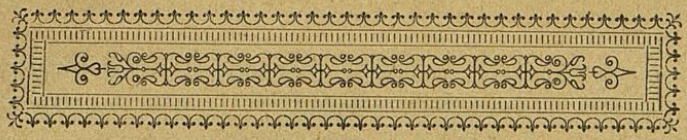

XXIII. Kapitel.

Von Getränken.

939. Couracean.

1/4 Kilo weißer Kandelzucker wird recht fein gestoßen, 7 Deka frische Pomeranzenschale dazu gegeben, das Weiße rein ausgeschnitten und 1 1/2 Liter gute echte Sliwowitz genommen; das Alles kommt in eine Flasche, in der noch leerer Raum bleiben muß, damit man gut umbeuteln kann, bis der Kandelzucker zerfließt, sonst wird er hart und zerfließt sehr schwer; deswegen muß er den ersten Tag sehr umgebeutelt werden, die Flasche, die sehr gut verstopft und verbunden ist, wird an die Sonne gestellt, alle Tage umgebeutelt, und so lange an der Sonne gelassen, bis die Pomeranzenschale ganz weiß wird, was 9—10 Tage dauern kann. Dann wird es aus der Sonne genommen, durch einen Filtrirbeutel filtrirt, in Flaschen gefüllt und gut verstopft.

940. Vanille-Liqueur.

4 Deciliter stärkster Spiritus, 70 Deka Zucker fein gestoßen, 8 Deciliter Brunnenwasser, 3 Gramm Vanille, fein geschnitten, 3 Gramm Cochenille gerieben, 3 Gramm Pomeranzenblüthe-Wasser, erbsengroßes Stückchen Alaun: dieses Alles 6 Tage in der Sonne stehen lassen, täglich dreimal umbeuteln, dann filtriren. Dieselbe Maaß Spiritus, Wasser, Zucker mit 1 Eßlöffel Kümmel angesetzt, eben so verfahren wie mit dem Vorgenannten, gibt einen guten

Kümmel-Liqueur. Vanille und Orangeblüthen-Wasser bleibt weg, Cochenille gibt man, wenn man den Kümmel-Liqueur roth haben will, sonst auch nicht.

941. Punschsaft.

1 Pomeranze, 2 Lemonie, welche recht saftig sind, werden am Zucker abgerieben, der Saft ausgedrückt, damit es beiläufig 2 Deciliter ausmacht; gebe ½ Kilo Zucker gestoßen nebst dem abgeriebenen und dem Saft in eine reine Kasserolle oder einen Topf, welcher nicht fett ist — am besten ist eine messingene Pfanne — setze es ans Feuer und lasse es nur einen einzigen Sud thun, seihe den heißen Saft durch ein reines Tuch, gieße ihn überkühlt in die Flasche. Man kann den feinen Rum gleich in die Massa mischen oder erst dann, wenn man den Punsch mit aufgebrühtem Thee machen will. Diese Punschmassa ist sehr fein und gut.

942. Bierpunsch aus Banat.

4 Deciliter Bier wird mit 10 Eierdottern und gehörig viel Zucker recht aufgesprudelt, ans Feuer gesetzt und so fortgesprudelt wie Chaudeau; wenn es anfängt recht dick zu werden, so wird feiner Rum nach und nach zum gehörigen Starkwerden darein gegossen, nun noch mehr gesprudelt, vom Feuer gleich genommen, noch fort gesprudelt, weil es sonst mit dem Rum gerne gerinnt, der fertige Punsch dann in Gläser gefüllt und gleich servirt.

943. Eier-Punsch. Deutsche Art.

4 Deciliter Arak, 4 Deciliter weißer Wein, 4 Deciliter Wasser kommen in einen Kessel oder Topf. Dazu kommt ½ Kilo fein gestoßener Zucker an 2 Lemonie abgerieben, der Saft von 4 Lemonie und 12 ganze Eier; nun setzt man das Ganze ans Feuer und schlägt es mit der Schneeruthe so lange, bis es recht schäumt. Füllt es in Gläser und servirt es gleich.

944. Mandelmilchsaft.

28 Deka Mandeln werden geschält, sehr fein gestoßen und mit 4 Deciliter Wasser eine dicke Mandelmilch gemacht; das Wasser wird immer nur wenig zum Stoßen genommen, die Mandelmilch drücke aber gut aus. In eine reine Kasserolle wird 1/2 Kilo gestoßener Zucker gegeben, die Mandelmilch darauf gegossen und nur einen Sud aufkochen gelassen. Als Geruch kommt Pomeranzenblüthensaft (Nr. 898). Das Ganze wird nun durch ein nasses Tuch geseiht, kalt in die Flasche gefüllt, mit Papier verbunden, in das Papier Löcher gestochen und zum Gebrauch als Mandelmilch verwendet.

945. Limonadesaft. (Citronen-Saft).

Drücke von mehreren Lemonie den Saft aus, damit daraus 2 Deciliter werden, reibe vorher an 1 Lemonie ein Stückchen Zucker ab, 42 Deka gestoßenen Zucker gebe nebst dem abgeriebenen und dem Saft in eine Pfanne, lasse das Ganze einen Sud aufthun, seihe es durch ein Tuch und fülle es kalt in die Flasche. Ein guter Löffel voll ist genug auf 1 Glas Limonade.

946. Orangeadesaft.

Statt Lemonie werden Pomeranzen ausgepreßt, an einer wird ein Stück Zucker abgerieben, das übrige bleibt dem vorigen ganz gleich.

947. Whist.

2 Deka guten feinen Thee kocht man in 3 Deciliter Wasser, gießt ihn alsdann durch ein reines Tuch, gibt dazu 5 Liter guten Medoc, den Saft von 6 Lemonie und 60 Deka Zucker, läßt Alles auf Kohlenfeuer recht heiß werden, ja nicht kochen, und serviert ihn in Gläsern.

948. Weinbeerensaft.

Zerstoße schöne reife Weinbeeren in einem steinernen Mörser, presse den Saft aus und lasse ihn stehen, bis er sich klärt; dann

lasse ihn einigemal durch einen Filtrirbeutel laufen, nimm 1½ Liter von dem Saft und lasse ihn auf 1 Liter einkochen; schneide von ½ Lemonie die Schale aus, gebe sie in den Saft, koche ihn so lange, bis die Schale darin weich wird, gebe in eine Kasserolle 75 Deka zerstoßenen Zucker, seihe den Saft darauf, lasse es dick einsieden, seihe es noch einmal durch und fülle es kalt in die Gläser.

949. **Pfirsichblüthen-Saft.**

Nimm 21 Deka abgerupfte, frische, rothe Pfirsichblüthe, stoße sie in einem steinernen Mörser, gebe sie in ein Zinngeschirr und gieße 4 Deciliter siedendes Wasser darauf; dann lasse es 24 Stunden stehen, presse sie hierauf durch ein Tuch auf ½ Kilo gestoßenen Zucker und lasse es sieden, bis das Ganze dick und salzig wird, gebe es kalt in die Gläser und verbinde es fest.

950. **Weiß-Bier.** Deutsche Art.

1¼ Liter weißes Bier kocht man mit Lemonieschale: 5 Nelken, so viel Neugewürz und weißen Pfeffer, Zimmt, Ingwer, 14 Deka Zucker, ein Kochlöffel voll Mehl wird mit etwas Sahne (Schmetten) und 6 Eidottern gut abgerührt, in das Bier, welches früher geseiht wird, abgesprudelt, ans Feuer gesetzt, fort gesprudelt, wenn es verdickt, wird so viel Rum darein geschüttet, daß es gehörig stark wird, vom Feuer genommen, noch eine Weile gesprudelt, und in Gläsern servirt.

951. **Aqua Agra.** Italienische Limonade.

12 schöne frische Lemonie werden bis auf das feinste Häutchen abgeschält, dann der Länge nach in die Hälfte geschnitten, hernach auf eine Schüssel gegeben, mit einem feinen Messerl das Fleisch herausgeschält, das Häutchen und die Kerne zurückgelassen. Nun werden 2½ Kilo Zucker zu Sirup (Nr. 830) gekocht, auf den Grad, daß, wenn man einen Schaumlöffel darein tunkt und in den Löffel bläst, der Zucker durch die Löchel wie Pflaumen fliegen muß; es

muß an starker Gluth geschehen. Dann werden die Lemonie, die man recht mit der Hand zerdrückt hat, darein gethan, 6 bis 8 Sude gekocht, vom Feuer genommen, in eine Schüssel gegossen, und wenn es lau ist, wird ein schöner reifer Cedrat über der Massa auf einem Reibeisen abgeschabt, damit nur die feinste gelbe Haut abgerieben wird, alsdann in die Massa verrührt, durchgeseiht und kalt in die Flaschen eingefüllt, gut verstopft, verbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Zum Trinken nimmt man einige Löffel voll in ein Glas frischen Wassers. Es ist feiner als Limonade.

952. Kardinal-Getränk.

Man reibt 2 Pomeranzen auf 28 Deka Zucker ab; stoßt ihn und gibt ihn nebst 4 Deciliter rothen Wein in die Suppenterinne und deckt sie gut zu. Nach 2 Stunden füllt man Champagner, Maraskino und rothen Wein, von jedem gleichen Theil dazu, rührt es um und servirt es.

953. Rosumade. Dottertrank italienisch.

Auf 4 Deciliter frisches recht kaltes Wasser nimmt man 2 frische Eierdotter und 4 Deka fein gestoßenen Zucker, sprudelt es recht ab, daß es schäumt, und gibt es in ein Glas sogleich zum Trinken. Besonders gut ist die Rosumade, wenn man nebstbei einen oder 2 Löffel voll Himbeerensaft, Erdbeerensaft oder Pomeranzenblüthesaft dazu nimmt; es ist ein kühlender und die Brust anfeuchtender Trank.

954. Thee. Deutsche Art.

In 7 Deciliter gute kochende Milch gebe einen starken Eßlöffel voll feinen Thee, etwas Zimmt, einige Nelken ungestoßen und gestoßenen Zucker zum gehörigen Süßwerden; nun setze es ans schwache Feuer und lasse es von einer Seite nur ziehen, nicht kochen. Nach einer 1/4 Stunde seihe es durch ein Haarsieb, setze es an das Feuer, sprudle 4 Dotter darein, und sprudle fort, bis es anfängt zu steigen; dann nehme es vom Feuer weg, sprudle noch eine Weile und servire.

955. Acetosa. Italienischer Himbeeren-Saft.

1/2 Kilo sehr reife Himbeeren werden in einen Topf gegeben, zerdrückt, 2 Deciliter echter starker Weinessig darauf gegossen, recht mit einem Kochlöffel umgerührt und über die Nacht stehen gelassen. Den andern Tag wird von 1/2 Kilo Zucker Sirup gekocht, die Himbeeren werden durch ein Tuch gepreßt, in den warmen Sirup gethan, 15 Minuten gekocht, dann kalt in die Flaschen gefüllt, fest verstopft und aufbewahrt. 3 Löffel voll von diesem Saft in ein Glas recht kalten Wassers gemischt, geben ein sehr angenehmes und erfrischendes Getränk. Nur muß der Essig sehr gut und stark sein.

956. Glühwein.

In eine 7 Deciliter Flasche werden 2 Deka Zimmt, in Stücke gebrochen, 20 Gewürznelken, von 1/2 Lemonie die Schale fein ausgeschält, und 21 Deka Zucker gethan, darauf wird nun guter rother Wein bis zum Halse angefüllt, gut verstopft, verbunden, in einen schmalen Topf, welcher höher als die Flasche ist, gestellt, mit kaltem Wasser angefüllt, gut zugedeckt und 1/4 Stunde im Dunst gekocht, dann sehr vorsichtig herausgenommen, in Gläser geseiht und sogleich serviert.

957. Glühwein. Deutsche Art.

In einen Topf, welcher 1 1/4 Liter enthält, werden 4 ganze Eier, 4 Dotter, 21 Deka Zucker an einer Lemonie abgerieben, dann gestoßen, einige Nelken und Zimmt, beides fein gestoßen, gegeben; hierauf wird 1 Liter guter weißer Wein darein gegoßen, und über dem Feuer mit der Schneeruthe so lange gepeitscht, bis es dick wird.

958. Türkisch Blut.

Man macht von dem Punschsaft (Nr. 941) einen starken recht heißen Punsch, ohne Thee, blos mit kochendem Wasser; wenn man den Punsch in der Suppenschüssel fertig hat, so gibt man so viel

Himbeerensaft (Nr. 912) darein, daß es sehr schön roth wird, gießt ihn schnell in die Gläser und servirt ihn. Dazu eignet sich jeder süße Himbeerensaft.

959. Vorzüglich guten Kaffe zu bereiten.

Wenn man Jemanden mit besonders gutem Kaffee beehren will, so macht man ihn auf folgende Art: Man läßt denselben in einer kleinen offenen Pfanne brennen, und sobald er schön braun ist, so gibt man ihn auf einen Teller, stürzt die heiße Pfanne darüber und läßt ihn so auskühlen. Wenn man z. B. für gewöhnlich 6 Deka gebrannten Kaffee nimmt, so nehme 8—9 Deka, gebe den gemahlenen Kaffee in die Kaffeemaschine, stampfe ihn gut ein und gieße nach und nach so viel kaltes Brunnenwasser auf den Kaffee in die Maschine, als man vorzüglich guten Kaffee haben muß. Wenn der ganze Kaffee fertig ist, so füllt man ihn in eine passende Flasche, verstopft und verbindet dieselbe, stellt sie in einen hohen Topf mit kaltem Wasser, den Topf dann ans Feuer und läßt auf diese Art den Kaffee heiß werden; den Topf braucht man nicht zu bedecken. Nun kann man ihn mit einem guten heißen Schmetten meliren und serviren. In die Kaffeemaschine kann man erst noch kochenden Sud oder Wasser gießen, so hat man einen zweiten noch sehr starken Kaffee.

960. Kalter Kaffee.

Auf ein gewöhnliches Kaffeebecherl rechnet man 2 Deka schön gebrannten Kaffee; der Kaffee wird gemahlen, in die Maschine eingestampft, mit kochendem Wasser oder Kaffeesud (Lager) langsam aufgegossen, hernach, wenn er etwas überkühlt ist, in eine Flasche gegossen, und sobald er ganz kalt ist, in klein geklopftes Eis eingegraben. Die Flasche muß gut verstopft, verbunden sein und bis zum Halse im Eis stecken. Indessen wird auch ein sehr guter, süßer Schmetten roh in eine zweite Flasche gegeben, ins Eis vergraben und so beides im Eise 2—3 Stunden gelassen. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, so werden die beiden Flaschen rein abgewischt und so

aufgetragen; verschiedene Bäckereien werden dazu servirt. N. B. Der schwarze Kaffee wird, so lange er heiß ist, süß gemacht, ehe er in die Flasche gegoßen wird, oder man servirt gestoßenen Zucker dazu, weil der Zucker in Stücken sich nicht so leicht auflöst.

961. **Weichseln in Branntwein.**

2 Kilo sehr schöne reife Weichseln werden von den Stengeln abgerupft, gewaschen und in eine 4 Liter-Flasche gegeben; 3/4 bis 1 Kilo Zucker gestoßen wird nun in eine Kasserolle gethan, mit 4 Deciliter Brunnenwasser genäßt und gekocht; dazu kommt: von 2 Pomeranzen und 1 Lemonie die Schale in grobe Nudeln geschnitten, 50 Stück Gewürznelken, 3 Deka Zimmt in Stücke gebrochen und ein langes Stängchen Vanille in kleine Stückchen geschnitten. Das Ganze wird nun in dem Zucker 5 Minuten gekocht, vom Feuer genommen und lauwarm mit dem ganzen Inhalt über die Weichseln in die Flasche gegossen; hierauf wird das Ganze mit gutem starken Korn- oder Perlbranntwein angefüllt, umgebeutelt und 2 Tage lang an die Sonne oder einen gleichmäßigen warmen Ort gestellt. Nach 10—14 Tagen kann der Branntwein in reine Flaschen klar abgegossen, die Flaschen gut verstopft und aufbewahrt werden; auf die Weichseln wird wieder frischer Branntwein angefüllt, mit einer Zugabe von 42 Deka gekochten Zucker.

962. **Weichseln in Branntwein.** Andere Art.

1 1/2 Kilo Weichseln, 1 Liter schwarze Beeren (Heidelbeeren), eine ganze Lemonie in Stückeln gerissen, Pomeranzenschale in grobe Nudeln geschnitten, Alles kommt in die große Flasche. 1 Kilo Zucker wird gekocht, darein kommen 40 Stück Nelken, eben so viel Neugewürz, 2 Deka Zimmtblüthe; wenn es mit dem Zucker aufgekocht hat, wird es kalt über die Weichseln gegossen, mit Branntwein angefüllt und nebstbei 28 Deka schöne reife rohe Himmbeeren darein gethan, nachdem es 2 Tage an der Sonne gestanden, wird

es weggestellt, nach 10—14 Tagen in andere Flaschen angefüllt, die Weichseln mit frischem Branntwein angefüllt, eine Zugabe von 1/2 Kilo gekochten Zucker nebst 2 Deciliter Himbeerensaft oder Preiselbeerensaft hinzugethan, recht umgebeutelt, abermals an die Sonne gestellt, dann gut verwahrt. Die Kerne von der Lemonie müssen beseitigt werden. Auch Vanille kommt hinzu.