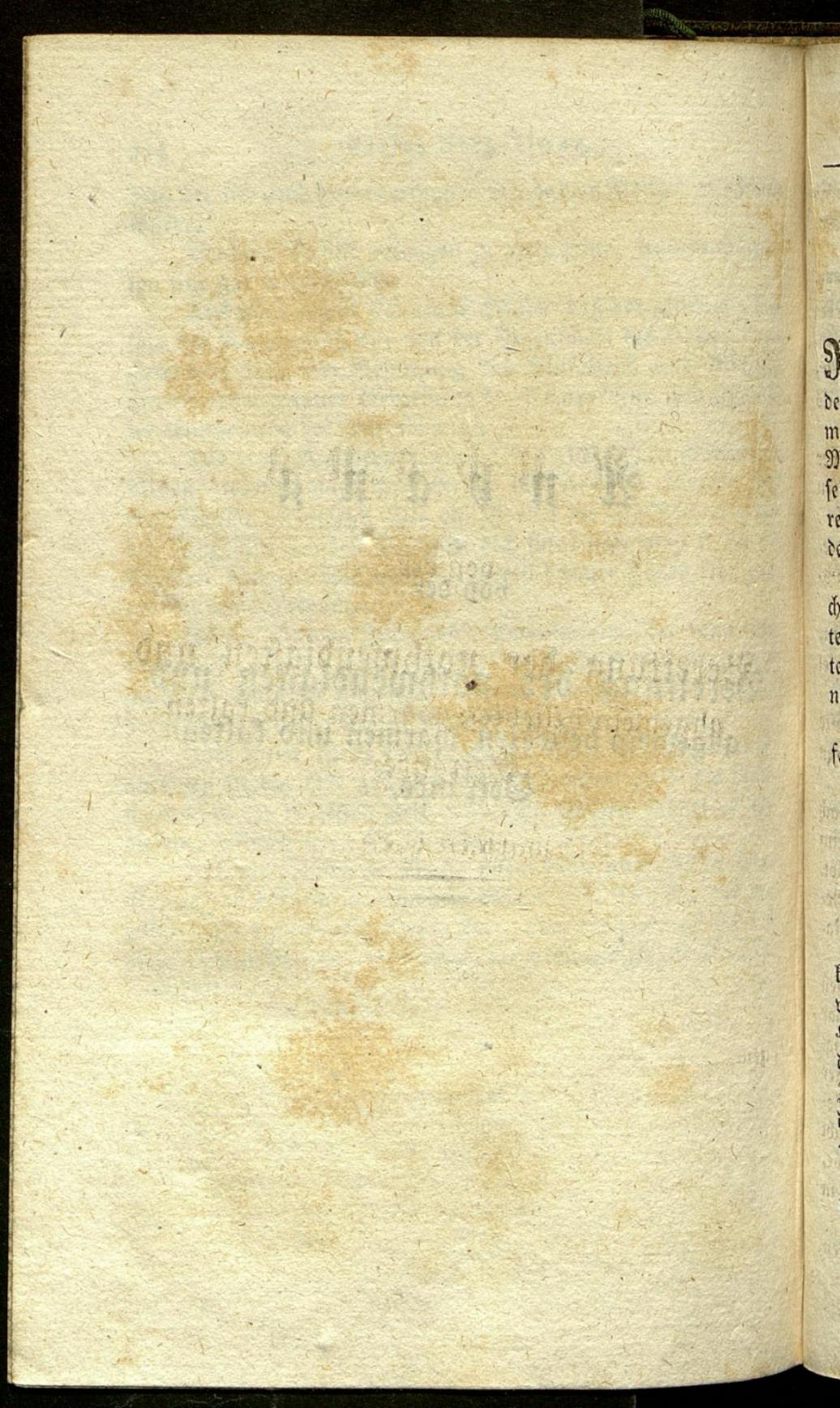


# Anhang

von der

Bereitung der nothwendigsten und  
allgemein beliebten warmen und kalten  
Getränke.

---



Nebst dem reichsten Tribute der Speisen, den man sowohl dem Bedürfnisse des Magens, als dem Gelüste des Gaumens bey Mittags- als Abendtafeln zollt, heischt auch der Morgen seinen Genuß, so wie der Abend seine besondern gesellschaftlichen Freuden hat, die er im fröhlichen Kreise theurer Freunde mit besondern geisterweckenden und lusterregenden Getränken krönen will.

Man trifft wohl in den kleinsten Dörfchen geschickte Köchinnen, doch die Bereitung solcher Getränke sind ihnen selten entweder alle bekannt, oder doch geläufig; daher der Unterricht zur Bereitung derselben als Anhang zu diesem Buche nicht unwillkommen seyn dürfte.

Ihre Eintheilung soll in warme und kalte Getränke zerfallen.

## I.

### Die warmen Getränke.

#### K a f f e e.

Es ist zwar nicht schwer, die gewöhnliche Kaffeebrühe zu kochen, wo man die Kaffeebohne zu einem willkürlichen Grade von brauner Farbe in einer Pfanne brätet, mit den üblichen Handmühlen zu Staube zermahlt, in Wasser kocht, und dergestalt die lange Gewohnheit befriedigend, eine bestimmte Zahl von gefüllten Tassen hinab schlürft. Zum höchsten Grade der Vollkommenheit glaubt man ihn gebracht zu haben, wenn man die Gabe um einige Bohnen vermehrt.

Man will deswegen auch hier nicht mit solchen ohnedieß hinlänglich bekannten Dingen lästig fallen, sondern nur einige Bemerkungen als Beyträge zur Verbesserung liefern, denn es hat uns leider die Erfahrung zur Überzeugung geführt, daß man

oft in den achtbarsten Häusern, wo der Überfluß herrscht, und weder die Beschaffenheit, noch die Menge der Bohnen zu schonen nothwendig ist, nicht gut bereiteten Kaffeh trinkt.

Das erste Augenmerk hat man auf das Geschirr zu werfen, worin der Kaffeh gekocht werden soll, welches ganz rein gehalten, und nur allein zum Kochen desselben verwendet werden darf. Der Mißbrauch der Geschirre zu andern Dingen, vorzüglich fetter, ist oft die Ursache des verdorbenen Geschmacks des Kaffehs.

Die Kaffehbohne darf beym Brennen nur bis zu einer hochgelben, nie, weder zu dunkelbrauner noch weniger zu schwarzer Farbe gebracht werden. Dieß erreicht man besser, wenn sie in einer verschlossenen eisenblechernen Trommel gebrannt wird, worin man sie beständig schütteln, und ausfühlen kann.

Es ist auch räthlicher, keinen großen Vorrath zu brennen, da in Länge der Zeit das Geistige, und das Aroma zu viel verfliegt.

Am besten wird der in kleinen Quantitäten gebrannte Kaffeh in wohl verschlossenen Bouteillen, oder in Büchsen von Blech erhalten.

Statt des Mahlens in üblichen Kaffehmühlen ist es, nach morgenländischer Sitte, weit zuträglicher, den Kaffeh im Mörser zu stoßen, wo er bey viel besserem Geschmacke bleibt.

Am meisten verliert er durch das Kochen in offenen Geschirren, weshwegen die Erfindung der bekannten Filtrir-Maschinen sehr rühmendwerth ist.

Das wahre Maß zum besten Kaffeh sind auf 3 Tassen 2 Loth. Daß bey Erzeugung guten Kaffehs, Surrogate gar nicht zugelassen werden können, bedarf wohl keiner Erinnerung.

Eine letzte Ursache, warum der Kaffeh oft bey seiner vollkommensten Bereitung doch an seinem eigenthümlichen Geschmack verliert, ist das Obers, von dem man, weil es schlecht ist, zu viel beymischen muß. Darum ist auch die Methode, den gebrannten und gemahlten Kaffeh statt des Wassers in Milch oder Obers zu kochen, nicht anzuzufempfehlen.

Von gutem Obers müssen 2 Eßlöffeln voll genügen, den Kaffeh zu färben.

## C i o c o l a d e .

Man schneidet, oder reibet auf dem Reibeisen die Ciocolade, wirft sie in ein Geschirr, worin man sie im Wasser aufkochen läßt, hebt sie vom Feuer, und läßt sie ein wenig ruhen. Unterdessen stellt man die Becher in heißes Wasser, sprudelt die Ciocolade zu Schaum, und bringt diesen mit einem kleinen Schaumlöffel in die Tassen. So fährt man fort, bis alle Tassen voll Schaum sind.

Man pflegt diesen Schaum auch oberflächlich zu backen, indem man eine glühende Schaufel  $\frac{1}{2}$  Zoll hoch darüber hält, welches aber nur geschieht, um ihn desto länger auf der Oberfläche zu erhalten.

Zwey Zeltchen gekochter Ciocolade geben 2 Becher voll.

Sie wird gewöhnlich mit Zwieback oder fein gerösteter Semmel gereicht. Statt im Wasser kocht man sie auch gerne in Milch auf die nämliche Weise. Auch in Champagner- und Rheinwein wird er oft bereitet. Beym Kochen mit Champagner ist aber wohl zu beachten, daß er nicht, wie es bey diesem Weine leicht zu geschehen pflegt, in Flammen gerathe.

Dabey darf aber der Zucker nicht geschont werden, so wie auf jedem Becher der Dotter eines Eys gehört, mit dem man die Ciocolade absprudelt.

## Punsch auf gewöhnliche Art.

Man reibt auf 2 Pfund Zucker das Gelbe von 4 Citronen ab. Den Zucker legt man in einen Suppentopf; das Abgeriebene aber bringt man entweder in ein feines Haarsieb, oder in einen mit einer Serviette belegten Durchschlag. Dazu drückt man den Saft von 12 Citronen, gießt 3 Maß kochendes Wasser, in dem  $\frac{1}{2}$  Loth russischer oder holländischer Thee abgebrüht wurde, nebst eine Bouteille guten Rum oder Uraek darüber, und läßt alles in den Topf mit dem Citronenzucker durchlaufen. Hierauf deckt man das Geschirr zu, und bringt es auf gelindes Kohlenfeuer.

Der aufsteigende weiße Schaum bezeichnet die Zeit, wenn man den Topf von Feuer wegnehmen, und zum Genusse dar-

bringen kann. Um den Hautgout zu erhöhen, ist es auch dienlich, einige Orangen auf Zucker abzureiben, und ihn sammt deren Saft beyzumischen.

### Englischer Punsch (Ponche à l'angloise).

In einem Suppentopf kommen  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, und die Hälfte der Schale einer Citrone, die so fein als möglich abgeschält, und in kleine Stückchen geschnitten wird. Man mischt den Saft von 6 Limonien bey, und wirft als Würze, welches die Engländer vorzüglich lieben, eine geschabene halbe Mustatnuß dazu. Darunter gießt man dann zuerst 3 Seitel kochendes Wasser, und ein Seitel Rum nebst eben so viel echten Franz-Branntwein.

Diese Mischung läßt man eine Weile in heißem Ufchen stehen, oder bringt sie über den kochenden Wasserkessel, worauf man sich dessen als den im Titel benannten Punsch ohne Mehrerem bedienen kann.

### Königspunsch (Ponche royal).

Auf 2 Pfund feinen in kleine Stücke erst zer Schlagenen Zucker, gießt man, nachdem er vorher in einen Suppentopf geworfen wurde, durch eine Serviette den Saft von 12 Limonien nebst 1 Seitel Wasser, darin 1 Loth feiner Thee hinfänglich abgebrüht worden ist. Hat sich der Zucker im Topf aufgelöst, so schüttet man 1 Maß alten Rheinwein,  $\frac{1}{2}$  Maß Burgunder und Uraack,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Maraskino-, und eine Bouteille Champagner-Wein darunter, und rührt alles durcheinander. Dieser Punsch wird kalt gebraucht.

### Eyerpunsch (Ponche aux oeufs).

Man bringt in einen Kessel die Schalen von 2 auf Zucker abgeriebenen Limonien, den Saft von 4 dergleichen, 1 Pfund Zucker, 1 Maß Rheinwein, 1 Seitel Uraack, und 12 in 1 Seitel Wasser zusammen gerührte ganze Eyer, setzt den angefüllten Kessel auf Kohlenfeuer, und schlägt das Ganze mit einem weißen Rohr, oder gelben Drahtbesen, so lange ab, bis der Schaum aufwärts steigt.

Dieser Punsch wird in Kelchgläsern gereicht.

## R r o c k.

Zwey Muscatnüsse und 2 Muscatbohnen werden mit  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker fein gestoßen und in einem Topf geworfen, 2 Bouteillen Champagner, und 1 Bouteille Rum darüber gegossen. Alles zusammen läßt man einige Stunden stehen, und rührt es nur, damit sich der Zucker auflöse, einige Mahle um.

Unter diesem Nahmen ist auch ein anderes Getränk nicht nur bekannt, sondern auch fast mehr als das vorige üblich.

Es wird nur Rum und Zucker im kochenden Thee gegeben; welches besonders denjenigen anzurühmen ist, deren Nieren die Limonien-Säure nicht gut vertragen können, und oft Unwohlseyn, Kopfschmerzen und unreine Zunge nach dem Genuße des gewöhnlichen Punsch mit Citronen nach Hause bringen.

Daran scheint freylich nicht so viel der Citronen-Saft die Schuld zu tragen, als die allgemein angenommene Gewohnheit, die hier, der vollständigen Lehre wegen, ebenfalls angegeben werden mußte; die abgeriebenen Citronen-Schalen unter die Masse des zu verfertigenden Punsch zu mengen, allein das Ohlige der Schalen, das gelbe Häutchen davon sind unverdaulich, und es wäre besser hier den guten Geschmack, den diese Beymischung freylich dem Getränke gibt, der Gesundheit aufzuopfern, und sich wenigstens nur des Citronen-Saftes allein zu bedienen.

## Punsch = Essenz.

Den Saft von 4 bis 6 Limonien, oder noch besser 4 Stück Limonien und 2 Stück Pomeranzen, nebst  $\frac{1}{2}$  Seitel Jamaica Rum untereinander geschüttelt, läßt man dann ruhig stehen. Wenn sich die Flüssigkeit nach 48 Stunden geklärt hat, so läßt man den Saft ablaufen, seihet ihn durch Löschpapier. Hernach klärt man 1 Pfund feinen Zucker in  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser mit 1 Eyerweiß ab, mischt dieses alles gut untereinander, und erhält auf diese Art die Essenz, worauf man nur warmes Wasser gießen darf, um augenblicklich den besten Punsch fertig zu haben.

## W h i s t.

Zum Hervorbringen dieses Getränkes kocht man 1 Loth von bester Gattung Thee in 1 Maß Wasser, und läßt ihn durch eine Serviette auf 2 Pfund Zucker laufen. Dahinein wird der Saft von 12 Citronen gepreßt, und 4 Bouteillen guter Medoc beygesetzt. Alles zusammen muß nur bis zum Kochen heiß werden, denn vollkommen kochen darf es ja nicht, weil es sonst an seinem angegebenen Geschmack und an Stärke verliert. Der Whist wird in Gläsern gereicht.

## B i s c h o f.

Man bringt an den Schalen von 8 Stücken schöner bitterer Pomeranzen mit einem Messer, jedoch nur kleine flache Schnittchen an, und bratet sie über gelindem Kohlenfeuer auf dem Roste.

Nachdem macht man kreuzweise tiefe Einschnitte, und gibt sie zusammen in einem irdenen Topf, gießt 4 Bouteillen guten Pontack darüber, und stellt den Topf gut zugedeckt 4 bis 6 Stunden auf heißem Aschen, weil diese Pomeranzen vollkommen ausgekocht werden müssen. Vom bestem Erfolge ist es, sie über Nacht im Topfe zu lassen, und nach Verlaufe dieser Zeit leicht durch eine Serviette zu drücken. Zur Vollendung versüßt man diese Mischung mit 2 Pfund Zucker.

Der Bischof kann kalt oder warm getrunken werden. Man pflegt auch geröstete Rinde von schwarzem Brot nebst Zimmt und Nelken zuzusetzen, und gemeinschaftlich mit dem Ganzen ausziehen zu lassen. Doch ist dem ungemischtem Pomeranzen-Geruch oder dessen Geschmack als charakteristisch vor allem getreu zu bleiben.

## Bischof = Extract.

Dieser Extract wird eigentlich nur von Orangen-Schalen erzeugt, doch den dritten oder vierten Theil kleine unreife Pomeranzen darunter zu nehmen, thut auch sein Gutes dabey. Sie werden klein geschnitten, und in eine Flasche, die eine ziemlich

weite Mündung hat, gethan, worauf man ungefähr 2 bis 3 Mahl so viel Weingeist gießt. Die so gefüllte Flasche, die nicht ganz voll seyn darf, wird mit einem Blasenhäutchen fest zugebunden, und an die Sonne gestellt, bis der Inhalt vollkommen destillirt ist. Man füllt dann die Flüssigkeit sammt den übrigen Saß in eine andere Flasche. Diese gut verschlossen, erhält sich der Extract Jahre lang.

### M i c c u s.

Zwey Bouteillen Pontack, der Saft von 4 Citronen, nebst deren abgeriebenen Schalen, 1 Pfund Zucker, und geriebene wenige Muscatnuß, ganzer Zimmt, mehrere ganze Nelken sind die Bestandtheile dieses Getränkes, die in eine Terine gebracht, und so lange auf Kohlenfeuer gelassen werden, doch nicht kochen dürfen, bis sich ein weißer Schaum zeigt. Man gieße das Ganze durch eine Serviette.

Dazu gibt man am Ende 3 Loth Bischof = Essenz, läßt ihn noch kurze Zeit ziehen, und kann ihn fertig in Punschgläsern genießen.

### V i n b r ú l é.

Die eigene Entzündung gibt diesem Getränke seinen Charakter, dazu man den stärksten, und geistigsten Rhein- oder Franken-Wein wählt, Champagner ausgenommen, der auf keinen Fall dazu tauglich ist.

Eine dieser Weingattungen wird nebst ein wenig Zimmt, Nelken und Citronen-Schalen in einen Suppentopf gegossen, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker versüßt, und in heißer Asche bis zum Kochen erhitzt. In diesem Zustande zündet man ihn mit brennendem Papier an, und läßt ihn so lange fortbrennen, bis er von selbst auslöscht.

Erst durch eine Serviette filtrirt, kann er warm zum Genusse gegeben werden.

### Rum = brûlé (so genannter Crampampoli).

Es wird eine Bouteille Rum in einen Topf geschüttet, mit Papier angezündet, über der Flamme ein, beyläufig ein

Pfund schweres Stück Zucker geschmolzen, und bis zum letzten Restchen in den Rum träufeln gelassen; was gewöhnlich so angetragen werden muß, daß es bis zur Auslöschung des brennenden Rums geschehen ist.

### H y p o k r a s.

Drey Bouteillen Rheinwein, in Ermanglung dessen anderer guter Wein, 1 Pfund Zucker, 2 Loth Zimmt, einige Körnchen ganzer weißer Pfeffer, die Schale von einer Citrone werden zusammen in ein Geschir gemengt, und gut verschlossen 24 Stunden ruhen gelassen, worauf man diesen versetzten Wein durch einen Filtrir-Sack einige Mahle durchlaufen läßt. In diesem Sack bringt man vorher 1 Gran Umbra mit fein gestoßenem Zucker, welches in ein Tüchelchen eingebunden wird.

Kaffeh und Ciocolade ausgenommen werden die übrigen hier aufgeführten Getränke meistens nur Abends gebraucht. Nachfolgender bedient man sich aber ausschließlich bey Piqueniques, Bällen, Cercles, und dergleichen Gelegenheiten.

### B a v a r o i s e.

Dieses Getränk besteht aus starkem Thee, der mit warmen Obers und Syrop = Capillaire versetzt wird. Auch vermengt man  $\frac{1}{2}$  Seitel von diesem Thee mit eben so viel Obers, und dem Gelben von 6 Eiern, das vorher mit kaltem Obers abgesprudelt wird, rührt alles durcheinander, und versüßt es mit einer verhältnismäßigen Menge von dem besagten Syrop.

### G l ü h w e i n.

Ein halbes Stängelchen Zimmt, mehrere Gewürznelken, etwas wenig geschabene Muscatnuß werden mit  $\frac{5}{4}$  Pfund Zucker gestoßen, und in 1 Maß Burgunder-, oder bestem Osnener-Wein aufgelöst, bis zum Kochen heiß werden gelassen, durchgeseiht, und in Gläsern servirt.

## Auf eine andere Art.

Eine Maß Rheinwein wird in einer Casserolle mit zwey Eyern und dem Gelben von eben so vielen Eyern nach und nach verrührt. Damit aber die Häutchen und das Unreine der Eyer zurück bleibt, so wird die Masse durch ein Haarsieb getrieben, dann  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker und einige Stücke Zimmt hineingeworfen, auf das Feuer gebracht, und unaußgesetzt so lange mit einem Rühchen abgepeitscht, bis er sich auf der Oberfläche zu dickem Schaume bildet.

Der Zimmt wird nachher beseitigt, und dieser Wein aus Gläsern getrunken.

## D r e y f u ß.

Man bringt 1 Maß Pontack- oder Ofner-Wein nebst  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, 1 Quintel Vanille, und 16 Loth Zucker auf das Feuer zum Kochen. Sobald der Wein in diesem Zustande tritt, werden 8 mit kaltem Wein der gewählten Gattung abgesprudelten Eyerdotter darunter geworfen, womit er, noch eine kurze Zeit auf dem Feuer gelassen wird, bis er, beständig sprudelnd, endlich aufsteigt. Diesen Wein trinkt man aus Tassen.

## C a r d i n a l.

Eine Maß Vin de Grave oder Persico läßt man mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker bis zum Kochen heiß werden, und gibt zwey Loth Bischof-Essenz dazu. Er kann kalt oder warm getrunken werden.

## II.

## Die kalten Getränke.

## Mandelmilch (Orgeade).

Ein Pfund ausgeschälte süße Mandeln, einige bittere darunter, erhöhen den Geschmack, werden mehrere Male in frischem Wasser ausgewaschen, um sie ganz rein zu machen, dann recht fein im Mörser gestoßen, worunter man nach und nach ein Gläschen Wasser gießt.

Zu gehöriger Masse zermalmt, bringt man sie in ein anderes Gefäß, rührt allmählig 2 Maß Wasser darunter, und preßt sie durch eine Serviette, zuletzt mit beyläufig 12 Loth Zucker vermengend. Ein wenig geröstete Orangen-Blüthe darunter, verliedlicht diese Milch um vieles.

Mit Nachguß mehreren Wassers kann man sie auch schwächer machen.

Des besserens Aussehens und der weißen Farbe wegen werden die Mandeln 24 Stunden in frischem Wasser geweicht, enthäutet, und wieder ins frische Wasser geworfen, woraus sie dann genommen, nach Bedarf theilweis fein gestochen, und zur Bereitung der nöthigen Mandelmilch genommen werden.

### Syrop d'Orgeade.

Ein Pfund süße und 2 Loth bittere Mandeln werden mehrere Male im Wasser gewaschen, damit sie ganz rein werden, und mit ein wenig Wasser angefeuchtet. Dann läutert und kocht man 1 Pfund Zucker zum Flug, rührt ihn nach und nach unter die Mandeln, preßt es gleich, so lang es noch heiß ist, recht stark durch eine Serviette, und verwahrt den auf solche Weise erzeugten Syrop in Bouteillen, worin er sich sehr gut erhalten läßt, und vorzüglich den Reisenden zu empfehlen ist, da man in jedem Augenblick die beliebte Orgeade haben kann.

Zu ähnlichem Zwecke erzeugt man auch

### Pat d'orgeade.

Ein Pfund süße, und 2 Loth bittere Mandeln werden in kochendem Wasser abgebrüht, bis sie die Haut verlieren, dann mit wenigem Wasser angefeuchtet, recht fein gestochen und 1 Pfund fein gestochener Zucker darunter gearbeitet.

Diese Masse wird auf gelindem Feuer geröstet, bis sie sich von Kessel ablöst, dann herausgenommen, abgekühlt, und runde Stangen daraus gemacht, die in Papiere gerollt, oder in irdenen Büchsen verwahrt werden, womit man sie an einen kühlen Ort stellt.

Will man Orgeade haben, so rührt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Masse und 1 Maß Brunnenwasser unter einander ab, läßt sie eine Stunde lang darin auflösen, und preßt sie zum Schlusse durch eine Serviette.

### L i m o n a d e.

Das Gelbe von einer Citrone wird auf  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker abgerieben, und in einen Topf gebracht, worauf man den Saft von 5 oder 6 Limonien preßt, und  $\frac{1}{2}$  Maß Brunnenwasser gießt. Alles gut durcheinander gerührt, wirft man noch  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker darein, und wenn sich derselbe aufgelöst hat, läßt man das Ganze durch eine Serviette laufen.

Man pflegt auch 1 Seitel guten Wein darunter zu geben, welches für Manche den Geschmack sehr erhöht.

### Limonaden = Syrop.

Man reibt 5 bis 6 Citronen auf Zucker ab, kocht 1 Pfund feinen Zucker zum Bruch, gibt den Saft von 12 Limonien dazu, rührt es auf dem Feuer recht unter einander, und läßt es nur heiß werden, ja nicht kochen, und durch ein Haarsieb laufen.

Ausgekühlt wird es in Bouteillen gefüllt, und so mengt man etwas von diesem Syrop unter das Brunnenwasser.

### Limonaden = Pulver.

Es wird die Schale von 6 Limonien auf einem Pfund feinem Zucker abgerieben, gestossen und durchgeseibt, und in ein Geschirr gebracht, der Saft von 15 Citronen dazu gepreßt, und davon ein dicker Brey gerührt.

Diese Masse läßt man auf gelindem Kohlenfeuer ganz heiß werden, schmelzen, doch nicht kochen, und gießt sie in Papierkapseln. Wenn der Zucker wieder trocken und fest ist, so stößt man ihn zum Pulver, siebt es durch ein Haarsieb, und bewahrt es auf, bis man Limonade haben will, wo man in einem Glas Wasser so viel auflöst, als man von diesem Kühlungsgetränk benöthiget.

## C e d r o.

Von dem in Zucker eingesottenen Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen oder Weichseln wird 1 Eßlöffel voll mit einem Glas Wasser verdünnt, und abgegossen. Man kann auch ein wenig Citronen-Saft dazu drücken, oder statt des Wassers Wein nehmen, und sich dieses Getränkes Sommer und Winter bedienen.

Auf eine andere Art, nämlich: von uneingesottenem frischen Obst. Man zerquetsche 1 Maß dieser Früchte in ein irdenes Gefäß, drückt Citronen-Saft darauf, gießt  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser, und preßt es, nachdem es  $\frac{1}{2}$  Stunde gestanden, durch eine Serviette, und versüßt das Ganze mit  $\frac{1}{2}$  Pfund geläuterten Zucker. Es versteht sich von selbst, daß man solchen Credo nur zur Zeit der Reife dieser Früchte verfertigen kann.