

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

2 Deka Frauenhaartraut (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 Drangenschalen (Cort. Aurant.), 5 Deka Nesselblüten (Ol. Caryophyllorum), 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, $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Hierauf gibt man, damit die Bavaroise klar wird, den halbgeschlagenen Schnee von 2 Eierklar in den Saft, peitscht es mittelst der Schneerüthe untereinander, läßt das Ganze noch kochen, bis der Saft ganz klar ist (ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde), seihst 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 etc. 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 Dürckräutler oder in Drogenhandlungen. Das Getränk bekommt man fertig in den größeren Kaffeehäusern oder Zuckerbäckereien.

Englisch-amerikanische Getränke (American Drinks)

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

Will man nachstehende Getränke für mehrere Personen bereiten, so gibt man die dazu vorgeschriebenen Liqueure, Weine, Zucker etc. 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.

Coctails.

2025. Champagner-Coctail.

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 Strohhalm.

2026. Brandy-Coctail.

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 Strohhalm.

2027. Brandy-Fancy-Cocktail.

Man gibt in ein Sectglas 1 Eßlöffel gestoßenes Eis, 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker, 1 Tropfen Angostura-Bitter, 1 Tropfen Curacao, 3 Eßlöffel Cognac, vermische es gut und fülle das Glas mit Sect an; auch ein Stückchen Citronenschale gibt man dazu und serviert es mit 2 Strohhalmen.

2028. Wermut-Cocktail.

In ein Sectglas einen Eßlöffel gestoßenes Eis, 1 Tropfen Angostura-Bitter, 3 Eßlöffel Wermut, 1 Tropfen Maraschino, 1 Stückchen Citronenschale. Das Glas voll spritzen mit Sodawasser oder Selterswasser, gut verrühren und mit 2 Strohhalmen servieren.

2029. Absinth-Cocktail.

2 Eßlöffel gestoßenes Eis in ein Sectglas, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Tropfen Angostura-Bitter, 3 Eßlöffel Absinth-Perrot, gut verrühren, 1 Stückchen Citronenschale dazu und mit Strohhalmen servieren.

2030. Martini-Cocktail.

2 Eßlöffel gestoßenes Eis in ein Sectglas, 1 Eßlöffel gekochten Zucker, 3 Eßlöffel Old Tom-Gin, 3 Eßlöffel Wermut, ein Stückchen Citronenschale, gut vermischen, mit Strohalm servieren.

2031. Manhattan-Cocktail.

In ein Sectglas 1 Eßlöffel gestoßenes Eis, 1 Eßlöffel gekochten Zucker, 2 Tropfen Angostura-Bitter, 2 Tropfen Curacao, 4 Tropfen Absinth, 3 Eßlöffel Scotch-Whisky, 3 Eßlöffel Wermut, 1 Stückchen Citronenschale, gut vermischen, mit Strohalm servieren.

2032. Soda-Cocktail.

In ein Sectglas 4 kleine Stückchen Eis, 5 Tropfen Angostura-Bitter, 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker, von $\frac{1}{4}$ Citrone den Saft, mit Sodawasser anfüllen, gut verrühren und mit Strohalm servieren.

2033. Tom-Gin-Cocktail.

In ein Sectglas 6 Eßlöffel gekochten Zucker, 3 Eßlöffel Maraschino, 1 Eßlöffel Angostura, ein Stückchen Eis, gut verrühren und mit Strohalm servieren.

2034. Whisky-Cocktail.

In ein Sectglas 6 Eßlöffel Whisky, 3 Eßlöffel Maraschino, 1 Eßlöffel Angostura-Bitter, 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker, 1 Eßlöffel gestoßenes Eis, gut verrühren und mit Strohalm servieren.

2035. Schwedenpunsch-Cocktail.

7 Eßlöffel Schweden-Ceder-Lund oder Fast in ein Sectglas, 2 Eßlöffel Cognac, 1 Eßlöffel Angostura-Bitter, 1 Eßlöffel Eis, 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker, gut vermischen und mit Strohalm servieren.

2036. Champagner-Cocktail.

1 Eßlöffel gestoßenes Eis in ein Sectglas, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Fine Champagne, 2 Tropfen Curacao, das Glas mit Sect anfüllen, gut vermischen und mit Strohalm servieren.

Coblers.

2037. Sherry-Cobler.

Man füllt ein Limonadeglas mit fein gestoßenem Eis $\frac{3}{4}$ voll, gießt ein Weinglas Sherry darauf, 3 Tropfen Angostura-Bitter, dazu 2 Orangen- oder Citronenscheiben und 2 Eßlöffel Staubzucker, serviert es mit einem Kaffeelöffel und Strohhalme.

2038. Champagner-Cobler.

Limonadeglas $\frac{3}{4}$ voll mit gestoßenem Eis, 2 Stück Würfelzucker, 1 Weinglas Fine Champagne 1 Tropfen Curacao, 1 Tropfen Angostura-Bitter dazu und füllt das Glas mit Sekt an. 2 Orangenscheiben gibt man dazu und serviert es mit Löffel und Halm.

2039. Champagner-Cobler anderer Art (großes Glas).

1 Kaffeelöffel gestoßenen Zucker mit einem Spritzer Selterswasser auflösen, 2 Orangenscheiben, 2 Scheiben Ananas, das Glas anfüllen mit fein gestoßenem Eis, Sekt darübergießen bis zum Rand. Man rührt es gut untereinander, gibt obenauf ein paar frische Erdbeeren und serviert es mit Strohhalme und Löffel.

2040. Sauternes-Cobler.

In ein großes Glas $\frac{1}{2}$ Eßlöffel feingestoßenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Weinglas Syrup mit $\frac{1}{2}$ Weinglas Selterswasser auflösen, $1\frac{1}{2}$ Weinglas Sauternes dazu, gut vermischen, Orangen-, Ananasscheiben und Erdbeeren hinein, mit Löffel und Halm servieren.

2041. Rheinwein-Cobler.

In 1 großes Glas 1 Eßlöffel feinen Zucker mit 1 Weinglas Selterswasser auflösen, mit fein gestoßenem Eis das Glas anfüllen, 1 Weinglas Rheinwein darübergießen, gut vermischen, Orangen- und Ananasscheiben hinein, mit Halm und Löffel servieren.

Juleps.

2042. Champagner-Julep.

Man gibt in ein großes Julepglas (Limonadeglas) 1 Zweig Krauseminze, 1 Stück Würfelzucker, füllt das Glas langsam mit Sekt an, gibt 2 Orangenscheiben und 2 Stück Ananas-Erdbeeren hinein. Mit Löffel und Halm wird es serviert.

2043. Mint-Julep.

In ein großes Glas 1 Eßlöffel feinen Zucker, $\frac{1}{2}$ Weinglas Selters. In ein anderes Glas gibt man 3 Zweige Krauseminze, $1\frac{1}{2}$ Weinglas Cognac, preßt die Krauseminze mit einem Löffel an dem Glas fest aus, entfernt die Stengel, gibt es zu dem Selterswasser, füllt das Glas mit gestoßenem Eis und gibt obenauf 3 Zweige frische Krauseminze, 1 Orangenscheibe, 1 Ananasscheibe, einige Weintrauben, Erdbeeren, ein paar Tropfen Rum, bestreut es mit Zucker und serviert es mit Löffel und Halm.

2044. Whisky-Julep.

In ein großes Glas 1 Eßlöffel feinen Zucker, 1 Spritzer Selters, 3 Zweige Krauseminze, diese mit dem Löffel am Glas auspressen, das Glas mit feinem Eis anfüllen, 1 Weinglas Whisky darüber, gut vermischen. Obenauf 1 Zweig Krauseminze, Orangen- und Ananasscheiben, einige Tropfen Rum und mit Staubzucker bestreuen, Löffel und Halm dazu servieren.

Diverse.

2045. Golden-Slipper.

In ein Limonadeglas gibt man 1 Weinglas Curaçao roth, dann 1 frischen Eierdotter (man muß ihn jedoch vorsichtig hineingeben, damit der Dotter mit dem Liqueur nicht zusammenläuft), gießt dann sehr langsam $\frac{1}{2}$ Weinglas Danzig-Goldwasser dazu und serviert es vorsichtig, damit jedes für sich bleibt und nicht vermischt wird.

2046. Champagner-Sour.

In ein Glas gibt man 1 Stück Würfelzucker, 3—4 Tropfen Zitronensaft, das Glas langsam mit Sekt anfüllen, fein geschnittene Orange, Trauben, Erdbeeren, gut mischen, mit Löffel und Halm servieren.

2047. Whisky-Smash.

In ein Glas gibt man 1 Kaffeelöffel feinen Zucker, 1 Weinglas Selterswasser, 3 Zweige Krauseminze, 1 Weinglas Whisky mit feinem Eis anfüllen, gut verrühren, fein geschnittene gemischte Früchte dazu, mit Löffel und Halm servieren.

2048. Pousse-Café.

In ein hohes, schmales Kelchglas gießt man, wie folgt, der Reihe nach von jedem Liqueur $\frac{1}{2}$ Liqueurglas, jedoch sehr vorsichtig, damit sich die Liqueure nicht vermengen, sondern jeder für sich bleibt, weil das Glas so serviert werden muß: 1. Himbeersaft, 2. Maraschino weiß, 3. Vanille grün, 4. Curaçao roth, 5. Chartreuse gelb, 6. Cognac.

2049. Pousse l'amour.

In ein hohes, schmales Kelchglas wird wie folgt, von jedem Liqueur $\frac{1}{2}$ Liqueurglas mit Vorsicht hineingegossen, da jedes für sich bleiben muß und nicht vermengt wird. 1. Maraschino, 2. 1 Eierdotter, 3. Vanille oder Chartreuse grün, 4. Cognac fin.

2050. Whisky-Dassy.

In ein großes Glas gibt man 1 Löffel feinen Zucker, 3 Tropfen Zitronensaft, 1 Spritzer Selterswasser oder Soda, läßt es auflösen, füllt das Glas $\frac{3}{4}$ voll mit gestoßenem Eis, gibt 1 Weinglas Whisky, 1 Liqueurglas Chartreuse gelb dazu, verrührt es gut mit dem Löffel und gibt Zitronen-, Orangen- und Ananasscheiben hinein. Wird mit Strohhalme und Löffel serviert.

2051. Brandy-Champorek.

In ein hohes, schmales Kelchglas gießt man mit Vorsicht, daß es nicht vermengt wird, von jedem $\frac{1}{2}$ Liqueurglas wie folgt: 1. Curaçao roth, 2. Chartreuse gelb, 3. Anisette, 4. Kirschliqueur, 5. Brandy.

2052. Kniggerbocker.

In ein großes Glas gibt man 2 Eislöffel Himbeersaft, 3 Tropfen Zitronensaft, 1 Schnitte Orangen und Ananas, 1 Liqueurglas Curaçao, 1 Weinglas Rum, füllt es mit Eis an, mischt es gut untereinander und gießt es in ein garniertes Glas und serviert es mit Halm und Löffel.

Um ein „Garniertes Glas“ herzustellen, wird das zu dem Getränk geeignete Glas mit dem oberen Rand bis zur Hälfte in kaltes Wasser getaucht, von da an in gestoßenem Zucker, und zwar muß das Glas von innen und außen mit Zucker bestäubt sein, so daß es das Aussehen hat, als wenn es

mit Schnee bedeckt wäre. Man stellt dann das Glas auf eine Untertasse und füllt das Getränk hinein.

2053. Sherry Flip.

In ein Glas gibt man 1 Eßlöffel beliebiges Gefrornes, 1 Eßlöffel feinen, gestoßenen Zucker, 1 Weinglas Sherry, 1 Eßlöffel fein gestoßenes Eis, verrührt es gut und streut geriebene Muscatnuß darüber.

2054. Nogg.

In ein Limonadeglas gibt man 2 Eßlöffel beliebiges Gefrornes, 1 Löffel gestoßenen Zucker, füllt das Glas bis zur Hälfte mit gestoßenem Eis, 1 Gläschen Rum, 1 Weinglas Brandy, füllt das Glas mit kalter Milch voll, rührt es gut untereinander und bestreut es mit geriebener Muscatnuß.

2055. Baltimore Egg Nogg.

In ein Limonadeglas gibt man 1 Eierdotter, 1 Löffel gestoßenen Zucker, 1 Messerspitze gestoßenen Zimmt, 1 Glas Brandy, 3 kleine Stückchen Eis, 1 kleines Glas Rum, 1 Weinglas Madeira; mit kalter Milch anfüllen, gut vermischen und geriebene Muscatnuß darüberstreuen.

2056. Brandy Sinach.

In ein Glas gibt man 1 Löffel gestoßenen Zucker, 1 Spritzer Selterswasser, 3 Zweige Krauseminze, füllt das Glas zur Hälfte mit gestoßenem Eis, gibt 1 Glas Brandy dazu, mischt es untereinander und gibt würfelig geschnittene, gemischte frische Früchte hinein. Wird mit Löffel und Salm serviert.

2057. Brandy fine.

In ein Limonadeglas 1 Löffel gestoßenen Zucker, einige Tropfen Citronensaft, etwas Ananassaft, 1 Glas Curaçao grün, 1 Spritzer Selterswasser, 1 Liqueurglas Brandy, mit Eis das Glas anfüllen, mischen, in ein garniertes Glas (Nr. 2052) schütten und mit Löffel und Salm servieren.

2058. Milk Punch.

In ein Limonadeglas gibt man 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker, 1 Weinglas Brandy, 1 Weinglas Rum, füllt das Glas zur Hälfte mit gestoßenem Eis und voll mit kalter Milch, verrührt es gut und streut geriebene Muscatnuß darüber. Salm und Löffel dazu.

2059. Egg milk Punch.

Wird ebenso wie Milk Punch (Nr. 2058) bereitet, nur gibt man noch 1 Eierdotter dazu.

2060. Brandy Flip.

In ein Glas gibt man 1 Eierdotter, 1 Löffel gestoßenen Zucker, füllt das Glas zur Hälfte mit gestoßenem Eis, gibt ein Weinglas Cognac dazu, mischt es gut untereinander und bestreut es mit geriebener Muscatnuß.

2061. Ale Sougarer.

In einem Limonadeglas 1 Löffel gestoßenen Zucker mit $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser auflösen, ein wenig geriebene Muscatnuß, 1 kleines Stück Eis, 1 Liqueurglas Fine Champagne dazugeben. Man füllt das Glas mit Ale voll.

2062. Gin Fizz.

In ein Limonadeglas 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker, einige Tropfen Citronensaft, das halbe Glas mit fein gestoßenem Eis anfüllen, 1 Weinglas Old Tom-Gin dazu, mit Selterswasser das Glas auffüllen, gut mischen.

2063. Soda-Limonade.

In ein Limonadeglas 1 Löffel gestoßenen Zucker, 1 Löffel Citronensaft, 3 Stückchen Eis, mit Sodawasser anfüllen, das Eis vor dem Servieren wegnehmen.

2064. Sherry and Egg.

In ein Glas $\frac{1}{2}$ Liqueurglas Sherry, 1 Eiertotter, $\frac{1}{2}$ Liqueurglas gekochten, geläuterten Zucker, $\frac{1}{2}$ Liqueurglas Cognac mit Sherry anfüllen.

Man muß darauf achten, daß sich nichts vermengt, sondern jedes für sich bleibt.

2065. Egg-Limonade.

In ein Limonadeglas 1 Eislöffel gestoßenen Zucker, 1 Eiertotter, von $\frac{1}{2}$ Citrone den Saft, bis zur Hälfte mit gestoßenem Eis anfüllen, mit Selterswasser vollgießen, gut verrühren.

2066. Tipp-Topp.

Man gibt in ein Limonadeglas 4 kleine Eisstücke, 1 Liqueurglas Brandy, 1 Stück Würfelzucker, 2 Orangen-, 2 Citronenscheiben, den Saft von $\frac{1}{4}$ Citrone, füllt das Glas mit Sekt voll und vermischt alles gut.

2067. Claret-Punsch.

In ein Limonadeglas gibt man 1 Löffel gestoßenen Zucker, 1 Spritzer Selterswasser, ein paar Tropfen Citronensaft, füllt das Glas zur Hälfte mit gestoßenem Eis an, gibt 1 $\frac{1}{2}$ Weinglas Claretwein, etwas Orangensaft, $\frac{1}{2}$ Liqueurglas Anisette dazu und vermischt es gut.

2068. St. Charles-Punsch.

In ein Glas gibt man 1 Eislöffel gestoßenen Zucker, 4 Tropfen Citronensaft, 1 Spritzer Selterswasser, 1 Weinglas Portwein, 1 Liqueurglas Brandy, 1 Liqueurglas Curacao. Dann mit feingestoßenem Eis anfüllen, gut vermischen und geschnittene, frische Früchte hineingeben.

Getränke für Kranke.

2069. Gerstenwasser. (Orgeade.)

Nachdem man 40 Deka Gerstenkörner etwas gewaschen hat, gibt man sie in 1 Liter kaltes Wasser, wo man sie solange kochen läßt, bis sie aufspringen. Dann läßt man sie einige Zeit beiseite stehen, bis sich das Dike zu Boden gesetzt hat, seiht es durch ein feines Sieb oder eine Serviette und gibt Zucker, Wein und Citronensaft nach Belieben dazu.

2070. Gerstenwasser mit Mandeln.

Man bereitet „Gerstenwasser“ (Nr. 2069), stoßt einige Löffel davon mit 12 Deka abgeschälten Mandeln, übergießt sie dann mit dem übrigen Gerstenwasser und läßt sie ruhig stehen. Hierauf gießt man die Mandeln durch ein starkes, reines Tuch, überstoßt sie nochmals mit etwas Gerstenwasser, drückt sie aus und gibt nach Geschmack fein gestoßenen Zucker dazu.

2071. Rukuruz-Wasser.

Man kocht 16 Deka gewaschenen Rukuruz in 1 Liter Wasser durch beiläufig $\frac{1}{2}$ Stunde, worauf man ihn durch ein feines Sieb seiht, beliebig viel fein gestoßenen Candiszucker dazugibt und einige Eiertotter hineinsprudelt. Kann kalt oder warm getrunken werden.