

### 1949. Gefrorener Punsch auf römische Art. (Punch à la romaine.)

Man löst 12 Deka Zucker in 6 Eßlöffel kaltem Wasser auf, vermengt dieses mit dem festen Schnee von 4 Eierklar und mischt es unter 1 Liter festes, sehr fein abgearbeitetes Orangengefrorenes (Nr. 1932). Nachdem man dann noch  $\frac{1}{4}$  Liter Champagnerwein, 6 Eßlöffel Urrad, Rum oder Cognac und ebensoviel Saft von eingekochten Ananas und 1 Eßlöffel Alkermessaft oder 1 Kaffeelöffel Cochenillefarbe daruntergerührt hat, serviert man diesen Punsch in Gläsern. Die Farbe darf nicht zu dunkel gehalten werden, sondern nur sehr blafsrosa aussehen.

## Kalte Früchten- oder Kaltschalen-Suppen. (Bowlé.)

(3weite Suppe bei größeren Dinern für 12 Personen; wird auch nach dem Braten oder zum Goûter gegeben.)

### 1950. Kalte Erdbeeren-Suppe.

2 Liter reife Erdbeeren legt man auf ein Tuch und sucht mittelst einer Nadel oder einem Holzspieße die schönsten, ungefähr den dritten Theil davon, aus, welche dann auf ein Gefäß gegeben und aufs Eis gestellt werden. Die übrigen Erdbeeren drückt man dann durch ein Sieb in eine irdene Schüssel, rührt das Passierte mit ungefähr 1 Kilo gestoßenem Zucker gut untereinander, gießt 2 Liter weißen Wein (wenn möglich Rheinwein) mit dem Saft einer Citrone dazu, seih das Ganze noch einmal durch ein Sieb in einen schon früher in Eis eingegrabenen Suppentopf, deckt diesen zu und läßt es ungefähr 3 bis 4 Stunden kalt stehen. Die ganzen Erdbeeren werden dazugegeben, alles leicht untereinandergerührt, in einem tiefen Glas- oder Porzellantopf zu Tisch gegeben und in Suppenbechern oder in hiezu geeigneten weiten Gläsern serviert.

### 1951. Kalte Himbeeren-Suppe.

2 Liter Himbeeren gibt man in sehr frisches Wasser, legt sie von da mit einem Seihlöffel sogleich auf ein Tuch und sucht mittelst einer Nadel oder einem Holzspieße die schönsten, ungefähr den dritten Theil davon, aus, welchen man in eine große Schale gibt, mit Zucker bestreut und aufs Eis stellt. 1 Kilo Zucker läßt man in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser gut verkochen, gießt dieses heiß auf die übrigen Himbeeren und läßt es zugedeckt einige Zeit, ungefähr 3 Stunden, kalt stehen. Man passiert dies dann durch ein Sieb, gießt 2 Liter weißen Wein und von 1 Citrone den Saft dazu, seih es noch einmal durch ein Sieb in eine Porzellschüssel, mischt die ganzen Himbeeren dazu und gibt die Suppe zu Tisch.

### 1952. Marillen- (Aprikosen-) Suppe.

15 Stück Marillen werden geschält, in die Hälfte getheilt, der dritte Theil in Scheiben geschnitten, diese mit Zucker bestreut und aufs Eis gestellt. Die ausgelösten Kerne, welche sich in den Steinen der Marillen befinden, werden gestoßen, nebst den übrigen Marillen in eine Schüssel gegeben und mit 1 Kilo Zucker, welchen man in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser gut verkochen läßt, begossen und zugedeckt  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit passiert man es, gießt es mit 2 Liter weißem Wein, noch besser Rheinwein und dem Saft 1 Citrone auf, mischt die geschnittenen Marillen dazu und läßt es in einer tiefen Porzellan- oder Glasschüssel ungefähr 3 Stunden am Eise stehen.

### 1953. Pfirsich-Suppe.

Wird wie die „Marillensuppe“ (Nr. 1952) bereitet, nur daß statt Marillen Pfirsiche verwendet werden.

### 1954. Äpfel-Suppe.

Von 15 Stück geschälten Maschanker- oder Taffetineräpfel schneidet man den dritten Theil in Scheiben, gibt zu diesen  $\frac{1}{4}$  Liter Rheinwein oder weißen Wein, 32 Defa Zucker, den Saft einer Citrone und läßt dies weichkochen. Die übrigen, ebenfalls blätterig geschnittenen Äpfel kocht man in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und dem Saft einer Citrone, passiert sie durch ein Sieb und rührt dieses mit  $\frac{1}{2}$  Kilo gestoßenem Zucker, dem Saft einer Citrone und  $1\frac{1}{2}$  Liter gutem Wein untereinander. 24 Defa rein gewaschene, durchsuchte Weinbeeren (Korinthen) und ebensoviel Rosinen läßt man in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser etwas aufkochen, seigt sie durch ein Sieb und gibt die Rosinen mit den Weinbeeren und mit den Äpfelschnitten in die Suppenschüssel, worauf man sie ins Eis stellt. Man serviert diese Suppe ebenso wie die Erdbeeren-suppe.

### 1955. Ribisel- (Johannisbeeren-) Suppe.

Wird wie die Himbeeren-suppe (Nr. 1951) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß die Kerne der ausgesuchten Ribiseln mittelst eines Holzspänchens herausgenommen werden.

### 1956. Ananas-Suppe mit Champagner.

Das Weichste einer großen, geschälten Ananas schneidet man in kleine Stücke, bestreut diese mit 8 Defa gestoßenem Zucker und stellt sie aufs Eis. Die Schale und Überreste gibt man in eine Schüssel, mischt 16 Defa Zucker dazu und passiert das Zurückgebliebene durch ein Sieb zu der geschnittenen Ananas. Man gibt es in eine Casserolle, läßt es mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser mit 8 Defa Zucker aufkochen, passiert es nochmals durch ein Sieb und wenn es ausgekühlt ist, gießt man 1 Bouteille Champagner,  $\frac{1}{2}$  Liter Rheinwein mit 16 Defa Zucker und den Saft einer Citrone dazu, mischt alles zusammen und stellt es hierauf mit einer Schüssel einige Stunden auf das Eis.

Anmerkung: Alle oben genannten kalten Suppen können auch auf viel einfachere Art bereitet werden, z. B. schöne, reife Pfirsiche werden abgeschält, mit fein gestoßenem Zucker stark bestreut, mit weißem Wein übergossen und zugedeckt aufs Eis gestellt. Auf diese Art können Marillen, Äpfeln oder was immer für eine Obstgattung behandelt werden. Wenn man will, kann 1 Messerspitze Zimmt, Vanille oder jeder beliebige Geschmack beigegeben werden. — Alle diese kalten Suppen werden in Suppenbechern mit Dessertlöffeln serviert.

### 1957. Tutti-Frutti [Kaltschalen]. (Macedoine de fruits.)

Beliebige Früchte: Ananas, Marillen, Äpfel, Birnen, Ribisel, Erdbeeren, Pfirsiche werden würfelig oder blätterig geschnitten. Man gibt sie dann in eine Schüssel, überstreut die Früchte mit fein gestoßenem Zucker und übergießt sie mit Rheinwein, Champagner, Mosel- oder beliebigem Wein. Wenn man will, gibt man einige Löffel Cognac dazu. Nun stellt man die Schüssel aufs Eis und läßt sie durch 2—3 Stunden im Eis eingegraben stehen. Nachher wird es in einer gläsernen Schüssel anstatt Gefrorenem zu Dinern, Soupers serviert.

### 1958. Bier-Suppe [Preussische Kalt-Schale]. (Soupe froide à la bière.)

2 Liter Bier werden mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, fein geschnittenen Citronenschalen, etwas Zimmt und, wenn man will, 1 Prise Salz zum Kochen gebracht; man rührt dann 8 Eierdotter, welche mit 1 Löffel kalter Milch abgesprudelt werden, dazu; dann passiert man es durch ein Sieb in eine Schüssel und stellt sie kalt.

$\frac{1}{4}$  Liter schwarze Brotbröseln werden in der Bratröhre geröstet. Kleine Rosinen, Weinbeeren (Korinthen), zusammen 12 Deka, werden durchsucht, in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser aufgekocht, abgeseiht und die Rosinen und Weinbeeren auf ein Tuch gelegt. Diese und die trockenen Brösel gibt man zu der Biersuppe, mischt es gut untereinander und stellt die Schüssel einige Stunden ins Eis.

#### 1959. Chaudeau. (Gesprudelter Wein.)

Man gibt in einen Schneekessel 12 Dotter, 28 Deka feingestohlenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter weißen Wein und den Saft von 2 Citronen. Dies schlägt man mit der Schneeruthe auf dem Feuer solange, bis die Masse einen feinen Schaum bildet, worauf man sie gleich vom Feuer nimmt und in kleinen Bechern serviert.

#### 1960. Milchsuppe mit Reis. (Soupe froide au lait.)

16 Deka durchsuchten, ausgewaschenen Reis gibt man in eine Casserolle mit 1 Liter kalter Milch, 16 Deka gestohlenen Vanillezucker, etwas Salz und läßt den Reis weichkochen. 1 Liter Milch, 8 Deka Vanillezucker und etwas Salz wird kochend heiß gemacht. Dazu gießt man 6 Löffel kalte Milch mit 8 Eierdottern abgesprudelt, rührt es gut untereinander und passiert es durch ein Sieb in eine Schüssel. Wenn es ausgekühlt ist, mischt man den Reis darunter und stellt die Schüssel 2 Stunden ins Eis. Statt Vanille kann man auch dem Zucker jeden beliebigen Geschmack begeben.

#### 1961. Milch-Suppe mit Schnee-Knoten. (Soupe froide au quenelles de neige.)

Von 6 Eierklar wird ein fester Schnee geschlagen, worunter man 12 Deka gestohlenen Zucker leicht einmischt. 1 Liter Milch und 6 Deka Vanille- oder Orangenzucker gibt man in eine Casserolle und bringt erstere zum Kochen. Man legt dann in die kochend heiße Milch von der Schneemasse mit einem Eislöffel kleine Knoten ein. Wenn diese die Oberfläche der Milch bedecken, wird die Casserolle beiseite gestellt, zugedeckt einige Minuten stehen gelassen, die Knoten vorsichtig gewendet und wieder 1 Minute zugedeckt stehen gelassen. Mit einem Backlöffel werden sie dann herausgenommen und auf ein Sieb gelegt. Unterdessen läßt man 1 Liter Milch mit 8 Deka Vanillezucker und 1 Messerspitze Salz aufkochen und mengt sie mit der Milch, worin die Knoten gekocht wurden, sprudelt das Ganze mit 8 Eierdottern ab, rührt es kalt und passiert es durch ein Sieb in eine tiefe Porzellan- oder Glasküßel, die man dann ins Eis stellt. Die Schneeknoten werden in Milch gegeben.

#### 1962. Gesprudelte Milch mit Erdbeeren. (Crème plombière aux fraises.)

Man gibt in einen Schneekessel 6 Dotter, 1 kleinen Eislöffel Mehl, wenn man hat, Reismehl und  $\frac{1}{4}$  Liter Obers. Dies wird auf schwachem Feuer mit der Schneeruthe solange geschlagen, bis die Masse dicker zu werden beginnt, jedoch kochen darf sie nicht. Man gibt sie hierauf in eine Casserolle, dazu 30 Deka durch ein Sieb passierte Erdbeeren und 20 Deka Zucker und schlägt dies auf dem Eise solange, bis die Masse kalt geworden ist. Kurz vor dem Anrichten mischt man  $\frac{1}{4}$  Liter geschlagenes Obers leicht ein, gibt dies in Croustades oder Kaffeeteller und streut oben schöne Erdbeeren darüber.

#### 1963. Gesprudelte Milch mit Himbeeren (Crème plombière aux framboises)

wird ebenso wie „Gesprudelte Milch mit Erdbeeren“ (Nr. 1962) bereitet. Statt Erdbeeren nimmt man ebensoviel Himbeeren.

### 1964. Gesprudelte Milch mit Maraschino. (Crème plombière au marasquin.)

Man gibt in einen Schneefessel 10 Eierdotter, 1 Eßlöffel feines Mehl und  $\frac{1}{2}$  Liter Obers. Dies wird auf schwachem Feuer mit der Schneeruthe solange geschlagen, bis sich die Masse bindet, das heißt dicker wird, ohne dabei zu kochen, worauf man sie in eine Casserolle gibt und mit 20 Deka Zucker und 1 Prise Salz verrührt aufs Eis stellt und da fortschlägt, bis die Masse kalt ist. Kurz vor dem Servieren rührt man  $\frac{1}{8}$  Liter Maraschino hinein und nach diesem mengt man  $\frac{1}{4}$  Liter geschlagenes Obers leicht ein. Man serviert diese Masse in Croustades oder Bechern. Auf dieselbe Weise kann man gesprudelte Milch mit beliebigem Geruchzucker und Liqueur bereiten.

### 1965. Contentement.

2 ganze Eier und 8 Eierdotter werden in einen Schneefessel gegeben, mit der Schneeruthe abgeschlagen,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch,  $\frac{1}{2}$  Liter Mandelmilch (Nr. 1995), von 1 Citrone die Schale, nach Belieben Zucker dazugegeben und am Dunste solange geschlagen, bis sich die Masse bindet, wo es dann in Bechern serviert wird.

---

## Kalte und warme Getränke.

### 1966. Punsch. (Punch.)

Man gibt in ein Porzellangeschirr  $\frac{1}{2}$  Kilo in kleine Stücke geschlagenen Zucker mit dem Saft 1 Citrone und 4 süßen Orangen und  $\frac{1}{4}$  Liter Rum, worauf man dies zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Unterdessen gibt man in ein zweites Porzellangeschirr 2 Deka russischen Thee, gießt 1 Liter siedendes Wasser darauf, welches man nach 15 Minuten zu dem aufgelösten Zucker seigt, verrührt und gleich serviert. Eine Flasche Rum wird auf den Tisch gestellt. Oder: Man gibt in ein Porzellangeschirr die ganz dünn abgeschnittene Schale von 1 Orange,  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, den man in 1 Liter Wasser gekocht hat, wird darübergegossen und zugedeckt. Unterdessen preßt man den Saft von 5 Orangen und 2 Citronen aus, nimmt die Schale heraus, seigt den Saft dazu und gibt  $\frac{1}{4}$  Liter Rum und ebensoviel Thee dazu, worauf man den Punsch heiß serviert. Sollte er zu wenig süß sein, so gibt man den nöthigen Zucker nach.

### 1967. Königs-Punsch. (Punch royal.)

Nachdem man die Schale von  $\frac{1}{2}$  Ananas an 80 Deka Zucker abgerieben hat, drückt man ihren Saft zu dem Saft von 2 Orangen und 2 Citronen. In einen Suppentopf gibt man den in Stücke zerschlagenen Zucker, gießt zu diesem  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser und läßt den Zucker zergehen, zu welchem man dann  $\frac{1}{4}$  Liter guten, rothen Wein, ebensoviel weißen und Champagnerwein, sowie  $\frac{1}{8}$  Liter Arrac oder Rum und  $\frac{1}{16}$  Liter Maraschino gießt und dies alles gut vermischt. Dieser Punsch wird in Flaschen gefüllt, ins Eis gestellt und dann kalt serviert.

### 1968. Eier-Punsch. (Punch aux oeufs.)

Man gibt in einen Topf  $\frac{1}{2}$  Liter kaltes Wasser, in welchem man 40 Deka Zucker zergehen läßt; dazu kommen die Schalen von  $\frac{1}{2}$  Orange, 2 ganze Eier und 4 Dotter, die man darin absprudelt. Nun gibt man in einen Schneefessel  $\frac{1}{2}$  Liter Rheinwein, gießt zu diesem das Abgesprudelte, stellt es auf das Feuer, wo man es mit der Schneeruthe solange schlägt, bis die Masse heiß ist, jedoch kochen darf sie nicht. Nachdem man dann noch den Saft von 3 Orangen,