nicht zu schwarzbraun gebrannten Kaffehbohnen werden nach dem Auskühlen gemahlen. Nun läßt

man eine halbe Maß Wasser sieden, gibt dann sechs Loth Kaffehpulver hinein, läßt es noch einmahl aufwallen, nimmt nun schnell den Topf vom Feuer, gießt einen Löffel voll kaltes Wasser hinein (schreckt ihn), und deckt ihn zu. — Wenn er sich gesetzt und geklärt, trinkt man ihn entweder schwarz, oder mit Obers.

839. Chocolate.

Lasse eine halbe Maß Milch oder Obers siedend werden, gib fünf Zelten klein geschnittener Chocolate hinein, und sprudle beständig, bis alles gut verfocht ist.

Man kann alles noch mit ein Paar Eyerdottern absprudeln, oder man nimmt den Schaum, der sich bey dem Sprudeln erzeugt, mit dem Löffel fleißig ab, und füllt damit die Schalen. Nun hält man über die so gefüllten Schalen eine glühende Schaufel, damit der Schaum eine braune Rinde bekommt, und trägt sie zur Tafel; den übrigen Chocolate setzt man bey zum Nachguß.

840. Glühwein.

Laß eine Maß rothen Wein mit einem Stück Zimmt, ein Paar Gewürznelken und ein halbes Pfund Zucker siedend werden; indessen aber mache mit dem Messer ein Paar Einschnitte in drey Stück bittere Pomeranzen, lasse selbe am Roste über Kohlenfeuer braun braten, zerdrücke sie, und gieße den siedenden Wein darüber. — Zugedeckt läßt man es einige Minuten stehen, seihet den Wein durch ein Sieb, und gibt ihn in Gläser.

841. Krampampuli.

Reibe drey Viertelpfund Zucker mit der Schale

von einer Limonie ab, stoße ihn fein, und sprudle damit zwölf Eyerdotter und ein halbes Seitel Wein ab; nun zünde in einer Schüssel eine halbe Maß guten Slibowiz an, lasse ihn unter beständigem Umrühren heiß werden, blase die Flamme nun aus, sprudle ihn mit den Dottern gut ab, und gib ihn in Gläser.

842. Barberas.

Ein halbes Pfund Zucker lasse mit einem Seitel Wasser, worin eine Handvoll Kapillarkraut gekocht worden, sieden, schaume ihn fleißig ab, und fahre damit so lange fort, bis er klar ist; nun lasse ihn auskühlen. In ein Glas wird nun nach Belieben davon gegeben, und mit kochender Milch oder Wasser verdünnt.

843. Punsch = Essenz und Punsch.

Zuerst bereitet man die Punsch = Essenz auf folgende Art: Reibe ein Pfund Zucker mit den Schalen von sechs Limonien und einer Pomeranze ab; gib ihn zerbröckelt in einen Weidling, gib dazu ein Seitel Limoniesaft, welcher durch ein Tuch geseihen, dann den Saft von einer Pomeranze und ein Seitel guten Rhum.

Jetzt wirf Holländerthee in siedendes Wasser, lasse ihn ein wenig ziehen, seihe ihn durch ein Sieb, gib von der Essenz nach Belieben in die Gläser, und fülle sie mit dem heißen Theewasser voll.

Soll die Punsch = Essenz längere Zeit aufbewahrt werden, so läßt man den Zucker mit dem Limonie- und Pomeranzensaft in einem messingenen Kessel aufsieden, schaumt ihn bis er klar wird, und mischt dazu nach dem Auskühlen den Rhum.

In wohl zugespöpften Flaschen wird sie aufbewahrt.

844. Wasser-Chocolate.

Nimm vier Zelteln fein geschnittenen Chocolate, ein Loth Zucker, ein großes Seitel Wasser, setze es auf Gluth, und lasse es aufsteden, sprudle es dann fein ab, und verfare so wie mit dem Obers-Chocolate, jedoch die Eyerdotter bleiben aus.

845. Limonade-Essenz und Limonade.

Drey Viertelpfunde Zucker werden mit der Schale von ein Paar Limonien abgerieben, und mit einem Seitel Wasser im messingenen Kessel aufgekocht; jetzt gibt man dazu ein Seitel durchgesehnen Limoniesaft; läßt ihn mit dem Zucker gut vermisch auffschäumen, und füllt diese Essenz nach dem Auskühlen in Flaschen.

Ein Löffel voll davon mit kaltem Wasser gemischt gibt eine gute Limonade.

Augenblicklich Limonade zu bereiten, darf man nur ein Paar Stückchen Zucker mit Limonieschalen abreiben, in's Glas werfen, den Saft aus der Citrone dazu drücken, und frisches Wasser dazu mischen.

846. Mandelmilch.

Ein halbes Pfund geschälte und abgezogene süße, und einige bittere Mandeln werden recht fein gestoßen, und dabey mit kaltem Wasser befeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden. Nun verrühre damit eine Maß frisches Wasser, presse es durch ein leinenes Tuch, und gib dazu nach Belieben gestoßenen Zucker.

847. Mandelmilch-Essenz.

Stoße drey Viertelpfunde geschwellte und abgezogene Mandeln recht fein, befeuchte sie während dem mit Obers, und übergieße sie zuletzt mit Obers. In-

dessen siede ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser, schaume ihn fleißig ab, und wenn er sich zieht, lasse ihn auskühlen. Nun drücke die Mandelmilch durch ein Tuch hinein, lasse sie mit dem ausgekühlten Zucker am Feuer so dick wie Honig einkochen, und nach dem Abkühlen hebe die Essenz in Flaschen auf.

Ein Paar Löffel voll dieser Essenz mit Wasser vermischt, geben ein Glas gute Mandelmilch.

Anleitung,

die

Speise- und Vorrathskammer

zweckmäßig

mit allem Nöthigen einzurichten *).

848. Nefel-Salze.

Schäle die Nefel, schneide sie in vier Theile, und dünste sie mit Zucker, Wasser und Wein, bis sie zerfallen. Passire sie jetzt durch ein Sieb, lasse sie unter beständigem Umrühren so lange einkochen, bis es sich

*) Die Speise- oder Vorrathskammer soll kühl, trocken, lüftig, und weder starker Sonnenhitze, noch den Nordwinden und Frösten stark ausgesetzt seyn. Alle fremdartigen, stark riechenden Sachen müssen daraus entfernt werden, weil dieser Geruch sich den Lebensmitteln mittheilet.

Damit die Fenster oft geöffnet werden können, sollen Drahtgitter angebracht seyn.