1964. Gesprudelte Milch mit Maraschino. (Crême plombière au marasquin.)

Man gibt in einen Schneekessel 10 Eierdotter, 1 Eßlöffel feines Mehl und $^1/_2$ 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 $^1/_8$ Liter Maraschino hinein und nach diesem mengt man $^1/_4$ 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 Schneekessel gegeben, mit der Schneeruthe abgeschlagen, $^1/_2$ Liter Milch, $^1/_2$ 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 $^1/_2$ Kilo in kleine Stücke geschlagenen Zucker mit dem Safte 1 Citrone und 4 süßen Orangen und $^1/_4$ 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 seiht, 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, $^1/_2$ 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, seiht den Saft dazu und gibt $^1/_4$ 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 $^1/_2$ Ananas an 80 Deka Zucker abgerieben hat, drückt man ihren Saft zu dem Safte von 2 Orangen und 2 Citronen. In einen Suppentopf gibt man den in Stücke zerschlagenen Zucker, gießt zu diesem $^1/_8$ Liter Wasser und läßt den Zucker zergehen, zu welchen man dann $^1/_4$ Liter guten, rothen Wein, ebensoviel weißen und Champagnerwein, sowie $^1/_8$ Liter Arrack oder Rum und $^1/_{16}$ 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 $^1/_2$ Liter kaltes Wasser, in welchem man 40 Deka Zucker zergehen läßt; dazu kommen die Schalen von $^1/_2$ Orange, 2 ganze Eier und 4 Dotter, die man darin absprudelt. Nun gibt man in einen Schneekessel $^1/_2$ 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,

2 Citronen und $^1/_4$ Liter Rum oder Arrack dazugerührt hat, seiht man den Punsch durch ein Haarsieb, schlägt ihn wieder heiß und serviert ihn entweder gleich oder kalt.

1969. Eier-Punsch anderer Art (für 2 Gläser).

Man gibt in einen Topf 2 Eierdotter, $^1/_8$ Liter Rum, $^1/_8$ Liter Vanille-Liqueur, 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker und $^1/_8$ Liter kalte Milch, verrührt es gut, gibt es in eine Casserolle und sprudelt es solange am Feuer, bis es dick wird, jedoch kochen darf es nicht. Sollte es gerinnen, rührt man es bloß mit 2 Löffel Obers auf und sprudelt es am Feuer dick. Der Schaum, der sich aufsprudelt, wird beim Anrichten oben darauf gegeben.

1970. Kaiserthee.

Wird wie Eierpunsch (Nr. 1968) bereitet, nur läßt man den Rum weg und gibt dafür ebensoviel Vanille-Liqueur und 2 Eßlöffel starken Thee dazu.

1971. Champagner Punsch. (Punch au vin de champagne.)

Man gibt in eine Casserolle 80 Deka Zucker in kleinen Stücken und 1 Liter Wasser, läßt dies aufsieden, worauf man den Saft von 5 Citronen, $^1/_4$ Liter Rum oder Arrack und $^1/_2$ Liter Champagner dazugießt, läßt es heiß werden, seiht den Punsch durch eine Serviette in einen Suppentopf oder Bowle und serviert ihn heiß.

1972. Englischer Punsch. (Punch à l'anglaise.)

Man gibt in eine Casserolle 1 Kilo Zucker, 1 Liter Wasser und die ganz dünn abgeschnittene Schale von 2 süßen Orangen und 2 Citronen, woran aber nicht das Geringste von der weißen Schale bleiben darf. Dieses läßt man durch beiläufig 2 Minuten aufkochen, worauf man $^1/_4$ Liter Rum, $^1/_4$ Liter Rheinwein und $^1/_4$ Liter Burgunder dazugießt, dieses noch mit dem Safte von 4 Orangen und 4 Citronen verrührt und dann zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Nach dieser Zeit wird der Punsch in einen Suppentopf oder in eine Bowle geseiht oder heiß serviert.

1973. Gesundheits-Punsch mit Reis.

Nachdem man in ein Porzellangeschirr $^1/_2$ Kilo in kleine Stücke geschlagenen Zucker mit dem Safte von 1 Citrone und dem von 4 Orangen nebst $^1/_4$ Liter Rum gegeben hat, stellt man dies zugedeckt an einen warmen Ort. Unterdessen kocht man 12 Deka Reis in 1 Liter Wasser durch beiläufig $^1/_2$ Stunde und seiht dies dann kochend heiß anstatt Thee zu dem aufgelösten Zucker. Wenn man will, kann man 4 Eierdotter absprudeln und dazugeben.

1974. Gesundheits-Punsch mit Gerstenwasser.

Derselbe wird wie der „Punsch mit Reis" (Nr. 1973) bereitet, nur dass man statt Reis $^1/_8$ Liter gewaschene Gerstenkörner in 1 Liter Wasser durch $^1/_2$ Stunde kochen läßt und dann zu den Bestandtheilen des Punsches seiht.

1975. Gesundheits-Punsch mit Kukuruz (Mais).

Derselbe wird ebenso bereitet wie der „Punsch mit Reis" (Nr. 1973), nur dass man statt Reis $^1/_8$ Kilo gewaschenen Kukuruz in 1 Liter Wasser durch $^1/_2$ Stunde kochen läßt und dann zu den Bestandtheilen des Punsches seiht.

1976. Gesundheits-Punsch mit Kleien.

Wie „Punsch mit Reis" (Nr. 1973), nur dass man statt Reis $^1/_8$ Liter Weizenkleie in 1 Liter kaltem Wasser etwas verrührt, dann $^1/_2$ Stunde langsam

kochen läſst, hierauf mit einigen Löffeln kaltem Waſſer abſchreckt und die Kleien zu Boden ſetzen läſst. Wenn das Kleienwaſſer klar geworden iſt, ſo ſeiht man es durch ein feines Tuch zu den Beſtandtheilen des Punſches.

1977. Gewöhnliche Limonade. (Limonade.)

In $^1/_2$ Liter friſches Waſſer gibt man den Saft von 3 Citronen und 20 Deka Zucker. Wenn dieſer aufgelöst iſt, ſeiht man die Flüſſigkeit zu $^1/_2$ Liter friſchem Waſſer, vermengt es und ſerviert die Limonade.

1978. Orangeade.

Wie gewöhnliche Limonade, nur ſtatt Citronen- Orangenſaft und Orangenzucker.

1979. Kirſch-Limonade. (Limonade aux cerises.)

In 1 Liter friſches Waſſer gibt man den durchgeſeihten Saft von 3 Citronen, $^1/_4$ Liter Kirſchenſaft und Zucker.

1980. Ribiſel- und Sauerbeer-Limonade.

Werden wie „Kirſchlimonade" (Nr. 1979) bereitet.

1981. Warme Limonade. (Limonade chaude.)

In 1 Liter ſiedendes Waſſer gibt man den durchgeſeihten Saft von 3 Citronen und 28 Deka Zucker.

1982. Himbeer-Limonade. (Limonade aux framboises.)

In 1 Liter friſches Waſſer gießt man nach Belieben Himbeerſaft, den Saft von 3 Citronen und Zucker nach Geſchmack.

1983. Kisli-Tschi. (Ein in Ruſsland ſehr beliebtes Getränk.)

120 Deka einen Tag altes Roggenbrot gibt man in eine tiefe Schüſſel, gießt 15 Liter kochendes Waſſer darauf; wenn es ausgekühlt iſt, gibt man 2 Deka Germ dazu, rührt es gut untereinander und läſst es ſolange ſtehen, bis die Gährung eintritt, worauf man es durch ein feines Sieb oder Tuch ſeiht. Man gibt nach Geſchmack Zucker dazu und füllt es in Champagner- oder andere ſtarke Flaſchen, gibt in jede dieſer Flaſchen 3 Stück Roſinen hinein, verſtopft und verſiegelt ſie gut und gibt ſie an einen kühlen Ort oder in den Keller. Dieſes Getränk braust, wenn man die Flaſche aufmacht, wie Sodawaſſer und iſt ſehr gut und kühlend.

1984. Honigauflöſen und Honig-Limonade.

Um den Honig zu bekommen, der ſich in den Wachszellen befindet, wird die Wabe oben mittelſt eines Meſſers durchgeritzt. Man legt auf eine tiefe Schüſſel Holzſtäbchen und die Wabe mit der aufgeritzten Seite nach unten darauf und ſtellt es an einen warmen Ort. Stellt man es aber in die Sonne, ſo muſs es mit einem Sieb oder Tüll überdeckt werden, daſs die Bienen und Fliegen nicht dazu können. Man kann auch den Honig in der Küche an einem warmen Orte ſtehen haben. In einigen Tagen wird der Honig aus der Zelle vollkommen ausgelaufen ſein. Den reinen Honig gibt man in Gläſer oder in beliebige Gefäße und nach vollkommener Überkühlung verbindet oder verkorkt man ſie. Das zurückgebliebene Wachs wird gut ausgedrückt und zu weiterem Gebrauche verwendet. Der ausgedrückte, zurückgebliebene Honig wird in Flaſchen gefüllt und zu Limonaden oder zu gewöhnlichem Backwerk verwendet. Man gibt zu dem Honig das nöthige friſche Waſſer. Wenn man Limonade will, gibt man

in ein Glas aufgelöste Limonensäure oder Limonensaft und gießt es mit dem Honigwasser auf. Der Geschmack muss angenehm süß-säuerlich sein. Man kann die Mischung in einer Flasche bereiten und ins Eis graben oder stellen. Honig-Wasser kann man zu jedem Liqueur sowie zu jeder Marmelade verwenden.

1985. Bischof.

Man macht in die Schale einer bitteren Orange mit dem Messer Einschnitte und brät die Orange auf der Glut. Unterdessen kocht man 16 Deka Zucker in $^1/_4$ Liter Wasser etwas dicklich, gibt dann die Orange hinein, lässt dies zugedeckt erkalten, worauf man es durch ein Tuch zu bereitetem Glühwein (Nr. 1990) presst. Dieses Getränk kann warm oder kalt gegeben werden.

1986. Cardinal.

Man bereitet Glühwein (Nr. 1990), gibt $^1/_4$ Liter Ananassaft dazu und serviert dies kalt.

1987. Cardinal anderer Art.

In einen Suppentopf gibt man $^1/_4$ Kilo in Stücke zerschlagenen Zucker und die ganz dünn abgeschnittene Schale 1 Orange, wo aber nicht das mindeste Weiße daran sein soll, ferner den Saft von 3 Orangen und $^1/_2$ Liter Rheinwein. Dies wird gut verrührt, in Flaschen gefüllt und ins Eis gestellt. Erst kurz vor dem Servieren seiht man diese Flüssigkeit durch ein Tuch und gibt $^1/_4$ Liter sehr kalten Champagner dazu. Man kann den Geschmack noch durch $^1/_8$ Liter Saft von eingekochter Ananas heben.

1988. Grog [Matrosen-Punsch]. (Grog.)

Man gibt in 1 Liter siedendes Wasser $^1/_4$ Liter Rum und 28 Deka Zucker. Man kann dies warm oder kalt servieren.

1989. Czai.

Man macht schwachen Thee und gibt nach Geschmack Zucker und Rum dazu.

1990. Glühwein. (Vin chaud.)

Man gibt in 1 Liter rothen Wein $^1/_4$ Kilo Zucker, etwas Orangen- und Citronenschale, 1 Stückchen Zimmt und nach Belieben einige Gewürznelken. Dies lässt man sehr heiß werden, jedoch nicht kochen, und seiht es dann durch ein feines Sieb. Dieser Glühwein wird stets warm in kleinen Gläsern serviert.

1991. Eier-Wein. (Vin chaud aux oeufs.)

Man gibt in einen Schneekessel 8 Eierdotter, 28 Deka Vanillezucker, den Saft von 1 Orange und 1 Liter weißen oder rothen Wein. Dies verrührt man gut, stellt den Schneekessel aufs Feuer, wo man die Masse mit der Ruthe schlägt, bis sie schaumig ist und sodann warm in Gläsern serviert.

1992. Krambambuli.

Man gibt in eine irdene Schüssel 1 Liter Wein und 28 Deka Zucker, den man darin zergehen lässt. 20 Deka Zucker schlägt man in Stücke, taucht eines nach dem andern in Rum oder Arrack, legt immer eines davon auf einen durchlöcherten Löffel (Backlöffel), zündet den Zucker an und lässt ihn geschmolzen in den Wein laufen. Nachdem alle 20 Deka so verbrannt sind, vermengt man die Flüssigkeit und serviert sie.

1993. Maitrank.

Man gibt in ein Porzellangeschirr ungefähr 20 Sträußchen frisch gepflückten Waldmeister, dazu 30 Deka in Stücke geschlagenen Zucker, 1 geschälte, in Spalten

getheilte Orange und 1 Liter guten weißen Wein. Dies läßt man zugedeckt $^1/_2$ Stunde stehen, worauf man es durchseiht und gleich serviert. Man kann auch kurz vor dem Auftragen $^1/_2$ Liter Gießhübler-Wasser dazugießen.

1994. Sillebub.

Man gibt in ein Porzellangeschirr $^1/_2$ Liter rohes Schlagobers, $^1/_2$ Liter Rheinwein, $^1/_4$ Kilo durchgesiebten Zucker, nach Belieben etwas Citronenzucker und stellt dies aufs Eis, wo es aber gut zugedeckt sein muß. Nach beiläufig 1 Stunde gibt man die Masse in einen Schneekessel, worin man sie mit der Schneeruthe solange schlägt, bis sie schaumig wird und dann in Gläsern serviert.

1995. Mandelmilch.

$^1/_8$ Kilo süße und 1 Deka bittere Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen, geschält, mehrmals gewaschen und mit etwas kaltem Wasser fein gestoßen. Man gibt sie hierauf in eine Porzellanschüssel, gießt 1 Liter kaltes Wasser darüber und läßt dies durch beiläufig $^1/_2$ Stunde stehen. Dann drückt man die Mandeln durch ein starkes reines Tuch, begießt sie nochmals mit etwas Wasser und preßt sie durch. Zu dieser Mandelmilch gibt man dann beliebig viel fein gestoßenen Zucker und, wenn man will, 2 Löffel Orangenblütenwasser. Man bewahrt sie in Flaschen auf. Will man die Mandelmilch warm geben, so hält man sie mit der Flasche oder im Glase in warmes Wasser. Wird in Gläsern bei Soiréen serviert.

1996. Kräuter-Liqueur (Herbaria).

Man gibt in eine 5 Liter fassende Flasche folgende Ingredientien:

5 Deka zerdrückte, schwarze Wacholderbeeren, 1 Kaffeelöffel Kümmel, 3 Deka Sternanis, 3 Deka Orangenschalen (nur die gelbe), 5 Deka Enzianwurzel, 2 Deka Kurkumawurzel, 1 Deka gestoßene Rhabarberwurzel, 2 Deka Angelicawurzel, 5 Deka Prominzenthee, 5 Deka Melissenthee, 3 Deka kleine Camillen, 2 Deka Bitterkleethee, 3 Deka Cascarillarinden, 3 Deka weißen Zimmt, 2 Deka Gewürznelken, begießt es mit 4 Liter Kornbrantwein und läßt es zugestopft durch 3—4 Wochen stehen. Nach dieser Zeit wird es durch ein Tuch geseiht und wenn man will, so kocht man 40 Deka feinen Zucker in $^1/_2$ Liter Wasser, gießt das Zuckerwasser in einen Weidling und rührt die Flüssigkeit zu dem heißen Zucker. Wenn es vollkommen ausgekühlt ist, so füllt man es in beliebige Flaschen.

1997. Kräuter-Brantwein.

Man gibt in eine Flasche Folgendes: Einige Sträußchen geschnittenes Tausendguldenkraut, 3 Sträußchen Wermut, 1 Sträußchen Krauseminze, 1 Sträußchen Melissen, Orangenschalen, 1 Gewürznelke, 7 Deka Weinbeeren, 2 Deka geschnittenes Süßholz, 5 Stück zerdrückte Wacholderbeeren, 5 Körner weißen Pfeffer, 1 Messerspitze Muscatnuss und gießt 1 Liter Kornbrantwein dazu. Nachdem man dann die Flasche gut verschlossen hat, läßt man sie 3 bis 4 Wochen in der Sonne stehen und schüttelt sie öfters. Nach dieser Zeit seiht man die Flüssigkeit in eine zweite Flasche und verdünnt sie, wenn man will, mit Zuckerwasser. Man kocht nämlich 16 Deka Zucker in $^1/_2$ Liter Wasser durch $^1/_4$ Stunde. Ausgekühlt und durchgeseiht, vermengt man dies mit dem abgegossenen Brantwein. Auf die in der Flasche zurückgebliebenen Ingredientien gießt man guten Brantwein.

1998. Kirschen-Brantwein.

Man gibt in eine Flasche 21 bis 27 Stück Kirschen, 1 Stück Gewürznelke und 1 Stückchen Zimmt, gießt 1 Liter guten Brantwein (Korn-, Zwetschken- oder Franzbrantwein) darüber, verschließt die Flasche gut und verfährt weiter wie beim Kräuterbrantwein.

1999. Weichsel-Brantwein

wird wie „Kirschenbrantwein" (Nr. 1998) bereitet.

2000. Nuss-Brantwein.

Man gibt in eine Flasche 1 Liter guten Brantwein, in diesen gibt man 9 bis 13 halbierte grüne Nüsse, jedoch muss dies immer vor Ende Juni geschehen. Ferner gibt man 1 Stück Gewürznelke, 1 ganz kleines Stückchen Zimmt und 5 Stück Wacholderbeeren in die Flasche, verschließt sie gut und lässt sie ungefähr 3 Wochen stehen, während welcher Zeit man die Flasche, die auch in der Sonne stehen kann, öfters schüttelt. Nach dieser Zeit seiht man den Brantwein in eine andere Flasche und kann das Abgegossene mit Zuckerwasser verdünnen. Man kocht nämlich $^1/_2$ Liter Wasser mit 16 Deka Zucker und etwas Vanille durch beiläufig $^1/_4$ Stunde, lässt dies dann auskühlen und vermengt es mit dem abgegossenen Nussbrantwein. Auf die in der Flasche zurückgebliebenen Nüsse gießt man wieder Brantwein. Zucker und Vanille gibt man nur, wenn man will.

2001. Nuss-Brantwein à la Grill.

Man gibt in eine Flasche 3 Liter Kornbrantwein, 25 Stück halbierte grüne Nüsse, welche im Juni gepflückt sein müssen, 1 Esslöffel schwarze Wacholderbeeren, 1 Esslöffel geschnittenes Tausendguldenkraut, 7 Stück große Camillen, 3 Deka Enzianwurzel, ebensoviel Herzkräutel, wenn man will, $^1/_4$ Kilo Zucker und 3 Deka gebrannte, geriebene Kaffeebohnen. Die Flasche wird verstopft, nur muss der Rand der Flasche 3 Finger breit leer bleiben. So lässt man es 3 Wochen unter öfterem Schütteln stehen. Wenn man will, kann man die Flüssigkeit abseihen und frischen Kornbrantwein auf die zurückgebliebenen Nüsse geben.

2002. Hagebutten-Liqueur.

Sehr reife Hagebutten werden der Länge nach aufgeschnitten. 1 Liter Hagebutten mit 50 Deka weißem gestoßenen Candiszucker gibt man in eine Flasche, darauf gießt man 3 Liter Kornbrantwein. Der Rand der Flasche muss 3 Finger hoch leer bleiben und nun wird die Flasche gut verstopft. Man stellt die Flasche in die Sonne oder an einen warmen Ort und schüttelt jeden Tag auf. Wenn sich der Candiszucker vollkommen aufgelöst hat, was nach 8 bis 12 Tagen sein kann, so ist der abgeseihte Liqueur genießbar. Wenn man will, kann man den Hagebutten 7 Stück gestoßene Cacaobohnen beigeben.

2003. Kümmel-Liqueur.

Man gibt in eine Flasche $^1/_4$ Kilo fein gestoßenen weißen Candiszucker, dazu gibt man 1 Liter Kornbrantwein 0-gradig und 2 Deka gestoßenen Kümmel. Der Kümmel muss aber sehr schnell zu der Flüssigkeit kommen, da durch das Stoßen das Öl verloren geht; die Flasche wird gleich gut verstopft, und zwar wird der Kork mit einem Leinwandlappen umhüllt. Die Flüssigkeit wird nun gut durcheinandergeschüttelt und an einem warmen Orte aufbewahrt. Während 8—12 Tagen muss die Flasche öfters geschüttelt werden. Inzwischen wird auch

der Candiszucker aufgelöst und der Liqueur genießbar sein. Nun wird der Liqueur durch ein Tuch in eine reine Flasche geseiht und zu weiterem Gebrauche aufbewahrt.

2004. Sternanis-Liqueur.

Wird ebenso bereitet wie der „Kümmelliqueur" (Nr. 2003), nur verwendet man statt Kümmel, 2 Deka gestoßenen Sternanis.

2005. Vanille-Liqueur. (Veilchen-, Rosen-, Nelken-Liqueur.)

Wird ebenso bereitet wie „Kümmelliqueur" (Nr. 2003), nur verwendet man statt Sternanis 1 Deka geschnittene Vanille. Auf diese Weise kann man von jeder Frucht einen Liqueur bereiten.

Veilchen mit den Stengeln, Rosen (die Centifolie), Nelken werden ebenfalls so behandelt wie Kümmelliqueur. Um dem Veilchenliqueur einen stärkeren Geschmack zu verleihen, gibt man in denselben 1 Deka gestoßene Veilchenwurzel.

2006. Kaffee-Liqueur.

Man gibt in eine Flasche 25 Deka weißen gestoßenen Candiszucker, 1 Liter Kornbrantwein 0-gradig und 10 Deka gebrannten, gestoßenen oder geriebenen Kaffee, schüttelt es gut untereinander und verstopft es gut, läßt es 5—6 Tage an einem warmen Orte stehen. Wenn der Candiszucker sich aufgelöst, der Kaffee sich zu Boden gesetzt hat und die Flüssigkeit klar ist, so ist der Liqueur genießbar.

2007. Früchten-Liqueur.

Man gibt in eine Flasche 1 Liter Kornbrantwein, 25 Deka weißen gestoßenen Candiszucker und beliebiges Obst: Ananasstücke, halbierte Kaiserbirnen, Taffentiner- oder Maschanskeräpfel mit den Schalen, oder Johannisbeeren, Himbeeren, Weichsel, Brombeeren, Heidelbeeren, Cornelkirschen, Weinscharln ꝛc. Wird weiter behandelt wie „Kümmelliqueur" (Nr. 2003).

2008. Orangen-Liqueur

wird behandelt wie der „Kümmelliqueur" (Nr. 2003), nur gibt man 2 Deka von Orangen fein abgeschnittene gelbe Schalen statt Kümmel dazu. An den gelben Orangenschalen darf nichts Weißes vorhanden sein.

2009. Malaga-Liqueur.

Man gibt in eine Flasche 4 Deka gewaschene, zerschnittene Malaga-Trauben, 2 Deka gewaschene Korinthen (Weinbeeren), 2 Deka Sultan-Rosinen (Cibeben) und 4 Deka gewaschenes, zerschnittenes Johannisbrot (Bockshörndl), 2 Deka Orangenschalen und 16 Deka weißen, fein gestoßenen Candiszucker. Dieses übergießt man mit 1 Liter Kornbrantwein. Die weitere Behandlung ist wie bei dem Kümmelliqueur. Wenn man will, kann man 1 Stückchen Vanille dazugeben.

2010. Liqueure von Äther.

Man gibt in eine Flasche 1 Liter Weingeist und setzt dazu 5 Gramm beliebiges Ätheröl. $^1/_2$ Liter Wasser mit 75 Deka feinem Zucker verkocht, wird damit zusammengemischt, gut verstopft und zu weiterem Gebrauche aufbewahrt. Sowohl die Ätherölquantität als die Zuckerquantität kann nach Belieben vermehrt oder verringert werden. Der Äther kann in einer Apotheke oder in einer Droguenhandlung gekauft werden. Anisöl, Bergamottenöl, Bittermandelöl, Calmusöl, Cassiaöl, Citronenöl, Corianderöl, Fenchelöl, Kümmelöl, Krause-

minzöl, Lavendelöl, Macisöl, Melissenöl, Muscatnussöl, Nelkenöl, Orangenblütenöl, Orangenschalenöl, Pfefferminzöl, Rosenöl, Rosmarinöl, Salbeiöl, Sellerieöl, Sternanisöl, Zimmtöl, Birnenöl, Apfelöl ꝛc.

2011. Rum-Bereitung.

Man gibt in eine Casserolle 5 Deka weißen Zucker, lässt ihn solange auf der heißen Platte, bis er braunschwarz aussieht; dann übergießt man ihn mit $^1/_2$ Liter kaltem Wasser, dazu gibt man $^1/_8$ Liter Rumtinctur (Composition), lässt es zusammen zum Siedegrad kommen, so dass die Tinctur und der Zucker vollkommen aufgelöst sind. Dann mischt man 1 Liter Weingeist darunter und gibt ein Stückchen Vanille dazu, füllt es in eine Flasche und lässt es so durch 3 Tage stehen, während man es tagsüber öfters aufschüttelt.

2012. Knickebein.

In ein beliebiges Glas gibt man 3 Esslöffel weißen Liqueur, 1 Eierdotter darauf, und zwar so, dass sich der Dotter mit dem Liqueur nicht mengt, gibt dann noch 3 Esslöffel beliebigen, färbigen Liqueur darauf und serviert es.

Man kann z. B. mischen: Maraschino di Zara und Rosenliqueur, Maraschino di Zara und Vanilleliqueur, Allasch mit Cognac, Pfefferminze mit Chartreuse, Pfefferminze mit Benedictiner.

2013. Wermut-Wein.

Dessert-Wein oder nach der Suppe zu servieren.

6 Liter weißen jungen Wein (Most) lässt man in einer Casserolle bis auf 3 Liter einkochen, wobei man den Schaum davon abnimmt. Den ausgekühlten Wein gießt man dann in eine Flasche, hierauf macht man ein fingerlanges Tüllsäckchen, gibt 6 Deka Wermutthee, 1 fingerlanges Stück Orangenschale, 2 Gewürznelken, 7 bittere und 7 Stück süße Senfkörner, 5 Körner weißen Pfeffer, 1 kleines Stückchen Muscatnuss in den Sack hinein, näht ihn zu und gibt den wurstförmigen Sack in die Flasche, worin sich der gekochte, ausgekühlte Wein befindet, stopft die Flasche zu und stellt sie an einen kühlen Ort, wo sie 8 bis 9 Tage stehen bleibt. Hernach kostet man den Wein; ist er stark und bitter genug, so nimmt man das Säckchen heraus, seiht den Wein durch und legt die Flasche in den Sand bis zum Gebrauche. Ist er nicht bitter genug, so lässt man das Tüllsäckchen darinnen. Die Flasche muss verstopft und versiegelt sein. Sollte der Wermutwein in größerer Masse bereitet werden, so kommt der Wein in ein Fass und das Gewürz nach obigem Verhältnis hinein. Er muss anstatt Tage Wochen, Monate lang liegen und ist jede Woche mit gekochtem, ausgekühltem Wein auszufüllen.

2014. Most aufzubewahren.

6 Liter süßer frischer Most werden in einem reinen Gefäß bis auf 3 Liter eingekocht, der Schaum abgenommen, und wenn er vollständig ausgekühlt ist, in eine oder mehrere Flaschen eingefüllt, wozu 7 bittere und 7 süße Senfkörner hineingelegt werden. Man stopft die Flasche zu, versiegelt sie und legt sie in den Keller in Sand bis zum Gebrauche. Man verwendet ihn zu Saucen, Suppe ꝛc. Dieser gekochte Most, gemischt mit vergohrenem Wein, schmeckt vorzüglich. Wird oft als Strohwein verkauft.

2015. Schaumwein.

Man füllt in eine Champagnerflasche jungen weißen Wein, gibt 8 Deka fein gestoßenen weißen Zucker, 5 Stück zerschnittene Rosinen, 152 Gramm doppeltkohlensaure Soda und 150 Gramm krystallisierte Citronensäure in ganzen

Krystallen bei, verstopft die Flasche sehr gut mit einem Korke, den man mit einem Bindfaden und Draht befestigt, und schüttelt die Flasche kräftig. Die Flasche muss immer liegend aufbewahrt sein. Nach einigen Tagen ist der Schaumwein genießbar. Man muss beim Öffnen der Flasche sehr vorsichtig sein, da der Wein sehr schäumt und leicht aus der Flasche fährt. Will man dem Wein eine rosa Farbe geben, so gibt man in denselben einen Tropfen Alkermessaft oder Cochenille.

2016. Chocolate.

Man gibt in eine Casserolle 20 Deka (etwa 4 Tafeln) Chocolate, in eine zweite Casserolle $^1/_2$ Liter Milch und stellt beides auf den Herd. Wenn die Chocolate weich geworden ist, gießt man sie mit etwas siedender Milch auf und verrührt sie, bis sie ganz glatt und glänzend ist, worauf man nach und nach unter beständigem Rühren die übrige siedende Milch nachgibt, die Chocolate aufkochen lässt, gut sprudelt und nochmals kochen lässt, dann serviert.

Wasserchocolate wird ebenso bereitet, nur dass man statt Milch Wasser dazu verwendet.

Will man Eierdotter in die Chocolate geben, so nimmt man für $^1/_2$ Liter ungefähr 3 Eierdotter, die man mit etwas kalter Milch absprudelt und dann unter Sprudeln zu der Chocolate seiht. Wenn man will, kann man gleich anfangs 8 Deka Zucker dazugeben und gestoßenen Zucker und geschlagenes Obers dazu servieren.

2017. Cacao.

Cacaobohnen und Schalen werden gebrannt, gestoßen und gemischt. $^1/_2$ Liter Wasser wird aufs Feuer gestellt, wenn dasselbe siedet 3 Esslöffel Cacao hineingegeben und solange gerührt, bis es kocht. Nach 10—15 Minuten gießt man einige Löffel kaltes Wasser zu und lässt den Cacao ruhig seitwärts stehen, bis er klar ist, worauf man ihn mit Milch und Zucker serviert.

2018. Kaffee.

Beim Brennen des Kaffees hat man darauf zu achten, dass dieser weder zu dunkel noch glänzend wird, da er dadurch einen öligen Geschmack annimmt, weshalb man öfters nachsehen muss, um den rechten Moment nicht zu versäumen. Vorzüglichen Geschmack gibt folgende Mischung: $^1/_4$ Kilo Mokka- und $^1/_2$ Kilo Ceylonkaffee, jede Sorte separat gebrannt und sodann zusammengemischt. Hat er eine lichtbraune Farbe erhalten, so schüttelt man ihn auf ein mit 1 Bogen Papier belegtes Sieb, breitet ihn mit einem reinen Kochlöffelstiel auseinander, bedeckt ihn mit einem zweiten Bogen und lässt ihn so auskühlen, worauf man den Kaffee, denn man nie in zu großer Menge brennen soll, in einem Glas- oder Porzellangeschirr wohl verschlossen aufbewahrt. Man gibt den Kaffee, welcher stets erst beim Gebrauche gerieben werden soll, in das Sieb der Kaffeemaschine, stampft ihn genügend ein, wobei man das Sieb auf den Tisch stellt und gibt die Maschine in eine Casserolle, in welcher sich ungefähr 3 Finger hoch heißes Wasser befindet, damit der Kaffee immer in gleicher Wärme erhalten bleibt, ohne sich dabei so sehr einzukochen oder an Geschmack zu verlieren. Man nimmt gewöhnlich für eine einzelne Person 3 Deka Kaffee, während man bei einer größeren Anzahl Personen verhältnismäßig weniger, für eine Person nur 2 Deka rechnet. Bei 3 Deka Kaffee gießt man ungefähr $^1/_4$ Liter siedendes Wasser langsam nach und nach auf. Für schwarzen Kaffee soll derselbe immer etwas lichter gebrannt, für eine einzelne Person 3 Deka genommen und in einer Kanne heißes Wasser mit 1 Flasche Cognac dazu serviert werden.

2019. Homöopathischer Kaffee.

Zu homöopathischem Kaffee nimmt man eine Mischung von gebranntem, geriebenen Kaffee und gebrannten, gestoßenen Eicheln, von jedem eine gleich große Masse; 1 Eßlöffel davon wird in $^1/_4$ Liter Wasser zugedeckt gekocht, jedoch nur durch einige Minuten, worauf man einige Löffel kaltes Wasser dazugibt und den Kaffee an der Seite stehen läßt, bis sich der Kaffee zu Boden gesetzt hat. Der klare Kaffee wird dann in die Kanne gegossen, diese in heißes Wasser gestellt und der Kaffee mit Obers und Zucker serviert. Feigen-, Mandeln-, Cichorienkaffee sind Zusätze, die man dem gewöhnlichen Kaffee beigibt, nur sollte der Zusatz nie zu viel sein, sondern für 3 Deka eine starke Messerspitze.

2020. Hagebutten- (Hetschepetsch-) Kaffee.

Die festen Hagebutten werden der Länge nach aufgeschnitten und die Kerne herausgenommen. Dann werden die übertrockneten Kerne auf einem Blech oder in einer Pfanne unter fortwährendem Rühren gelblich gebrannt. Wenn sie vollkommen ausgekühlt sind, werden sie pulverig gestoßen und als Zusatz zum Kaffee verwendet. Kann auch als Kaffee für sich verwendet werden. Ist der Gesundheit sehr zuträglich.

2021. Thee.

Der grüne Thee ist aus Gesundheitsrücksichten weniger anzuempfehlen, da er aufregend auf die Nerven wirkt. Man wählt deshalb meistens schwarzen Thee; man füllt zuerst die Theekanne, um sie auszuwärmen, mit heißem Wasser voll an, das man nach einigen Minuten wieder ausgießt und dann den Thee (für eine Person rechnet man 1 Kaffeelöffel [5 Gramm], bei mehreren Personen für jede einzelne etwas weniger) hineingibt. Nun wird derselbe mit siedendem Wasser aufgegossen, jedoch soll die Kanne nur zur Hälfte damit gefüllt sein. Nach 5 Minuten wird erst das noch übrige Wasser kochend nachgegeben und nach ebensolanger Zeit der Thee aufgetragen, wobei aber niemals siedend heißes Wasser fehlen soll, das man entweder in einer Kanne beigibt oder im Theekessel durch eine Spiritusflamme immer kochend heiß erhält. Gleichzeitig werden ungekochtes Obers, 1 Flasche Rum oder Cognac und Citronen zu Tisch gegeben, damit der Thee beliebig getrunken werden kann. Der Thee wird durch den Seiher in die Schalen gegossen, die man jedoch nicht mit Thee ganz voll gießt, sondern stets 1 Finger breit leer läßt.

2022. Reformierter Thee.

Man gießt 3 Kaffeelöffel Thee mit $^1/_2$ Liter kochendem Wasser auf, deckt denselben zu und stellt ihn beiseite. Hernach gibt man in einen Schneekessel 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker, 1 kleines Stückchen Vanille, von $^1/_2$ Citrone die Schale und $^1/_2$ Liter Obers, sprudelt es gut ab, seiht den Thee dazu und schlägt es am Dunst mit der Schneeruthe solange, bis sich die Masse bindet, worauf man Citronenschale und Vanille herausnimmt und den Thee in Bechern serviert.

2023. Himmelbrand-Thee.

Man gießt in eine Kanne, um sie auszuwärmen, siedend heißes Wasser, schüttet dieses nach wenigen Minuten aus, gibt 1 Eßlöffel (1 Deka) Himmelbrandthee (für 1 Schale) hinein, gießt ihn mit einigen Löffeln siedend heißem Wasser auf und nach einigen Minuten mit dem noch übrigen nöthigen Wasser. Dieser Thee wird durch ein sehr feines Sieb geseiht und wie Kaffee mit Zucker und Milch getrunken.

2024. Bavaroise (Getränk zur Erfrischung, bei Husten, Brustleiden ꝛc.).

2 Deka Frauenhaarkraut (Herb. Capillorum Veneris), 2 Deka Eibischwurzel (Radix Althaeae), 2 Deka Mohnblüten (Flor. papaveris), 2 Deka Rosenblüten (Flor. rosarum), 2 Deka Sternanis (Sem. Anisi stellati), 1 Deka Zimmt (Cort. Cinnamomi), 1 Deka Rothwurz (rothe Malve), 4 Deka Johannisbrot (Siliqua dulcis), 2 Deka Orangenschalen (Cort. Aurant.), 5 Deka Nelkenblüten (Ol. Caryophillorum), 2 Deka Weinbeeren (Corinthen), 2 Deka Kornblumenblüten und 2 Deka Süßholz; dieses alles wird gemischt, fein zusammengeschnitten, mit 3 Liter kaltem Wasser übergossen und aufs Feuer gestellt. Man läßt es von der Zeit ab, wo es zu kochen anfängt, $^1/_2$ Stunde unter öfterem Verrühren fortkochen, nach welcher Zeit man den Thee zum Auskühlen beiseite stellt. Nach dem Auskühlen preßt man den Thee sammt dem Wasser durch ein Tuch und stellt den auf diese Weise erhaltenen Saft mit 2 Kilo Zucker aufs Feuer und läßt ihn $^1/_4$ Stunde kochen. Hierauf gibt man, damit die Bavaroise klar wird, den halbgeschlagenen Schnee von 2 Eierklar in den Saft, peitscht es mittelst der Schneeruthe untereinander, läßt das Ganze noch kochen, bis der Saft ganz klar ist (ungefähr $^1/_4$ Stunde), seiht nun die fertige Bavaroise durch ein feines Tuch und bewahrt sie in reinen Flaschen gut verstopft an einem kühlen Orte auf.

Diese Bavaroise kann man mit Citrone, Sodawasser oder Milch ꝛc. trinken. Man gibt in ein Glas 3 Eßlöffel von der Bavaroise und füllt es mit Wasser oder Sodawasser oder mit Milch auf. Citronensaft gibt man nach Geschmack dazu; auch kann man 1 Eßlöffel Maraschino daruntermengen, ganz nach Belieben. Auch zum Thee kann man Bavaroise nehmen. Diese Kräuter und Blüten erhält man in Apotheken, beim Dürrkräutler oder in Droguenhandlungen. Das Getränk bekommt man fertig in den größeren Kaffeehäusern oder Zuckerbäckereien.

Englisch-amerikanische Getränke (American Drinks)

als Dessert, Goûter, Buffet, auch für Kaffeehäuser und Restaurants.

Will man nachstehende Getränke für mehrere Personen bereiten, so gibt man die dazu vorgeschriebenen Liqueure, Weine, Zucker ꝛc. in einen Punschtopf und verrührt es gut. Die Gläser werden mit dem angegebenen Eis und mit dem Getränk, welches man bereitet hat, gefüllt und mit Stroh- oder Glasröhrchen und Limonade- oder Kaffeelöffeln serviert. Das Quantum, bei den Getränken nachstehend angegeben, ist für 1 Person berechnet.

Cocktails.

2025. Champagner-Cocktail.

Man gibt in ein Sectglas 1 Löffel gestoßenes reines Eis, 1 Stück Zucker, 1 Tropfen Angostura-Bitter, füllt das Glas mit Sect voll, rührt alles gut untereinander, gibt 2 Scheiben Orangen, 1 Stück Ananas, 1 Stückchen Citronenschale und, wenn man hat, 2 bis 3 große Erdbeeren hinein und serviert es nebst 1 Kaffeelöffel und 2 Strohhalmen.

2026. Brandy-Cocktail.

In ein Sectglas gibt man 2 Eßlöffel gestoßenes reines Eis, 3 Eßlöffel Brandy (Cognac), 1 Eßlöffel Maraschino, 1 Tropfen Angostura-Bitter, mischt es gut untereinander und gibt noch 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker hinein und serviert es mit 2 Strohhalmen.