
Sechster Abschnitt.

Gefrorenes, Cremes, Gelees und einige Getränke, welche jede vollkommene Köchinn gut zu bereiten verstehen muß.

A. G e f r o r n e s.

V o r e r i n n e r u n g.

Zur Fertigung aller Arten von Gefrorenem, ist eine zinnerne oder blecherne Büchse mit einem genau schließenden Deckel durchaus unentbehrlich. In diese Büchse wird die, zum Gefrieren bestimmte Masse gethan und sodann folgendes Verfahren genau beobachtet. Das Eis wird schon ein paar Stunden vor dem Gebrauche des Gefrorenen aus der Eisgrube geholt, in kleine Stücke geschlagen und zum Theil in ein gleichweites, unten am Boden mit einem Zapfen versehenes Schaff gethan, um das geschmolzene Wasser ablassen zu können. Auf das Eis streut man dann ein paar Handvoll grob gestoßenes Salz, gibt wieder Eis und Salz schichtenweise, bis das Schaff voll ist, in dessen Mitte man jedoch einen freien Raum lassen muß, in welchen die Büchse hinein kommt. Um sie herum, gibt man so viel klein geschlagenes Eis und Salz, daß nur der Deckel der Büchse davon frei bleibt; dieser ist mit einer Handhabe versehen, vermitteltst welcher die Büchse unaufhörlich sehr schnell gedreht werden kann. In Zwischenpausen muß öfters in die Büchse gesehen und das, was sich auf der innern Seite derselben angelegt hat, mit einer dazu bestimmten kleinen Schaufel abgelöst und fein zerdrückt werden, weil es bei jedem Ge-

froren hauptsächlich darauf ankommt, daß es nicht klumpig, sondern durch stetes Drehen, wiederholtes Ablösen und Berrühren so fein und mild wie Butter werde. Wenn dieses Ablösen und Berrühren wenigstens vier Mal geschehen ist, wird die Büchse wieder gut zugemacht und mit dem nochmals gesalzenen Eise, ganz überdeckt eine Stunde lang stehen gelassen, das im Schaffe gesammelte Wasser aber, abgezapft.

Ehe man Gefrorenes auf die Tafel gibt, um es mit Porzellanbechern oder Gläsern und Kaffeelöffeln zu serviren, wird die Büchse in siedendes Wasser schnell eingetaucht, gut abgewischt und auf eine Schüssel ausgestürzt. — Will man das Gefrorene aber in einer besondern Form haben, so muß es in der Büchse zu einer festen Masse gearbeitet werden, die man dann in die dazu bestimmte, schon vorher ins Eis gelegte Form streicht, wohl zugedeckt und auch oben mit Eis belegt, bis zum Auftragen stehen läßt.

Erdbeeren = Gefrorenes.

Zuckerbäcker. Geben Sie zu einer Maaß recht reifer, schöner Erdbeeren, die Sie zuvor durch ein Tuch drücken, ein wenig gestoßenen Zimmt, zuckern sie süß genug und lassen sie wohl untereinander gerührt, ein paar Stunden lang mit Zucker bedeckt stehen, daß sie recht sulzig werden, dann füllen Sie die Masse in die Gefrierbüchse, stellen diese ins Eis und verfahren nach der Vorschrift.

Marie. Wahrscheinlich ist die Bereitung des

Himbeeren = Gefrorenen

ganz dieselbe?

Zuckerbäcker. Auf das Genaueste. Aber etwas mehr Aufmerksamkeit heißt:

Ananas = Gefrorenes.

Zuckerbäcker. Dazu stoßen Sie einen großen Ananas in einem steinernen Mörser recht fein, passiren ihn dann durch

ein Sieb und geben in ein messingenes Becken so viel Wasser, als Sie Gefrornes zu erhalten wünschen, kochen es erst mit dem nöthigen Zucker, dann noch ein Mal mit dem Schnee von zwei Eyerklar, bis es hell wird; nun seihen Sie es durch ein Tuch, lassen es abkühlen, rühren die Ananas darunter und füllen es sodann in die Gefrierbüchse.

Vanille = Gefrornes.

Zuckerbäcker. Weichen Sie in einem messingenen Becken, zwei oder drei Bisquite in einer Maaß guten Obers ein und schlagen sechzehn Eydotter daran. Inzwischen kochen Sie in einem kleinem Häschen eine Stange Vanille mit etwas Milch so lange, bis diese einen starken Geruch angenommen hat, dann schütten Sie sie zu dem andern Obers und rühren dieß so lange auf der Gluth, bis es dick wird. Sobald es aber zu kochen anfängt, so nehmen Sie es vom Feuer, versüßen es mit Zucker, seihen es durch ein Haarsieb, und geben es ganz abgekühlt in die Gefrierbüchse.

Eisrahm.

Zuckerbäcker. Vermischen Sie was immer für einen angenehmen Obstsaft mit dem erforderlichen Zucker, geben dann einen Rahm von mittlerer Dicke dazu und füllen es in die Gefrierbüchse.

Pomeranzen = Gefrornes.

Zuckerbäcker. Reiben Sie von vier Pomeranzen und eben so viel Limonien die Schalen mit Zucker ab, auf den Sie zwei Kaffeeshalen Wein und halb so viel siedendes Wasser gießen, dann läutern Sie den übrigen Zucker mit etwas Wasser, gießen dieß mit dem übrigen zusammen und lassen es gefrieren.

Papina = Gefrornes.

Zuckerbäcker. Kochen Sie eine halbe Maaß guten Obers mit einem Stück ganzer Vanille so lange, bis das Obers

den Geruch davon angenommen hat. Dann rühren Sie die am Zucker abgeriebene Schale einer Limonie mit zehn abgeschlagenen Eydottern gut ab, schütten das siedende Obers dazu, wobei Sie durch fleißiges Rühren verhüten müssen, daß es nicht zusammenrinnt, stellen es auf die Gluth, daß es hübsch dick wird, jedoch ohne zu sieden. Nun versüßen Sie es mit gestoßenem Zucker, schlagen es durch ein Haarsieb und kühlen es ab. Wenn Sie die Vanille weglassen wollen, können Sie zwei Tropfen Bergamottenöhl — aber nicht mehr — dazu geben. Nach gehörigem Auskühlen füllen Sie es in die Gefrierbüchse, und drehen es im Eise eine Viertelstunde in einem fort, ehe Sie mit dem Schäuferl ablösen, was Sie wenigstens vier Mal zu wiederholen haben. Dieses Gefrorne ist äußerst wohlschmeckend, nur müssen Sie alle Sorgfalt darauf verwenden, daß Ihnen ja beim Deckelaufmachen kein Eis hineinfällt, weil das kleinste Stückchen davon das ganze Gefrorne verderben würde.

Quitten = Gefrorenes.

Zuckerbäcker. Streichen Sie das Beste von den in etwas Wasser schön weich gedünsteten Quitten ab, passiren es durch ein Haarsieb, nehmen dann auf ein Pfund durchgeschlagene Quitten, einen Vierteling geläuterten Zucker, ein paar Gläser Mallaga, die mit Zucker abgeriebene Schale einer reinen Pomeranze, rühren Alles mit dem Saft von zwei Limonien wohl durcheinander, kühlen es gut ab, passiren es nochmals durch ein Sieb und schütten es in die Gefrierbüchse.

Chocolate = Gefrorenes.

Zuckerbäcker. Sieden Sie unter fleißigem Sprudeln vier Zelteln Chocolate in einer halben Maaß Obers schön dicklich, und geben so viel Zucker daran, daß die Süße vorschlägt, dann sprudeln Sie in einem reinen Häfen vier frische Eydotter nach und nach mit der Chocolate ab, passiren sie durch ein Sieb und geben sie erkaltet in die Gefrierbüchse.

Makaronen = Gefrornes.

Zuckerbäcker. Geben Sie die Schale von einer halben Limonie nebst einem halben Loth ganzem Zimmt in eine Maasß Obers, das Sie mit Zucker versüßt, schön dicklich sieden. Hierauf lassen Sie es mit einem Viertel geschwelter und so fein als möglich gestoßener bitterer Mandeln wieder eine Weile aufsieden, rühren in einem Häfen zehn frische Eydotter mit ein wenig kaltem Obers ab, sprudeln das Siedende nach und nach dazu, lassen es ein paar Mal aufkochen, nehmen den Zimmt nebst den Limonienschalen heraus und füllen es erkaltet in die Gefrierbüchse. Nach so vielen Bereitungen in diesem Fache werden Sie zu einem

Kaffeh = Gefrornen

kaum noch einer Anleitung bedürfen? Versuchen Sie sich damit.

Marie. So werde ich einen guten starken Kaffeh sieden und wenn er sich gesetzt hat, in ein Häfen abseihen und so viel gutes Obers dazu schütten, als man gewöhnlich zum Kaffeh nimmt, ihn zuckern, daß die Süße vorschlägt und zuletzt in die Gefrierbüchse geben, wobei ich das Bröcklichwerden, durch fleißiges Drehen und Ablösen mit den Schäufeln zu verhindern hoffe.

Zuckerbäcker. Ihr Verfahren ist ganz richtig, wollen Sie aber diesem Gefrornen einen höheren Wohlgeschmack verschaffen, so lassen Sie das Obers zuvor mit ein wenig Vanille aufsieden und kochen Sie mit dem Kaffeh, auf die halbe Maasß, zwanzig recht lichtbraun gebrannte und sehr fein geschnittene Mandelkerne.

Marie. Ei ja, das glaube ich gern!

Pfirfich = Gefrornes.

Zuckerbäcker. Schaben Sie das Fleisch von den Kernen geschälter, guter und reifer Pfirsiche und streichen es durch ein Haarsieb. Nun nehmen Sie auf ein Pfund Pfirsichfleisch, eben so viel mit drei Kaffehschalen Wein, geläuterten Zucker,

drücken den Saft von drei Limonien dazu, geben von einer die abgeriebene Schale daran, rühren Alles durcheinander und verfahren mit der Gefrierbüchse auf die bewußte Art.

Crème = Gefrorenes.

Zuckerbäcker. Pütern Sie ein Viertelsfund Zucker und passiren Sie eine Maaß, durch acht Eydotter unter beständigem Rühren auf der Gluth dick gewordenen, süßes Obers, durch ein Sieb. Ehe Sie es in die Gefrierbüchse geben, lassen Sie es erst ganz erkalten. Einem solchen Gefrorenen können Sie jeden beliebigen Geschmack durch ein paar Tropfen Liqueur, Pomeranzenblüthe, Vanille, oder auf Limonien abgeriebenen Zucker geben.

Gebrenntes Zucker = Gefrorenes.

Zuckerbäcker. Rühren Sie auf der Gluth ein Stück Zucker, bis er braun wird, dann sprudeln Sie eine halbe Maaß Obers mit zehn Eydottern ab und gießen es unter fleißigem Berühren auf den Zucker, bis dieser ganz zergangen ist. Nun füllen Sie die Masse in die Gefrierbüchse und verfahren wie bekannt.

B. Cremen und Sulzen.

Wir haben zwar einen Theil derselben bereits unter der Rubrik der Obstspeisen mit den Marmeladen und Compoten behandelt, da aber verschiedene in diese Kategorie nicht gehören und dennoch sehr beliebte Dessertergänzungen sind, glauben wir wenigstens die vorzüglicheren derselben nachtragen zu müssen.

Chocolate = Crème.

Zuckerbäcker. Sieden Sie in einer Halben Obers, sechs Loth Chocolate, versüßen Sie sie gehörig und lassen sie dann auskühlen; nun sprudeln Sie zehn Eydotter daran, passiren das

Ganze in eine Compotschale und kochen es langsam eine Stunde im Dunste.

Vanille - Creme.

Zuckerbäcker. Lassen Sie die Vanille mit Obers kochen, wenn es überkühlt ist, so schlagen Sie auf das Seitel Obers drei Eydotter daran, geben Zucker hinein, sprudeln es wohl ab, passiren es durch ein Sieb und füllen die Creme in Chocolatebecher, die Sie eine halbe Stunde lang in Dunst geben.

Gestürzte Obers - Creme.

Zuckerbäcker. Stellen Sie in einer Casserolle eine Maas Obers mit so viel Zucker, als zur Versüßung gehört und etwas Vanille auf die Gluth, schlagen Sie sechzehn Eydotter daran und rühren es so lange, bis es dick wird, aber zum Sieden darf es nicht kommen. Nun passiren Sie es durch ein Haarsieb, geben zwei Loth aufgelöste Hausenblase hinein und stellen es auf's Eis. Sobald die Creme anfängt dick zu werden, streichen Sie dieselbe in eine, mit Mandelöl bestrichene Form, lassen Sie darin vollends sulzen und stürzen sie dann heraus.

Wein - Creme.

Zuckerbäcker. Rühren Sie einen Eßlöfel voll Stärkemehl in einem Haßen mit zwanzig Eydottern ab, dann gießen Sie eine Maas guten Wein dazu und versüßen ihn mit gestoßenem, zuvor auf ein paar Limonien abgeriebenen Zucker. Wenn Sie dieß Alles mit einem Schneelöffel gehörig abgeschlagen haben, so stellen Sie es auf Kohlengluth und fahren mit dem Abschlagen so lange fort, bis die Creme recht dick wird, dann richten Sie sie in die Schüssel hübsch hoch auf, bestreuen sie mit klein gehackten Pistazien und schicken sie kalt zur Tafel.

Creme von schwarzem Brod.

Zuckerbäcker. Backen Sie zuerst geriebenes Brod in

der Butter braun und kochen es dann mit Wein, Zucker, Zimmt, Nelken und Limonienschalen über gelindem Feuer. Wenn es genug gekocht hat, streichen Sie es durch ein Haarsieb in eine Schüssel, richten es auf einen porzellanenen Teller an und schicken es als ein Beigericht, mit zierlich geschnittenem Zitronat und gehackten Mandeln garnirt, zur Tafel.

Punsch = Sulz.

Zuckerbäcker. Auf eine Maass desselben, nehmen Sie drei Seitel Theewasser, von gutem Holländerthee, den Sie siedend auf drei Viertelpfund Zucker gießen, dann den Saft von fünf großen schönen Limonien dazu drücken und zuletzt drei Loth Hausenblase darein mischen. Erst wenn die Masse klar geläutert ist, gießen Sie den Rhum hinein und lassen sie in der Sulzschale auf dem Eise sulzen, stürzen sie dann aus und schicken sie zur Tafel.

Englische Schwips = Sulz.

Zuckerbäcker. Reiben Sie drei Limonien und oben so viel Orangen auf einem halben Pfund Zucker ab, den ausgedrückten Saft derselben, seihen Sie durch ein Tuch. Nun schlagen Sie vierzehn Eydotter in ein Häfen und sprudeln Sie mit einem halben Seitel guten Wein, mischen Alles gut unter einander und lassen es auf der Gluth dick werden. Während dieser Schodo auskühlt, schlagen Sie die Klar von vierzehn Eiern zu einem festen Schnee, rühren in denselben ein Loth aufgelöste Hausenblase nebst einem halben Seitel Rhum und mischen dieß unter den abgekühlten Schodo. Zuletzt bestreichen Sie einen Model gut mit Mandelöhl, füllen die Masse ein und lassen sie auf dem Eise sulzen. Ehe Sie den Schwips zur Tafel schicken, stürzen Sie ihn aus dem Model.

Chocolate = Sulz.

Zuckerbäcker. Sieden Sie in einer Maass Obers vier

oder fünf Zettel Chocolate auf, sprudeln sie gut ab, passiren sie durch eine Serviette in den Sulzmodel, geben zwei Loth geläuterte Hausenblase dazu und lassen sie auf dem Eise sulzen.

Blamasche = Sulz.

Zuckerbäcker. Stellen Sie eine Maaß Obers mit einem Viertelpfund fein gestoßener süßer Mandeln, etwas Vanille und nach Verhältniß Zucker auf die Gluth, rühren es mit dem Kochlöffel wohl unter einander, lassen es aber nicht sieden. — Abgekühlt seihen Sie die Masse durch eine Serviette in den Sulzmodel, geben zwei Loth aufgelöste Hausenblase dazu und verfahren mit dem Sulzen nach der bekannten Weise.

Gesulzte Milch mit Biscuit ausgefüttert.

Zuckerbäcker. Belegen Sie zu dem heutigen Garten-Goutee einen runden flachen Model, rings herum, auch den Boden desselben mit schönen Biscuit, dessen glänzende Seite an die Modelwand gerichtet wird, die Öffnungen belegen Sie mit doppelten Reihen, damit nirgends Milch durchdringe. Nun schlagen Sie von drei Seiteln Obers einen festen Faum, den Sie auf ein Sieb legen, damit alles Flüssige ablaufe. Wenn die ganze Masse zu Faum gemacht ist, so vermengen Sie mit demselben, zehn Loth fein gestoßenen Zucker, ein Quentchen pulverisirter Vanille und zwei Loth, in Milch aufgelöster Hausenblase, füllen den ausgefütterten Model damit an und stellen ihn in gestoßenes Eis. Ist es ganz dick gesulzt, so tauchen Sie den Model auf einen Augenblick in heißes Wasser, trocknen ihn schnell mit einem Tuche, lösen die Sulze behutsam in der Höhe mit einem feinen Messer und stürzen sie auf eine Schüssel.

Gesulzter Reis.

Zuckerbäcker. Sieden Sie eine halbe Maaß Milch in einer mit Butter bestrichenen Casserolle mit einem Viertelpfund gereinigten Reis, bis letzter weich genug ist, dann rühren Sie

eine halbe Maaß des besten Obers mit der Klar von vier Ethern gut ab, sprudeln es auf der Kohlengluth, bis es ein wenig aufsiehet, geben sechs Loth Zucker mit etwas Vanille dazu, gießen es über den, auf eine tiefe Schüssel gerichteten Reis und lassen es auf dem Eise sulzen.

Kaffehfaum.

Marie. Dazu lasse ich acht Loth des besten gemahlten Kaffehs, auf ein halbes Seitel einkochen, gebe neun Loth Zucker und ein Loth aufgelöste Hausenblase nebst dem, von einer Halben Obers geschlagenen Schaum dazu in den Model oder eine Sulzschale und stelle es damit aufs Eis.

C. Getränke, welche jede vollkommene Köchinn, gut zu bereiten verstehen muß.

Zum guten Essen gehört nothwendig auch gutes Trinken; ohne Letzteres verliert jede, sonst noch so delicate Bewirthung. Zwar steht der Keller mit seinen verschiedenen Gattungen von Weinen, Bieren und Likören nicht unter der Aufsicht des Koches oder einer dirigirenden Köchinn, aber dennoch wird — wo keine Zuckerbäckerinn insbesondere angestellt ist — von deren Kunstfertigkeit, die vorzügliche Bereitung mehrerer, theils während des Desserts, theils nach der Tafel und in den Zwischenzeiten üblicher Getränke, mit allem Rechte verlangt. — Wir liefern hier ein kurzes Verzeichniß derselben nebst der Angabe ihrer besten Bereitungsart.

Eine Schale schwarzer Kaffeh, ist in der Regel Herren gleich nach dem Mittagmahle ein dringendes Bedürfniß, und auch die Damen pflegen jetzt — seit der Thee in den Abendstunden Mode geworden ist — ihn bald nach aufgehobener Tafel zu nehmen; mithin fordert dessen Bereitung ganz vorzügliche Aufmerksamkeit. Aber, — obschon dieses Getränk in unsern Zeiten,

selbst unter den ärmsten und niedrigsten Ständen, sich so verbreitet hat, daß gewiß jede gemeine Dienstmagd, einen ihrer Meinung nach vortrefflichen Kaffee zusammen zu bräuen weiß; so lehrt doch die Erfahrung zur Genüge, daß nicht nur viele anständige Frauen, sondern auch manche, sonst perfekte Köchinnen, damit nicht recht umzugehen gelernt haben. Setzen wir auch in anständigen Häusern die beste Qualität, ohne fremdartige Beimischungen, als Cichorien und ähnliche Surrogate *) voraus, so wird zu häufig in der Behandlung beim Brennen und der zu nehmenden Quantität, in der Wahl des Wassers, sogar das Geschirres und dem Verfahren beim Sieden selbst gefehlt.

Der in Glas gebrannte Kaffee verdient unstreitig den Vorzug; ist man jedoch darauf nicht eingerichtet, so drehe man ihn wenigstens in der bekannten Trommel über dem Feuer nur so lange, bis er gelbbraun wird und zu dampfen anfängt; auch nehme man keine zu große Quantität, weil durch längere Verwahrung, sich das Aroma auch in noch so gut geschlossenen Büchsen, nach und nach zu sehr verflüchtigt und ein frisch gebrannter, sich immer von einem älteren, auffallend an Wohlgeschmack unterscheidet. Dann schüttet man ihn in eine Schüssel,

*) Von allen bis jetzt bekannt gewordenen, als: Eicheln, Erdmandeln, Reis, gelben Rüben, Gerste, Erbsen und Bohnen, wissen wir, ungeachtet aller lobpreisenden Empfehlungen der Fabrikanten und Verkäufer solcher Artikel, in Wahrheit keines zu rühmen, als: die ausgelösten Kerne der reifen Hagebutten (Hetschepetschen), welche auf die gewöhnliche Art in der Trommel geröstet und dann gemahlen, dem Kaffee einen sehr angenehmen Vanillegeschmack mittheilen, ohne die, der Gesundheit schädlichen Wirkungen jenes hitzigen Gewürzes zu haben. — Ob aber die Anwendung der Hagebutte als Kaffeesurrogat der Behauptung vieler Menschen gemäß, wirklich für an Sand und Stein Leidende, von erleichternden Folgen sey? wollen wir dahin gestellt seyn lassen.

läßt ihn gut zugedeckt ausschweigen und kalt werden, ehe man ihn in blechernen Büchsen an trockenen, im Winter aber, an warmen Orten aufbewahrt.

Ein weder zu großes noch zu geringes Verhältniß, geben auf ein Seitel frisches klares, nicht zu hartes Brunnwasser, drei Loth Kaffeh, die man auf der gewöhnlichen Mühle erst gerieben*), bei Ermanglung einer ordentlichen Maschine, in einem Säckchen von Beuteltuch in die Kanne hängt, das siedende Wasser nach und nach darüber gießt. Man überfiltrirt ihn auf dieselbe Art, wodurch er mehr Wohlgeschmack erhält und der Gesundheit zuträglicher wird, als durch die sonst gewöhnliche Art des Kochens.

Alles Kaffehgeschirr, vorzüglich das, in welchem das Wasser zum Filtriren gesotten wird, darf durchaus nie zu irgend einem andern Zwecke verwendet werden, nie Suppe, Milch oder eine fettige Flüssigkeit enthalten haben, sondern muß ausschließlich diesem Gebrauche gewidmet bleiben. — Dieselbe Vorsicht wäre auch für alle Obers- oder Milchkannen höchst empfehlenswerth, wozu sich hauptsächlich das bekannte Bunzlauer-Geschirr und nächst diesem: Steingut oder Fayence eignet.

Schließlich wollen wir nur noch bemerken, daß man den bereits fertigen Kaffeh, zwar an einem warmen Orte oder in eigenen darauf gerichteten Doppelmaschinen aufstelle, ihn aber nie zuvor auf glühende Kohlen setze, wodurch er unfehlbar ranzig werden müßte.

Mit weit weniger Schwierigkeiten ist die Bereitung der Chocolate und des Thee's verknüpft. — Erste eignet sich vorzüglich zum Frühstück; auf eine Maas Wasser oder Milch nimmt man acht Loth auf dem Reibeisen geriebener Chocolate, quirlt sie über dem Kohlenfeuer in kochendes Wasser oder Milch und trägt sie in dazu bestimmten eigenen Bechern oder Kannen

*) In der Levante, wo bekanntlich der beste Kaffeh getrunken wird: pflegt man denselben nie zu reiben, sondern, zum jedesmaligen Gebrauche in eigens dazu bestimmten Mörsern zu stoßen

mit dem Schaume auf. — Will man sie stärker haben, so quirlt man Eydotter recht schaumig ab, gibt von der geriebenen Chocolate — auf zehn Schalen ein Pfund — in das siedende Wasser und quirlt, wenn sie dicklich wird, vier bis sechs, oder auch auf jede Schale einen Eydotter hinein, stellt sie dann aber nicht mehr übers Feuer. Auf dieselbe Art bereitet man auch die Chocolate aus Burgunder oder Champagner und andern rothen oder weißen Weinen, wobei man jedoch den Zucker nicht sparen darf.

Der Thee wird nur mit siedendem Wasser in dem, ihm eigens bestimmten Gefäße übergossen, und wenn er ein Weilschen gezogen hat, daß die Blätter zu Boden gesunken sind, aufgetragen.

Gewöhnlich bedient man sich des sogenannten holländischen oder russischen, stets aus China eingeführten aber selten ganz unverfälschten Thee's. — Daß die zarten Blätter der Erdbeerstaude, rein getrocknet und aufbewahrt, einen recht angenehmen Thee, dem es auch nicht an feinem Aroma fehlt, liefern, ist zwar ziemlich bekannt, ohne viel in Anwendung gebracht zu werden. In Wahrheit können wir aber durch selbst gemachte und von vorzüglichen Feinschmeckern bestätigte Erfahrung einen Thee empfehlen, der jeden ostindischen bei Weitem übertrifft, und den Personen vom ersten Range bei ihren Soirées verwendet haben, ohne durch das Preisgeben ihres Geheimnisses mit den thörichten Vorurtheilen für das Ausländische und Überseeische in die Schranken treten zu wollen.

Wer es noch nicht weiß, oder es nicht glauben mag, lasse sich doch nicht den unschuldigen Versuch reuen: eine Handvoll sorgfältig geklaubter und rein gewaschenen Mais (Kukuruz) in einem ganz neuen, wohl glasirten Geschirr, das von keinen andern Bereitungen bereits einen Geschmack angenommen hat, mit einem Seitel frischen Wassers, zugedeckt höchstens zehn Minuten lang kochen zu lassen, und dann den Absud mit Zurücklassung des Kukuruz in die Theemaschine zu füllen. — Man wird glauben, den feinsten, durch Vanille veredelten Thee

zu trinken; nur darf derselbe nicht durch zu langes Sieden trüb werden, wenn der Kuckuruz nicht vollkommen reif oder nicht dürr genug wäre.

Befindet man sich in der Nothwendigkeit geschwind einen guten Punsch machen zu müssen, ohne eben Essenz zu Hause zu haben, so reibe man die Schalen von sechs bis acht Limonien mit Zucker ab, presse dann den Saft über einen Durchschlag auf zwei Pfund Zucker in die Terrine, werfe die wohl ausgepressten Limonien auch in den Durchschlag, gieße zwei oder drei Maaß Theewasser darüber und gebe zuletzt eine oder nach Belieben anderthalb Maaß Arrak dazu. Wenn in der bedeckten Terrine Alles wohl durchgezogen hat, schöpft man das Getränk mit dem gewöhnlichen Punschlöffel (von Burbaumholz) warm in die Gläser. Um den Wohlgeschmack zu erhöhen, pflegt man auch eine Bouteille Rhein-, Franz- oder Champagnerwein zuzugießen. In manchen Gegenden nimmt man statt des Arraks lieber Rhum, in noch andern wohl auch Cognac, von welchem letztern, er jedoch nie einen sonderlichen Geschmack erhält.

Auch der kalte Punsch verdient einer ehrenden Erwähnung und wenn es wahr ist, daß kalte Getränke der menschlichen Gesundheit zuträglicher sind als warme, so sollte man ihm billig den Vorzug einräumen, wenn er nicht zu viel berauschende Kraft hätte, die um so verführerischer wirkt, da sie hinter Wohlgeschmack versteckt, fast unmerkbar hinein schlüpft. Man nimmt auf eine Maaß guten Wein, den ausgepressten Saft und die mit Zucker abgeriebene Schale von sechs Limonien, anderthalb Pfund Zucker, ein Seitel Arrak oder Rhum, die mit Zucker abgeriebene Schale einer süßen Pomeranze und den ausgepressten Saft von zwei Pomeranzen, läßt die Mischung einige Stunden in der Terrine stehen und präsentirt sie zuletzt in, damit gefüllten Gläsern.

Um Bischof zu bereiten, rührt man den ausgepressten Saft und die mit Zucker abgeriebenen Schalen von sechs bittern und zwei oder drei süßen Pomeranzen, mit anderthalb Maaß

rothem Wein (Montack) und zwei Pfund Zucker gut unter einander, läßt es einige Tage bedeckt stehen, füllt es in Bou-
teillen und gibt den Bischof in Gläsern zur Tafel.

Bischoffsessenzenz bereitet man eigentlich nur von Oran-
genschaln, doch kann man auch den dritten oder vierten Theil kleine
unreife Pomeranzen darunter nehmen. Sie werden klein ge-
schnitten, in eine Flasche mit ziemlich weiter Mündung gethan,
worauf man ungefähr zwei bis drei Mal so viel Weingeist gießt,
jedoch darf die Flasche nicht ganz voll werden. Mit einem Bla-
senhäutchen fest verbunden, läßt man sie in der Sonne stehen,
bis der Inhalt vollkommen destillirt ist und füllt sodann die Flüss-
igkeit sammt dem übrigen Saft in eine andere Flasche, worin
sich die Essenz wohl verschlossen, Jahre lang erhält.

Zu Cristoflet oder Girofle gibt man grob gestoße-
nen Zimmt, Zibeben, Gewürznelken, Cardamomen, von jedem
ein halbes Loth, mit einem Pfund Zucker in eine Maaß rothen
Wein, läßt es bedeckt aufkochen und eben so erkalten, dann
siehet man es durch ein Tuch und gießt eine Maaß Cognac
dazu.

Ein sehr beliebtes nordisches Frühstück, wenigstens für
Männer, ist der sogenannte Hoppelpoppel, welcher am
besten aus Persico oder Katafia bereitet wird, indem man auf
ein Seitel solchen Branntwein, sechs frische Eydotter abquirlet
und nach Belieben gestoßenen Zucker dazu gibt.

Krambambuli, oder brennender Branntwein, an
dessen Flamme man den Zucker schmelzen und eintropfen läßt,
ist unter fröhlichen Abendgesellschaften bekannt genug und wird
gewöhnlich von einem oder dem andern Mitgliede derselben be-
reitet, mithin die Köchinn dabei selten weiter etwas zu thun
hat, als eine ganz reine Casserolle ohne Fettgeschmack
herzugeben.

Die Bereitung der Limonade aus Wasser, Zucker und
Limonien-saft, ist bekannt und einfach genug; da aber nicht
immer überall Limonien zu haben sind, wird es in manchen

Gegenden ersprießlich seyn, sich in den Zeiten des Ueberflusses mit einer Limonade-Essenz zu versehen. Man läßt für diesen Zweck ein paar Pfund Zucker mit Wasser zu einem dicklichen Brei werden, mischt den Saft von vier bis sechs Limonien, nebst den auf Zucker abgeriebenen Schalen darunter, kocht dieß eine kleine Viertelstunde lang, füllt es dann in kleine Flaschen und gibt beim Gebrauch, davon nach Belieben in ein Glas frisches Wasser.

Bavarjoise, dieses angenehme, besonders bei starkem Husten sehr zu empfehlende Getränk, heischt die Vorbereitung eines aus Zucker und Capillairkraut gesottenen Syrops. Man rechnet auf ein Pfund Zucker, eine Maasß Wasser, in welchem man für drei Kreuzer Capillairkraut, ungefähr eine Viertelstunde lang kochen läßt, dann über einen Durchschlag in eine Casserolle auf einem Pfund Zucker gießt und unter fleißigem Abschäumen zu Syrup *capillaire* kocht; von welchem man erforderlichen Falls, nach Belieben unter ein Glas siedender Milch gibt.

Zur Mandelmilch (*Orgade*) stößt man süße, geschwellte und abgezogene Mandeln mit frischem Brunn- oder Rosenwasser zu Brei, seihet den Saft durch, gibt zur durchgepreßten Milch wieder Rosenwasser, Zimmt- oder Pflirschlaubwasser und etwas Zucker. Die Mandelmilch ist kühlend und für Gesunde, Kranke und Genesende sehr erquickend, wenn man sie daher täglich braucht, kann man sich leicht die jedesmalige Bereitung sehr verkürzen, wenn man sich mit einer verhältnißmäßigen Quantität *Orgade-Essenz* versieht. Man erhält dieselbe, indem man ein Pfund süße und acht Loth bittere, geschälte Mandeln mit Rosenwasser abreibt, den Saft auspreßt, nochmals mit Rosenwasser abreibt, wieder durch ein Tuch preßt, dann mit drei Pfund Zucker einige Minuten kocht und zuletzt in Flaschen füllt. Will man nun *Orgade* trinken, so schüttet man nur von dieser Essenz in ein Glas frisches Wasser.

Ein ähnliches, aber warmes Getränk ist der sogenannte

Content. Man gießt eine Maaß siedende Milch über zehn Loth abgezogene, gestoßene und ganz fein geriebene Mandeln, siedet sie, seihet sie dann in ein anderes Geschirr, würzt es nach Belieben mit Zucker und Zimmt, siedet es nochmals, quirlt es mit vier Eydottern ab, und gibt es zum Gouté wie Chocolate.

Cedro von uneingesottenem frischen Obste, kann nur zur Zeit der vollkommenen Reife der Erd- oder Himbeeren, Kirschen oder Weichseln bereitet werden, indem man eine Maaß der genannten Früchte in einem irdenen Gefäße zerquetscht, Limoniensaft darauf drückt, eine halbe Maaß Wasser dazu gießt und nachdem es eine halbe Stunde gestanden, durch eine reine Serviette preßt und sodann mit einem halben Pfunde geläuterten Zucker versüßt. — Um aber gerade nicht bloß an die Zeit der Reife jener Früchte gebunden zu seyn, braucht man nur von dem in Zucker eingesottenen Saft der Erdbeeren oder Himbeeren, Kirschen oder Weichseln, einen starken Eßlöffel voll mit einem Glase Wasser zu verdünnen und abzugießen und ein wenig Limoniensaft dazu zu drücken. Oder wenn man lieber will, kann man statt des Wassers Wein nehmen, und sich dieses erfrischenden Getränkes sowohl im Sommer als auch im Winter bedienen.