

Warme und kalte Getränke.

Chocolade.

Zu 1 Seidel Milch oder Obers nimmt man 2 bis 3 Loth geriebene oder fein geschnittene Chocolade und läßt sie fast auf die halbe Quantität einkochen. Man muß sie inzwischen mehrmals sprudeln, damit sie recht fein wird. Will man viel Schaum haben, so sprudelt man sie vor dem Anrichten tüchtig, schöpft den Schaum in die Schalen und sprudelt wieder. Wenn man auf diese Weise genug erhalten hat, schüttet man sie hoch in die Schalen, damit der Schaum darüber in die Höhe steigt und gibt die übrige Chocolade in einer Kanne dazu. Wenn man statt Milch Wasser nimmt, kann man bis 4 Loth zu 1 Seidel rechnen und gibt, um auch Schaum machen zu können, für mehrere Personen am Ende 1 Dotter dazu, mit dem man sie stark sprudelt. Auch bei Milch-Chocolade kann man zu diesem Zwecke Dotter verwenden, welche man mit kalter Milch sprudelt, diese seigt, und wenn man die Chocolade vom Feuer nimmt, dazu sprudelt. Oder man gibt auf jede Schale Chocolade einen Löffel voll Obers-Schaum.

Cacao.

Gebrannte und gestoßene Cacao-Bohnen und Schalen mischt man zusammen und kocht davon 3 Eßlöffel voll in 1 Seidel siedendes Wasser ein, rührt, bis es wieder siedet, und läßt es langsam eine Viertelstunde kochen. Dann gibt man 1 Löffel kaltes Wasser dazu und stellt ihn beiseite, damit er klar wird. Er wird wie Kaffee mit Milch und Zucker getrunken.

Homöopathischer Kaffee.

Gerste wie Kaffee gebrannt und gerieben, wird mit gebrannten und gestoßenen Eiheln*) zu gleichen Theilen gemischt. Davon kocht man einen gehäuften Eßlöffel voll in 1 Seidel siedendes Wasser, rührt anfangs damit es nicht übergeht und läßt es langsam nur so lange kochen, bis der Schaum

*) Beides gebrannt in Spezerei-Handlungen zu bekommen.

vergeht, dann gibt man ein paar Löffel voll kaltes Wasser dazu und stellt ihn beiseite, damit er sich setzt, erwärmt den klar herabgeschütteten Kaffee mit der Kanne in siedendem Wasser und trinkt ihn mit Obers und Zucker.

Kaffee.

So allgemein dieses Getränk und so einfach die Bereitung desselben ist, so erreicht er doch sehr oft nicht die mögliche Güte. Schon beim Brennen wird nicht immer die gehörige Aufmerksamkeit verwendet. Man soll ihn vorher waschen, mit einem Tuche abwischen und an der Luft gut trocknen, dann aussuchen, denn einige schlechte Bohnen verderben, da sie schneller schwarz werden, den Geschmack des ganzen. Wenn man ihn in der Trommel auf offenem oder in der geschlossenen Pfanne am Sparherde brätet, muß das Feuer nur außer, nicht unter derselben gerichtet sein. Nebst dem unausgesetzten Drehen ist es nothwendig, sie oft in die Höhe zu nehmen und recht zu schütteln. Wenn der Kaffee stark raucht und zu krachen anfängt, sieht man nach, und sobald er zimmtfarb und glänzend wird, gibt man ihn in die Büchse, oder wenn er schon genug schwitzt, in ein Sieb, damit er schneller auskühlt und nicht ölig wird.

Wenn man den Kaffee mit Wasser bereitet, wobon er am schmackhaftesten wird (besonders zum schwarz trinken), so sind 2 bis 3 Loth gebrannter zu 1 Seidel Wasser genügend. Bei Sud natürlich weniger.

Unter den zahllosen Arten von Kaffeemaschinen gehören die so gewöhnlichen Filtrirmaschinen, besonders die von Porcelan noch immer zu den besten; den Kaffee muß man aber fest eindrücken, wobei man das Sieb nicht auf dem Untertheile stehen lassen soll, da immer etwas durchgeht, und das Wasser, oder den recht klaren Sud muß man kochend in kleinen Portionen aufgießen, ohne Rühren oder andern Versuchen, es schneller durchfließen zu machen. Um klaren, immer gleichen Sud zu haben, ist es gut, den Kaffeesatz dann mit so viel Wasser, als man täglich aufgießt, zugedeckt zu kochen, und wenn er verschäumt hat, mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt, sich setzen zu lassen. Wenn man das Klare nach dem Erkalten in eine Flasche gefüllt hat, wird der Satz weggeschüttet.

Doch alle Güte und Reinheit des Kaffees genügt nicht, wenn das Obers zu leicht ist, oder einen Beigeschmack hat*). Man kann auch auf jede Schale Kaffee einen Löffel voll Obersschaum geben.

*) Dies ist auch der Fall, wenn zusammengegangenes Obers, um es wieder brauchbar zu machen, mit Soda gesprudelt wird.

Kalter Kaffee.

Von sehr gut und frisch gebranntem Kaffee bereitet man recht starken Aufguß, von 3 Loth zu 1 Seidel Wasser und stellt ihn in verkorkten Flaschen nach dem Erkalten in Eis oder frisches Wasser. Ebenso füllt man auch recht gutes Obers (Schlagrahm) in Flaschen, und gräbt sie auch in Eis. Man servirt sie dann abgewischt nebst dem Zuckergefäße, auf eine Tablette (Tasse) gestellt, damit sich jedes nach Geschmack in die Gläser geben könne.

Oder man treibt das gezuckerte, sehr gute Obers zu leichtem Gefrorenen und servirt es (wie Obersschaum bei Thee) mit dem im Eise erkalteten Kaffee.

Thee.

Der schwarze Thee ist zwar schwächer als der grüne, doch ziehen ihn viele vor, da er der Verfälschung weniger ausgesetzt ist. Häufig werden beide Gattungen gemischt verwendet. Man rechnet für eine Person ungefähr einen Kaffeelöffel voll. Wenn man den Thee in die Kanne gegeben hat, und zwar für 6 Schalen 3 gehäufte Kaffeelöffel voll, so gießt man anfangs nur ein paar Löffel voll siedendes Wasser darauf, damit die Blätter anschwellen und nach einigen Minuten das übrige, worauf man gleich beginnt, den Thee durch den Seiher in die Schalen zu gießen, die man jedoch nicht voll macht.

Bereitet man ihn mittelst eines sogenannten Thee-Gies, so mißt man ihn in dieses und hängt es in das siedend heiße Wasser und deckt das Gefäß gut zu. Sobald das Wasser davon gelb geworden ist, nimmt man das Thee-Gefäß heraus und schenkt ihn ein. Bei abermaligem Bedarf gibt man es wieder in heißes Wasser, weshalb man Wasser im Kessel (Samovar) durch eine Spiritusflamme auf dem Neben- oder Thee-Tische siedend erhalten muß, um davon nach Bedarf nehmen zu können.

Macht man nur ein paar Schalen Thee, so kann man ihn auch in den Seiher geben und das heiße Wasser durch diesen recht langsam in die Schale gießen. Auf russische Art wird der Thee in ein luftdicht schließendes Gefäß gegeben und auf 2 Eßlöffel voll 2 Seidel siedendes Wasser, womit man ihn so lange stehen läßt, bis man Zucker und heißes Wasser in die Schalen gegeben hat, wozu man dann in jede ungefähr 4 Eßlöffel voll vom Thee mischt.

Punsch.

1 Pfund Zucker zu kleinen Stücken geschlagen gibt man in den Topf, dazu von 1 Limonie und von 3 oder 4 Pomeranzen den Saft und $\frac{1}{2}$ Glas

Rum. Dies stellt man zugedeckt an einen warmen Ort. Dann schüttet man 4 Seidel siedendes Wasser auf $\frac{1}{2}$ Loth russischen Thee, seigt es nach einigen Minuten ab, schüttet es zu dem Uebrigen und servirt es sogleich. Rum gibt man in Flaschen besonders dazu, damit sich den Punsch Jeder nach Geschmack verstärken kann. Viele geben auch den Geruch einer Limonie dazu, was jedoch Anlaß zu Kopfschmerzen geben soll.

Oder: Man kocht 1 Pfund Zucker mit 4 Seidel Wasser, bis er klar ist, gießt davon über fein abgesechnittene Schale einer Pomeranze und läßt dieses zugedeckt stehen, bis man den Saft von 4 Pomeranzen und 2 Limonien ausgepreßt und geseigt hat, dann nimmt man die Schalen heraus und gibt den Saft, 1 Glas voll Rum und 1 Glas voll starken Thee dazu, läßt es am Feuer zusammen recht heiß werden, füllt es warm in die Bowle und faßt den Punsch mit einem Schöpflöffel in die Gläser.

Oder: Man füllt ein Trinkglas halb mit Zucker, gibt dazu einige Löffel voll Rum, 6 Blättchen Holländer-Thee, 2 Eßlöffel voll Limoniensaft, füllt das Glas mit Wasser voll, läßt es in einer Pfanne einen Sud machen und seigt es in das Glas.

Punschsaft und Essenz. Man drückt den Saft von so viel Limonien und Pomeranzen aus, daß es 1 Seidel gibt, reibt an Zucker $\frac{1}{2}$ Limonie und $\frac{1}{2}$ Pomeranze ab und kocht dies mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, bis es klar ist, worauf man es auskühlen läßt, $\frac{1}{2}$ Seidel Rum dazu gibt und in Flaschen füllt. Wenn man schnell Punsch bereiten will, füllt man mit dieser Essenz den dritten Theil der Gläser an und macht sie mit heißem Thee voll.

Oder: Man rührt von 6 Pomeranzen und 3 Limonien den Saft mit 1 Pfund gestoßenem Zucker bis es dick wird, dann gibt man 1 Seidel Rum dazu, füllt es in Flaschen und kann es lange Zeit aufbewahren.

Reis-Punsch.

Man kocht 4 Seidel Wasser mit 8 Loth Reis eine halbe Stunde lang, seigt es und gibt es siedend statt dem Thee zu den andern Bestandtheilen des Punschens.

Warmer Wein-Punsch.

Man kocht 1 Pfund Zucker mit $1\frac{1}{2}$ Seidel Wasser und Schalen von $\frac{1}{2}$ Limonie und $\frac{1}{2}$ Pomeranze, gibt 1 Glas Rum, 2 Seidel weißen Wein, den Saft von 2 Limonien und 2 Pomeranzen dazu, läßt es 1 Stunde in heißer Asche stehen und servirt es heiß.

Kalter Königs-Punsch

Zu 1 ½ Pfund Zucker gibt man ½ Seidel Wasser und wenn er zerflossen ist, den Saft von 2 Limonien, 2 Pomeranzen, dann 1 Seidel Bordeaux, ebenso viel weißen Rheinwein, so viel Champagner und halb so viel Arak, füllt es in Flaschen, stellt sie in Eis und servirt es recht kalt in Gläsern.

Czai.

Man macht leichten Thee oder kocht Kukuruz mit Wasser 1 Stunde lang, seih ihn ab und gibt nach Geschmack Zucker und Rum dazu.

Grog (Matrosen-Punsch).

Man gibt 1 Glas Rum und 16 Loth Zucker in 2 Seidel siedendes oder kaltes Wasser und füllt es in Gläser.

Crampampoli.

Eine Flasche voll Kornbranntwein, Rum oder Arak wird in einen Topf geschüttet, mit Papier angezündet und über der Flamme ein 1 Pfund schweres Stück Zucker geschmolzen, welchen man bis zum letzten Rest in den Rum träufeln läßt. Davon schöpft man in Gläser und trinkt ihn warm.

Der: Man gibt in eine irdene Schüssel eine Flasche voll weißen Wein, eine Flasche voll rothen Wein und legt einen passenden eisernen Rost darüber und auf diesen ein Stück mit Arak getränkten Zucker, welchen man anzündet und ganz geschmolzen in den Wein laufen läßt. Auf diese Weise wird ein Pfund Zucker nach und nach über dem Weine verbrannt, wodurch die Flamme nicht allzustark ist. Nach dem Verbrennen des Zuckers kann man noch 1 Seidel Champagner beifügen. Ist das Getränk Jemanden zu stark, so gibt man im Glase etwas Wasser dazu.

Eier-Punsch.

In ein Becken gibt man 2 Seidel guten weißen Wein, 16 Loth Zucker, von 2 Limonien den Saft, ½ Seidel Rum oder Arak und 6 mit ½ Seidel Wasser abgesprudelte Eier. Dies schlägt man auf dem Feuer mit der Schneeruth, bis der Schaum aufwärts steigt, dann füllt man es in Retschgläser und servirt es warm. Statt Wein kann man Kukuruz-Thee mit Limonien-Saft aufkochen, Rum und Zucker dazu geben, siedend zu den gesprudelten Eiern gießen und fortsprudeln.

Eier-Wein.

2 Seidel Wein, 1 Seidel Wasser und Zucker nach Geschmack kocht man miteinander, dann sprudelt man damit 6 Dotter ab und gibt es, wenn es schaumig und dicklich wird, in Gläser.

Thee mit Wein.

Man bereitet leichten Thee oder Kukuruzwasser und gibt zu 1 Seidel davon 2 Seidel rothen Wein, zuckert es stark, läßt es bis zum Sieden heiß werden und servirt es warm in Gläsern.

Glühwein.

Guter weißer oder rother Wein wird nach Geschmack mit Zucker versüßt, einige Gewürznelken und ein Stück Zimmt dazu gegeben und bis zum Sieden heiß gemacht. Dann nimmt man das Gewürz heraus, servirt den Wein in einer Bowle oder in einer mit einer Serviette umwundenen Flasche und füllt davon in Gläser.

Warmer Bischof.

Die fein abgesehntene Schale einer bitteren und einer halben süßen Pomeranze gibt man in 2 Seidel rothen Wein, läßt ihn 8 Tage zugedeckt stehen, kocht dann 1 Pfund Zucker bis zum 4. Grad, worauf man den Saft einer Pomeranze, und wenn er ausgekühlt ist, den geseihten Wein dazu mischt. Von diesem in Flaschen aufbewahrten Extract gibt man zu rothen Glühwein.

Kalter Bischof.

1 Maß milden rothen Wein läßt man aufsieden. Indessen gibt man 1 Pfund Zucker in Wasser getaucht in einen Topf, dazu den reinen Saft von 1 Limonie, $\frac{1}{3}$ Seidel Rum und dann den siedenden Wein. Dies läßt man zugedeckt erkalten, füllt es in Flaschen und kann es auf diese Weise Jahre lang aufbewahren. Es wird in Kelchgläsern servirt und nach Geschmack frisches Wasser dazu gegeben.

Cardinal.

Eine mittelgroße, von Stängel und Krone gereinigte Ananas wird zu dünnen Scheiben geschnitten, 1 Flasche Burgunder darüber gegossen und zugedeckt. Nach einigen Stunden gibt man $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser und 1 Flasche Champagner dazu, füllt es in Flaschen und kann es

aufbewahren, oder gleich serviren, wozu man es vorher in Eis stellt. Oder man gibt einige Löffel voll Ananassyrup zum Weine.

Maitrank.

Ein eigenthümlich belebendes und erfrischendes Getränk, welches aus weißem Wein (am besten Mosel oder Desterreicher), Waldmeister (*asperula odorata*) und Zucker bereitet wird. Den frisch (im Mai) kurz vor dem Aufblühen gepflückten Waldmeister muß man bei 6 Stunden im Schatten welken lassen. Eine Handvoll davon nimmt man zu 1 Seidel Wein, läßt es gut verdeckt 4 Stunden stehen, worauf man den Wein abseiht und mit Zucker verfüßt, in Flaschen füllt. In manchen Gegenden werden auch Blätter der schwarzen Johannisbeere, Ehrenpreis, Sankel, Gundelreben, Melissen, Nelkenwurz u. s. w. nebst Waldmeister genommen, mehr ihrer Heilkräfte, als des Geschmacks wegen.

Limonade.

W a r m. In 4 Seidel heißes Wasser gibt man 16 Loth Zucker, den man damit etwas kocht und von 6 Limonien den Saft, seiht es durch eine Serviette und servirt es lau.

K a l t. Von 3 Limonien den Saft und Zucker nach Geschmack gibt man in 2 Seidel frisches Wasser und seiht es durch eine Serviette, wenn sich der Zucker aufgelöst hat.

Limonade-Essenz. Auf 1 Pfund Zucker gibt man den reinen Saft von 10 Limonien und 2 Pomeranzen und abgeriebenen Geruch von 2 Limonien. Wenn der Zucker aufgelöst ist, seiht man es, läßt es einen Sud machen, füllt es in Gläser, verbindet sie und nimmt davon 1 Löffel voll zu 1 Glas Wasser.

Limonade-Pulver. Den Geruch von 2, den Saft von 15 Limonien gibt man zu 1 Pfund Zucker, rührt es gut und läßt es auf Kohlenfeuer heiß werden und schmelzen, aber nicht kochen, dann gießt man es in Papierkapseln. Wenn es ganz trocken und fest geworden, stößt man es zu Pulver und bewahrt es an einem trockenen Orte auf. Davon gibt man nach Geschmack in frisches Wasser, wenn man Limonade braucht.

Orangeade. *)

Zu dem Saft einer Pomeranze gibt man 1 Seidel frisches Wasser und Zucker nach Geschmack und servirt es als kühlendes Getränk.

*) Dranshad ausgesprochen.

Abguß von Obstfästen.

In frisches Wasser gibt man nach Geschmack von Weichsel-, Himbeer-, Ribisel-, Weinscharl- oder Preiselbeer-Saft. Als kühlendes Getränk kann man weniger Saft nehmen, dafür Limoniensaft und Zucker dazu geben.

Pfirsichwein.

Den ausgepreßten Saft von frischen Pfirsichen mischt man mit gestoßenem Zucker und rothem Weine.

Mandelmilch.

Die Mandeln werden gewaschen, mit einem Tuche abgewischt oder geschält, gestoßen und einige Tropfen Wasser dazu gegeben. Wenn sie schon fein sind, verrührt man damit mehr Wasser und drückt dies durch eine Siebiette. So macht man es dreimal, dann zuckert man die Milch nach Geschmack und gibt sie kalt oder lau. Zu 2 Seidel frischem Wasser nimmt man bei dreißig Mandeln.

D e r: Man läßt 8 Loth Mandeln mehrere Stunden in frischem Wasser liegen, dann schält und stoßt man sie, zerreibt sie recht fein im Mörser mit etwas Wasser, mischt, nach und nach 4 Seidel Wasser dazu, seigt es und versüßt es mit ungefähr 8 bis 12 Loth Zucker.

M a n d e l - E s s e n z. Ein Pfund Mandeln macht man mit 2 Seidel Wasser zu dicker Mandelmilch, gibt 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu, stellt es aufs Feuer und läßt es einen Sud machen. Dann füllt man es in Gläser und hebt sie gut verbunden an einem kühlen trockenen Orte auf. Wenn man Mandelmilch braucht, gibt man davon 2 Eßlöffel voll in ein Trintglas mit frischem Wasser.

M a n d e l s t a n g e l n. Mandeln werden in einem Steinmörser gestoßen, mit Staubzucker zu einem feinen Teige im Mörser verrieben, dann auf dem Brette zu Stangeln geformt, die man in Papier gewickelt aufhebt, nachdem man sie an der Luft trocken werden ließ. Man gibt beim Gebrauche ein Stück davon in Wasser und seigt es, wenn es sich aufgelöst hat.