

Rauchfleisch auf Hamburger Art.

3 bis 5 Kilo Fleisch werden mit 25 Dekka Salz, 3 Dekka Zucker und 6 Gramm Salpeter eingerieben, in ein Thongeschirr eingelegt, gut beschwert, alle zweiten Tag umgedreht und dann zum Selchen gebracht.

Getränke.

Bischof.

Kalt. $1\frac{1}{2}$ Liter milden rothen Wein, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker lässt man aufsieden. Indessen gibt man in einen Topf den reinen Saft einer Limone, 1 Stück Vanille, 2 Deciliter Rum und schüttet den siedenden Wein darüber, lässt ihn zugedeckt erkalten und bewahrt ihn in Flaschen auf. Er wird in Kelchgläsern servirt und nach Geschmack frisches Wasser dazugegeben.

Warm. Die fein abgeschnittene Schale einer halben Orange und einer halben Limone gibt man in $\frac{3}{4}$ Liter rothen Wein und lässt ihn über Nacht ziehen. Dann spinnt man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker bis zum starken Faden, gibt den Saft einer Orange, und wenn er ausgekühlt ist, den geseihten Wein dazu. Diesen Extract hebt man in Flaschen auf und servirt ihn mit warmem rothen Glühwein vermengt.

Bowle.

Mit Ananas. Eine frische Ananas wird dünn geschält in Stücke geschnitten und mit einem oder mehreren Gläsern Madeira begossen und dicht mit Zucker bestreut. Eingemachte Ananas wird gleichfalls mit Zucker und Madeira vermischt in der Bowle gut verdeckt auf Eis gestellt. Kurz vor Gebrauch vermengt man sie mit Rhein- oder Moselwein und einer Flasche Champagner. Die Weinquantität bestimmt die Zahl der Gäste und die Grösse der verwendeten Frucht.

Mit Erdbeeren. Ein gehäufter frischer Teller voll frischer schöner Erdbeeren wird in eine Bowle gegeben, schichtenweise mit 40—50 Gramm pulverisirtem Zucker überstreut, etwas Wasser dazugegeben und einigemale umgeschwenkt, damit der Zucker sich mit den Erdbeeren verbindet; so lässt

man die Bowle gut bedeckt einige Stunden auf Eis stehen und giesst dann guten, milden Weisswein und je nach der Masse 1—2 Flaschen Champagner zu.

Mit Himbeeren. Man läutert 25 Dekka Zucker und giesst ihn heiss über 20 Dekka recht reife Himbeeren. Gleichzeitig gibt man 5 Dekka ausgesucht schöne Beeren, mit Zucker bestreut, in den Topf. Nach zwei Stunden sieht man den Saft von den übergossenen Beeren zu den bestreuten, giesst ungefähr 1 Liter guten Weisswein dazu und stellt den Topf in Eis. Beim Serviren schüttet man eine kleine Flasche Champagner hinein.

Mit Orangen. Von 1 Orange nimmt man den Geruch, von 3 rein abgeschälten die Spalten und entfernt von diesen die Kerne, wozu man sie etwas einschneidet. Man gibt 25 Dekka Zucker und 2 Flaschen Wein dazu in die Bowle und stellt ihn für einige Stunden in Eis, worauf man noch $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner beimischt.

Mit Pfirsich. Man gibt 6 grosse, saftige Pfirsiche geschält und zu dünnen Spalten geschnitten, mit 50 Dekka Zucker in die Bowle und lässt es mehrere Stunden stehen. Eine Stunde vor dem Gebrauche giesst man eine Flasche Weisswein und eine Flasche Rothwein dazu, stellt die Bowle in Eis und gibt vor dem Füllen der Gläser eine kleine Flasche Champagner hinein.

Cacao.

Für je $\frac{1}{4}$ Liter Milch nimmt man einen gehäuften Kaffeelöffel voll Cacaopulver und ebenso viel gestossenen Zucker, rührt dies mit etwas kalter Milch glatt ab, dann mit der ganzen Portion und kocht es auf. Zu leichter Verdaulichkeit besonders für Magenleidende und zu grösserer Ausgiebigkeit kocht man den Cacao zuerst mit Wasser, bis er sich vollkommen aufgelöst hat, worauf man erst Zucker und Milch damit aufkocht und ihn sprudelt.

Oder: Man gibt nur Zucker und keine Milch dazu.

Chocolade.

Kalt. Sehr gute, mit Milch bereitete Chocolade füllt man in Gläser, jedoch nur drei Viertel voll und gräbt diese in Eis ein. Bisweilen rührt man den Inhalt mit dem Löffel auf. Kurz vor

Gebrauch schlägt man Obers zu Schaum, vermengt es mit Zucker und häuft die Gläser gegupft voll an, worauf man sie von aussen abwischt und zu Tische gibt.

Warm. Für 1 Liter Milch reibt man 12—14 Dekka Chocolate oder schneidet sie in Stückchen herab, gibt sie mit etwas Milch in eine Pfanne, lässt sie auf dem Feuer zergehen und rührt sie dabei fein ab. Dann gibt man die übrige Milch dazu, kocht sie, giesst sie in ein enges, hohes Gefäss und lässt sie eine Weile stehen, worauf man sie tüchtig sprudelt und anrichtet. Will man die Chocolate mit Schaum, so nimmt man Obers statt Milch, gibt den Schaum beim Sprudeln in die Schalen, giesst dann die Chocolate hinein, dass er über die Schalen in die Höhe steigt.

à la Française. Feine Chocolate mit Vanille, wie vorstehend bereitet, sprudelt man vor dem Anrichten mit einigen Dottern ab.

Mit Wasser. Man bereitet die Chocolate statt mit Milch mit Wasser, insbesondere für Magenranke oder für Kinder, wenn sie rasch binden soll.

Cardinal.

Eine mittelgrosse Ananas schält man und schneidet sie zu dünnen Scheiben, schüttet eine Flasche guten rothen Wein darauf und deckt es zu. Nach einigen Stunden gibt man 30 Dekka Zucker und $\frac{1}{2}$ Deciliter Wasser dazu, lässt den Zucker zergehen, seiht es dann zu einer Flasche Champagner, füllt diese Mischung in Flaschen, verkorkt sie gut und stellt diese vor dem Serviren in Eis.

Getränke mit Obstsäften.

Zu frischem Wasser gibt man eingekochte Obstsäfte, als Erdbeer-, Himbeer-, Berberitzen-, Ribisel-, Ananassaft und dergleichen, verrührt sie gut mit einem Löffel. Ebenso gibt man Obstsäfte zu Sodawasser, (Syphon) sowie zu Mineralwässern oder Giesshübel.

Glühwein.

Guter weisser oder rother Wein wird nach Geschmack mit Zucker versüsst, einige Gewürznelken und ein Stück Zimmt dazugegeben und bis zum Sieden heiss gemacht. Dann nimmt

man das Gewürz heraus, servirt den Wein in einem Punschtopfe oder in einer mit einer Serviette umwundenen Flasche und füllt davon in kleine Gläser.

Grog.

Ueber beiläufig $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker schüttet man 1 Liter siedendes Wasser in eine Bowle oder in einen Suppentopf. Wenn der Zucker zergangen ist, fügt man nach Geschmack Rum oder Cognac hinzu, doch muss der Grog sehr stark sein. Man kann warmen Grog in Flaschen füllen und so erkalten lassen oder man kann ihn auch mit kaltem Wasser bereiten.

Hoppelpoppel.

Auf $\frac{1}{2}$ Liter süßes Obers gibt man 4 Eidotter und Zucker nach Geschmack und sprudelt es am Feuer zu leichter Crème, in die man 2—3 Deciliter Arrack oder Cognac mischt und das Getränk sowohl warm wie kalt servirt.

Kaffee.

Um einen guten Kaffee zu erlangen, ist es vor Allem wichtig, eine gute Qualität oder Mischung zu verwenden. Mokka ist der feinste, wohlschmeckendste und theuerste Kaffee, jedoch seines Feuers wegen der Gesundheit weniger zuträglich. Java, der gelbe und besonders der dunklere braune, ist nach ihm am meisten geschätzt; Minado steht ihm ziemlich gleich. Ceylon ist für den täglichen Gebrauch und insbesondere mit Milch genossen sehr empfehlenswerth, da er milde und fein aromatisch ist. Portorico, ein starker, kräftiger, aber minder feiner Kaffee, eignet sich zu Gelegenheiten, wo es weniger auf das feine Aroma und mehr auf die Ausgiebigkeit des Getränkes ankommt. Jedenfalls soll man rohen Kaffee stets auf die Echtheit seiner Farbe prüfen, indem man einige Bohnen in heisses Wasser gibt; wird es gelblich, so ist der Kaffee gut, wird es grünlich oder braun so ist er gefärbt oder verdorben. Das Waschen des Kaffees macht ihn jedenfalls appetitlicher, dazu nimmt man jedoch nur mässig lauwarmes Wasser, reibt ihn schnell zwischen den Händen, gibt ihn auf das Sieb, schüttet nochmals Wasser darüber und trocknet ihn mit einem groben, reinen Tuche ab, wobei man ihn gehörig abreibt, und lässt ihn hierauf an einem warmen, aber nicht

heissen Orte trocken werden. Ausschlaggebend für die Güte ist ferner das Brennen des Kaffees. Erstens soll er so oft als möglich frisch gebrannt werden, daher man nur einen kleinen Vorrath auf einmal in der Kaffeetrommel rösten soll. Jene Trommeln, welche über einem Spiritusfeuer gedreht werden, sind die empfehlenswerthesten, da das Feuer eben nicht zu stark, doch lebhaft sein soll. Der Brenner muss stets in Bewegung gehalten werden, damit der Kaffee sich nach und nach gleichmässig bräune. Sobald er raucht und zu krachen anfängt, muss man fleissig nachsehen, um den rechten Grad nicht zu versäumen, wenn er kastanienbraun und etwas glänzend wird und der Geruch sich ändert, dass heisst sein Aroma sich entwickelt. Wenn er zu schwitzen beginnt, muss man ihn vom Feuer entfernen und, in eine Schüssel geschüttet, zugedeckt noch einigemal mischen, hat er jedoch den höchsten Grad erreicht, so soll man ihn flach ausbreiten und offen schnell auskühlen lassen. Bei ungleichem Rösten verderben nicht nur die verbrannten, sondern auch die zu lichten Kaffeebohnen den Geschmack.

Zur Kaffeebereitung für 6 Personen rechnet man 6 bis 8 Dekka Kaffee, der weder zu fein noch zu grob gerieben werden darf. Man gibt ihn in die Filtermaschine aus Weissblech, drückt ihn leicht ein, setzt den Obertheil auf eine porzellanene Kanne — bei Maschinen, deren Filter gleichfalls von Porzellan ist, benöthigt man etwas mehr Kaffee — giesst einen Löffel kaltes Wasser auf den Kaffee, wodurch er besser anschwillt, und dann in kleinen Portionen siedendes Wasser nach, wobei man den Deckel stets zu schliessen hat und auch der Schnabel der Maschine wohl verstopft sein muss. Man hat Acht zu geben, dass der Kaffee nur in grossen Tropfen durchsickert und dass nicht mehr aufgegossen werde, als man eben benöthigt. Allenfalls kann der erste Kaffee in eine kleinere Kanne gegeben werden und für Kinder oder Dienerschaft ein etwas leichterer Abguss gemacht werden. Auch hat man zu sehen, dass die Kanne nicht auf einem zu heissen Plätzchen steht, so dass der Kaffee in ihr beinahe in Sudhitze erhalten wird. Ferner darf zur Kaffeebereitung nur ganz frisches, nicht etwa seit Stunden gestandenes Wasser verwendet werden.

Den sogenannten Kaffeesud zur Bereitung zu verwenden, ist absolut unrationell, da das Auskochen des bereits gebrauch-

ten Kaffees im Wasser einen bitteren Geschmack und eine trübe Flüssigkeit erzeugt, wodurch der beste Kaffee an Ansehen und an Aroma einbüsst und überhaupt auf die Gesundheit nachtheilig einwirkt. Will man den Kaffee durch ein Surrogat ausgiebiger machen, so wählt man am besten Kneipp's Malzkaffee, der jedenfalls Nährwerth besitzt oder wenn es nur darum geht, dem Getränke eine hübschere Farbe zu geben, so bediene man sich eines kleinen Stückchens echten Feigenkaffees.

Bauernkaffee. Um eine grössere Menge Kaffee ohne Maschine auf Landpartien etc. gut und schnell zu bereiten, kocht man in je 1 Liter siedendes Wasser 2—4 Dekagramm geriebenen Kaffee ein, lässt ihn zweimal aufwallen, zieht ihn vom Feuer zurück, giesst etwas kaltes Wasser daran und lässt ihn zugedeckt 5 Minuten stehen, worauf man ihn durch einen Musselinfleck sieht.

Kaffee-Essenz. $\frac{1}{4}$ Kilo gelblicher Rohzucker wird auf dem Herde vorsichtig in einer irdenen Pfanne braun gesponnen, er muss vollkommen dunkelbraun, aber ja nicht schwarz sein. Sobald der Zucker den richtigen Farbegrad erreicht hat, giesst man unter beständigem Rühren $1\frac{1}{2}$ Liter siedendes Wasser zu, so dass sich eine dunkelbraune Flüssigkeit ergibt. Inzwischen reibt man 16—20 Dekagramm guten, starken, frisch gebrannten Kaffee, gibt ihn in eine grosse Filtrirmaschine, da er in Einem aufgegossen werden und Raum genug zum Aufquillen haben muss. Er wird leicht eingedrückt, mit etwas kaltem Wasser vorerst übergossen und dann mit dem kochenden Zuckerwasser langsam aufgegossen. Diese Essenz, welche fertig beiläufig $1\frac{1}{4}$ Liter Kaffee ergibt, füllt man in Flaschen, die man wohl verkorkt aufhebt. Will man davon benützen, so gibt man sie kalt in heisse Milch oder erwärmt die nöthige Quantität im Wasserbade.

Mit Milch oder Obers. Die Güte des Kaffees genügt nicht, wenn die Milch zu leicht ist oder einen Beigeschmack hat, was auch der Fall ist, wenn, um das Gerinnen zu verhüten, etwas Soda beigemischt ist. Gibt man den Kaffee mit Obers, so muss er stärker als für Milchkaffee bereitet sein. Um ihm ein frisches Aussehen zu geben, kann man auch etwas übersprudelten Schaum auf jede Tasse geben.

Auf türkische Art wird der Kaffee täglich frisch kastanienbraun geröstet, mit einem Holzstößel gestossen und für je eine sehr kleine Tasse 1 Kaffeelöffel gehäuft voll nebst 2 Stückchen Zucker in das siedende Wasser in eine Kanne gerührt. Man lässt ihn dann aufsieden, unterbricht das Kochen dreimal durch Zugießen von etwas kaltem Wasser und lässt ihn 5 Minuten ruhig stehen, ehe man ihn in die Tassen giesst.

Kalt. Sehr guten schwarzen Kaffee stellt man in Flaschen verkorkt in Eis und schlägt Obers zu Schaum, zuckert ihn und stellt ihn auch in Eis oder treibt ihn zu leichtem Gefrorenem. Man mischt davon zum Kaffee, gibt ihn in Kaffeegläser und Schaum darauf.

Knickebein.

In ein grosses Liqueurglas gibt man einen frischen Eidotter, giesst Cognac bis zwei Drittel darauf und zuletzt einen guten Liqueur, Curaçao oder dergleiche. Man muss sehr vorsichtig eingiessen, da sich die drei Ingredientien nicht vermischen dürfen. Man leert das Glas auf einen Zug.

Krambambuli (Jägerpunsch).

Man gibt in eine irdene Schüssel eine Flasche Wein, legt einen passenden eisernen Rost darüber und auf diesen ein Stück mit Arrack getränkten Zucker, welchen man anzündet und geschmolzen in den Wein laufen lässt. Auf diese Weise wird $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker nach und nach über dem Wein verbrannt, worauf man 4 Deciliter Champagner beifügen kann. Ist das Getränk Jemandem zu stark, so gibt man im Glase etwas Wasser dazu.

Limonade.

Kalt. Auf ein Glas gut gezuckertes kaltes Wasser gibt man den geseihten Saft einer halben Limone und verrührt es gut.

Warm. Mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser kocht man den Saft einer kleinen Limone und 5 Dekka Zucker rasch auf und servirt ihn geseiht.

Auf Reisen kann man sich der Citronenkrystalle oder des Limonadepulvers bedienen, das man mit etwas Staubzucker vermengt in kaltes oder warmes Wasser gibt.

Maitrank.

Den im Mai kurz vor dem Aufblühen gepflückten Waldmeister lässt man einige Stunden im Schatten welken. Den in der Stadt gekauften kann man sofort verwenden, doch muss man ihn gut durchsehen und schnell durchwaschen. Dann gibt man 3 Dekka davon nebst 30 Dekka zu Stücken geschlagenen Zuckers und eine halbe zu Scheiben geschnittene Orange in 1 Liter guten weissen oder rothen Wein und lässt dies eine halbe Stunde am Eis stehen, ehe man den Wein sieht. Man verbraucht ihn frisch, da er an Geschmack verliert.

Mandelmilch.

Zu $\frac{1}{2}$ Deciliter frischen Wassers nimmt man ungefähr 20 Stück ausgesuchte abgezogene Mandeln, stösst sie fein und gibt dabei einige Tropfen Wasser dazu, damit sie nicht ölig werden. Wenn sie fein sind, verreibt man im Mörser nach und nach Wasser dazu, bis es wie Milch aussieht und drückt diese durch eine Serviette in ein Glas oder dergleichen. Die zurückbleibenden Mandeln werden wieder so gestossen und mit Wasser gemischt, ausgedrückt, was man wiederholt, so lange das Wasser milchig wird. Beim Gebrauche zuckert man die Mandelmilch nach Geschmack, doch nicht in der Flasche, wenn man sie stehen lässt. Wenn sie lauwarm gegeben wird, füllt man für einmaligen Gebrauch in ein Glas und stellt dieses in warmes Wasser.

Nektar.

12 Stück Ananas-Reinette-Aepfel schält und entkernt man und gibt sie zu Würfel geschnitten in eine Bowle oder einen Suppentopf, bestreut sie schichtenweise dicht mit Zucker und giesst $\frac{3}{4}$ Liter milden Weisswein mit etwas Ananassaft oder Gelée vermengt darüber und lässt sie gut zugedeckt über Nacht stehen. Einige Stunden vor Gebrauch stellt man das Gefäss auf Eis und mischt noch Wein oder kurz vor dem Serviren Champagner dazu.

Orangade.

Wird sowohl kalt wie warm genau wie Limonade bereitet, nur kann man etwas mehr Fruchtsaft in das Wasser

geben, dafür etwas weniger Zucker und, falls man ihre Farbe heben will, einen Tropfen Alkermesssaft in jedes Glas geben.

Punsch.

Mit Eiern. Man kocht 40 Dekka Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und der fein abgeschnittenen Schale von einer halben Orange, bis er klar ist, seiht ihn, mischt klaren Saft von 3 Orangen und 2 Limonen und $\frac{1}{2}$ Liter chinesischen Thee dazu und schlägt dieses ausgekühlt mit 6 Dottern und 2 Eiklar im Becken wie Chaudeau, wobei man noch 1 bis 2 Deciliter Rum dazu giesst.

Einfacher. 50 Dekka Zucker werden mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser klar gekocht, dann seiht man den Saft von einer Citrone und fünf Orangen dazu, lässt es einmal aufwallen und giesst es mit einem Gläschen Rum und einem Stück Vanille in die Bowle. Kurz vor Gebrauch wird diese Essenz mit siedend heissem Thee nach Geschmack verdünnt und in Gläser gefüllt. Man servirt dazu Rum und Theecognac sowie gestossenen Zucker.

Essenz. Die feinen abgeschnittenen Schalen von 4 Orangen und 2 Limonen gibt man in $\frac{1}{2}$ Liter guten Rum und lässt sie einige Tage ziehen. Dann kocht man 1 Kilo Zucker mit Wasser bis zum Breitlauf, gibt ein Stückchen Vanille und den Saft von 8 Orangen und 4 Limonen hinein, kocht die Masse klar, seiht sie durch Flanell und lässt sie erkalten. Den Rum seiht man gleichfalls durch Flanell und mischt ihn mit dem erkalteten Zucker, füllt diese Essenz in Flaschen, allenfalls kann man noch etwas Rum zugeben. Beim Gebrauch giesst man nach Geschmack davon in heissen Thee oder für Weinpunsch in Glühwein.

Kalt. Wie vorstehend angegeben warm bereiteten Punsch füllt man in Flaschen, die man gut verkorkt an einen kühlen Ort und, falls man ihn sehr kalt zu trinken wünscht, eine Stunde vorher auf Eis stellt.

Königspunsch. Zu 50 Dekka Zucker gibt man 2 Deciliter klaren Thee und, wenn jener zerflossen ist, den Saft von 2 Limonen, 2 Pomeranzen, 4 Deciliter Bordeaux, 3 Deciliter weissen Rheinwein, 3 Deciliter Champagner und 2 Deciliter Cognac, füllt es in Flaschen, stellt sie in Eis und servirt es recht kalt in Gläsern. Wobei man noch eine kleine Kaffee-

schale voll Ananassyrup oder ebenso viel Maraschino hinzugefügt.

Mecklenburger. Zu diesem Punsch nimmt man auf 1 Liter guten Thee den Saft von 2 Citronen, 3 Orangen, 1 Flasche Portwein, $\frac{3}{10}$ Liter Cognac, $\frac{3}{10}$ Liter Madeira, etwas Maraschino und 80 Deka Zucker.

Von Wein. Man reibt 1 Limone an $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker ab, giesst 2 Deciliter Wasser darauf und kocht es bis zum starken Faden. Dann gibt man $1\frac{1}{4}$ Liter guten alten Wein, den Saft einer Limone und 2 Deciliter Rum dazu, seiht es durch eine Serviette, füllt es in Flaschen, gibt in jede ein Stückchen Vanille und hebt sie, gut verkorkt und verpicht, stehend auf. Man kann davon kalt oder warm serviren.

Sherry-Kobler.

In ein Punschglas gibt man Stückchen von weissem Candiszucker, mit gleich grossen Eisstückchen vermengt, bis zu einem starken Drittel seiner Höhe, schüttet darauf guten Sherry mit einem Esslöffel Citronensaft gemischt und einem flachen Rade einer Citrone. Man servirt dieses Getränk mit einem Glas- oder Strohröhrchen, da es kleinweis genommen am wohlschmeckendsten ist.

Sorbet.

Recht reife Erdbeeren oder Himbeeren, Aprikosen u. s. w. zerdrückt man, mischt etwas Wasser dazu und stellt es in Eis oder gibt Eisstückchen hinein und servirt es in Kelchgläsern.

Thee.

Auch für die Theebereitung ist das zu verwendete Wasser frisch vom Brunnen zu holen, gestandenes darf absolut nicht genommen werden. Die weitere Güte des Thees hängt von der Qualität desselben ab. Zumeist verwendet man eine Mischung; die vorzüglichste besteht aus 25 Deka Kaisermelange zu 15 Deka Pecco. Wenn man den Thee in die Kanne gegeben hat, und zwar für 6 Schalen 3 gehäufte Kaffeelöffel voll, so giesst man anfangs nur ein paar Esslöffel voll siedendes Wasser darauf, damit die Blätter anschwellen, dann das übrige siedend schnell dazu, und seiht den Thee nach 4 Minuten in die Schalen, da er durch längeres Stehen an Farbe

und Geschmack einbüsst und sogar schädlich wirkt. Bleibt ein Rest, so soll er abgeseiht zum Nachguss stehen bleiben, für grösseren Bedarf aber frischer Thee bereitet werden. Am besten ist es, wenn dies gleich bei Tisch mit Hilfe eines Samowars, in dem das Wasser durch eine Spiritusflamme stets siedend erhalten wird, geschieht. Der Gebrauch von Theekugeln ist minder empfehlenswerth, da bei etwas mehr Thee sich die im Drahtnetz gefangenen Blätter nicht aufrollen können und daher viel an Güte verloren geht. Man gibt zu Thee sowohl Rum, Cognac, Milch und Citrone. Thee mit Rum genossen, heisst eigentlich Tschai; Thee mit Limonensaft ist insbesondere Kranken, welche transspiriren sollten, zu empfehlen.

Thee von isländischem Moos.

3 Dekka abgebrühtes isländisches Moos lässt man mit $1\frac{1}{8}$ Liter Wasser durch 3 Stunden langsam bis auf einen guten halben Liter einkochen, dann wird es durchgepresst und mit Candiszucker versüsst. Man kann es in Flaschen aufbewahren und auch des Morgens mit frischer, warmer Milch vermengt als Thee trinken. Es ist besonders bei hartnäckigem Husten oder für Brustleidende als Getränk zu empfehlen.

Thee von gewöhnlichen Medicinalkräutern.

Kamillen. In $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gibt man, wenn es kocht, einen gehäuften Löffel voll kleine Kamillen und lässt sie zugedeckt nur ein- oder zweimal aufwallen, seiht sie durch und versüsst sie nach Bedarf. Wenn Kamillenthee länger kocht, so dass er eine grünlichgelbe Färbung annimmt, ist seine Wirkung verfehlt, er darf nur schön goldgelb sein.

Von Eibisch. Eibischthee kocht man ebenfalls kürzere Zeit; Eibischwurzel dagegen siedet man mit Wasser und Candiszucker ziemlich lange aus, damit es mehr dicklich, schleimig wird.

Von Tausendguldenkraut lässt man gleichfalls ein bis zwei Löffel nur kurz in Wasser aufkochen.