

## XXXII. Abschnitt.

### Kalte und warme Getränke und Liqueure.

#### Punch romaine.

In  $\frac{1}{2}$  Maß ( $\frac{1}{3}$  Liter) Wasser läßt man 20 Loth (35 Deka) Zucker aufkochen und mischt den Saft von zwei Citronen und einer Orange dazu, stellt ihn kalt und läßt ihn gefrieren; hierauf schlägt man von dem Klar. von 5 Eiern festen Schnee und mischt ihn nebst  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker gut unter das Gefrorne. Schließlich kommen noch zwei Kaffeegläser Ananasjast, 2 Gläser Rum und eine große Flasche Champagner dazu. Das Ganze soll gerade trinkbar, aber nicht zu dünn sein.

#### Punsch von Ananas oder Erdbeer

wird ebenso gemacht, nur wird statt des spanischen Windes Oberschaum genommen.

#### Sorbet von Pfirsichen.

Man rechnet auf eine Bouteille Wein 24 Stück Pfirsiche, welche sehr reif sein müssen. Dieselben werden in der Mitte durchschnitten, geschält und nun 8 Stück in dünne Scheiben geschnitten, mit gestoßenem Zucker gut bestäubt und auf das Eis gestellt. Dann werden  $1\frac{1}{2}$  Pfund (84 Deka) Zucker gekocht und geläutert, die aufgeschlagenen inneren Kerne nebst den übrigen Pfirsichen in einen Porzellantopf gegeben, mit dem kochenden Zucker übergossen und  $\frac{1}{2}$  Stunde zugedeckt stehen gelassen, worauf

man sie durch ein Haarsieb seigt, den Saft einer Citrone und eine Bouteille Rheinwein, sowie die 8 erstangeführten Pflirsiche nebst dem noch nöthigen Zucker zugibt und das Ganze 4 Stunden aufs Eis stellt.

### Sorbet von Marillen

wird ebenso gemacht.

### Sorbet von Ananas mit Champagner.

Eine Ananas wird geschält und in vier Theile geschnitten, und während man die eine Hälfte davon in dünne Scheiben spaltet, mit Zucker bestäubt und auf Eis stellt, werden die Schalen und die andere Hälfte im Mörser fein gestoßen, mit Zucker vermischt und durch ein Tuch gedrückt; was im Tuche zurückbleibt, läßt man in 1 Seitel ( $\frac{1}{3}$  Liter) Wasser aufkochen und seigt es auch zu dem Durchgepreßten, worauf man dies mit einer Flasche Champagner, 1 Seitel ( $\frac{1}{3}$  Liter) guten Weines, dem Saft zweier Citronen vermischt, alles nochmals durchseigt, die obangeführte Hälfte der Ananas zugibt und das Ganze im Eis einführt.

### Sorbet von Erdbeeren.

$2\frac{1}{2}$  Liter schöne Erdbeeren werden vorerst rein gewaschen, dann auf ein Tuch ausgebreitet und das Vierttheil der schönsten davon herausgesucht, während die übrigen durch ein feines Obstsieb in ein Porzellan- oder irdenes Geschir passirt werden; hierauf gibt man  $\frac{1}{2}$  Pfund (28 Deka) Zucker, sowie den Saft einer Citrone zu, rührt sie gut ab, und indem man zwei Flaschen guten Weines zufügt, seigt man das Ganze in einen irdenen Topf, den man früher in gefalzenes Eis eingegraben hat, hinein, gibt auch die ausgesuchten schöneren Erdbeeren zu, ebenso noch gestoßenen Zucker, falls sie noch zu wenig süß sein sollten, und läßt das Ganze 3—4 Stunden im Eise stehen.

### Sorbet von Himbeeren

wird ebenso gemacht.

**Punsch à la glace.**

1 Maß ( $1\frac{1}{3}$  Liter) Orange-Gefrorenes rühre man eine Citrone und den festen Schnee von 10 Eiklar zu, gebe auch  $\frac{1}{2}$  Seitel (über  $\frac{1}{8}$  Liter) Araf daran, schlage Alles gut ab, lasse es nochmals gefrieren und servire es in Gläsern.

**Feine Punschessenz.**

2 Pfund (1 Kilo 12 Deka) Zucker koche man in  $\frac{1}{2}$  Maß ( $\frac{2}{3}$  Liter) Wasser und stelle es kalt; dann presse man den Saft von zwei Orangen hinein, gebe eine Flasche Araf und 1 Maß ( $1\frac{1}{3}$  Liter) guten Weines zu, seihe die Essenz durch ein Tuch und mische sie beim Gebrauche mit gutem leichten Thee.

**Punschessenz.**

Man koche 2 Pfund (1 Kilo 12 Deka) Zucker in einer Maß ( $1\frac{1}{3}$  Liter) Wasser, welches hernach kaltgestellt wird. Dann presse man den Saft von zwei Citronen und zwei Orangen hinein, gebe 2 Maß ( $2\frac{1}{2}$  Liter) Rum zu und fülle die Essenz nun in Flaschen. Beim Gebrauche gieße man sehr schwachen Thee auf und gebe von der Essenz nach Belieben hinein.

**Kaffee-Essenz.**

Von 28 Deka Kaffee mache man 1 Liter guten schwarzen Kaffee, dann läßt man  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker in  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser aufkochen, welches man zum schwarzen Kaffee mischt und den man nun nochmals aufkochen läßt. Wenn derselbe kalt ist, füllt man ihn in Fläschchen, worauf er gut verkorkt, mit Kolophoniumpech versiegelt und an einem kalten Orte aufbewahrt wird. Bei Gebrauch wird die Essenz mit gekochtem Obers gemischt. Ist besonders auf Reisen gut.

**Alliance de Neufchâtel.**

1 Pfund (56 Deka) Zucker wird mit Orangen abgerieben, hierauf 12 Dotter gestoßen und gut verrührt, worauf man zwei Flaschen Bordeaux und ein Stück Vanille kocht und schließlich

Alles unter beständigem Schlagen untereinanderrührt, so daß das Getränk sehr schaumig wird. Dasselbe wird in Champagnergläsern servirt.

### Feiner Eierpunsch.

In einem Chocolatebecher werden 3 Eßlöffel Zucker mit 2 Dottern gut abgerührt, dann ein Schnapsglas Rum, ein solches halbes Glas Vanille-Liqueur und ein Kaffeebecherl Obers auf Dunst oder Gluth so lange fleißig gesprudelt, bis das Ganze sehr dick ist.

### Grog.

Ist heißes Wasser, gespommener Zucker und Cognac.

### Tschai.

Ist schwacher Thee, gespommener Zucker und Rum.

### Gutes abkühlendes Getränk.

In ein Glas gesponnenen Zuckers gebe man Cognac und Syphon.

### Weinpunsch.

1 Maß ( $\frac{2}{3}$  Liter) rother Wein und 1 Pfund (56 Deka) Zucker werden gekocht, der Saft von einer Orange und einer Citrone, sowie etwas Schalen der letzteren zugegeben, sodann kommt in jedes Glas ein wenig heißes Wasser und die Essenz und der Rum dazu.

### Bavaroise einzufieden.

Alles Dazugehörige ist beim Dürkräutler erhältlich; dazu gebe man noch Zimmt, Nelken und ein kleines Stück Muscatnuß, läßt Alles in  $2\frac{1}{2}$  Maß ( $3\frac{1}{2}$  Liter) Wasser auf 2 Maß ( $2\frac{1}{2}$  Liter) einkochen, seihe es ab, gebe  $2\frac{1}{2}$  Pfund (1 Kilo 40 Deka) Zucker dazu, und nachdem er gut eingekocht, fülle man den Saft in Flaschen. Beim Gebrauche wird das halbe Glas von der Essenz genommen, der Saft einer Viertelcitrone zugegeben und nun das Glas mit heißem Wasser gefüllt.

**Aufgeist.**

In einer 4 Maß (5 Liter) haltenden Flasche werden 50 Stück unreife Nüsse mit  $1\frac{1}{2}$  Maß (2 Liter) Weingeist aufgegossen und drei Wochen destillirt; dann werden je 10 Gramm Zimmt und Gewürznelken, ein wenig Vanille und 2 Gramm Cardamomen in 1 Maß ( $1\frac{1}{2}$  Liter) Wasser gekocht, ebenso  $3\frac{1}{2}$  Pfund (2 Kilo) Zucker in 3 Seitel (1 Liter) Wasser und dies Alles unter die Nüsse gegeben, welche schließlich durch ein reines Tuch oder einen Filz abgeseiht werden.

**Guter Rum.**

14 Loth (25 Deka) Zucker nebst etwas Vanille werden in 1 Seitel ( $\frac{1}{3}$  Liter) Wasser gekocht und, wenn dieses kalt ist, in den Weingeist gegeben, wobei man 3 Loth (über 5 Deka) Rum-Composition zusetzt. Wird 8 Tage vor dem Gebrauche gemacht.

**Kirschen- oder Weichselgeist.**

In eine 4 Maß (5 Liter) haltende Flasche werden 2 Pfund (1 Kilo 12 Deka) Kirschen oder Weichsel gegeben, ebensoviel Zucker nebst je 10 Gramm Zimmt und Gewürznelken, ein kleines Stück Kalmus, ein wenig Vanille und 2 Gramm Cardamomen in 1 Maß ( $1\frac{1}{3}$  Liter) Wasser gekocht und dieses, wenn es kalt geworden, über die Kirschen oder Weichsel gegeben, worauf die Flasche mit Weingeist angefüllt und hernach gut verkorkt wird.

**Waldmeister anzusehen.**

Den Waldmeister gebe man in ein ungefähr 10 Maß (13 Liter) haltendes Fäßchen, koche dann  $3\frac{1}{2}$  Pfund (2 Kilo) Zucker in 1 Maß ( $1\frac{1}{3}$  Liter) Wasser und gebe ihn, wenn er kalt geworden, über den Waldmeister, worauf man noch 2 Flaschen Bordeaux zusetzt und das Fäßchen mit weißem Wein anfüllt. Wird, nachdem das Ganze 6 Tage gestanden, in Flaschen abgezogen.

