seinem Zucker und gibt 4—5 Eflöffeln voll sein geriebenen Pumpernickels dazu, verrührt alles gut, füllt die Masse in die Bombensorm und behandelt sie weiter wie oben.

Makronen-Bombe. 4 Dotter rührt man in einer Messingpsanne mit 4 Eplösseln Zucker und viel Banillegeruch sehr schaumig, gibt ½ 1 Milch und 4 Blätter Gelatine dazu, stellt diese Masse auf das Feuer und schlägt sie mit dem Schneebesen die zum Kochen. Hierauf läßt man sie etwas ausfühlen, gibt, ehe sie ersaltet, 7 dkg geriebener Makronen, 7 dkg geriebener Mandeln und ¼ 1 zu Schaum geschlagenes Obers mit Banillegeruch dazu, zur Traubenzeit auch einige abgezupfte Traubenbeeren, sonst aber einige eingesochte, entkernte Kirschen. Man süllt die Masse in eine Bombensorm und läßt sie, in Sis vergraben, gestieren. Nach dem Stürzen ziert man sie mit ¼ 1 gezuckertem Obersschaume.

**Vanille-Crême-Bombe** (Plombière). 21 dkg Zuckers mit viel Vanillegeruch werden mit 6 Dottern und <sup>2</sup>/<sub>10</sub> l Obers gut verrührt und auf dem Feuer zu einer dicken Crême gekocht. Während dieselbe auskühlt, schlägt man <sup>7</sup>/<sub>10</sub> l Obers zu sestem Schaume, rührt obige Crême dazu und füllt die gleichmäßig vermischte Masse in die Form, vergräbt sie in Eis, welches sehr stark gesalzen wurde, und läßt sie darin 4 Stunden stehen. — Oder: Man nimmt 15 dkg Zucker mit Vanillegeruch, 4 Dotter und <sup>1</sup>/<sub>6</sub> l Obers zur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit <sup>1</sup>/<sub>2</sub> l Obers shur Crême und vermengt diese mit diese mit

Unanas-Vombe. Obige Vanille-Creme mischt man mit würselig geschnittenen Ananasstückhen und ziert die gestürzte Bombe mit Ananasscheiben oder man mengt nur zu gezuckertem Obersschaume die Ananaswürsel und gibt auch etwas Saft der Ananas dazu und läßt die Masse gefrieren.

Gefrorene Apfel-Bombe. 12—15 Apfel schält man, schneidet sie ia kleine Würfel und kocht sie mit ½,0 l Wasser und etwas Banillegeruch sehr weich, gibt 37 dkg Zuckers, ½,0 l Wassers und 15 dkg Marillen-Marmelade dazu und kocht alles zu Brei, welchen man nun passert. Wenn die Masse erkaltet ist, sillt man sie in eine Eisbüchse und vergräbt sie in Eis. Wenn der Inhalt halb gefroren ist, mischt man ½ l zu Schaum geschlagenes Obers dazu, 10 dkg Rosinen, 5 dkg Eitronat (kleinwürfelig geschnitten) und füllt nun das Ganze in eine hohe Eissorm, welche vorher mit einigen Dunststrichen und Reine-Claudes ausgelegt wurde, deckt sie sest zu, vergräbt sie in Eis und läßt sie mindestens noch 1 Stunde darin, bevor sie gebraucht und gestürzt wird.

## Getränke.

Über das Kaffeetochen. Der Kaffee muß so oft als möglich frisch gebrannt siehe "Kaffee zu brennen") und erst unmittelbar vor dem Gebrauche möglichst sein gerieben werden. Um einen starken, guten Kaffee zu bereiten, eignen sich am besten die Aufgußmaschinen mit Blech-Einsähen. Man soll in jedem Haußalte mehrere Maschinen verschiedener Größe haben und wähle, je nach der Menge des Kaffees, welche man benötiget, die hiezu passende Maschine. Es ist dies durchaus nicht gleichgiltig. Wird wenig Kaffee in einer großen Maschine bereitet, so wird er sicher sehr dünn ausfallen. Das Pulver muß sehr hoch übereinander liegen. Dadurch rinnt das heiße Wasser langsam durch dasselbe und hat Zeit, das Aroma und die Krast zu extrahieren. Bei 2 dkg Kaffees benötiget man beiläusig ½ l siedenden Wassers. Man gibt das Pulver in den Einsak, nachdem man denselben vom

508 Getränfe.

Porzellan-Unterteil weggehoben hat und drückt den Kaffee mit dem jeder Maschine beigegebenen Blechstößel ziemlich fest ein. Auch foll man auf das Sieb, ehe man ben Kaffee einfüllt, eine runde Platte dicken, weißen Filzes oder Flanelles einlegen, namentlich wenn man eine fleine Quantität Raffees fochen will; der Filz verhindert bas Trübewerden und zu rasche Durchlaufen des Kaffees. Man gieße, wenn ber Raffee eingedrückt ift, zuerst nur 1-2 kleine Schöpflöffeln voll kochenden Waffers auf, decke schnell die Maschine zu, verstopfe auch den Schnabel und lasse den Kaffee langfam durchfließen (ohne umzurühren) und erst wenn das Bulver wieder trocken geworden ift, gieße man wieder 1 Schöpfer voll heißen Waffers auf. Dieses langfame und immer nur wenige Aufgießen kochend heißen Baffers ift von großer Wichtigkeit, weil nur dadurch das Aroma und die Kraft des Kaffees gründlich ausgesogen wird. Die meisten Köchinnen schütten auf den gar nicht eingedrückten Kaffee gleich alles heiße Waffer ober doch den größten Teil desfelben, dadurch hebt fich das Bulver und unten fließt sehr rasch das lichtbraune, dunne, Raffee benannte Waffer durch. Den ersteren starken Aufguß kann man in eine kleinere Kanne umleeren und dann noch für Kinder oder Dienerschaft einen etwas leichteren Aufauß machen. Die Kaffeemaschine soll auch nicht auf der heißen Herdplatte stehen, sondern seitlich auf der Einfassung, da der Kaffee an Wohlgeschmack verliert, wenn er in der Maschine in Sudhitze erhalten wird. Zur Kaffeebereitung darf nur ganz frisches, nicht etwa gestandenes Waffer verwendet werden, ebenso soll es nicht zu lange fieden und wallen, ehe man es aufgießt. Ferner foll in jedem Haushalte für das Raffeeund Teewaffer eine eigens nur zu diesem Zwecke bestimmte Pfanne sein. Das Waffer darf nie in einem Gefäße gekocht werden, wo Tags zuvor Suppe, Milch, Gemüse 2c. gekocht haben. Wenn das Gefäß noch so sauber aussieht, so bekommt das Waffer einen unangenehmen Beigeschmack und Geruch und der Raffee ober Tee wird verdorben. Die mitunter beliebte Methode der Kaffeesudbereitung kann ich durchaus nicht empfehlen. Alles Aromaist bei sorgfältiger Bereitung ohnedies schon ausgesogen, durch das Austochen des gebrauchten Kaffees erhält das Waffer nur einen bitteren Geschmack und eine trübe Farbe und man verdirbt damit nur das Aroma und das Ansehen des damit bereiteten Kaffees. Obendrein kommt noch zu beachten, daß diefer Abguß ungefund sein foll.

Raffee auf türkische Art. Hiezu reibe man den Kaffee in einer türkischen Kaffeemühle (cylinderförmig) zu Mehl, oder in Ermangelung einer solchen stoße man den Kaffee mit einem Holzstößel fehr fein. Wenn man feine türkischen Messingfännchen zu Verfügung hat, bereitet man den Kaffee am besten in einem Schnellfieder über einer Spiritusflamme. Man messe sich vorerst mit einer kleinen Kassee schale, wie sie bei Tische gebraucht werden, die nötige Menge Waffers in den Schnellfieder, gebe gleich (für 1 Schale 1—2 Stücke gerechnet) den Zucker hinein und lasse beides zusammen siedend heiß werden. Wenn das Waffer recht tüchtig aufwallt, wirft man das Kaffeepulver hinein (1 Teelöffel voll für die Person) hebt den Schnellsieder vom Feuer, rührt mit einem Silberlöffel das Pulver gehörig durch einander, stellt den Schnellfieder wieder auf die Flamme, behält aber den Griff in der linken Hand und läßt den Inhalt einmal aufwallen, dann hebt man schnell den Schnellfieder weg, läßt den Inhalt fich feten, ftellt das Gefäß wieder auf die Flamme und läßt den Inhalt nochmals aufwallen, nimmt weg u. f. f., bis sich dies 3mal wiederholt hat, worauf man die Flamme verlöscht und zum fiedend heißen Kaffee 2—3Löffeln voll talten Waffers zugießt (abschreckt). Nun beckt man den Schnellfieder zu und läßt einige Minuten den Kaffee ruhig stehen, bis sich der meiste Kaffeesat zu Boden gefentt hat. Man füllt dann mit einem filbernen Obersichöpfer den nicht fehr klaren Raffee mit etwas vom Schaume in die Raffeetaffen und ferviert fie.

Getränte. 509

Kaffee-Cffenz für Touristen. Zu 11 Wassers nimmt man 20 dkg gebrannten und geriebenen Kasses und 24 dkg Farin-Zuckers. Den Zucker gibt man ohne einen Tropsen Wassers in eine Messingpsanne und rührt ihn bei schwacher Glut beständig. Nebenbei läßt man den Liter Wasser mit einer Messerspitz voll Bicar donas Sodw, um das Wasser weich zu machen, aussochen. Nach 15—20 Minuten wird der Farin-Zucker ganz dunkel, sast schwarz und fängt zu schäumen an. Man gießt 2—3 Lösseln voll kalten Wassers in den Zucker, hierauf den Liter kochenden Wassers und schließlich den geriebenen Kasses. Wenn die Mischung noch einmal ausgesocht hat, schüttet man das Ganze langsam in eine bereit gehaltene Ausguß-Kassemaschine. Ist die Essenz durchgegangen und ausgesühlt, so füllt man sie in Flaschen oder Fläschen, die man sorgsam verkortt. Will man Kassee trinken, so siedet man die Milch oder das Obers und gibt 1 Eßlössel der kalten Essenz und Zucker nach Geschmack hinzu. Diese Essenz bleibt, gut verschlossen, wochenlang gut und eignet sich sehr sur Landpartien.

Kranken-Kaffee. 1 Dotter sprudelt man mit etwas kaltem Waffer gut ab und mischt ihn zu heißem Kaffee. Für Jene, welche keine Milch vertragen.

Chocolade. Man gibt in eine Kasserolle 15 dkg Chocolade und läßt sie mit etwas Milch zerschleichen, dann gießt man etwas siedende Milch nach und nach dazu und verrührt sie gut, dis die Chocolade glatt und glänzend wird, worauf man erst die ganze Milch beigießt und gut sprudelt, während alles kocht. Es wird 1/3 1 Milch zu dieser Menge Chocolade benötigt. Man zuckert nach Geschmack.

**Basser-Chocolade** bereitet man ebenso, nur nimmt man siedendes Waffer statt Milch. Man zuckert gewöhnlich erst bei Tische nach Geschmack. Will man Dotter in die Chocolade geben, so rechnet man auf 1/2 1 Milch 3 Dotter, welche man zuerst

mit kalter Milch absprudelt und dann zur Chocolade beimengt.

Kakav. Kakao-Bohnen und-Schalen werden gebrannt, gestoßen und gemischt. 3 Eflöffeln voll Kakavs kocht man in ½ l siedendes Wasser ein, rührt, bis es wieder siedet und läßt es langsam 15—20 Minuten kochen, gießt dann einige Löffeln voll kalten Wassers zu und läßt den Kakao seitwärts ruhig stehen, bis er sich geklärt hat, worauf man ihn abgießt und wie Kassee mit Milch und Zucker trinkt.

Entölter Kaka, welcher in Pulversorm erhältlich ist, wird bereitet, indem man auf 1 Schale voll Milch 1 Eßlöffel voll Kakaopulver und eben so viel sein gestoßenen Zucker nimmt, dies mit ein wenig kalter Milch glatt abrührt, dann die ganze nötige Milch zugießt und alles aufkochen läßt. — Oder: Man rührt zuerst den Kakao mit Wasser ab, wodurch er leichter verdaulich sein soll, und kocht

ihn erst dann mit Milch und Zucker auf.

Hat man zur Teebereitung ein Tee-Ei, so nimmt man dieses aus der Kanne, sobald

das Waffer eine hochgelbe Farbe hat.

Kufuruß- oder Mais-Tee. Die reisen Maiskörner werden zerstoßen und in Wasser einige Stunden aufgeweicht; dann kocht man sie, bis das Wasserschleimig geworden ist und nach Banille riecht. Man seiht den Tee ab, vermischt ihn mit Zucker und Milch und trinkt ihn stattKassee, oder man vermengt ihn mit ein wenig Rum und heißem Weine. Dieser Tee ist sehr nahrhaft, leicht verdaulich und durchaus nicht aufregend. — Man bereitet aus demselben auch eine leichte Crème, indem man ihn mit Milch, Zucker und einigen Dottern verrührt und am Feuer zusammen ausschen läßt. Diese Ereme dient als Anseuchtung bei Katarrhen oder für Sänger, Lehrer 2c. nach anstrengender Tätigkeit.

**Limonabe.** Man kocht 25 dkg Zuckers mit wenig Wasser auf, schäumt ihngut ab, läßt ihn auskühlen und mischt den Saft von 3 Citronen und  $^3/_4$  1 heißen Wassers bei. Die Limonade seiht man durch ein seines Sieb in die Gläser. — Will man kalte Limonade bereiten, so gibt man Citronensaft und Zucker nach Geschmack in frisches Wasser und seiht sie durch ein seines Teesieb in die Gläser.

Orangeade. Diese wird wie "Limonade" gemacht, nur nimmt man ftatt

bes Citronensaftes den Saft mehrerer Drangen.

Drangeade-Bulver. Man träufelt den klaren, geseihten Saft von mehreren Drangen, beiläufig einem Duzend auf 1 kg fein gestoßenen Zuckers und reibt von 2 Orangen die Schale ab. Wenn der Zucker zergangen ist, läßt man ihn auf dem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, und gießt ihn dann in Papierkapseln von steisem Papiere zum Trocknen. Wenn er fest geworden ist, stößt man den Zucker zu Pulver und bewahrt es in gut verschlossenen Gläsern auf. Beim Gebrauche löst man 6 dkg des Pulvers in 1/2 l Wasser auf. Bom Citronensaste bereitet man ebensolches Pulver.

**Beilchen-Limonabe.** Man mengt 1/1 frisches Wasser mit 1/16 1 Beilchensafte und gibt den Saft von 1 Citrone und den etwa noch nötigen Zucker dazu. Himbeer-Limonabe. In 1/2 1 frisches Wasser gibt man nach Belieben

Himbeersaft, dann den Saft von 1 Citrone und noch Zucker nach Geschmack. Ribifel = Limonade. In 1 1 frisches Wasser gibt man den Saft von

2 Citronen, Bucter und 1/4 1 Ribifelfaft.

Honig-Limonabe. 1/4 l frischen Honigs vermischt man mit dem Safte von 2—3 Citronen und Waffer nach Geschmack, stellt die Mischung auf Eis und gibt noch nach Geschmack beliebigen Liqueur in jedes Glas beim Servieren.

Mandelmisch. Zu 1 1 Mandelmisch benötigt man 25 dkg süßer und 6 bis 8 Stück bitterer, abgezogener Mandeln. Man stößt sie in einem Mörser sehr sein und seuchtet sie dabei östers mit Wasser an, damit die Mandeln nicht ölig werden. Dann mischt man sie in einem Porzellangefäße mit reichlich 1 l Wassers, fügt noch 20 dkg sein gestoßenen Zuckers hinzu und preßt die Mandelmisch durch ein Tuch.

Hihnermilch für Katarrh. (Lait de poule.) 1 Dotter wird mit einem Eßlöffel voll kalten Waffers glatt verrührt und unter beständigem Rühren ein Glas voll kochenden Waffers daran gegoffen, dann Zucker nach Geschmack dazu gegeben. Bei Katarrh und Heiserkeit als schweißtreibend zu neh-

men. Auch für Genesende.

Mandelmisch=Stangen, welche man im Borrate haben will, bereitet man, indem man abgezogene, fein gestoßene Mandeln mit sein gestoßenem Zucker zu einem Teige verrührt und auf einem mit Zucker bestreuten Brette zu kleinen Stangen formt. Sie werden an der Luft getrocknet und in Papier gehüllt ausbewahrt. Beim Gebrauche löst man dieselben mit Wasser auf und preßt alles durch ein Tuch.

Getränte. 511

Sherry-Cobbler. In einen Topf gibt man grob gestoßenen Zucker, träuselt den Sast einer Orange darauf und gießt so viel Sherry darüber, das der Zucker ganz damit getränkt ist. Dann schüttet man noch Kapriwein oder in Ermanglung dessen Ruster dazu, damit sich der Zucker ganz auslöse. Unmittelbar vor dem Gebrauche füllt man die Gläser zur Hälfte mit reinen Eisstückhen, gibt in jedes Glas eine Orangenspalte und füllt nun die Gläser mit odiger Flüssigkeit an. Nach Geschmack seht man noch Zucker, Sherry oder Wein zu. In jedes Glas steckt man einen Strohhalm, durch welchen man den Sherry-Cobbler ausschlürst. Statt Sherry kann auch Rum verwendet werden.

Banille-Liqueur. Nachdem 1/2 1 rektissierter Weingeist mit 1 Stange

Vanille-Liqueur. Nachdem 1/2 1 reftifizierter Weingeist mit 1 Stange Banille 8—10 Tage hindurch angesetzt war, kocht man 1 1 Wassers mit 80 dkg Zuckers 1/2 Stunde lang. So lange der Syrup noch heiß ist, fügt man den Weingeist hinzu. Zur Erlangung der schönen roten Farbe wird flüssige Coschenille zugesetzt. Man läßt den nun fertigen Liqueur über Nacht stehen, dann

füllt man ihn in Flaschen und verkorkt dieselben gut.

Limoncello-Liqueur. Bon 4 Citronen schneidet man die gelben Schalen sehr sein herab, gibt sie in 1/21 seinen Kornbranntweins und läßt sie 48 Stunden darin liegen. Dann kocht man 85 dkg Zuckers 1/4 Stunde lang mit 1 l Wasser und schüttet, so lange er noch heiß ist, den Kornbranntwein, aus welchem man die Schalen entsernte, dazu, verrührt dann die Mischung gut und läßt sie auskühlen. hierauf füllt man sie in Flaschen, welche gut verkorkt werden. Bor dem Einfüllen in Flaschen muß der Liqueur filtriert werden (siehe "Kunstausdrücke").

Nosen-Liqueur. 20 dkg Rosenblätter (am besten von Centisolien), von denen man alles Grüne weggeschnitten, seht man in einer weißen Flasche mit 1/2 kornstramtwein an und läßt dieselbe einige Wochen in der Sonne stehen. Dann kocht man 80 dkg Zuckers mit 11 Wasser, dies er sich klärt, wozu beiläusig 1/2 Stunde nötig ist, und gießt den klaren, abgeseihten Branntwein in den noch heißen Zucker, verrührt ihn gut, färbt ihn etwas mit Cochenillesaft, läßt ihn auskühlen und füllt ihn hierauf in Flaschen, welche man sest verkorkt und siegelt.

Chartrense-Liqueur. In einer großen Flasche seize man 11 feinsten Alkobols von 80 Graden mit nachstehenden Kräutern durch 24 Stunden an und schüttle während dieser Zeit wiederholt den Inhalt. Man nehme 8 g Rainfarnfraut, 1 g Pfeffermünzblätter, 1 g Melissenblätter, 1 g Sternanis, 1 g Anis, 1 g Angeslifawurzel, 0·5 g Koriander, 0·3 g Safran und 0·5 g frische Citronenschale. Nach 24stündigem Stehen und öfterem Schütteln, seihe man das Ganze durch ein reines Luch, ohne zu drücken und vermenge den Alkohol mit kaltem Syrup, welcher aus 1 kg Zucker und 1 1 Wasser bereitet wurde. Der Zucker und das Wasser müssen mindestens 1/4 Stunde zusammenkochen, doch darf der Zucker nicht spinnen. Wenn der Syrup erkaltet und mit dem Alkohol vermischt ist, wird der Liqueur langsam siltriert (siehe "Kunstausdrücke"). Dann füllt man den Liqueur in dunkle Flaschen und bewahrt diese gut verkorkt und versiegelt auf.

Euragav. In 1/2 1 guten Kornbranntweins gibt man die fein geschnittenen Schalen von 6—8 Orangen und 1 Löffel Anis und läßt dies durch mehrere Bochen an der Sonne oder einem warmen Orte in gut zugebundenen Dunstsgläsern stehen, hierauf seiht man es durch und mischt 1/2 kg mit 1/4 l Wasser gekochten, geklärten Zuckers lauwarm darunter, filtriert das Ganze nochmals, färbt den Liqueur mit Karamel und füllt ihn in Flaschen, welche man gut verkorkt.

Kümmel-Liqueur. Man setzt in 1/21 feinsten Kornbrauntweines 2 Löffeln voll Kümmel an und läßt dieses 8 Tage stehen. Dann gibt man 28 dkg Zuckers in 2/10 l Wasser, läßt ihn kochen, dis er zu spinnen beginnt, vermengt ihn noch

heiß mit dem abgeseihten Branntweine und filtriert ihn am nächsten Tage. Er

wird in Flaschen gefüllt und gut verfortt aufbewahrt.

Unis-Liqueur. Wird entweder wie obiger Kümmel-Liqueur bereitet, wobei man statt Kümmel 2 Löffeln schönen, reinen Anis nimmt, ober man bereitet ihn auf solgende Art: 3 g schönen, reinen Anis wäscht man mit kaltem Wasser, worauf er mit 1/8 l siedendem Wasser überbrüht wird und gut verdeckt 1/4 Stunde stehen bleibt. Indessen soch man 1/4 kg Zucker mit 3/4 l Wasser bis er spinnt, gießt ihn zu dem Aniswasser und läßt alles zusammen über Nacht stehen. Am nächsten Tage mischt man 1/4 l besten Kornbranntweines darunter, füllt alles in eine große Flasche und läßt sie gut verkorkt 2 Wochen in der Sonne stehen. Dann siltriert man den Liqueur ein= oder zweimal, dis er ganz klar durchsläuft und bewahrt ihn in gut verkorkten und verpichten Flaschen auf.

Kaffce-Liqueux. In 1/2 l Kornbranntwein gibt man 21/2 dkg geriebenen Kaffees und 1/4 Banillestange (gestoßen) hinein und läßt die Flasche mit dem Inhalte 2 Tage stehen. Dann kocht man 28 dkg Zuckers mit 2/10 l Wasser, bis er spinnt, und gießt, so lange der Zucker noch warm ist, den abgeseihten Brannt-

wein dazu. Um andern Tage wird er filtriert.

Kaffee-Liqueur anderer Art. Aus 7 dkg lichtgebrannten, geriebenen Kaffees macht man eine starke Essenz. Dann kocht man 56 dkg Zuckers mit 11 Wasser und 1/2 Vanillestange 1 Stunde lang, unter fleißigem Abschäumen, doch ohne daß der Zucker spinnt. Wenn der Zucker gekocht ist, wird er noch heiß mit der Kaffee-Essenz vermengt und zugedeckt erkalten gelassen. Ehe er ganz erkaltet, mischt man 31/2 dl besten Kornbranntweines dazu, siltriert den Liqueur, füllt ihn in Flaschen und bewahrt ihn gut verkorkt im Keller auf.

Erbbeer-Liqueur. In eine große Glasflasche füllt man 1/2 kg sehr reifer Wald-Erdbeeren, streut 1/4 kg sein gestoßenen Zuckers darüber und gießt 11/4 l seinsten, reinsten Korn- oder Franzbranntweines dazu, dann verkorft und versiegelt man die Flasche und läßt sie unter täglichem Schütteln 3—4 Wochen in der Sonne oder in der Nähe des Herdes destillieren. Hierauf filtriert man den Inhalt durch

Kließpapier oder durch einen Filzhut und zieht ihn auf Flaschen.

Marillen-Liqueur. 20—25 Stück halbierter, ungeschälter Marillen seht man in einer Flasche mit 11 feinstem Kornbranntweine an und läßt die Flasche mehrere Tage an einer sonnigen Stelle stehen, hierauf zieht man den Branntwein ab und vermischt ihn mit 80 dkg leicht gesponnenem, lauen Zucker. Man füllt ihn

bann in Flatchen und verforft und verfiegelt diefe fehr gut.

Prangen-Liqueur. Man schneidet von 8 Orangen die gelbe Schale sehr dünn herab, schneidet diese sehr sein nudelig und setzt sie mit 11/2 guten Kornbranntweines an. Die Flasche versorkt man sehr gut und läßt sie 7—8 Wochen an einem kühlen Orte stehen. Nach dieser Zeit seiht man den Branntwein ab und mischt ihn mit 70 dkg gekochtem, geklärten und noch sauen Zucker. Dann füllt man den Liqueur in Flaschen, versorkt und versiegelt dieselben gut und läßt den Liqueur recht sange Zeit darin abliegen; je sänger er abliegt, desto besser wird er.

Ruft-Schnaps. In eine 31 fassende Flasche füllt man 21 echten Kornbranntweines und gibt ungefähr 40 Stück in Vierteln geschnittene, grüne Nüsse, von 1 Orange die seinen Schalen, ungefähr 8 Stück Gewürznelken und einige Stückchen Zimmet dazu. Man läßt die Flasche durch 8 Wochen an einem sonnigen Orte stehen, seiht dann den Vranntwein ab, läßt darin 1 kg Zuckers auflösen und stellt die Flasche mit dem Vranntweine nochmals 8—14 Tage in die Sonne. Dann filtriert man den Vranntwein, füllt ihn in Flaschen, verkorkt diese gut und bewahrt sie im Kelleraus.

Weichsel-Rum. Gine große (4 1) Flasche füllt man ju zwei Drittel mit

Getränfe. 513

jchönen, reifen, abgezupften Weichseln an und hüllt dieselben, während des Einsegens, sehr reichlich in gestoßenen Zucker ein. Dann gießt man die Flasche mit seinstem Rume so voll, daß ein 3 Finger breiter, leerer Raum bleibt. Man verkorkt die Flasche sehr sest, überbindet den Kork noch mit Pergamentpapier und läßt die Flasche an einem trockenen, kühlen Orte mehrere Monate stehen. Um die Weihnachtszeit kann man den Rum abziehen, welcher dann ein köstliches Getränk abgibt. Die Weichseln kann man zu Fleischspeisen servieren.

Wonnetrank. Bon 4 hochroten Drangen schält man die Schale gut ab, übergießt sie, nachdem man sie vorher zerteilte, mit einem großen Glase Weiß-weins und läßt sie ½ Tag gut zugedeckt damit ziehen. Hierauf gießt man den Wein durch ein Sieb in eine Punschbowle, schüttet 2 Flaschen guten Bordeaux, 2 Flaschen Rhein- oder Moselweins und 2 Flaschen Champagners hinzu und versüßt das Getränk nach Belieben noch mit Zucker, mischt dann alles durch-

einander und füllt es in Glafer.

**Nektar.** 10 schöne, reise, sehr seine Tiroler Rosmarins oder Calville-Üpfel oder auch von jeder Gattung 5 Stück, schält man sehr sein, schneidet dünne Scheiben davon und gibt sie nebst den sein abgeschälten Schalen von 2 Citronen in eine Bowle, überstreut sie stark mit gestoßenem Zucker und gießt 1 Flasche Rheins oder Moselweins darauf. Man deckt die Bowle sest zu, stellt sie aufs Eis und läßt den Wein 12 Stunden ziehen, gießt dann noch 1 Flasche Rheins weins und 1 Flasche Champagners dazu und serviert das Getränk.

**Negus.\***) Hiezu nimmt man ½ 1 Portwein, vermengt ihn mit ½ 1 kochendem Basser und gibt 20 dkg Zucker, die Schale einer halben und den Saft einer ganzen Sitrone oder Orange, sowie ½ g Muskatnuß dazu. Man stellt dann alles auß Feuer, aber nur so lange, dis sich ein weißer Schaum ansetz, welchen man abschöpft. Den nun fertigen Negus seiht man durch und füllt ihn in vorher erwärmte starke Gläser. Will man den Negus von leichterem Rotwein machen, so nimmt man auf

2 Flaschen Rotweins 1/2 1 Waffers, Zucker und Gewürze wie oben.

Knickebein. Ein gemischtes Getränk, welches man herstellt, indem man in eingroßes Liqueurglaß oder kleines Weinglaß etwas Cognac oder Punschessen und eden so viel Rosen-Liqueur oder sonst einen seinen Liqueur gießt, so daß daß Glaß zur Hälfte voll ist; dann tut man einen vorsichtig vom Eiweiß getrennten, möglichst frischen Sidotter hinzu und füllt daß Glaß vollends mit Marasquino.
— Gewöhnlicher Knickebein wird aus ein wenig Cognac oder Rum, gutem Kümmel-Liqueur und einem in daß Liqueurglaß gelegten ganzen Sidotter gemacht.

**Bfirfich-Bowle.** Die reifen, weichen Pfirfiche werden geschält und halbiert in einen Suppentopf gegeben. Man bestreut sie reichlich mit grob gestoßenem Zucker, gießt 1 Bouteille guten weißen Weines daran und läßt sie, gut zugedeckt, 1½ Stunden stehen. Vor dem Gebrauche rührt man den Inhalt mit einem Silber-lössel auf und gießt noch den nötigen Wein daran, dann richtet man die Bowle in Punsch- oder Bowlengläser an und gibt in jedes Glas ½ Pfirfich. Will man die Bowle besonders sein und gut machen, so schütte man erst unmittelbar vor dem Sinschenfen 1 Flasche Champagners hinzu. Für 1 Person rechnet man 3—4 Pfirsiche.

Maitrauf oder Waldmeister-Vowle. Man pflückt im Mai kurz vor dem Aufblühen den Waldmeister (Asperula odorata), läßt ihn einige Stunden im Schatten welken, klaubt ihn sauber aus, schneidet die Wurzeln und langen Stengeln ab und gibt ihn in eine Bowle oder einen Porzellan-Suppentopf. Auf I große Hand voll Waldmeisters streut man 12—15 dkg Zuckers, gibt 2 Flaschen Moselweins oder

514 Getrante.

anderen leichten Weißweins darüber, deckt den Topf fest zu, stellt diesen auf Eis, oder umgibt ihn ganz damit, läßt den Wein 1/2 Stunde ziehen und serviert sofort das duftende, kalte Getränk. Manche lieben es auch, wenn man von 1 oder 2 sorgsam geschälten Drangen die zerteilten Spalten dazugibt. Beim Eingießen in die Gläser kann man auch etwas Champagner beimischen und noch nach Geschmack zuckern.

Ananas-Bowle. Eine frische, geschälte und in Scheiben geschnittene Ananas, oder eine eingekochte, wird in einem Topfe mit Zucker ganz eingehüllt und mit 2 bis 3 Flaschen Rheinweins oder anderem guten Weißweine begoffen. Man vergräbt den Suppenkopf oder die Bowle in Eis und gibt beim Servieren in

jedes Glas 1/2 Champagner dazu.

Drangen-Bowle. Man reibt von 1/3 Orange die Schale mit Zucker ab, nimmt von 3—4 Blutorangen die sehr rein abgeschälten Spalten und entsernt hievon die Kerne sehr sauber, indem man sie etwas einschneidet. Dann gibt man 28 dkg Zuckers nebst den Spalten und Geruchzucker in einen Topf, gießt 2 Flaschen Beißweins darüber und stellt den Topf für mehrere Stunden in Eis. Beim Servieren gießt man noch Champagner oder Rohitscherwasser dazu.

Erdbeer- oder Simbeer-Bowle. 11fehr sorgfältig ausgesuchter Erdbeeren oder Simbeeren gibt man in eine Bowle oder einen Suppentopf und bestreut die Beeren mit ziemlich viel grob gestoßenem Zucker. Die Beeren müssen ganz vom Zucker eingehüllt sein. Nach 2 Stunden gießt man 1 Flasche guten weißen Beines darauf, verdeckt die Bowle und gräbt sie in Eis ein. Sie muß so mindestens 1 Stunde, auch länger, stehen. Kurz vor dem Gebrauche gibt man voch 2-4 Flaschen Beines und 1 Flasche Wassers dazu, welche auch schon im Eise gestanden haben müssen. Beim Einfüllen in die Gläser kann man noch in jedes Glas Champagner zugießen, doch ist dies nicht unbedingt nötig. Sollte die Bowle zu wenig süß sein so gibt man in jedes Glas noch Staubzucker nach Garien-Erdbeeren eignen sich auch vorzüglich zur Bowle.

Ananas-Bowle ober Kardinal. Eine frische Ananas wird geschält, in Scheiben geschnitten und mit 2 Flaschen Rotweins übergoffen, dann 2 Stunden im Gise stehen gelassen. Hierauf gibt man 20 dkg Zucker in <sup>4</sup>/10 1 Wasser aufgelöst dazu, seiht die Flüssigkeit ab, mischt 1 Flasche Champagners bei und serviert die Bowle.

**Bowle.** 2 Bouteillen Waffers werden über 75 akg grob gehackten Zuckers gegoffen. Wenn der Zucker aufgelöst ist, wird das Zuckerwasser in die Bowle geschüttet, dann gibt man 2 Bouteillen Tischweins, 2 Bouteillen Rotweins, ½ Bouteille Rums und ¼ Bouteille Sherrys dazu und stellt die Bowle 3—4 Stunden lang auf Eis. Beim Servieren gibt man noch 1 Löffel Champagners oder moussierenden Moselweins in jedes Glas dazu. Nach Belieben können auch geschälte Ksirsiche, Ananas oder Erdbeeren dazugegeben werden.

Gurken-Bowle. Man nimmt 3 Flaschen Rotweins, gießt ihn in eine Terrine und stellt dieselbe aufs Eis. Dann legt man eine große, frische, abgeschälte Gurke in den Wein und läßt sie einige Stunden darin, bis sie gant davon durchzogen ist. Hierauf preßt man sie aus, fügt noch a Gläschen Marasquinos zum Weine und serviert die Bowle. Zucker wird nicht dazugenommen.

quinos zum Weine und serviert die Bowle. Zucker wird nicht dazugenommen. **Eier-Grog.** Auf 1 Person rechnet man 2 Dotter und auf je 1 Dotter kommt 1 Löffel Zuckers. Man schlägt 8 Dotter mit 8 Löffeln sein gesiebten Zuckers in einem Töpschen mit der Schneerute recht schaumig, stellt hierauf dasselbe auss Feuer und schlägt die Masse so lange, die anfängt die zu werden. Dann gießt man 5 gutgemessene Löffeln seinsten Araks und 4 Löffeln guten, süßen Obers' hinzu und schlägt noch ein wenig weiter. Sobald alles gut vermengt ist, richtet man den sertigen Grog in Gläsern an.

Bunfch mit Vanille-Geschmack. 1/2 kg Zuckers focht man mit 11/21

Getränke. 515

Wasser und einem halbsingerlangen Stückchen Vanille, bis er klar ist, worauf man den geseihten Sast von 4 Orangen und einer Citrone beifügt, alles zusammen noch einmal auswallen läßt und dann mit  $^4/_{10}$   $^1$  schwachem, chinesischen Tee und  $^1/_{10}$   $^1$  Kums vermischt. Das Vanillestücken entsernt man und seiht den heißen Punsch in den Punschtopf. Zucker und Rum wird noch nebendei herumgereicht.

Reis-Punsch. 10 dkg Reis werden mit 11 Wasser durch 1/2 Stunde gekocht. Dann seiht man das Reiswasser ab und mengt es siedend heiß zu

obigen Bestandteilen des Punsches statt des chinesischen Tees.

**Bunsch.** Man gießt auf 5 Kaffeelöffeln voll Tees (Raiser-Melange) beiläufig 1½ 1 siedenden Wassers und läßt dieses 5—6 Minuten stehen, worauf man den Tee in einen Punschtopf abgießt. Dann gießt man noch etwas Wasser auf die Teeblätter, tropft den Saft von 1 Citrone und 5 Orangen dazu, seiht dies ab, gibt es zum Tee, süßt denselben mit 60—70 dkg Zucker und gießt noch 1—2 dl Rums dazu. Nebst den gefüllten Gläsern reicht man noch Zucker und Kumssläschchen herum.

Punsch wit Naramelgeschmad. Man läßt 60 dkg sein gestoßenen Zuckers im Becken unter beständigem Rühren goldgelb werden, gießt 1½ l nicht sehr starken Tees dazu und läßt dieses zusammen so lange kochen, dis beiläusig ½, 10 eingekocht sind. Indessen gibt man von 3 Orangen und 1 Citrone den Sast in den Punschtopf, dann den an einer halben Citrone und einer halben Orange abgeriebenen Zucker und Rum nach Geschmack, gießt den Tee darauf und serviert ihn. Das Abreiben des Zuckers an der Citronen= und Orangenschale kann auch entfallen, da manche Menschen davon Kopsweh bekommen.

**Liqueur-Punsch.** Man rechnet auf 6 Punschgläser den Saft von 2 Citronen, 42 dkg Zuckers, die mit Zucker abgeriebene Schale von einer halben Citrone und 6 Liqueur-Gläser voll feinsten Banille-Liqueurs von Zara. Die ganze Mischung gibt man ein paar Stunden vor dem Gebrauche in den Punschtopf und gießt zu-lett 6 Gläser voll kochenden Wassers dazu, dann gibt man noch Kum nach Ge-

schmack hinein und serviert ben Bunsch sofort.

Erdbeer-Punsch. 1 kg schöner Walberdbeeren zerquetscht man in einer Schüssel mit einem Silberlössel, gibt sie dann in einen Steintopf und übergießt sie mit 1 Flasche seinen Rumes. Den Topf bindet man sest zu, läßt ihn 2—3 Tage stehen und rührt täglich einmal den Inhalt auf. Dann gießt man den Rum ab, passiert den Erdbeerbrei und drückt den Rest durch ein reines, dichtes Tuch, so daß jede Spur von Flüssisselicht herausgedrückt wird. Hierausgedrückt wird. Hierausgedrückt wird. Dierausgedt man 60—70 dkg in kleine Stücke zerschlagenen Zuckers in eine Bowle, preßt den Sast von 2 Citronen daraus, gießt den Rum und das Durchpassiserte darüber und schüttet schließlich noch 3—41 kochendes Wasser dazu. Man deckt die Bowle gut zu, stellt sie an einem kalten Orte und serviert den Punsch, nachdem er ganz erkaltet ist. Wenn man den vorzügslichen Punsch abends trinken will, so soll man ihn schon vormittags bereiten. Der erdbeerhaltige Rum läßt sich auch monatelang im Keller liegend ausbewahren, ohne das Uroma zu verlieren. Man setzt den Rum auch mit unzerdrückten Erdbeeren an

Simbeer=Punsch. Zu 2 1 mäßig starkem Teeaufguße von seinem Tee (Kaiser-Melange) mischt man ½ kg Himbeersaft und macht die Mischung sehr heiß, hierauf läßt man 1 kg Zucker darin auflösen und alles Imal auflochen. Dann gießt man 1 lfeinen Aracs dazu und serviert sofort den Punsch. — Oder: Man gießt zu ¼ 1 Himbeersaft 1½, 1 kochendes Wasser und ½ 1 Cognacs oder Rums,

lußt nach Geschmack, rührt das Getränk gut auf und serviert es.

Kalter Königs-Punsch. Man reibt an der Schale einer halben Ananas 80 dkg Zuckers ab, zerschlägt ihn in Stücke und drückt in einem Suppentopse den Saft der halben Ananas, zweier Orangen und zweier Citronen darüber. Dann

gießt man noch ½ 1 Wassers dazu und wenn der Zucker zergangen ist, ¾,10 1 guten, roten Weines, ¾,10 1 Weißweines, ¾,10 1 Champagners und ½ 1 Rum oder Aracs. Wenn alles gut vermischt ist, füllt man den Punsch in Flaschen, verkorkt diese

aut und vergrabt fie in Gis. Man ferviert ben Bunfch fehr falt.

Englischer Bunsch. 1/2 kg Zuckers, 1/2 Massers, die sehr sein abgeschnittene gelbe Schale von 1 Drange und 1 Citrone gibt man in eine Kasserolle und läßt alles zusammen 2 Minuten kochen. An der gelben Schale darf nichts Weißes daran bleiben. Sobald die Mischung aufscht, gibt man 1/4 l Rotweins und 1/4 l Weißweins (Burgunder und Mosler), 1/5 l Rums und den Saft von 2 Citronen und 2 Orangen dazu. Man läßt den Punsch an einem warmen Orte stehen und seiht ihn dann in einen Suppentops oder in eine Bowle und serviert ihn heiß.

Champagner-Punsch. Man kocht 80 dkg Zuckers mit 11 Wassers, gießt dann 1/41 Rums, den Saft von 3 Citronen und 3 Orangen dazu, und wenn dies auch heiß geworden, seiht man die Flüssigkeit durch eine Serviette in einen Suppentops oder Bowle, gießt 1/2 Flasche Champagners dazu und serviert

noch heiß den Punsch.

**Eier-Bunsch.** 42 dkg Zuckers werden mit ½ 1 Wassers gekocht, bis er klar ist, worauf man den Saft von 4 Orangen, 1 Citrone und ½ 1 chinesischen Tees dazumischt. Wenn die Masse ausgekühlt ist, seiht man sie in ein Schneebecken, sprudelt 4 Dotter und 2 ganze Eier darunter, stellt das Becken aufs Feuer und sprudelt die Masse wie Chaudeau, dis sie dick und schaumig wird, mengt dann 1—2 dl Rums dazu und füllt den Punsch in Gläser.

**Ralter Wein-Punsch.** 50 dkg Zuckers werden an einer Citrone abgerieben und in einem Topse mit  $^8/_{10}$  l Wasser aufgelöst. Dann mischt man  $1^1/_2$  l guten Weißweines, den Sast von 2 Citronen,  $^2/_{10}$  l Rums und ein Stückhen Banille

darunter, seiht das Ganze durch ein Tuch und füllt es in Flaschen.

**Bunsch-Essenz 1.** Man läutert 11/2 kg Zucker und gibt, wenn er erkaltet ist, den Saft von 2 Citronen und 4 Orangen und 2 große Flaschen Rums dazu. Dann füllt man die Essenz in Flaschen, verkorkt diese sehr aut und bewahrt sie auf. Beim Gebrauche nimmt man 1/3 Essenz und 2/3 heißes Wasser.

2. Von 24 Orangen und 4 Citronen preßt man den Saft aus und gibt ihn durchgeseiht zu 1 Kilo dick gesponnenem Zucker, fügt noch 1/2 1 feinsten Rums hinzu und füllt die Essenz in Flaschen, welche man gut verkorkt ausbewahrt.

4 Kaffeelöffeln dieser Effenz werden in eine Taffe Tee gegeben.

Glühwein. ½ kg Zuckers, 6 Stück Sternanis, 1 Stange Zimmet, 6 Gewürznelken, etwas Citronen- und Orangenschalen werden mit ½ 1 weißem oder rotem Weine angesetzt und zugedeckt 3—4 Stunden stehen gelassen. Hierauf gibt man den Wein in ein Schneebecken, fügt noch ½ 1 Weins dazu und läßt ihn am Feuer nur so lange, dis er zu sieden beginnt, dann nimmt man das Gewürz heraus und serviert den Wein heiß in einer mit einer Serviette umwundenen Flasche oder in einer Bowle.

Kardinal. Man bereitet "Glühwein" und gibt 1/4 1 Ananassaftes dazu, ftellt

dann das Getränk in Flaschen auf Gis und serviert es kalt.

Czai. Man gießt zu leichtem Tee mit Zucker ziemlich viel Arac ober Rum

und trintt ihn fehr heiß.

Grog ober Matrosen-Punsch. Man gibt in 11 siedenden Wassers 25 dkg Zuckers und 1/41 Rums und trinkt den Grog heiß. Will man einen kalten Grog haben, so nimmt man blos frisches Wasser zur Mischung.

Kalter Bischof 1. 11 Rotweins wird mit 28 dkg Zucker und Banille einige Minuten gekocht, dann in einem Porzellangefäße ausgekühlt, mit 1/8 1 Rums

vermischt, in Flaschen gefüllt und sodann gut vertorft und versiegelt aufbewahrt. Je alter diefes Getrant wird, befto beffer ift es.

2. Man schält von einer halben sugen und einer bitteren Drange die feine gelbe Schale ab, gibt fie in 11 Rotweins und läßt fie darin einige Stunden giehen.

Dann feiht man ben Wein ab und zuckert ihn nach Geschmack.

Warmer Bifchof. In die Schale von 2 fleinen, bitteren Drangen macht man Ginschnitte und röftet die Orangen auf einem Rofte über Glut. Dann schneibet man fie freusweise ein, legt fie in einen irdenen, glafierten Topf, gießt 1 Flasche Rotweins darauf, gibt eine Zimmetstange und eine geröstete Brotrinde dazu und verdeckt den Topf. Hierauf stellt man ihn 6 -7 Stunden in heiße Usche, drudt die Orangen öfters aus, feiht dann den Bischof ab, zudert ihn nach Geschmack mit feinem Bucker und ferviert ihn gleich.

Bapft. Man schält mit einem scharfen, fleinen Meffer die Schale von 1 großen ober 2 fleineren bitteren Drangen fehr fein ab, fo lange die Drangen noch grun find, gibt diese Schalen in eine Flasche Tokaner, verkorft diese gut und läßt fie 24 Stunden damit ziehen. Dann seiht man den Tokaper ab und zuckert nach Belieben.

Krambambuli ober Jäger-Bunfch. Man gibt in einen Suppentopf 11 Weins und 20 dkg Buckers, dann legt man einen paffenden, eifernen Roft über ben Topf, schlägt 20 dkg Buckers in Stücke, taucht eines nach dem andern in Arac oder Rum, gundet es an und läßt den geschmolzenen Bucker in den Wein laufen. Wenn aller Zucker so verbrannt ift, verrührt man die Flüssigkeit und schüttet noch 1 Flasche Champagners dazu.

Kaiser-Punsch. Dieser vorzügliche Punsch wird für jedes Glas separat bereitet und hat den Borteil, fehr rasch fertig zu sein, wenn man geläuterten Zucker in einer Flasche vorrätig hat. Als Maß nimmt man ein Liqueurgläschen ("Stamperl") und gibt in ein Punschglas 1½ Stamperln geläuterten Zuckers, 1 Stamperl feinsten Rums, ½ Kaffeelöffel voll feinsten Curagaos und füllt nun das Glas mit heißem Baffer voll an. Bon Bichtigkeit ift,

daß ber Curação von der feinsten Sorte ift.

Rosensaft. 100 frisch erblühte Rosen werden sehr zeitlich am Morgen unter dem Kelche abgeschnitten, die Blätter abgezupft und von allen Grunem gereinigt in einen Steintopf gelegt und mit 2 1 Waffer, worin 15 g Beinftein-Säure aufgelöft wurde, übergoffen. Die Weinftein-Säure entzieht den Rofen Duft und Farbe und teilt fie dem Waffer mit, das nach 24 Stunden burch ein Sieb, in welches man ein reines Tuch legte, gegoffen wird. Nun mißt man das Waffer und gibt so viele 25 dkg grobgestoßenen Zuckers dazu, als man Liter Baffer hat. Man rührt folange bis ber Bucker aufgelöst ift und füllt dann den Saft in Flaschen, welche man mit einem Leinenläppchen ver-bindet und nicht verkorkt. Wird im Sommer mit Wasser vermischt getrunken oder daraus unverändert Gefrorenes bereitet.

Rosen-Wein. Der obige Rosen-Saft wird mit dem Safte einiger Orangen und Citronen, oder mit etwas Weißwein, verdünnt und mit etwas Natron in Krystallen, den man direkt in die Flasche gibt (eine Mefferspitze voll für eine Champagner-Flasche), eingefüllt und verkorkt und kann sobald der Natron aufgelöft ift, getrunken werden. Dies ift ein ftark mouffierendes, afti-

ähnliches Getränk.

Allgemeines über Bowlen. Der befte Bowlen-Bein ift reiner, leichter, weißer Wein, 3. B. Mosel- und leichte Ofterreicherweine. Auf 5-6 Flaschen Weins gebe man 1 Flasche frischen Waffers hinzu, und richte nebenbei in Waffer aufgelösten Stückzucker oder gesponnenen Zucker (Zuckersyrup) her, zum eventuellen Nachsüßen. Die Temperatur einer Bowle soll sehr frisch aber nicht eifig sein. Wenn man Champagner oder irgend ein kohlensäurehältiges Minerals wasser beimengen will, so tue man es nur in jedes Glas und nicht schon vor-

her in den Bowlentopf, weil fich die Rohlenfäure sonft verflüchtigt.

Ginige Winke über die Temperatur des Weines und Wassers. Rotwein soll 12—14°R haben, leichte Weißweine 10°R, schwere Rheinweine 8°R, Champagner 6°R, Minerals und Sodawasser 11°R, gewöhnliches Trinkwasser 9°R. Schwere Dessertweine müssen einige Stunden vor dem Gebrauche im durchs wärmten Raume stehen. Die Champagner-Flaschen sollen 1—2 Stunden vor dem Gebrauche in flein gehacktem, gesalzenen Eise vergraben und während der Zeit östers frappiert (mit den Händen gefaßt und im Eise tüchtig hin und her gedreht) werden. Je kürzere Zeit der Champagner eingekühlt sein kann, um so öster und energischer muß er frappiert werden.

## Eingesottenes.

Uber die Bereitung von Dunftobst.

Hiezu nimmt man völlig makelloses, noch hartes, aber völlig ausgewachsenes Obst. Der Zucker wird bis zum Spinnen gekocht. Man rechnet beiläufig auf 1 kg Buder 11/2 I Baffer. Das Obft wird geschält ober ungeschält, je nach der Gattung, in die Glafer meift gang roh eingefüllt und dann mit dem falten oder hochftens lauen Bucker fo übergoffen, daß die Frucht gang davon bedeckt ift. Bu Beeren ober febr faftreichen Früchten gibt man fein geftogenen Bucker und zwar so viel, daß alle Lücken vollständig damit ausgefüllt werden. Man verbindet nun die Dunftgläser (lang und schmal) mit Herzblasen ober mit dickem Pergamentpapiere und stellt sie in einen hohen Topf. In denfelben gibt man eine Unterlage entweder von Beu, Stroh oder einem alten Küchentuche, Sacke u. dgl. Jedes Glas wird auch ganz mit Beu umgeben, damit fich die Gläser gegenseitig nicht berühren können. Auch die Seitenwände des Topfes müffen derartig ausgefüttert werden. Der Topf wird zweckmäßiger Weise nur nachmittags bei mäßiger Berdhitze aufgestellt und mit kaltem Waffer angefüllt, aber nur bis zur Hälfte der Gläser. Man deckt ihn fest zu und läßt das Waffer siedend werden. Vom ersten Aufsieden an gerechnet läßt man es noch 15-20 Minuten lang fochen, bis die Früchte in den Gläsern zusammenfinten und fo viel Saft geben, daß er mit den Früchten gleich fteht, bann ftellt man den Topf weg, deckt ihn wieder zu und läßt ihn über Nacht ruhig ftehen. Gollte während des Rochens das Waffer fehr einkochen, so gieße man vorsichtig kochendes Waffer hinzu, niemals aber faltes. Tags barauf erft hebt man die Dunftgläfer heraus, wischt fie gut ab und verfieht fie mit Aufschriften, auf welche die Obstforte und Sahreszahl geschrieben wurde. Sie muffen an einem trockenen, luftigen Orte aufbewahrt werden. Statt des Dunstfiedens stellt man die Gläser auch nach dem Abkochen in das laue Rohr und läßt fie über Nacht darin. Sollte zu wenig Saft ausgezogen worden fein, fo wiederholt man das Verfahren. Wenn ein Dunftglas einmal geöffnet wurde, muß der Inhalt sehr rasch verbraucht werden, weil er sonst anläuft. Beim Verbinden des Glases ift die weiche, durch warmes Waffer schmiegfam gemachte Blafe mit dem Finger einzudrücken, um den Luftraum ober dem Obfte