

Süße Sulzen und Getränke.

Kalter Reis.

36 Dka. Reis brüht man mit warmem Wasser ab, setzt ihn mit kaltem Wasser zu und läßt ihn halbweich kochen; nun begießt man den Reis mehrmals mit kaltem Wasser, bis das letztere ganz klar ist, gibt ihn auf ein Sieb zum Abtropfen, läßt 56 Dka. Zucker in einer viertel Flasche weißem Wein zu Syrup kochen, gibt diesen mit Schale und Saft von 2 Citronen in den Reis und läßt dies $\frac{1}{2}$ Stunde am Rande der Platte heiß werden und ziehen; dann entfernt man die Citronenschale, läßt den Reis erkalten, mengt etwas Maraschino-Liqueur oder Rum hinein und verdünnt ihn, wenn er zu steif sein sollte, mit etwas Wein; er wird hügel förmig aufgerichtet und mit eingefottenen Früchten oder Schlagschmetten verziert.

Kohe Sulze.

42 Dka. fein gesiebten Zucker mit Citronengeschmack und 12 Dottern treibt man eine Stunde gut ab, dazu kömmt der Saft einer Citrone, 20 Dka. würflich geschnittene Citronade 11 Dka. sauber gepuzte Sultanen, beliebig Maraschino-Liqueur, der steife Schnee von 8 Eißlar und zuletzt $3\frac{1}{2}$ Dka. Gallerte, nur in wenig Wasser aufgelöst.

In einer in Wasser ausgeschwenkten Form läßt man die Sulz am Eise fest werden.

Sulz von schwarzem Kaffee.

56 Dka. Zucker und 28 Dka. Wasser läßt man tüchtig aufkochen, dann kömmt ein sehr starker Kaffeeaufguß, von 14 Dka. feinem Kaffee, Rum und Marasquino nach Geschmack und 6 Dka. gefläarte Hausenblase dazu. Die Form wird in kaltem Wasser ausgespült, die Sulze eingegossen und für zwei bis drei Stunden in Eis gestellt.

Marasquino-Sulz.

3 Dotter, ein Kochlöffel Mehl, 18 Dka. Zucker und 3 Delt. Schmetten werden im Schneckessel mit der Schneeruthe am Feuer so lange geschlagen, bis die Masse dicklich wird. Dann nimmt man sie von der Platte und schlägt sie fort, bis sie kalt ist. Von 3 Delt. Schlagschmetten wird ein fester Schaum gemacht und $2\frac{1}{2}$ Dka. aufgelöste Gallerte oder 3 Dka. gekochte Hausenblase unter fortwährendem Schlagen dazu gegeben. — Dann kömmt die früher gemachte Sulz und 2 bis 3 Löffeln Marasquino-Liqueur dazu. Man spült die Form mit kaltem Wasser aus, gibt etwas Sulz hinein, dann Stücke Biskoten mit Aprikosen-Gingefottenem bestrichen, dann wieder Sulz und stellt die Form für 2 Stunden ins Eis.

Anmerkung: Statt Marasquino kann man auch Vanille oder Drangen-Liqueur nehmen.

Klare Weinsulz.

In 4 Delt. weißem Wein gibt man den Saft einer Pomeranze, einer Citrone und von, an der ersteren abgeriebenen Zucker soviel, daß der Wein süß schmeckt; stellt es ans Feuer und läßt das Ganze langsam überkochen.

Man gibt man 14 Blatt aufgelöste geklärte Gallerte (Anh.) dazu, verrührt es gut untereinander, feigt es durch ein gespanntes Tuch und gibt es in einer Sulzform aufs Eis. Diese Sulz wird meist mit eingemachten Früchten gefüllt.

Champagner-Sulz.

42 Dka. Zucker werden geklärt und mit Breton schön rosa gefärbt. Sobald dies erkaltet ist, wird der Saft von 2 Pomeranzen und einer Citrone, sowie 3 Dka. aufgelöste Hausenblase und $\frac{3}{4}$ einer Flasche Champagner beigefügt und das Ganze in einer Form aufs Eis gestellt.

Sulz mit Früchten.

Aus einem halben Liter Schmetten, 8 Dottern, genügend Zucker mit Vanillegeschmack macht man am Feuer, unter fortwährendem Rühren, eine dickliche Masse und läßt sie auskühlen. Ein drittel Liter Schlagschmetten wird zu sehr steifem Schaum geschlagen, $3\frac{1}{2}$ Dka. Gallerte nur in wenig Wasser aufgelöst, sammt dem Schmettenschaum in die kalte Masse langsam verrührt und einige Löffel Rum hineingegossen. Diese Sulz wird mit Dunstfrüchten oder auch mit frischem feinem Obst gemengt, in eine glatte, mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegeben und auf dem Eise kalt gestellt. Man stürzt sie, wenn sie fest ist, und gibt darüber einen Ueberguß von Schlagschmetten, gemengt mit etwas Rum und Zucker.

Pomeranzen-Sulz. I.

Man braucht dazu 12 Pomeranzen. Zwei davon schält man ganz fein ab, so daß nichts weißes an den Schalen zurückbleibt; kocht 20 Dka. Zucker zum Breitlauf (Anh.), klärt ihn (Anh.), gibt die Schalen in den heißen Zuckersyrup, deckt sie zu und läßt sie darin kalt ausziehen.

4 Pomeranzen schneidet man zu Scheiben, aus welchen man die Kerne entfernt. Von 8 Pomeranzen preßt man den Saft aus und filtrirt ihn mit dem Saft von 2 Citronen durch Papier (Anh.), auf welches man einige Körner Cochennille gelegt hat, um der Sulz eine schöne gelbrothe Farbe zu geben. Wenn der Saft durchgelaufen ist, gibt man $6\frac{1}{2}$ Oka. aufgelöste geklärte Gallerte (Anh.), dann den Zuckersyrup dazu und macht eine kleine Probe in einer Blechform auf Eis, um sich von der Haltbarkeit der Sulz zu überzeugen. Ist die Probe nach einer Stunde fest genug, so setzt man eine Form aufs Eis, füllt erst einige Löffel Sulz hinein, legt, wenn diese erkaltet ist, ein drittel der Pomeranzenscheiben, die vorher auf einem Tuch getrocknet sein müssen, darauf, gibt Sulz darüber und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. — Dann stellt man sie in Eis, legt einen mit Eis belegten Deckel darauf und läßt sie so über 2 Stunden stehen.

Pomeranzen-Sulz. II.

Zu 70 Oka. gesponnenen Zucker gibt man 3 entfernte, abgeschälte, in Spalten getheilte Pomeranzen, die Schalen derselben, in je 8 Stücke geschnitten, werden, so dick sie sind, in Wasser gekocht und dieses so oft gewechselt, bis es nicht mehr bitter schmeckt, dann erst gibt man die Schalenspalten in den gesponnenen Zucker. Zum Schlusse kommen 3, bis auf den Saft geschälte, entfernte, in Scheiben geschnittene Citronen dazu, worauf das Ganze etwa 15 Minuten gekocht wird, bis der Zucker schäumig ist.

Ist die Masse fertig, so soll sie durchsichtig und klar sein wie Glas. Den nächsten Tag erst wird sie in den Gläsern verbunden.

Gesulzte Pomeranzen.

Von 3 Pomeranzen wird ein kleiner Deckel abgeschnitten und diese mit dem runden Hohlmesserschen ausge-

höhlt, ohne daß die Schale beschädigt wird. — Das Ausgehöhlte preßt man durch ein Tuch. — 9 Blätter Gallerte werden in 2 Delt. Wasser aufgelöst und auf der Platte bei Seite gestellt. 11 Dka. Zucker und ein Delt. Wasser läßt man zum Breitlauf (Anh.) einkochen, das heißt leicht spinnen. — In den Zucker gibt man nun den Saft, dann einen Kaffeebecher guten weißen Wein und die Gallerte, läßt Alles zusammen langsam aufkochen, entfernt den oben sich bildenden Schaum, wodurch die Sulz klar wird und stellt sie kühl. Die aufgelösten Pomeranzen werden nun damit vollgefüllt und aufs Eis gestellt, bis die Sulz darin erstarrt. — Einige derselben kann man mit durch Cochenille (Anh.) gefärbter Sulze füllen.

Kaffee-Crème.

Aus 6 Dka. feinem gebranntem Kaffee bereitet man bloß eine gute Tasse voll und gibt 18 Dka. fein gesiebten Zucker, sodann 6 Blatt aufgelöste Gallerte dazu. Wenn es überkühlt, aber nicht kalt ist (da die Gallerte leicht stockt), mengt man es rasch mit einem halben Liter Schlagschmetten, den man zu festem Schaum geschlagen hat, füllt damit die Sulzform, welche man zuerst in kaltem Wasser ausgeschwenkt hat und stellt sie für 2 Stunden auf's Eis.

Chocolade-Crème.

Ein halber Liter Schlagschmetten wird am Eis zu steifem Schnee geschlagen. — 3 Tafeln Chocolade, sowie 7 Blatt Gallerte löst man, jedoch jedes für sich, mit je 4 Löffeln Wasser auf. — 8 Dka. Zucker stößt man sammt einem Stückchen Vanille sehr fein. Ist dies geschehen, so mengt man die Gallerte mit der Chocolade (beides muß noch lau sein, da es sonst stockt), dann den Zucker mit dem im Eise stehenden Schmettenschaum, verrührt Alles rasch

mit einander, gibt es in eine in kaltem Wasser ausgeschwenkte Salzform und läßt es durch zwei Stunden am Eis erstarren.

Vanille-Crème.

Ein Delt. Schmetten läßt man mit einem Stück Vanille fest zugedeckt kochen, gibt in den noch heißen Schmetten (nachdem man die Vanille entfernt hat) 5 Dotter und läßt dies unter raschem Quirlen dicklich werden; gibt dann 8—10 Dka. Zucker und 8 Blatt in 4 Löffeln Wasser aufgelöste Gallerte in die noch heiße Crème, mengt Alles wohl durcheinander, rührt es, bis es nahezu erkaltet ist, achtet jedoch darauf, daß es nicht stockt und mengt den steifen Schaum von $\frac{1}{3}$ Liter Schlagschmetten dazu; gibt die Crème in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Salzform und stellt sie für eine gute Stunde in Eis.

Erdbeer- oder Himbeer-Crème.

Ein halber Liter frische Erdbeeren werden durch ein Tuch ausgedrückt. Man schlägt $\frac{1}{2}$ Liter Schlagschmetten, läßt 7 Blätter Gallerte in 10 Löffeln Wasser auflösen, gießt diese sammt den ausgepreßten Saft unter beständigem Rühren in den Schlagschmetten, rührt 14 Dka. Zucker hinein bis die Masse etwas stockt, gießt sie in eine mit Wasser ausgespülte Form und läßt sie auf dem Eise ganz stocken.

Die Himbeercrème wird ebenso bereitet. Beide können auch von eingemachten Früchten bereitet werden, und gibt man dann bloß die Hälfte Zucker.

Ananas-Crème.

Einen halben Liter Schlagschmetten schlägt man fest; nun löst man 7 Blatt Gelatine in 10 Löffeln Wasser auf,

schüttet sie, wenn sie lau geworden ist, unter beständigem Rühren in den Schlagschmetten und mischt 7 Dka. Zucker, 4 Eßlöffel voll Ananaswürfel und etwas Saft hinein und verfährt weiter wie bei der Erdbeercreme.

Rothschild-Creme.

Für 6 Personen.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Liter Schmetten mit $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, sprudelt 3 Dotter und 4 Dka. Zucker in einem hohen Gefäße ab und gießt den kochenden Schmetten unter beständigem Rühren darauf, wonach man es weiter quirlt, bis es auskühlt, damit es nicht zusammenrinnt. Von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagschmetten wird ein fester Schaum geschlagen, 7 Dka. Zucker, 4 Dka. fein geschnittene Citronade, 4 Dka. Sultanen hineingerührt und mit obiger Creme, nachdem diese durchgeseiht ist, vermengt. Zuletzt werden 7 Blatt Gallerte in 8 Eßlöffeln Wasser aufgelöst und unter beständigem Rühren hineingegossen.

Diese Creme gießt man fingerhoch in eine mit Wasser benetzte Form, legt, sobald sie stockt, eine Lage Biscuitteig darauf, bestreicht diese mit Marillen-Gingefottenem, gießt abermals Creme darüber, gibt Biscuit darauf und so fort. Obenauf kommt Creme. Man stellt die Form aufs Eis zum Stocken und stürzt sie dann aus.

Creme in Bechern.

5 Dekt. Schmetten kocht man, gibt eine halbe Schote Vanille und reichlich Zucker hinein, deckt ihn mit Papier und einem Deckel fest zu, läßt ihn auskühlen und verrührt dann 16 Dotter hinein. Nun seiht man das durch ein Tuch, füllt dann kleine Porzellanbecher und läßt sie im Dunstbade (Bork.) stehen, bis die Creme fest geworden ist (jedoch nicht länger, da sonst die Dotter rinnen). — Man kann die

Becher auch mit Chocolate=Crème füllen, indem man 4 Tafeln feine Chocolate mit dem Schmetten aufkochen und auskühlen läßt und 12 Dotter dazu rührt.

Weinsulz.

9 Dotter werden mit 1 Dct. Wein abgesprudelt, durchgeseiht und mit dem Saft von 2 Pomeranzen und 1 Citrone, deren Schale auf 21 Dka. Zucker abgerieben werden, vermengt. Diese Mischung setzt man auf der Platte zu und rührt sie so lange, bis sie dicklich wird, gibt 17 Gramm Gallerte (aufgelöst) hinein, läßt sie auskühlen und rührt von 6 Eiklar festen Schnee dazu. — Zuletzt füllt man die Masse in eine mit feinstem Del ausgestrichene Form und stellt sie aufs Eis.

Mandel-Sulz. I.

(Blanc manger.)

$\frac{2}{3}$ Liter Schmetten, 14 Dka. geschälte, fein gestoßene Mandeln, eine halbe Schote Vanille und 8 Dka. Zucker läßt man zugedeckt einmal aufkochen, stellt es gleich ab, mengt dazu 2 Dka. aufgelöste Gallerte, läßt die Sulze verköhlen, seigt sie durch ein Tuch, gießt sie in eine mit Brunnenwasser ausgeschwenkte Form und läßt sie am Eise erstarren; man stürzt sie dann aus.

Mandel-Sulz. II.

In einen Liter kochenden Schmetten gibt man eine Schote Vanille, 30 Dka. gestoßene, süße Mandeln, 14 Dka. Zucker, 20 Dka. in etwas Wasser aufgelöste Gallerte, deckt es mit einem Papier und einem Deckel fest zu und stellt es bei Seite. Nach einer halben Stunde seigt man es durch ein Tuch, füllt die Sulz in Formen, läßt sie kalt werden und stellt sie zum Erstarren ins Eis; man kann diese

Sulz auch dreifärbig in die Form geben; zuerst nur naturfarb, dann mit etwas Cochenille oder Breton (s. Anhang) gefärbt, und den dritten Theil mit einer in der Röhre aufgelösten Tafel Chocolate vermengt.

Mandel-Sulz. III.

Man schält 50 Dka. süße und 12 Stück bittere Mandeln, gibt sie dann in kaltes Wasser, worin man sie wenigstens eine Stunde stehen läßt; dann stößt man sie sehr fein mit 5 Dka. Zucker und etwas Wasser und gibt sie sammt 5 Delt. Wasser in eine Porzellanschale; nach einigen Minuten preßt man sie fest durch ein Tuch, gibt 6 Dka. geklärt Hausenblase oder Gallerte dazu nebst ein wenig Vanillezucker und so viel geklärten Zucker, daß die Masse süß genug ist.

Ann. Man macht eine kleine Probe in Betreff der Haltbarkeit.

Nest mit Eiern von Mandelsulz.

In 18 bis 20 Hühnereier macht man am spizen Ende eine kleine Oeffnung, läßt den Inhalt auslaufen, legt die Schalen in Wasser, spült sie aus und setzt sie auf feingehacktes Eis. Vorher hat man von 50 Dka. süßen Mandeln eine Sulz wie in der vorigen Nummer bereitet und füllt diese in die Schalen; die Sulz muß etwas fester sein als die vorherbeschriebene. Kurz vor dem Auftragen kocht man 50 Dka. Zucker zum Bruch (s. Anhang), befestigt auf einem höheren Gefäße zwei wagrecht und freiliegende Kochlöffel, setzt ein Backblech darunter, taucht einen Löffel in den Zucker, schleudert damit rasch Fäden über die Kochlöffelstiele hin und her und formt aus denselben Nestchen, in welche man die gesulzten Eier, nachdem man vorsichtig die Schale entfernt hat, einlegt.

Eis-Kaffee.

Man bereitet von 15 Dka. frisch gebranntem Kaffee feinsten Sorte einen starken Kaffee, süßt denselben, so lange er warm ist, gießt ihn in eine Flasche, verkorkt diese und stellt sie aufs Eis. — Einen halben Liter Schlagschmetten schlägt man zu festem Schaum, süßt ihn mit 8 Dka. Zucker, gibt die Hälfte davon in eine Eismaschine, läßt ihn darin halb gefrieren, gießt den schwarzen Kaffee nach und nach dazu, läßt das Ganze noch ein wenig erstarren und füllt es in Gläser. — Von dem übrigen Schmettenschaum, der ebenfalls am Eis gestanden haben muß, wird auf jedes Glas oben ein wenig aufgehäuft.

Vanille-Eis.

Man kocht, fest zugedeckt, $\frac{1}{3}$ Liter Schmetten mit einer halben Schote Vanille, gibt dann 5 Dotter und 14 Dka. Zucker dazu und quirlt es auf der Platte zu einer dicklichen Masse, jedoch ohne sie kochen zu lassen. — Nachdem sie erkaltet ist, rührt man sie eine viertel Stunde am Eise, um sie dann in die Eisbüchse zu geben.

Nuß-Eis.

28 Dka. Nüsse werden gebrüht, geschält und mit einigen Löffeln Schmetten im Mörser zu einem sehr feinen, glatten Brei verrieben. — Einen Liter Schmetten kocht man zugedeckt mit einer Stange Vanille, läßt ihn kühl werden, nimmt die Vanille heraus, mengt ihn mit 12 Dottern und 35 Dka. Zucker, rührt dies am Feuer zu einer dicklichen Masse, gibt, wenn diese kühl geworden, die gestoßenen Nüsse dazu, verrührt sie, bis sie kalt geworden und füllt sie in die Eisbüchse.

Himbeer-Eis mit Wein.

$\frac{1}{4}$ Liter Himbeersaft vermennt man mit 35 Dka. Zucker, den man in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gut aufkochen läßt,

gibt $\frac{1}{4}$ Liter Rheinwein dazu, rührt es kalt und füllt es in die Eisbüchse.

Kaffee-Eis.

14 Dka. frisch gebrannten, feinen Kaffee mahlt man, gießt 1 Liter kochenden Schmetten darauf und läßt ihn eine Stunde zugedeckt stehen, seihet ihn durch ein Tuch, fügt 10 Dotter und 21 Dka. Zucker hinzu, verrührt das am Feuer, bis es dicklich wird, achtet darauf, daß es recht glatt bleibt, rührt es bis zum Erkalten und gibt es sodann in die Eisbüchse.

Chocolade-Eis.

In 1 Liter kochenden Schmetten gibt man eine halbe Schote Vanille, läßt dies zugedeckt erkalten, entfernt die Vanille, gibt 12 Dotter und 28 Dka. feine Chocolade hinzu, rührt das am Feuer zu einer dicklichen Masse, dann wieder bis zum Erkalten, und füllt es in die Eisbüchse.

Eier-Punsch mit Schmetten.

Auf eine Portion Eierpunsch nimmt man 2 Löffel gestoßenen Zucker, rührt ihn mit 3 Dottern gut ab und gießt diese Masse mit der gleichen Quantität von durchpassirtem Schmetten in ein höheres Blechgefäß, welches man in eine Pfanne mit heißem, aber ja nicht kochendem Wasser auf den Herd stellt. Nun wird die Mischung, wenn sie lauwarm ist und sich, während man sie sprudelt, zu verdicken beginnt, mit einem halben Likörgläschen voll Rum und eben soviel Vanillelikör vermischt und noch ehe sie zu dickflüssig wird, im Glase aufgetragen.

Der Eierpunsch muß — noch bevor er kocht — im rechten Augenblicke vom Feuer genommen werden, sonst gerinnt er.

Eier-Punsch.

1 Portion.

Ein Weinglas Wasser, ein Likörglas Rum, 7 Oka. Zucker, ein Kaffeelöffel Citronensaft werden in einem länglichen, hohen Töpfchen so lange gesprudelt, bis Alles gut durchgerührt ist; dann gibt man 3 Dotter hinein, stellt den Topf in ein Wasserbad und quirlt, während das Wasser siedet, die Masse so lange, bis sie dick wird, ohne sie jedoch kochen zu lassen.

Sehr guter Punsch.

4 Dclt. Arrak, 84 Oka. Zucker, von 5 Citronen den Saft läßt man mehrere Stunden stehen. Dann kocht man 1 Kaffeelöffel Thee mit 16 Schmettenlöffeln Wasser und gießt dies abgeseiht darauf.

Ananas-Punsch-Essenz.

10 Pomeranzen und 2 Citronen werden geschält, gepreßt und der Saft mit $\frac{1}{4}$ Kilo bis zum Spinnen gekochten Zucker vermenget.

3 Stücke verzuckerte Ananas, wie man sie beim Zuckerbäcker bekommt, werden in kleine Würfel geschnitten und mit $\frac{1}{8}$ Liter Rum oder Arrak in eine Flasche gethan, worauf man Zucker und Saft durch ein Wollfleckchen darauf filtrirt. Diese Essenz wird beim Gebrauche, je nach Geschmack mit heißem Wasser verdünnt.

Weichselbranntwein.

Man wäscht und pußt 2 Kilo Weichseln, ohne sie zu entfernen, füllt sie in eine große Glasflasche und gießt so viel Kornbranntwein darüber, daß die Weichseln bedeckt sind; dann fügt man 20 Stück ganze Gewürznelken, 20 Neugewürzkörner, eine handvoll Citronen- oder Drangenschale, frische Kalmuswurzel und nach Belieben mehr oder weniger Zucker hinzu; die Flasche wird zugemacht und am

Fenster in der Sonne 3—4 Wochen stehen gelassen; nachdem man den klaren Weichselbrauntwein abgegossen hat, kann man nochmals Weichseln zu einem zweiten Aufguß zugeben oder man verwendet die zurückgebliebenen Weichseln zu Compot.

Kaffee-Likör.

1 Kilo Zucker wird in einem Liter Wasser mit einer Schote Vanille unter aufmerksamem Abschäumen bis zur kleinen Perle (s. Anhang) gekocht.

Von 10 Dka. frisch gebranntem, feinem Kaffee macht man 2 Tassen voll, gibt $\frac{1}{2}$ Liter Franzbrauntwein dazu und filtrirt es mittelst Filtrirpapier und Glastrichter.

Der gekochte Zucker wird, nachdem die Vanille herausgenommen worden, mit dem Kaffee vermischt und der fertige Likör in die Flasche gegossen. Je länger er liegt, desto besser wird er.

Kümmel-Likör.

7 Dka. Kümmel werden in $\frac{1}{4}$ Liter Weingeist mehrere Tage stehen gelassen. Dann läßt man 1 Kilo Zucker bis zur kleinen Perle kochen, filtrirt den Kümmel und gießt die Flüssigkeit sammt $\frac{1}{4}$ Liter Weingeist hinein.

Weißer Kümmel-Likör

wird erzielt, wenn man in den Zucker, nach Geschmack, fertige Kümmel-Essenz hineinmischt, wobei jedoch mehr Weingeist genommen werden muß.

Vanille-Likör.

Man läßt in einem Liter Wasser 1 Kilo Zucker kochen und schäumt das Wasser beim Kochen ab; dann fügt man zwei Eßlöffel Vanille-Essenz bei und wenn es erkaltet ist, $\frac{1}{2}$ Liter Weingeist.

Pomeranzen-Likör.

6 Pomeranzen werden abgeschält, in Stücke geschnitten, in eine Flasche mit weitem Halse gethan, darauf wird ein halb Liter rectificirter Spiritus gegossen, die Flasche zugepfropft und mehrere Tage in der Sonne stehen gelassen; dies bildet den Extract. Will man Likör bereiten, läßt man 1 Kilo und 12 Oka. Zucker läutern, schäumt ihn ab, gießt ihn in einen Topf, läßt ihn abkühlen und gießt $\frac{1}{2}$ Liter rectificirten Spiritus und eine Moccaschale voll von dem Extract dazu.

Zugwer-Likör

wird ebenso bereitet wie der Pomeranzenlikör; 7 Oka. Zugwer werden fein gestoßen, in die Flasche gethan und bleiben als Saß zurück, nachdem der davon gesättigte Spiritus vorsichtig abgessen worden.

Waldmeister-Bowle (Maitrant).

10 Gramm frisch gepflückter Waldmeister wird sauber gepußt und in $\frac{1}{4}$ Flasche Moselwein eine halbe Stunde lang zugedeckt stehen gelassen. 60 Gramm Zucker löst man in $\frac{1}{16}$ Liter Wasser auf und gießt dies mit dem Waldmeisterextract durch ein Sieb; nun gießt man den in der Flasche übrigen Moselwein dazu, fügt eine halbe, in Scheiben geschnittene Orange und $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner bei und läßt es vor dem Anrichten recht kalt werden.

Erdbeer-Bowle

wird ebenso bereitet, nur daß man statt des Waldmeisters $\frac{1}{4}$ Kilo ausgewählter Erdbeeren verwendet.

Pfirsich-Bowle.

Man schält und entkernt 6 Stück schöne Pfirsiche, gießt $\frac{1}{2}$ Flasche Rheinwein über dieselben und gibt Zucker

nach Belieben; nachdem man dies beim Eise recht ein-
kühlen ließ, fügt man $\frac{1}{2}$ Flasche Champagnerwein dazu.

Himbeersaft roh. I.

1 Kilo Waldhimbeeren werden in eine Schüssel
gethan, mit 1 Kilo gestoßenem Zucker bestreut, mit diesem
durch Schwingen der Schüssel vermischt und dann auf ein
aufgespanntes Tuch geschüttet. Der Saft tropft langsam in
die bereit gestellten Flaschen, die dann zugeforkt und ge-
siegelt werden. Aus dem übrig bleibenden Himbeerbrei wird
Mus gemacht.

Himbeersaft roh. II.

1 Kilo Waldhimbeeren werden mit 1 Kilo fein ge-
stoßenem Zucker in einer Thonschüssel mit einem Holz- oder
Silberlöffel vorsichtig verrührt, wobei man es vermeiden
muß, die Frucht zu sehr zu zerdrücken. Nachdem man dies
Gemisch eine Stunde zugedeckt stehen gelassen, wird es
auf ein an den Ecken aufgehängtes Tuch gegossen, durch
das man es in eine Schüssel oder Flasche abtropfen läßt.
Der Saft, der Tags über abtropft, wird mittelst Porzellan
oder Glastrichter oder auch nur durch eine Papierdüte in
Flaschen gefüllt, welche zugepfropft und aufbewahrt werden.

Was die Nacht darauf noch durch das Tuch tropft,
wird in eine besondere Flasche gethan und bald verbraucht,
weil es bereits Gährstoff enthält.

Was an den Kernern bleibt, kann mit etwas Zucker
zu Mus verkocht werden.

Gegohrener Himbeerabguß.

Man gibt reife, süße Waldhimbeeren in einen hohen
Topf, zerdrückt sie nur leicht in demselben mit einem Koch-
löffel und läßt sie an der Sonne beiläufig 36 Stunden
stehen, bis man sieht, daß sie zu gähren beginnen. Nun
preßt man dieselben durch ein Tuch, füllt den Saft in

Flaschen, stellt jede vollgefüllte, jedoch offene Flasche auf einen Teller und damit in die Sonne, um den Saft möglichst schnell gähren zu lassen. Es werden reichlich Luftbläschen in der Flasche aufsteigen und am Halse wird sich eine Schaumhaube bilden. Sobald man sieht, daß die Flasche nicht mehr ganz voll ist, muß Himbeersaft nachgefüllt werden, zu welchem Zwecke man eine Flasche mit Saft zurückläßt. Wenn der Saft fort in der Sonne steht, so ist er in längstens 3 Tagen fertig gegohren; dann hört er auf Luftbläschen zu werfen und bildet keinen Schaum mehr, sondern sieht klar und durchsichtig aus. Dann erst ist er zum Einkochen bereit. — Man seihet den reinen durchsichtigen Saft langsam und vorsichtig durch ein Tuch. — In einem Schneekessel läßt man, z. B. 2 Liter voll Himbeersaft auf offenem Feuer, vom ersten Aufwallen an 5 Minuten kochen, schäumt ihn ab, gibt 2½ Liter gestoßenen Zucker dazu, verrührt dies gut mit einem neuen Kochlöffel und läßt es abermals 6 Minuten vom ersten Aufwallen an kochen. Nachher zieht man den Saft zurück, schäumt ihn sauber ab, gießt ihn in kleine Glasflaschen und läßt ihn bis zum nächsten Tage auskühlen. Man muß beim Einfüllen die Flaschen gestrichen vollgießen, da der Saft beim Erkalten sich sehr fest.

Nicht gegohrener Himbeersaft.

Ein Kilo Zucker wird gesponnen wie zum Dunstobst (Anh.), dann gibt man ein Kilo reife saftige Waldhimbeeren hinein, um sie so lange kochen zu lassen, bis sich der Frucht-saft vollkommen mit dem Zucker vermengt hat; gibt den Saft auf ein Haarsieb, läßt ihn durchlaufen, füllt ihn in Flaschen, läßt ihn bis zum nächsten Tage offen stehen und verkorft ihn dann fest.

Johannisbeersaft

wird ebenso bereitet.
