

Hegenbarth's

Getränke- 

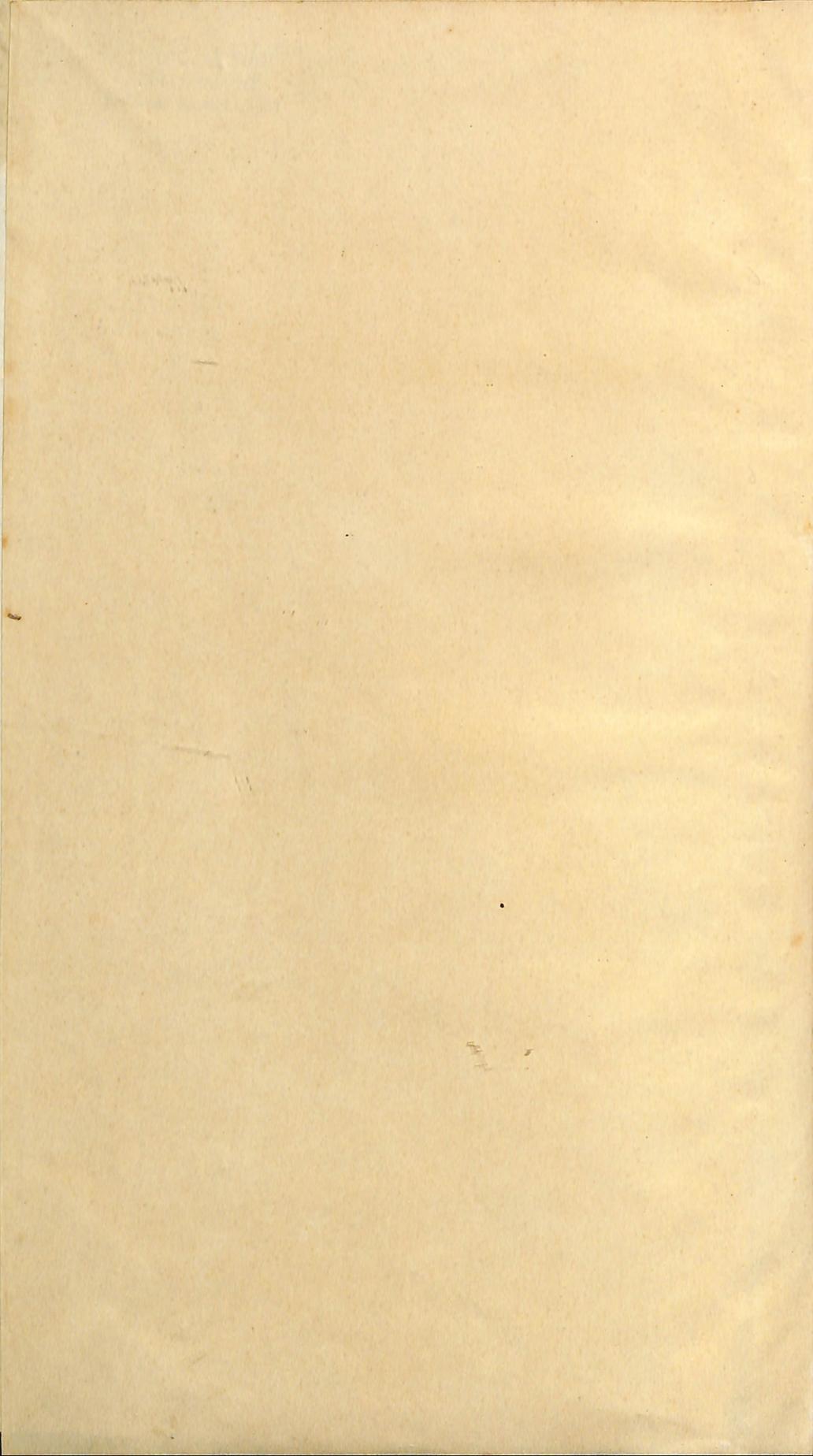
 Buch.



Max Hegenbarth's Verlag

Plauen-Dresden.

Walter Speidel
Echterningen/F.
Hugo-Edener-Straße 6



Hegenbarth's
Getränke-Buch.

Eine Sammlung
zeitgemässer Vorschriften.

zur

Herstellung von Bowlen, Punsch u. sonstigen
Mischgetränken.

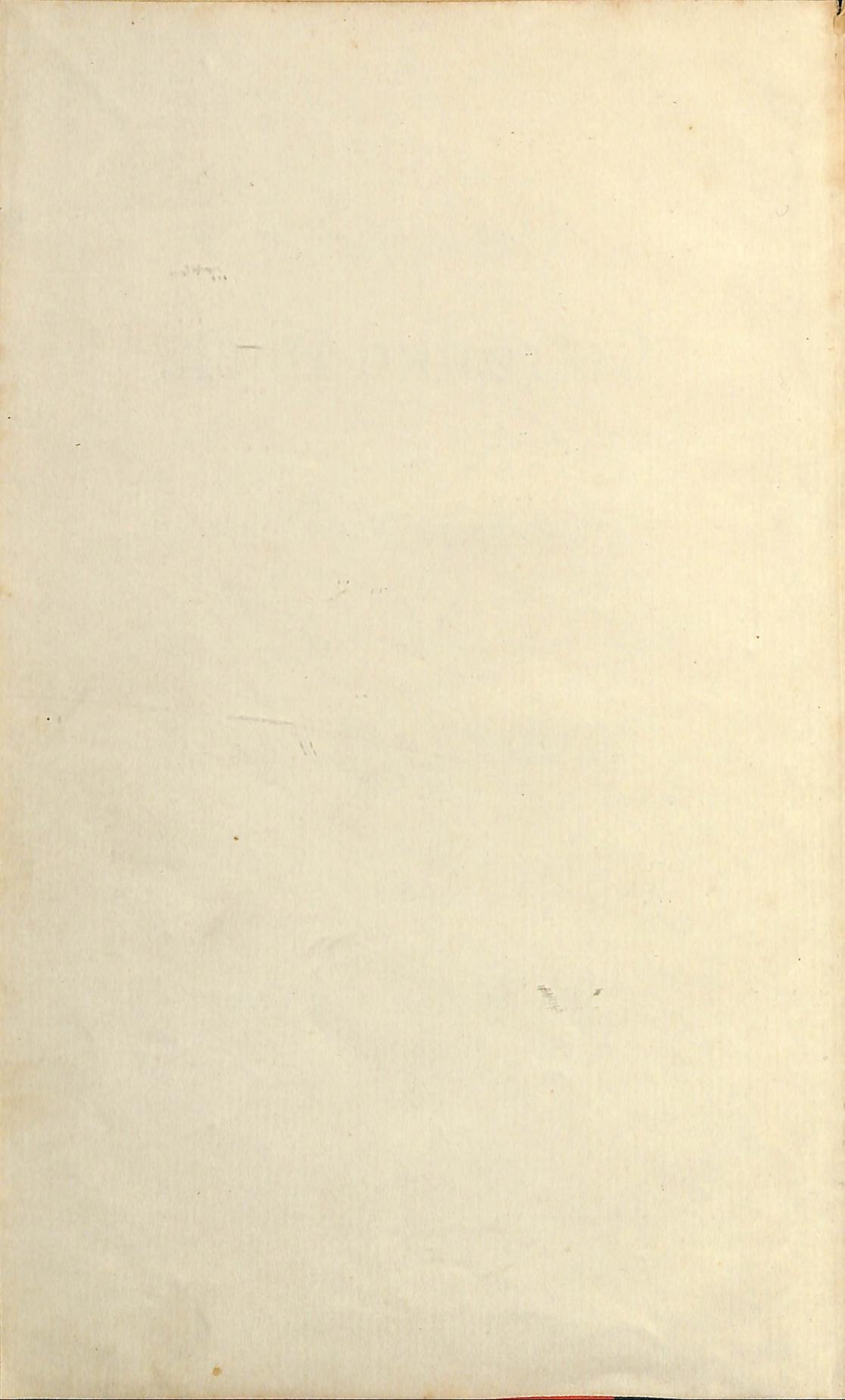
Mit besonderer Berücksichtigung der in- und aus-
ländischen Kaffeehaus- sowie der Apfel- und
Fruchtwein-Getränke.



Max Hegenbarth's Verlag

Plauen-Dresden

1899.



Vorrede und Einleitung.

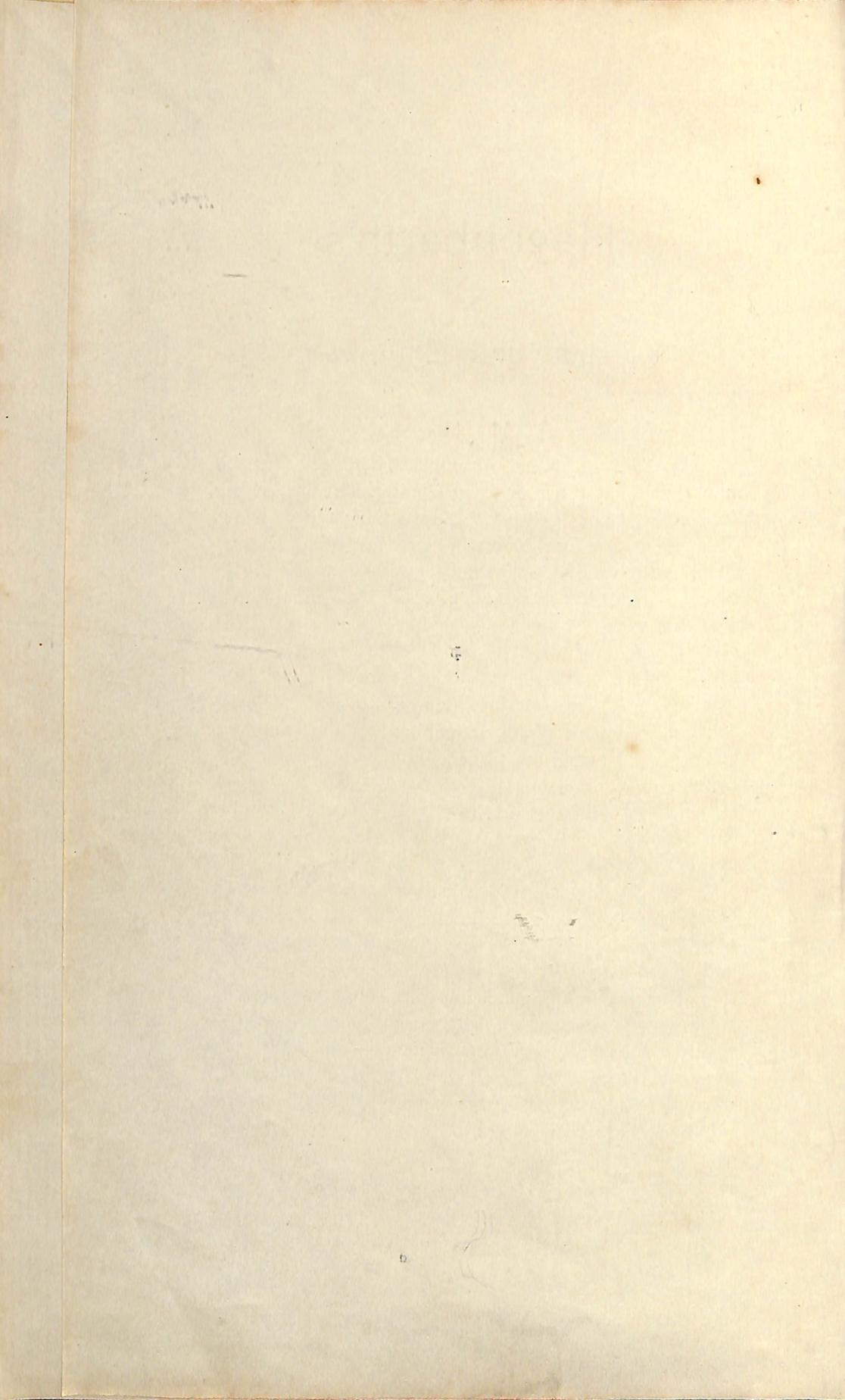
Bei den geistigen Mischgetränken der Neuzeit macht sich mit Recht eine grössere Einfachheit in der Zusammensetzung geltend. Diese ist nicht nur für den Geschmack, sondern auch für die Gesundheit zuträglich. Beides ist um so beachtenswerther, als ja gerade bei diesen Getränken Körper und Gemüth erfrischt werden sollen.

Eine dampfende Punsch-Bowle im Winter und eine gut gekühlte leichte Fruchtbowle im Sommer sind wohl geeignet und berufen, dem Einzelnen ein möglichst anhaltendes Wohlbehagen zu schaffen und erheitend und anregend auf die Stimmung geselliger Vereinigungen zu wirken.

Lange Zeit glaubte man, dass all' diese Getränke nur dann gut seien, wenn die Zahl der Zusätze eine möglichst grosse war.

Im vorliegenden Büchlein ist aber dem neuen Geschmack möglichst Rechnung getragen, indem vorwiegend einfachere Mischungen in Betracht gezogen und überflüssige Würzen ausgeschieden wurden.

Der Vollkommenheit halber musste allerdings auch noch manche complicirtere Zusammenstellung — sei es auch nur des Wissens wegen — mit aufgenommen werden. Aber auch bei diesen Recepten der alten Richtung wurde gar manches gemildert, dem Geschmack der Neuzeit angepasst.



Inhalts-Verzeichniss.

I. Theil.

Kalte Getränke.	Seite	Englische Bowlen (Cups.)	Seite
1. Von den Bowlen und ihrer Zubereitg. im Allgemeinen * * *	1	31. Englische Burgunder-Cup (-Bowl)	12
2. Mai- (Waldmeister)-Bowl	2	32. Englische Claret (Rothwein-) Cup	12
3. Erdbeer-Bowl	3	33. Claret Cup auf and. Weise	13
4. Pfirsich- „	4	34. Gewöhnliche engl. Rothweinbowl	13
5. Ananas- „	4	35. Badminton	13
6. „ von frischer Frucht	5	36. Badminton auf and. Weise	13
7. „ aus eingemachten Früchten	5	37. Englische Rothweinbowl mit Champagner	13
8. „ aus vorrätbigem Saft	5	38. Englisch. Champagner-Cup	14
9. Apfelsinen- (Orangen) Bowl	5	39. Englische Champagnerbowl (Cup)	14
10. Champagner-Bowl	6	40. Englische Gin-Bowl	14
11. Bowl mit Gefrorenem	7	41. Amerikanische Bowl	14
12. Apfel-Bowl	7		
13. Sellerie- „	7	Kalter Punsch.	
14. Reseda- „	8	42. Kalter Arrak-Punsch einfach	15
15. Rosen- „	8	43. Kalter Punsch mit Wein	15
16. Lindenblüthen-Bowl	8	44. „ „ auf kaltem Wege herzustellen	15
17. Himbeer- „	8	45. Kalter Punsch auf and. Art	15
18. Johannisbeer- „	8	46. Schwedischer Punsch	16
19. Rothwein-Bowl mit Borettsch	9	47. Schwedischer Punsch auf andere Art	16
20. Rothwein-Bowl m. frisch. Gurke	9	48. Maraschino-Punsch	16
21. Angostura-Bowl	9	49. Kalt. engl. Rothweinpunsch	16
22. Schnelle Bowlen	9	50. Königspunsch (Punsch royal)	16
23. Kalte Ente	10	51. Weisser Königspunsch	17
24. „ „ nach schwäb. Art	10	52. Rother Königspunsch	17
		53. Regentenpunsch	17
Bischof, Cardinal, kalter Punsch und sonstige Mischgetränke:		54. Kaiserpunsch	17
25. Bischof	10	55. Ananaspunsch	17
26. Einfacher Cardinal	10	56. Pfirsichpunsch	17
27. Bischof von weissem Ungarwein	10	57. Gefrorener Punsch (Eispunsch)	18
28. Russischer Bischof	11	58. Eispunsch	18
29. Kardinal m. frisch. Früchten	11	59. Eispunsch m. Gefrorenem	18
30. Papst	11	60. Eispunsch schnell zubereiten	18
		61. Eispunsch, schnell. auf andere Art	19

	Seite		Seite
62. Eispunsch auf and. Art	19	101 Dummer Junge	27
63. Gefror. Champagnerpunsch	19	102. Menschenfeind	27
64. Römisch. Punsch (Punsch à la romaine)	19	103. Fletsch	17
65. Röm. Punsch auf and. Art	19	Kalte amerikanische und andere Kaffeehausgetränke.	
66. „ „ (Punsch à la romaine) schnell zu ber.	19	Einleitung	
Sorbets (Scherbett.)		Amerikanische Getränke.	
Granite u. Eiskaffees.		105. Sherry-Cobbler	29
67. Sorbet schnell zuzubereit.	20	106. Portwein-Cobbler	30
68. Erdbeer-Sorbet.	21	107. Weisswein-Cobbler	30
69. Sorbet von Ananas	21	108. Rothwein- „	31
70. Maraschino-Sorbet	21	109. Cognac- „	31
71. Madeira-Sorbet	21	110. Kirschwasser-Cobbler	31
72. Chartreuse-Sorbet	21	111. Whiskey- „	31
73. Pfirsich-Sorbet	21	112. Ananas- „	31
74. Sorbetto	21	113. Pfirsich- „	31
Granite und Gramolata.		114. Champagner- „	31
75. Citronen-Granita	22	Cocktails.	
76. Kaffee-Gramolata	22	115. Zur Beachtung beim An- richten u. Auftragen d. Cocktails	32
77. Kaffee-Granita	22	116. Whiskey-Cocktails	32
78. Theegranit	22	117. Gin „	32
79. Eis-Kaffee	22	118. Internationaler Cocktail	32
80. Eis-Kaffee wie in Nord- deutschland vorzugsweise üblich.	23	119. Absinth-Cocktail	33
81. Eiskarre auf and. deutsche Art	23	120. Soda Cocktails	33
82. Eiskaffee Münchner Recept	23	121. Fizz	33
83. Eiskaffe, österr. Recept	23	122. Julep	33
84. Eis-Thee	24	123. Gin-Julep	34
85. Eis-Thee auf russische Art	24	124. Whiskey-Julep	34
86. Eis-Chokolade	24	125. Champagner-Julep	34
87. Spanische Milch (Halbgefror.)	24	126. Smasch	34
88. Choka	24	127. Sour	34
Kalte Milch- und Rahm- punsche.		128. Champagner-Sour	35
89. Ambrosia	25	129. Toddy	35
90. Crème sambaglione (ital.)	25	130. Cognac (Brandy) Toddy	35
91. Sillibub (kalter Weinrahm)	25	131. Gin-Toddy	35
92. Kalter Crème-Punsch	25	132. Agnes-Toddy	35
93. Indischer Punschbaum	26	133. Jce-cream Soda	35
94. Kalter Milchpunsch	26	134. Die bekanntesten eng- lischen Spirituosen	35
95. dto. auf and. Art	26	135. Hot Brandy, hot Whiskey	36
96. Rum-Milchpunsch	26	136. Cold Brandy etc.	36
97. Sahn- (Rahm-)Punsch	16	137. Brandy und Soda.	36
98. Meringue italienne	27	138. Soda Lemonade	36
Einige weiter kalte Ge- tränke.		139. Milk and Selters	36
99. Süsse Kanne	27	140. Englischer Milchpunsch	37
100. Landsturm od. Landwehr- punsch	27	141. Floster	36
		142. Knickebein	37
		143. Sangaree.	37
		144. Cognac Sangaree	37
		145. Portwein Sangaree	37
		146. Sherry Sangaree	37
		147. Alabazam	57
		148. Flip (spr. fleip)	37
		149. Portwein Flip	37
		150. Sherry Flip	38
		151. Schrub (spr. schröbb)	38

	Seite		Seite
152. Egg nogg amerikan.	38	164. Rothwein-Kühltrank	40
153. Orangeade	38	165. Lemon squash (engl.)	40
154. Absinth	38	166. Eis-Limonade	41
155. Bavaoise aux choux	38	167. Eis-Punsch	41
156. Mélo	38	168. Orangen-Limonade	41
157. Orgeat	39	169. Wein-Kühltrank (Wein-	
158. Marquise	39	Limonade)	41
159. Spongada	39	170. do. mit Fruchtsaft	42
160. Spoom (englisch)	39	171. Ital. Wein-Kühltrank	42
 		172. Mandelmilch	42
Frucht-Kühltränke, Mandelmilch.		173. Haselnuss-Milch	42
Schorle Morle, Mandelmilch		174. Soda à l'americaine, franz.	42
161. Citronen-Limonade	40	175. Schorle Morle	42
162. Citronen-Limonade in gröss. Mengen herzustellen	40	176. Heisse Citronen-Limonade	43
163. Johannisbeer-Limonade	40	177. Englische Limonade	43
		178. Limonade mit Milch	43
		179. Limonad.-Syrup herzustellen	43
		180 Limonaden-Essenz	43

II. Theil.

Warme Getränke.

	Seite		Seite
Punsch-Getränke.			
181. Regeln zur Bereitung von warmem Punsch	44	206. Eierwein	50
182. Weinpunsch	45	207. Weinschaum	50
183. Einfacher Punsch von Arrak, Rum oder Cognac	45	208. Chaudeau (Eierschaumwein)	50
184. Weisswein - Punsch mit Arrak oder Cognac	45	209. Englischer Eier-Rahm (Custard)	50
185. Rothwein-Punsch	46	210. Rothwein-Eier-Punsch	50
186. Burgunder-Punsch	46	211. Dreifuss	51
187. Wein-Punsch (Schlummer)	46	212. Reformirter Thee	51
188. Apfelsinen-Punsch	46	213. Wein-Schokolade	51
189. Frucht-Punsch	46	Bier-Punsche.	
190. Vom Thee-Punsch	47	214. Bier-Punsch	51
191. Thee-Punsch einfach	47	215. Einfacher Bier-Punsch	52
192. „ „ auf andere Art	47	216. Bier-Chaudeau	52
193. Rothwein-Thee-Punsch	47	„ „ auf andere Art	52
194. Holländ. (Thee-Punsch)	48	217. Fliese	52
195. Mecklenburger Punsch	48	218. Berliner Weissbier-Punsch	52
196. Französischer Punsch	48	219. Fliss	52
197. Portwein-Punsch	48	220. Polnischer Thee	52
198. Englischer Portwein-Punsch	48	221. Warmbier	53
199. Brennender Punsch	48	222. Schaum-Warmbier	53
200. Feuer-Punsch	48	223. Jäger-Warmbier	53
201. Höllen-Punsch	49	224. Warmbier auf polnische Art	53
202. Brändel-Punsch	49	Warme Einzel- [Kaffeehans-] Getränke.	
Eier-Punsch und ähnliche Getränke.			
203. Die Zubereitung von Eier-Punsch	49	Kaffee.	
204. Eier-Punsch	49	225. Melange	53
205. do. schnelles Recept	50	226. Kaffee verkehrt	54
		227. Café double (Mokka)	54
		228. Mazagran	54
		229. Capuziner	54
		230. Mazagran glacé	54

	Seite		Seite
231. Parfait	54	277. Apfelw.-Bowlé m. Thee	
232. Gloria	54	englisch	63
233. Tschai	54	278. do. anf andere Art	63
234. Thee mit Rothwein	54	278. Kardinal von Apfelwein	63
235. Thee-Punsch schnell zu		279. Schorle Morle do.	64
bereiten	55	280. Amer. Apfelw.-Kühltrank	64
236. Hoppelpoppel	55		
237. Bavaroise	55	Warme.	
238. Milch- do.	55	282. Apfelwein - Punsch mit	
239. Thee- do.	55	Fruchtsäften	64
240. Bavaroise italienisch	55	283. Apfelwein-Punsch	64
241. „ mexikanisch	55	284. Thee-Punsch	65
242. Citronen-Bavaroise	56	285. Engl. Apfelwein-Punsch	65
243. Custard (Eierrahm)	56	286. Einfacher Apfel-Glühwein	65
244. Holländischer Sahnentrank	56	287. do. auf andere Art	65
		288. Apfeglühwein m. Eiern	65
Grog etc.			
245. Vom Grog im Allgemeinen	56	Weissbier-Mischungen.	
246. Grog mit Thee	57	289. Weisse mit Himbeer	66
247. „ „ Rothwein	57	290. Mai-(wein-)Weisse	66
248. „ „ Citrone	57	291. Weisse mit Sect	66
249. „ auf russische Art	57	292. Weisse mit Rum	66
250. Eier-Grog	57	283. Weisse mit Zucker	66.
251. Grog in grösseren Men-			
gen zuzubereiten	57	Punsch-Essenzen.	
252. Kalter Grog	58	294. Citronensyrup	66
		295. Arrak-Punsch-Essenz	66
Glühwein.		296. Rum- „ „	67
253. Vom Glühwein im All-		297. Burgund.-, „ „	67
gemeinen	58	298. Wein- „ „	67
254. Einfacher Glühwein	58	299. Rothw.- „ „	67
255. Glühwein auf andere Art	58	300. Apfelsinen-Extract resp.	
256. Eier-Glühwein	59	Apfels.-Punsch-Essenz	67
257. Glühwein glasweise zuzu-		301. Bischof-Essenz	68
bereiten	59	302. Glühwein-Essenz	68
258. Glühwein von Portwein	59	303. Maiwein-(Waldmeister)Ess.	68
259. Vin brulé	59	304. Erdbeer-, Himbeer- und	
260. Giroflée	59	Pfersich-Essenz	68
261. Negus	59	305. Mandel-Syrup	68
262. Heisser Portwein-Negus			
mit kalt. Selterwasser	60	Schluss.	
263. Bischof (warm)	60	Recepte früherer Zeiten,	
264. Kardinal (warm)	60	sowie sonst noch vorkom-	
265. Margarethen-Punsch	60	mander kalter und warmer	
266. Victoria-Punsch	60	Getränke.	
267. Hoppelpoppel	60		
268. Hot Whiskey	61	306. Bischof-Rec. a. d. vor.	
269. Hot Brandy	61	Jahrhundert	69
		307. Hypokras	69
Apfelwein- und andere		308. Altes deutsch. Julep-Rec.	69
Fruchtwein-Getränke.		309. Contement	69
Kalte.		310. Alymuth	70
270. Apfelwein-Mai-Bowlé	61	311. Schlempe	70
271. „ Erdbeer-Bowlé	62	312. Hos-pot	70
272. „ Pfirsich-Bowlé	62	313. Alliance de Neufschätel	70
273. „ Apfelsin.-Bowlé	63	314. Quaa	70
274. „ Sellerie-Bowlé	63	315. Imperial	70
275. Engl. Apfelwein-Bowlé	63	316. Coco de Calabre	71
276. do. mit Thee	63		

Kalte Getränke.

1. Von der Bowle und ihrer Zubereitung im Allgemeinen.

Die Bowle ist besonders in Deutschland ein geschätzter Kühltrank von erfrischender und erheiternder Wirkung, der in England die sogenannte „Cup“ gegenüber steht. In Oesterreich werden derartige Getränke merkwürdigerweise weniger zubereitet, trotzdem auch dort manche Weine vorzüglich sich dazu eignen würden.

* * *
Man nehme leichte aber gute Weine, zu saure taugen ganz und gar nicht dazu.

Da alle Bowlen recht kühl sein müssen, so setze man bei Zeiten den Wein, die Mineralwässer und den eventuell zu verwendenden Schaumwein in Eis und Sorge auch dafür, dass stets einige recht kalte Reserveflaschen vorhanden bleiben. Gerade letzteres wird zumeist übersehen und macht sich schliesslich recht unangenehm fühlbar. Denn bei einer Bowle kommt man in der Regel erst hinter den Geschmack, wenn sie zu Ende geht.

* * *
Viele geben direkt in die Bowle ein mehr oder weniger grosses Stück Roheis. Wenn dasselbe gutes klares Gebirgseis ist, so lässt sich zumeist nichts dagegen einwenden, besonders, wenn man gerade einen härteren Wein zur Verwendung nehmen musste.

Die wahrhaften Bowlentrinker sind allerdings in der Mehrheit dagegen. Diese nehmen aber auch nur den allerdings sich am vorzüglichsten dazu eignenden zarten Moselwein zur Herstellung.

Jedenfalls schadet zu viel Eis hineingegeben immer.

Die Bowle in Eis zu graben, dazu fehlt zumeist das Eis und die Zeit.

* * *
Sehr zu empfehlen ist deshalb auch das Giessen des Weins über ein Stück Eis, d. h. man legt ein

grösseres Stück Eis auf die Kelle, hält diese über die Bowle und lässt nun den Wein langsam darüber laufen.

Will man schnell abkühlen, so kann man auch eine hohe säulenförmige Conservenbüchse von Glas mit kleinen Eisstücken füllen und nachdem aussen sauber abgewischt, in die Bowle hineinsetzen.

* * *
Hat man kein Roheis zur Hand, so muss man sich mit Chemikalien einigermassen zu helfen suchen.

So erzielt man eine kältere Temperatur, wenn man gleiche Theile Amonniak, Soda und Wasser mengt.

Oder man giesse in einen irdenen Topf 100 g käufliche Schwefelsäure und 50 g Wasser und füge dann 30 g pulverisirte schwefelsaure Soda hinzu. Da hinein setze man ein kleineres Gefäss mit Wasser, decke es zu, und drehe leicht. Das Wasser wird in Kürze eiskalt sein und kann nun zum (äusseren) Kühlen des Weines dienen.

* * *
Ein Zusatz von kohlenensäurehaltigen Mineralwassern oder künstlichem Sodawasser und dergl. ist für die meisten Bowlen — die von zarten Moselblümchen abgeschlossen — vortheilhaft.

Doch gebe man von Anfang an ja nicht zu viel hinein, es ist immer besser zu wenig als zu viel. Nachhelfen kann man immer.

Champagner erhöht natürlich den Geschmack noch mehr, das heisst es genügt vollkommen ein guter Schaumwein, wie er jetzt in Deutschland in hervorragenden Marken hergestellt wird. Es braucht nicht einmal die beste Marke zu sein, nur nehme man nicht den sogenannten Bowlen-Schaumwein, der zwar billiger ist, aber einen guten Schaumwein nicht ersetzen kann.

Sehr zu empfehlen sind dagegen einige Frucht-Schaumweine und zwar unter diesen der Stachelbeer-Champagner mit seinem Weingeschmack. Auch der Erdbeer-Champagner ist eine vorzügliche Zugabe; auch wohl der Apfel-Champagner, doch muss vorausgesetzt werden, dass all' diese gewissenhaft hergestellte Fabrikate sind.

* * *
Alle Mineralwässer und die Schaumweine dürfen natürlich erst kurz vor dem Auftragen der Bowle beigemischt werden.

2. Mai-Bowle [Waldmeister-Bowle].

Man füllt eine Terrine mit recht kaltem leichten Mosel- oder anderem Weisswein, zuckert nach Belieben,

giebt einige Büschel Waldmeister, (der noch keine Blüten haben darf) zum Ziehen hinein (ca. 10 Minuten, dann abschmecken) und trinkt dieselbe möglichst kalt, nachdem vor dem Auftragen gewöhnlich noch kaltes Selters oder Schaumwein zugesetzt wurde.

* * *

Diese bekannte Bowle erscheint also sehr leicht in der Zubereitung. Immerhin wird dieselbe im Geschmack nur dann vollkommen sein, wenn man,—einen guten und geeigneten Wein vorausgesetzt,— die Stiel- resp. Wurzelenden der Kräuter möglichst wenig mit dem Weine in Verbindung brachte. Man bindet deshalb den Waldmeister von vornherein in Büschel, bei denen man die Wurzelenden derart abschneidet, dass nur die Krone bleibt und bindet dann die Schnittenden mit einem reinen Faden so fest zusammen, dass möglichst wenig Saft herausziehen kann.

Wer sich mit dem Gedanken vertraut machen kann, dass die Kräuter nicht erst in der Bowle herum zu schwimmen brauchen, dem sei das folgende Verfahren als vorzüglich empfohlen: Man füllt die Waldmeisterbüschel (mit der Krone nach unten) in ein geeignetes Römerglas, welches recht bauchig und oben möglichst eng ist, sodass die Stiele oben heraus ragen. Wenn das geschehen, füllt man das Glas von der Seite (nicht über die Stiele weg) mit Wein, lässt so ca. 8 Minuten ziehen und füllt dann noch einmal Wein nach, da unterdessen die Blätter sehr zusammengegangen. Man kann dann noch ca. 10 Minuten und event. länger ziehen lassen und erhält so einen ganz vorzüglichen Extract, womit man den Wein ganz nach Wunsch würzen kann.

Hat man aber die Bündel in die Bowle geworfen, so bedarf es, da das Aroma des Waldmeisters recht verschieden ist, ebenso manche Weine das Aroma weniger leicht annehmen, des öfteren Abschmeckens, nachdem man gut ungerührt hat.

* * *

Etwas im Trocknen welk gewordener — aber ja nicht ganz ausgetrockneter oder nass gewordener — Waldmeister giebt ein vorzügliches Aroma.

* * *

Viele setzen der Bowle noch andere Frühlingssäuerer, z. B. junge Erdbeerblätter, die Blätter der schwarzen Johannisbeere, Boretsch, Melissenkraut u. s. w. zu. Ebenso ist es mancherorts Sitte, Apfelsinenscheiben hinein zu schneiden.

Im grossen Ganzen sind derartige Zusätze weniger empfehlenswerth und sollten eigentlich nur dann Verwendung finden, wenn der Waldmeister nicht aromatisch genug oder der verwendete Wein als weniger geeignet sich herausstellt.

3. Edbeer-Bowle.

1 Liter recht duftende Erdbeeren schüttele man vollständig in gestossenen Zucker ein und lasse so ca. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen. Viele sagen stundenlang.

Der Zucker darf die Erdbeeren nicht ganz auslaugen, deshalb vermische man sie bereits nach der oben angegebenen Zeit mit einem leichten guten Wein, Selters und eventuell Schaumwein.

* * *

Manche zerdrücken auch die Erdbeeren (besonders die grösseren Gartenfrüchte) leicht mit der Gabel und lassen dann in Zucker ziehen wie vorstehend an-

gegeben. Allerdings ist das weisse Fleisch der zerdrückten Beeren nicht für Jedermanns Auge, weshalb man die Erdbeeren dann besser durch ein Sieb streicht.

*
Eine dementsprechende andere Zubereitungsweise ist:

Man giesse auf die Erdbeeren heissen Zuckersaft, lasse geraume Zeit ziehen, streiche dann die Masse durch ein Haarsieb und vermenge den Mus mit dem kalten Weine.

*
In allen diesen Fällen hebt man aber einen grösseren Theil der Beeren — d. h. die schönsten Früchte — auf, um sie in ihrem natürlichen Zustande der Bowle beizumischen.

*
Manche lieben auch der Erdbeerbowlé etwas Rothwein zuzufügen. Dies ist Geschmackssache. Kenner ziehen sie ohne denselben vor. Ein Schaumweinzusatz hingegen erhöht den Geschmack natürlich noch wesentlich.

4. Pfirsich-Bowlé.

6 schöne reife Pfirsiche werden geschält, in Hälften geschnitten und — ohne die Kerne — in gestossenen Zucker dick eingeschüttelt. In diesem Zustande lasse man sie $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde gut verdeckt ziehen. Sodann giebt man, gut verrührend leichten recht kalten Weisswein und falls nothwendig noch etwas Zucker und kurz vor dem Auftragen Selters oder, was noch vorzüglicher, Schaumwein (beides recht kalt) zu.

*
Man kann auch einen Theil oder alle geschälten Pfirsiche mit der Gabel zerdrücken, dann zuckern und ziehen lassen.

*
Beim Schälen und Schneiden — was am besten von zarter Hand besorgt wird — ist darauf zu achten, dass nicht zuviel Saft verloren geht. Auch entferne man ja alle Flecke, da ein einziger solcher die ganze Bowlé verderben kann. Ein Zusatz von Madeira beim Ausziehen ist vielfach üblich, bei einer gut zubereiteten Bowlé aber lieber wegzulassen.

5. Ananas-Bowlé.

Die Ananas, aus den heissen Ländern stammend, ist eine der köstlichsten Früchte. Es dürfte interessiren, darauf hinzuweisen, dass diese Frucht auch in deutschen Gärtnereien (in Treibhäusern natürlich) schon seit geraumer Zeit mit gutem Erfolge in ziemlichen Mengen kultivirt

wird. Die deutschen Früchte übertreffen sogar die fremdländischen zumeist an Zartheit und Saft.

* * *
Die Ananas-Bowle wird aus frischen oder, was wohl häufiger geschieht, aus conservirten Früchten zubereitet.

* * *
Wenn die frische Ananas gerade gut reif und zartsaftig ist, ergibt diese natürlich den köstlichsten Trank. Aber bei überreifen oder holzigen (letzteres oft bei grossen ausländischen Exemplaren der Fall) wird der Feingeschmack leicht geschmälert. Dann sind schon eingemachte vorzuziehen, vorausgesetzt, dass diese nicht schon zu lange conservirt sind.

6. Ananas-Bowle von frischer Frucht.

Man schäle eine reife Ananas, schneide sie in dünne Scheiben und lasse diese mit ca. 250 g gestossenem Zucker tüchtig untereinander geschüttelt ca. 1/2 Stunde ziehen. Man verrührt dann diese Fruchtmasse mit 3—4 Flaschen kaltem leichtem Weisswein, zuckert nach Geschmack nach und fügt zum Schluss Selters resp. Schaumwein zu.

* * *
Wer einen noch kräftigeren Ananas-Geschmack wünscht, verwende auch die Schale, indem man sie von den Spitzen befreit, mit kochendem Wasser übergiesst und so geraume Zeit ziehen lässt. Der Extract wird dann durchgeseiht und mit der übrigen Bowle gut vermengt.

7. Ananas-Bowle aus eingemachten Früchten

ist leicht und schnell zuzubereiten. Man schüttet einfach die zumeist schon geschnitten eingekochten Scheiben und den sie umgebenden Saft in eine Terrine und 2—4 Flaschen auf Eis gelegenen leichten Mosel oder ähnlichen Weisswein darüber. Sodann gut verrühren und möglichst auf Eis stellen. Vor dem Auftragen setzt man auch hier kaltes Selters resp. Schaumwein zu.

8. Ananas-Bowle aus vorrätbigem Ananas-Safte.

— ohne Fruchtscheiben — ist am schnellsten herzustellen. Man verrührt den Fruchtsaft einfach mit kaltem Weisswein, zuckert eventuell noch nach und giebt schliesslich Selters oder Schaumwein, eventuell beides zu.

9. Apfelsinen- [Orangen-] Bowle.

Auf 250 g Zucker reibe man die Schale einer Orange ganz leicht ab, presse den Saft von 2 Orangen darüber, schneide eine Orange in Scheiben (ohne Schale) welche man in gestossenem Zucker ziehen lässt und vermische dann alles mit einigen Flaschen recht gutem leichten und kalten Weisswein.

Nachdem gut verrührt und geraume Zeit gezogen,
fügt man vor dem Auftragen Selters oder Schaumwein zu.
* * *

Als vortrefflicher Zusatz gilt auch Erdbeer- oder
Stachelbeer-Champagner.
* * *

Mancherorts ist es auch üblich, etwas Maraschino
oder Kirschwasser zuzusetzen.
* * *

10. Champagner-Bowle.

Eine feine Ananas-Bowle mit weniger Weisswein
und mehreren Flaschen recht kaltem Champagner.

11. Bowle mit Gefrorenem.

Der Wohlgeschmack der Bowlen kann noch wesentlich
erhöht werden, indem man kleine Stücke von
Frucht-Gefrorenem, aus den aromatischen Substanzen
der betreffenden Bowlensorte bereitet, zufügt.
* * *

Manche lieben das Gefrorene in der Bowle vollständig
zu verrühren, z. B. eine kleine Büchse Erdbeer-,
Pfirsich- oder Ananas-Gefrorenes mit einer Flasche
recht kaltem gutem Rheinwein. Diesem setzt man dann
gewöhnlich noch recht kalten Schaumwein zu.
* * *

Weitere derartige Getränke siehe in der Folge unter
Eispunsch, Römischer Punsch u. s. w.
* * *

12. Apfel-Bowle.

(Weniger üblich).

Man schneidet 3—5 saftige Aepfel, (auf 1 Flasche)
nachdem geschält in dünne Scheiben, durchschüttelt
sie mit reichlich gestossenem Zucker, lässt sie ca. 1
Stunde ziehen, giebt dann 1 Weinglass guten Arrak
oder Rum darüber, entfernt später die Scheiben
und vermenget den Extrakt mit Wein.

13. Sellerie-Bowle.

2 kleine nicht holzige Sellerieknollen werden ab-
geschält, in dünne Scheiben geschnitten, lässt sie in Arrak
ohne Zucker und zwar mehrere Stunden ziehen und
mischt dann von diesem Extracte ein beliebiges
Quantum mit Weisswein und Zucker.
* * *

Ein Zusatz von Rothwein ist dem Geschmacke
dienlich.
* * *

Zu beachten bleibt, dass die Selleriescheiben
* * *

stets vor dem Auftragen entfernt werden. Am interessantesten ist es, wenn man die eigentliche Würzzuthat verschweigt und die Gäste rathen läst.

14. Reseda-Bowle.

(Weniger üblich)

Die Blütenköpfe lässt man — nachdem die Blättchen entfernt — mit $\frac{1}{4}$ l Arrak oder Rum 8—12 Stunden gut verdeckt ziehen, giesst dann durch und vermischt den Extract mit Zucker nach Geschmack, recht kaltem Weisswein und eventuell Selters, Schaumwein oder Obstwein-Champagner.

15. Rosenbowle.

(weniger üblich).

Auf 1 Flasche Weisswein rechnet man 1 frisch gepflückte voll erblühte Marschall-Nil-Rose, welche man, nachdem der Stil abgeschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Gläschen Cognac und etwas Weisswein übergiesst und höchstens $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen lässt. Nachdem die Rose entfernt, vermischt man den Extract mit Zucker und recht kaltem Weisswein und giebt vor dem Auftragen Selters oder Schaumwein zu.

16. Lindenblüthenbowle.

(Weniger üblich.)

Recht voll aufgeblühte, frisch vom Baum gepflückte Lindenblüthen lasse man mehrere Stunden mit Weisswein ziehen und vermische dann den Extract (nachdem die Blüthen abgeseiht) mit weiterem Weisswein, Selters und Zucker nach Geschmack.

17. Himbeerbowle.

Zubereitung wie Erdbeerbowle.

(Siehe No. 3). Ein Gläschen Madeira, Arrak oder Kirschwasser, auch Citronensaft als Zusatz kann nichts schaden. Manche lieben auch einige Scheiben Citrone oder Apfelsine hinein zu schneiden.

18. Johannisbeerbowle.

$\frac{1}{2}$ l reife Johannisbeeren zerdrücke man in 250 g. Zucker lasse geraume Zeit so ziehen, gebe unterdessen 1 Glas Arrak, Cognac, oder Kirschwasser darüber, streiche alles durch ein feines Sieb und vermische diesen Extract mit recht kaltem Weisswein.

Selters oder Schaumwein giebt man wie bei anderen Bowlen zu.

19. Rothwein-Bowle mit Boretsch.

Rothwein wird nach Belieben versüsst und Boretschblätter, welche einen zarten gurkenähnlichen Geschmack haben, hineingegeben. Sobald kräftig darnachschmeckend, wird der Boretsch entfernt und die kaltstehende Mischung mit recht frischer Selters verdünnt.

20. Rothwein-Bowle mit frischer Gurke.

Anstatt des Borretsch (siehe voriges Recept) kann man auch frische Gurkenschalen hineinschneiden. Diese Verwendung lehnt sich an den in England sehr häufig anzutreffenden Trunk an, wie aus den folgenden Recepten über englische Bowlen (Cups) ersichtlich. Doch entspricht es unserem Geschmack, nicht zu viel durcheinander zu mischen. Borretsch und frische Gurke allein dürften aber viele Liebhaber finden.

21. Angosturabowle.

Man lasse eine Mosel- und 1 Flasche Schaumwein über ein Stück Eis laufen, auf welches man vorher 1 Sherryglas voll Angostura-Bittern gegeben.

22. Schnelle Bowlen.

Oft genug kommt man in die Lage, schnell ein bowlenähnliches Getränk herstellen zu müssen.

In diesem Falle bieten die jetzt überall erhältlichen Fruchtsäfte ganz hervorragende Aushilfsmittel.

* * *

Weisswein mit etwas Himbeer- oder noch besser Kirsch- oder Johannisbeersaft vermenget — man kann unter Umständen noch etwas frisches Wasser oder Selters zusetzen —, ist ein ganz vorzügliches Getränk, besonders wenn man nicht mit dem Saft spart.

Etwas Citronensaft hineingeträufelt, macht es noch herzhafter.

* * *

Auch einige Citronen- oder Orangenscheiben in Wein geschnitten, mit Zucker nach Geschmack, sind ein gutes Getränk.

* * *

Eine sehr gute Schnellbowle: $\frac{1}{4}$ l. Himbeersaft, 1 Flasche Weisswein, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l. Wasser, Saft von 1—2 Citronen oder Orangen, recht kalt auftragen.

* * *

Ganz vorzüglich ist auch kalter Punschextract, den man einfach mit Weisswein mischt. Man sollte

deshalb immer solchen in Vorrath haben, umsomehr man ihn leicht selbst herstellen kann, wie später angegeben.

23. „Kalte Ente“.

1 Flasche recht kalter Schaumwein, $\frac{1}{2}$ Flasche Selters, einige Scheiben Citrone — die man nicht zu lange darin lassen darf — werden in einen grossen, das Ganze fassenden Pokal (oder Glas) gegeben und einige Minuten ziehen gelassen. Sodann wird aus dem Pokal reihenweise herumgetrunken.

* * *

Sind Sekt und Selters nicht kalt genug, giebt man ein kräftiges Stück Roheis in die Mischung; andere fügen wohl auch noch einige Würfel Zucker zu.

* * *

Vielfach wird auch noch $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Flasche Rheinwein zugefügt.

24. „Kalte Ente.“

(nach schwäbischer Art.)

4 Scheiben Citrone, 1 Kaffeelöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ l. Rothwein und 1 Flasche recht kalter Sekt werden in einem grossen Pokale gemischt, einige Minuten ziehen gelassen und aus diesem, von Hand zu Hand gehend, getrunken.

Bischof, Cardinal, kalter Punsch und sonstige feinere Mischgetränke.

So wie man Pflanzen und Obstsorten gern mit dem Namen hervorragender Männer belegt, so liebte man schon in vergangenen Jahrhunderten, auf einige besondere Getränke durch hohe Würdenbezeichnungen hinzuweisen.

Die Mönche waren es, die in unseren Ländern die Weincultur einführten und förderten; sie wussten also auch einen guten Tropfen zu schätzen und die Oberen und Kirchenfürsten erhielten natürlich den besten Trank.

So erklären sich die Namen Bischof, Cardinal, Prälat, Papst u. s. w. Später griff man bei der Wahl der Bezeichnungen auch zu weltlichen Titeln und so haben wir jetzt unseren Königs-, Kaiser-, Regenten- und ähnlich benannte Punsche.

* * *

Alle diese Getränke sollten und sollen noch etwas Hervorragendes bezeichnen.

Leider glaubte man lange Zeit, dies nur erreichen zu können, indem man den vielseitigsten Mischungen der theuersten Weine alle nur erdenklichen Würzzusätze gab, während doch gerade die letzteren, sofern sie nicht sehr zart, jeden Geschmacksgenuss feinerer Weine von vornherein verloren gehen lassen.

* * *

Bei feineren Weinen kann man in der Wahl der Würzzusätze

nicht vorsichtig genug sein, wenn man einen wirklichen Genuss erzielen will. Sonst ist es wahrhaftig besser, man trinkt die Weine so wie sie sind.

Der „Bischof“ ist in seiner einfachen und doch äusserst wohl-schmeckenden Herstellungsweise ein altes deutsches Getränk, was auch daraus hervorgeht, dass man ihm auch im Auslande diesen Namen ge-lassen hat.

In der ersten Hälfte unseres Jahrhunderts war er besonders in hoch-herrschaftlichen Häusern als Gastgetränk üblich, und galt z. B. s. Z. der Jägermeister des Fürsten Metternich auf Schloss Johannisberg als einer der besten Verfertiger desselben. (Wahrscheinlich verfertigte dieser sich ebenfalls schon einen Extract von den nicht immer erhältlichen grünen Pommeranzen.)

25. Bischof.

Man lasse die ganz fein und schwach abgeschälte Schale einer frischen grünen Pommeranze längere Zeit in einer Flasche Rothwein ziehen und süsse dann — nicht zu viel — nach Geschmack.

Vielfach trinkt man den Bischof auch ohne Zucker.

*

*

*

In Ermangelung von grünen (unreifen) Pomme-ranzen, die nicht immer und überall erhältlich sind, muss man sich mit der feingeschälten Schale einer halben Orange begnügen.

*

*

*

Man wiegt z. B. die Schale einer Apfelsine — ohne das wollige Weisse natürlich — fein, giesst eine Flasche Rothwein darüber und lässt dann 2 Stunden ziehen. (Wenig) Zucker nach Geschmack.

*

*

*

Sodann sind heute vielfach Bischof-Essenzen — die Extracte von Pommeranzenschalen — im Handel. Wenn von soliden Firmen sachgemäss hergestellt, sind diese entschieden zu empfehlen, da sie die Arbeit spa-ren und verhältnissmässig billiger sind.

26. Einfacher Kardinal

ist ebenso wie Bischof, nur dass man anstatt Rothwein guten alten Rheinwein oder gezehrten Ungarwein nimmt.

Auch hier lassen sich gute — fertig käufliche — Essenzen vortheilhaft verwerthen.

Jedenfalls ist es stets zu empfehlen, Essenzen an-statt fertigem Bischofwein zu kaufen.

27. Bischof von weissem Ungarwein.

An 250 g Zucker wird die Hälfte einer Citrone abgerieben, $\frac{1}{4}$ l Wasser darüber gegossen, 2 geschälte Citronen in Scheiben geschnitten und alles zusammen

mit 2 Flaschen gutem Ungarwein ziehen gelassen. Den nicht ganz voll geschenkten Gläsern giebt man nach Belieben kaltes Mineralwasser zu.

28. Russischer Bischof.

Man schäle 2—3 möglichst bittere Orangen schneide sie in Scheiben und gebe 1 Flasche Ruster oder Muskatwein darüber.

29. Kardinal mit frischen Früchten.

Schneide 1 Pfund frische abgeschälte Ananasfrucht in Scheiben, durchschüttele sie mit gestossenem Zucker, lasse sie geraume Zeit so ziehen und gebe dann zwei Flaschen kalten und älteren Rheinwein und eine Flasche Champagner zu.

Eventuell kann man auch conservirte Ananas oder nur Ananassaft benutzen.

Die Temperatur werden manche nicht zu kalt wünschen, ebenso hängt der Zuckerzusatz vom Geschmack ab, nur ja nicht zu süß.

* * *

Anstatt der Ananas kann man natürlich ebenso gut auch einige Pfirsiche oder auch Erdbeeren wählen.

* * *

Manche lieben zu den obigen einfacheren Mischungen auch noch $\frac{1}{2}$ oder 1 ganze Flasche Burgunder oder ähnlichen Rothwein zuzusetzen, andere wieder $\frac{1}{2}$ Flasche Sherry, Madeira oder dgl. Das ist Geschmackssache. Kenner werden eine einfache Mischung — wenn edle Weine verwendet wurden — stets angenehmer finden.

30. Papst.

Gezehrter Ungarwein mit Bischof-Essenz resp. auf fein abgeschnittener Pommeranzenschale gezogen und nach Belieben versüßt.

Englische Bowlen [Cups.]

Wie bei den warmen englischen Getränken (Grog, hot Whiskey etc.) die geriebene Muskatnuss, so spielt bei der Bereitung der kalten der Boretsch (Gurkenkraut), das (Citronen-)Melissenkraut und andererseits die Schale und das Fleisch der frischen Gurken eine besondere Rolle. (Der Boretsch ist eine auch in Deutschland vielerorts anzutreffende Gartenpflanze mit gurkenähnlichem Aroma.)

Soweit nur diese Bestandtheile in Frage kommen, verdienen dieselben auch bei uns, wie bereits erwähnt, (s. No. 19 u. 20) eine grössere Be-

achtung. Im Uebrigen finden wir aber auch bei den englischen „Cups“, wie man in England diese Mischgetränke nennt, zumeist des Guten zu viel gemischt.

* * *

Dabei verwendet der Engländer bedeutend grössere Mengen zumeist künstlichen Mineralwassers und giebt unter Umständen das Roheis gleich pfundweise in die Bowle. Dies bedingt zum grossen Theil von vornherein alcoholreichere Zusätze.

* * *

Nach altem Brauche wird die „Cup“, ein schwerer silberner oder vergoldeter Pokal, — in neuerer Zeit wieder ein grosses altdeutsches Glas mit 3 Henkeln zum Daraus trinken von Hand zu Hand weiter gereicht (Loving cup). Unterdessen hat sich — neben der Terrine — ganz besonders der Glaskrug — oben weit offen — eingebürgert, aus welchem man sich den Mischtrank glasweise einschenkt.

* * *

Vielfach liebt man es auch, in den „Cups“ ein Stück Toast (geröstetes Weissbrot) schwimmen zu lassen, eine Sitte, die ehemals auch in Deutschland stellenweise anzutreffen war.

* * *

Da die Bowlen in England nicht so gebräuchlich wie bei uns, so gehen die Zusätze in's Unendliche. Sogar Kümmelschnaps wird zugesetzt und heisst es dann „auf russische Art“. Da erscheinen die grösseren Mengen Sherry, Cognac, Maraschino u. s. w. allerdings noch einigermaßen angebracht.

31. Englische Burgunder-Cup (-Bowle)

Man mischt 1 Flasche Burgunder oder ähnlich schmeckenden deutschen oder ungarischen Rothwein mit einem Weinglas Sherry oder Cognac und Zucker nach Geschmack, giebt die sehr dünn geschälte Schale einer Citrone und mehrere Scheiben frische Gurke zum Ziehen hinein, sodann ein grosses Stück Roheis und vor dem Auftragen 1—2 Flaschen Selters.

Citronen und Gurken werden nach einiger Zeit entfernt.

* * *

Anstatt der abgeschälten frischen Gurkenscheiben nimmt man oftmals auch nur die Schale, ebenso lassen manche Citronenscheiben in der Mischung schwimmen.

Hierbei sei auch noch erwähnt, dass man nicht nur zu warmen, sondern öfters auch zu kalten Getränken geriebene Muskatnuss giebt.

32. Englische Claret (Rothwein-) Cup.

$\frac{1}{2}$ in dicke Scheiben geschnittene Gurke, die Scheiben einer Orange, Zucker nach Geschmack, ein Weinglas Cognac, 2 Glas Sherry und 2 Flaschen Rothwein werden gut unter einander gerührt und recht kalt ziehen gelassen, sodann vor dem Auftragen mehrere Flaschen Selters zugesetzt.

Anstatt Apfelsinen- kann man natürlich auch Citronenscheiben hineinschneiden. Auch Boretsch oder

Melissenkraut giebt man oft hinein, darf aber nicht zu lange darin bleiben. (Abschmecken!)

33. Claret Cup auf andere Weise.

1 Flasche Rothwein, 1 Flasche Soda oder Selters, viel zerkleinertes Eis, 4 Esslöffel gestossener Zucker, 1 grosses Liqueurglas Maraschino (wer es liebt, kann auch noch $\frac{1}{4}$ Theelöffel geriebene Muskatnuss zugeben), werden gut verrührt und etwas Boretsch zum Ziehen hineingegeben. In Ermangelung von Boretsch kann man auch frische Gurkenschalen nehmen.

34. Gewöhnliche englische Rothweinbowle.

1 Flasche Rothwein, 1 Flasche Mineralwasser, einige Scheiben frischer Gurke und Zucker nach Geschmack werden einige Zeit ziehen gelassen.

* * *

Manche geben noch etwas Sherry zu.

35. Badminton.

Ein in England und Amerika übliches Sommergetränk, der Claret Cup ähnlich. Der Name soll von dem englischen Herrenhof Badminton stammen, wo sie zuerst bereitet worden sei.

Man gebe in einen bedeckten Krug die Schale und den Saft einer Orange, Zucker nach Geschmack, mehrere Scheiben frische Gurke, 1 grösseres Glas Curacao, wenig Boretschkraut und 1 Flasche Rothwein und füge vor dem Auftragen mehrere Flaschen eisgekühltes Sodawasser zu.

* * *

Boretschkraut und Gurke werden zumeist vor dem Auftragen entfernt. Manche reiben auch noch Muskatnuss darüber.

36. Badminton auf andere Weise.

Man schneidet eine halbe abgeschälte Gurke in dicke Scheiben, giebt 200 g gestossenen Zucker, etwas geriebene Muskatnuss und 1 Flasche Rothwein darüber, lässt diese Mischung recht kalt werden, nimmt vor dem Auftragen die Gurke heraus und fügt dann recht kaltes Selterwasser (einige Flaschen) zu.

37. Englische Rothwein-Bowle mit Champagner.

2 Flaschen Rothwein mischt man mit $\frac{1}{2}$ Flasche Sherry, giebt die Scheiben einer Citrone — oftmals auch noch den Saft einer solchen — hinein, ferner

einige Scheiben frische Gurke oder auch nur mehrere Gurkenschalen, sodann 1 Flasche recht kalten Champagner und 1 oder mehrere Flaschen eisgekühltes Sodawasser.

38. Englische Champagner Cup.

— 1 Glas Cognac oder Sherry, etwas Boretsch, frische Gurkenschalen oder Scheiben werden zusammen mit einer Flasche Champagner in einem Glaskrug kurze Zeit ziehen gelassen.

In die recht kalt aufzutragende Mischung giebt man noch einige Würfel Zucker und oftmals 1 Flasche Selters.

* * *

Eventuell wird auch noch Curaçao zugefügt, ebenso giebt man gern Ananas- oder in deren Ermangelung Apfelsinenscheiben hinein.

39. Englische Champagnerbowle (Cup.)

1 Apfelsine, in Scheiben geschnitten, in gestosse- nem Zucker einschütteln und ziehen lassen, einige Zweige Boretsch oder Melissenkraut, 1 Flasche Champagner, $\frac{1}{2}$ Flasche Selters, 1 kleines Stück Eis oder nur recht kalt gestellt. Die Kräuter werden nach einiger Zeit entfernt.

40. Englische Gin-Bowle.

$\frac{1}{2}$ 1 Gin (Wachholderbranntwein) lässt man mit der fein abgeschälten Schale einer Citrone, dem Saft derselben und 3—4 Esslöffel Zucker einige Zeit ziehen, giebt dann 2 Glas Maraschino, 1 Liter kaltes Wasser und vor dem Auftragen eisgekühltes Sodawasser zu.

41. Amerikanische Bowle.

Mitgetheilt von Herrn Otto Kah, Baden-Baden, Vorsitzender des Aufsichtsraths des Internationalen Vereins der Gasthofbesitzer.

Man schäle eine frische Gurke, lege dieselbe mit der abgeschälten Schale in eine Bowle, giesse 1 Liqueur- glas Worcestershire-Sauce, 1 Flasche leichten Bordeaux und 2 Flaschen Champagner brut dazu, lasse die Bowle $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, nehme Gurke und Schale heraus und trage sie auf.

Wird von Amerikanern gern des Vormittags getrunken.

Kalter Punsch.

Ein grosser Theil der unter den warmen Punschsorten mitgetheilten Mischungen schmeckt auch kalt — auf Eis gestellt — vorzüglich. Es werden hier deshalb nur wenige diesbezügliche Sondermischungen angegeben.

Die meisten dieser kalten Punsche werden in kleineren Mengen genossen und unterscheiden sich dadurch von den Bowlen.

42. Kalter Arrak-Punsch.

Einfach.

Man drücke den Saft von 2 Citronen oder Apfelsinen auf 350 g Zucker — wer den Geschmack noch kräftiger liebt, reibe die Schale dieser Früchte vorher auf dem Zucker leicht ab — koche den Zucker mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser auf und füge dann, gut verrührend, ca. $\frac{1}{2}$ l Arrak zu. Dann gut erkalten lassen und auf Eis stellen oder in Flaschen füllen.

43. Kalter Punsch mit Wein.

Man reibe von 2 Citronen das Gelbe auf 300 g Zucker leicht ab, presse den Saft von 2—3 Citronen darüber — ca. 30 g — lasse dieses mit 2 Flaschen gutem Weisswein bis an's Kochen kommen, gebe dann 1 Weinglas Arrak oder Rum zu und lasse, gut verkorkt, auf Eis erkalten.

44. Kalter Punsch

auf kaltem Wege herzustellen.

1 Kilo Zucker, worüber man den Saft von 6 Citronen und 3 Flaschen Weisswein giesst, werden gut verrührt, sodann $\frac{1}{2}$ Flasche Arrak zugegeben und längere Zeit ziehen lassen. Recht kühl auftragen.

* * *

Man kann diesen Punsch beliebig mit Theewasser «verlängern», wenn man ihn weniger kräftig wünscht.

45. Kalter Punsch auf andere Art.

Man reibe die Schale von 2 Citronen und einer Apfelsine leicht auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker ab, tauche diesen in Wasser, gebe dann den Saft obiger Früchte, sowie 3 Flaschen recht kalten Weisswein und event. etwas Arrak zu.

* * *

Wenn man mit Wasser verlängern will, mische man etwas Fruchtsaft darunter.

Entschieden empfehlenswerther sind die folgenden — bei denen der Champagner eine Hauptrolle spielt — mit obigen Namen zu belegen:

51. Weisser Königspunsch (Kalt.)

100 g Zucker werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zu einem Syrup gekocht, die dünne Schale einer halben Citrone und einer halben Apfelsine hineingegeben, dann der Saft von je 2 Citronen und Orangen zugefügt und wenn kalt mit einer Flasche gutem, recht kaltem Weisswein und 2 Flaschen ebensolchem Schaumwein verührt. Eventuell noch etwas Maraschino zufügen.

52. Rother Königspunsch

wird wie oben bereitet, nur anstatt Weisswein Rothwein genommen. Ist aber weniger beliebt.

53. Regentenpunsch.

Leichter Champagner-Punsch.

Auf 250 g Zucker giesse man $\frac{1}{2}$ Flasche Arrak, werfe die dünne Schale einer Citrone dazu, giesse $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser und den Saft von 4 Citronen zu und vermische dies, wenn recht kalt, mit mehreren Flaschen recht kaltem Schaumwein. Hierzu eignet sich vorzüglich Frucht-Champagner.

54. Kaiser-Punsch.

(Champagner-Punsch)

250 g Zucker lasse man mit 1 Liter Wasser klären, füge dann den Saft von 5 Citronen und $\frac{1}{4}$ Liter Arrak zu und wenn recht kalt, giesse 2—3 Flaschen Champagner darüber.

* * *

Man kann auch etwas Erdbeer- oder Ananas-Gefrorenes noch hineingeben.

55. Ananaspunsch.

$\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{4}$ frische Ananas schneide in Scheiben, schüttele sie in 100 g gestossenen Zucker ein, lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, gebe 1 Flasche recht kalten Weisswein und 2—3 Flaschen Champagner darüber.

56. Pfirsichpunsch.

6 reife Pfirsiche werden geschält und wie oben verfahren.

57. Gefrorener Punsch.

(Eis-Punsch.)

Auf 500 g Zucker reibe man die Schale einer Citrone ab und behalte das Abgeriebene zurück. Unterdessen kocht man den übrigen Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser auf und vermischt dann obiges, sowie den Saft von 6 Citronen, = 75 g, damit.

Dies wird nun in der Gefrierbüchse gefroren und erhält man so Citronen-Eis.

Giebt man nun zu obiger Mischung $\frac{1}{8}$ Lt. feinen Rum oder Arrak, so hat man Punsch.

Da Alcohol bekanntlich nicht friert, so verhindert der Arrak ein Festfrieren der Masse, die infolgedessen dickflüssig bleibt.

In Italien ist es nun Sitte, unter die gefrorenen Punsche den steif geschlagenen Schnee mehrerer Eiweiss zu mischen und mit zu frieren. Dies ist der italienische Punsch, bei uns hauptsächlich unter dem Namen römischer Punsch — Punsch romain — bekannt.

Unsere Eispunsche, Punsch-Eis, gefrorener Punsch etc. entsprechen mehr oder weniger den italienischen Sorbets, deren Recepte später folgen.

Durch den verschiedenartigen Zusatz feiner Liqueure, Säfte u. s. w. ist in diesen Arten natürlich die grösste Mannigfaltigkeit geschaffen worden.

Zu den gefrorenen Punschen nimmt man als weiteren vorzüglichen Zusatz auch sehr gern $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner.

58. Eispunsch.

Man reibe die Schale von 2 Orangen und 2 Citronen auf 1 Kilo Zucker ab, gebe den Saft von je 4 Citronen und 4 Orangen, sowie $\frac{1}{2}$ Liter Wasser darüber und lasse diese Masse in der Gefrierbüchse frieren. Sodann rührt man $\frac{1}{4}$ Liter Arrak und wenn der Punsch noch feiner werden soll, $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner darunter. Aufgetragen wird die dickflüssige Masse in kleinen Henkel- oder sonst geeigneten Gläsern.

59. Eispunsch mit Gefrorenem.

Man nehme ein gutes Orangengefrorenes, verühre $\frac{1}{2}$ Flasche guten Weisswein, 1 Glas Arrak und $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner damit.

60. Eispunsch schnell zuzubereiten.

Man verfährt wie im vorhergehenden. Anstatt

Champagner nimmt man etwas Selters, dafür etwas mehr Arrak oder einen anderen feinen Liqueur.

61. Eispunsch schnell auf andere Art.

Mische unter Citronen-Gefrorenes etwas fertige Punsch-Essenz oder schwedischen Punsch, ebenso noch wenig Arrak, event. mit etwas Selters gemischt. Auch eignet sich jedes andere Wassergefrorene.

Eispunsch wird möglichst mit Strohröhrchen aufgetragen.

62. Eispunsch auf andere Art.

Reibe 2 Citronen und 1 Orange auf Zucker ab, gebe den Saft von 6 Citronen und der Orange darüber, versüsse mit geläutertem Zucker, verrühre alles mit $\frac{1}{2}$ Flasche Weisswein, lasse frieren und füge dann ein grosses Glas Arrak zu.

63. Gefrorener Champagnerpunsch.

Man zerschlage 250 g Zucker, giesse soviel Wasser darüber, als zum Auflösen nothwendig. Saft von 6 Citronen = 75 g, $\frac{1}{4}$ Liter Arrak und 2—3 Flaschen Champagner, was man nun dickflüssig gefroren servirt.

Wenn recht kalt, ist dies auch ungefroren eine vorzügliche Champagnerbowle.

64. Römischer Punsch (Punsch à la romaine.)

Auf 500 g Zucker reibe die Schale von 1 Citrone und 1 Orange leicht ab, gebe den Saft von 3 Citronen = 40 g und von 3 Orangen darüber und vermische dies alles gut mit $\frac{1}{2}$ Flasche Rheinwein, $\frac{1}{4}$ Flasche Arrak, 1 Glas Maraschino und $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner.

Nachdem dickflüssig gefroren, mische man damit den festen Schnee von 4—5 Eiweiss unter den 60 g Zucker gezogen und lasse das Ganze noch eine Weile frieren.

Römischer Punsch auf andere Art.

Man kann natürlich von vornherein jedes andere Fruchtgefrorene, z. B. Kirsch, Ananas, Pfirsich u. s. w. verwenden und Zusätze ausser von Rum, Cognac, Arrak, auch von allen erdenklichen Liqueuren machen. Auch verwendet man wohl etwas Rahmgefrorenes, welches man mit Sherry, Kirschwasser, feinen Süssweinen, Punschessenzen oder feinen Fruchtsäften versetzt.

Doch sollen beim römischen Punsch die zu Schnee geschlagenen Eiweiss (Meringue italienne) nie fehlen.

66. Römischer Punsch (Punsch à la romaine.) schnell zu bereiten.

Unter Berücksichtigung des vorher Gesagten kann man die vielfachsten Geschmacksmischungen herstellen. Man mengt ausser dem beliebig zu wählenden Liqueur oder dergl. (siehe vor. Nummer) noch steifen Eiweiss-schnee unter ein vorrätziges Fruchteis und giebt zu- meist oben auf die Schale Schlagsahne, über die man mit Rothwein oder Liqueur einen farbigen Streifen zieht.

Die nächstliegende Mischung ist übrigens Citronen- punsch-Essenz.

Sorbets (Scherbett).

Granite und Eiskaffees.

Im Orient versteht man unter Sorbet einen alcohollosen Kühl- trank aus Wasser, Zucker und Fruchtzusätzen. Durch die letzteren bietet sich eine mannigfache Abwechslung. Die einfachsten bestehen aus ge- stossenen Rosinen oder Feigen mit Wasser und Zucker vermengt, die feineren aus Kirschen, Pfirsichen, Granatäpfeln, Ananas, überhaupt aus allen erdenklichen Fruchtzusätzen, in Eis gekühlt, mit frischen Früchten angefüllt und oftmals zum Ueberfluss mit wohlriechenden Essenzen, ja, sogar mit Moschus, versetzt.

Nun ist bekanntlich Italien das Ursprungsland nicht nur der Con- fitüren, sondern auch der Limonaden und des Gefrorenem. Und da noch heute in diesem, dem Bier- und Weingenuss weniger zuneigenden Lande, gerade derartige Erfrischungen sehr gesucht sind, so hat man sich neben den abwechslungsreichen Limonadentränken und den vielseitigen Gefro- renen-Sorten auch des türkischen Sorbets bemächtigt. Von Italien aus, welches den einfachen Mischungen von Fruchtsäften und Wasser auch noch Wein oder Liqueure zusetzte und diese zum Frieren brachte, hat sich dieses Halbgefrorene auch nach dem nördlichen Europa eingeführt.

Unter Sorbet versteht man also heute ein Fruchteis mit Wein oder Spirituosen resp. Liqueuren gemischt, welches eine dickflüssige Masse darstellt, ähnlich dem bei uns üblichen Eispunsch, Punscheis, gefrorenem Punsche u. s. w.

Die Herstellung desselben geschieht nun auf zweierlei Weise: entweder man bereitet ein besonderes Sorbet, was bei grösseren Dinern u. s. w. geschieht, oder man hilft sich — besonders im Kaffeehaus — mit vorhandenem Gefrorenem.

67. Sorbet schnell zuzubereiten.

Man vermischt Fruchteis — möglichst mehrere Sorten mit etwas Rum — der am häufigsten verwen- det wird, Cognac, Arrak, Kirschwasser oder irgend

einen andern Liqueur oder einen feinen Wein (Sherry, Madeira etc. Champagner) Siehe die nächsten Recepte.

68. Erdbeer-Sorbet.

1 Liter reife Erdbeern werden durchgetrieben mit $\frac{1}{2}$ l kalten Zuckersaft — oder 250 g in Wasser getauchten Zucker — und dem Saft einer Citrone verührt, dann entweder mit Arrak, Weisswein, Sherry, Champagner, Ruster und dgl. verarbeitet resp. gefroren.

Sorbet von Ananas.

Man vermengt den Saft von 2 Apfelsinen oder Citronen mit $\frac{1}{2}$ l Ananassyrop — man kann auch etwas Frucht hineinschneiden —, bringt dies zum Gefrieren und rührt dann $\frac{1}{4}$ l Weisswein und einige Gläschen Arrak oder Kirschwasser darunter.

* * *

Auch kann man $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner zugeben, muss dann aber noch eine Zeit frieren lassen.

* * *

Giebt man unter obiges noch den steifen Schnee von 4 Eiweiss, so ist es römischer (Ananas-) Punsch.

70. Maraschino-Sorbet [Scherbett].

Man mische ein fertiges Frucht-Eis mit Maraschinoliqueur nach Geschmack, man kann auch etwas Wein resp. Champagner zufügen, resp. den Maraschino mit wenig Selters vermischen.

71. Madeira-Sorbet [Scherbett].

Fruchteis mit Madeira verrührt.

72. Chartreuse-Sorbet.

Wie oben. Anstatt Maraschino Chartreuse. Auf diese Weise kann man jedes beliebige Scherbett herstellen.

73. Pfirsich-Sorbet.

Schäle 8 reife Pfirsiche, zerdrücke sie, gebe den Saft von 2 Citronen und einer Apfelsine zu, vermische mit $\frac{1}{2}$ l Zuckersyrup, gefriere und arbeite dann 1 Flasche Chablis, Sauterne oder guten Rheinwein darunter.

74. Sorbetto [Alkoholloses Getränk].

(Italienisches Originalrecept.)

Man giebt in starkem Zuckersyrup eingemachte Früchte — vorwiegend Steinfrüchte, wie Pfirsiche, Kir-

schen, Reineclauden, Mirabellen, auch wohl Johannisbeeren etc. — mit entsprechendem Zuckersaft in ein Glas, darauf ein Esslöffel klein gehacktes Eis; füllt das Glas mit frischem oder Mineralwasser auf und servirt mit Röhrchen und kleinem Löffel. Man kann also hierzu feine Büchencompotts nehmen.

Granite und Gramolata.

(Italienische Erfrischungen) sind: körnig (grieslich) gefrorene Limonaden resp. leichte Punsche. Sie sind also den Sorbets ähnlich, nur flüssiger. Es werden auch hier meist Fruchtsäfte oder Thee und Kaffee verwendet, sodass man von leicht gefrorenen Limonaden, von gefrorenem Kaffee u. s. w. sprechen kann.

Von diesen Graniten giebt es eine ganze Anzahl, am einfachsten ist

75. Citronen-Granita,

eine kräftige und süsse Limonade halb gefroren, resp. einfach in weithalsigen Flaschen in Roheis gestellt.

Aehnlich wird die einfache

76. Kaffee-Gramolata

behandelt. Gleiche Theile starker Kaffee und einfacher Zuckersyrup werden in Glasflaschen in Roheis mit wenig Salz bis zu einer dickflüssigen Masse gefroren, resp. darin aufbewahrt.

77. Kaffee-Granita.

$\frac{1}{2}$ l starker Kaffee wird mit 250 g aufgelösten Zucker gefroren, vor dem Anrichten zieht man Schlagsahne darunter, resp. giebt Schlagsahne obenauf.

78. Theegranit.

1 l guten russischen Thee mit Zusatz von etwas Vanille lasse man mit $\frac{1}{2}$ l dicken Zuckersaft frieren und mische dann $\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne darunter.

79. Eis-Kaffee.

Die Zubereitung desselben in Italien ist unter den Graniten ersichtlich; in Oesterreich und Deutschland ist dieselbe je nach den Gegenden sehr auseinandergehend.

Ursprünglich verstand man darunter nur in Eis gestellten Kaffee (Melange) dem man dann noch recht kalte Schlagsahne obenauf gab.

Diese Zubereitungsweise hat sich noch in verschiedenen Städten erhalten.

Neuere Zubereitung.

Guter starker Kaffee wird mit Schmetten und Zucker nach Geschmack versetzt und in der Gefrierbüchse zu

einer dickflüssigen Masse gefroren. Er wird dann in Gläsern servirt, wobei auf jede Portion geschlagener Rahm (Schmetten) mit oder ohne Vanillegeschmack, gegeben wird.

* * *

Anderwärts wiederum wird der starke schwarze Kaffee nicht allein mit Zucker, sondern bereits vor dem Frieren mit geschlagenem Rahm (Schmetten) vermengt.

* * *

In Oesterreich sowohl wie in Deutschland bereitet man auch wohl „Eis-Kaffee“ derart, dass man Vanille-Gefrorenes mit starkem kaltem Kaffee vermengt, oder einfach in denselben dass Gefrorene hineingiebt und nun mit Röhrchen servirt.

80. Eis-Kaffee wie in Norddeutschland vorzugsweise üblich.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kaffeeglas Vanille-Gefrorenes, rührt dasselbe mit gezuckertem recht kaltem schwarzen Kaffee ab, so dass die Mischung dickflüssig ist, giebt dann eine Kappe von Schlagsahne darauf, bestreut sie mit vanillirtem Zucker und servirt mit 2 Strohhalmen.

81. Eis-Kaffee

auf andere deutsche Art.

Starker schwarzer Kaffee, Zucker und gekochter Rahm werden abgerührt in Eis gestellt, beim Anrichten ein grosser Löffel Vanille-Eis hineingegeben.

82. Eiskaffee.

Münchner Recept von Herrn C. Ziegler.

1 Pfund Zucker, 1 Stange Vanille, 2 l Rahm $\frac{1}{2}$ l starker Mokka, 20 Eidotter gut verrührt und unter ständigem Schlagen aufs Feuer gesetzt, bis es anfängt zu kochen, dann schnell vom Feuer durchs Sieb gegossen, wenn erkaltet gefroren und dann in Stengelgläsern mit viel Schlagsahne und 2 Strohhalmen servirt.

83. Eiskaffee.

(Oesterreichisches Recept).

Bringe 1 l Rahm zum Sieden, gebe 125 g gemahlene Kaffee hinein, lasse ziehen, seihe durch, vermenge mit 250 g Zucker und friere, wenn erkaltet, die Masse zu dickflüssigem Brei.

84. Eis-Thee.

$\frac{1}{2}$ l geschlagenen süßen Rahm vermenge man mit 1 Tasse starken Thee, Zucker nach Geschmack und 2 Esslöffeln Rum und lasse dann wie Eiskaffee dickflüssig gefrieren.

85. Eis-Thee auf russische Art.

Starker Thee wird in Eis gestellt, dann mit Zucker und 1 Stück Citrone servirt und vorher noch 1 Stück Roheis hineingegeben.

86. Eis-Schokolade.

$\frac{1}{2}$ l Rahm, 75 g feine Chokolade und ebenso viel Zucker lässt man dickflüssig gefrieren.

* * *

Vielfach versteht man darunter gekochte Schokolade nur in Eis gestellt und mit einer Kappe Schlag-
sahne servirt.

Auch ist es mancherorts üblich, in die kalte Schokolade einen Löffel voll Vanilleneis zu geben.

87. Spanische Milch.

(Halbgefrorenes).

Reibe 100 g abgebrühte und geschälte süße Mandeln — mit einigen bitteren darunter — mit Milch fein, gebe 200 g Zucker und $\frac{3}{4}$ l Milch zu und lasse halb gefrieren.

88. Choka.

Neueres Pariser Getränk.

Eine Mischung von 3 Theilen Schokolade mit 1 Theil Kaffee.

Man kocht die Schokolade wie gewöhnlich (mit Milch) und mischt diese mit dem unterdessen zubereiteten (schwarzen) und ein wenig versüßtem Kaffee. 3 : 1; gut quirlen.

Aufgetragen wird die Mischung in kleinen Kaffeetassen oder Gläsern mit Schlagsahne (in Ermangelung mit gewöhnlicher Sahne) obenauf.

Zugabe gestossener Zucker zum eventuellen Versüßen.



Kalte Milch- u, Rahmpunsche,

89. Ambrosia.

$\frac{1}{2}$ l Rahm (Schmetten), etwas Vanille, Zucker nach Geschmack, 1 Liqueurglas Kirschwasser und einige Esslöffel geschnittene Ananas (in Ermangelung Ananas-syrup) werden gut durcheinander geschlagen und einige Zeit auf Eis gestellt.

90. Crème sambaglione

(italienisch).

6 Eigelb werden mit 2 Gläsern Madeira und 100 g Zucker bis zum Dickwerden über Feuer mit dem Schneebeesen geschlagen, in Gläser gefüllt und auf Eis gestellt.

91. Sillibub (Kalter Weinrahm).

Auf 250 g Zucker reibe die Schale einer Citrone ab, gebe den Saft einer solchen darüber, löse den Zucker mit $\frac{1}{2}$ Flasche recht kaltem Weisswein auf und vermenge, wenn der Zucker völlig geschmolzen, alles dies mit reichlich $\frac{1}{2}$ l gutem ungekochten und recht kalten Rahm (Schmetten).

Diese Mischung wird nun längere Zeit auf Eis gestellt. Wenn recht kalt geworden, schlägt man sie zu einem dicken Schaum und trägt dann in kleinen Henkelgläsern auf.

* * *

Manche nehmen anstatt des Weissweins auch Sherry.

* * *

Um ein schnelles Erkalten herbeizuführen, giebt man auch wohl die Mischung auf kurze Zeit in die Gefrierbüchse, nimmt sie dann wieder heraus und schlägt sie schaumig.

Kalter Crème-Punsch.

(Dauergetränk.)

Auf 250 g Zucker presse man den Saft von zwei Citronen, koche mit 1 l Wasser auf — wenn erwünscht auch mit etwas Vanille — verrühre, nachdem vom Feuer genommen, $\frac{1}{2}$ Flasche Arrak damit und füge, die Mischung sehr heiss erhaltend, — ohne Kochen zu lassen — 1 l vorher heissgemachte Milch unter beständigem Rühren zu.

Sodann schlage man die Mischung kalt und stelle sie auf Eis. Muss sehr kalt — in Gläsern — gereicht werden. Man kann sie auch auf Flaschen füllen, da lange haltbar. Vor dem Gebrauch dann in Eis zu stellen.

93. Indischer Punschschaum

(für 6 Gläser.) 250 g gestossener Zucker, 4 Dotter, etwas gestossene Vanille und der Saft einer Citrone werden gut schaumig gerührt, sodann $\frac{1}{5}$ Liter starker abgekühlter Thee, $\frac{1}{8}$ Liter Rum und $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch dazu gegeben und schliesslich 4 Eiweiss zu festem Schnee geschlagen, mit dem Obigen gut vermischt und der Punsch nun gleich in Gläsern auf Eiss gestellt.

94. Kalter Milchpunsch.

Die Schale von 2 Citronen reibe man auf 100 g Zucker ab, giesse $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch darüber und verrühre damit $\frac{1}{4}$ Liter Rum oder Cognac. Wenn erkaltet, mischt man nun frisches Wasser nach Belieben zu oder füllt den Extract auf Flaschen.

95. Kalter Milchpunsch

auf andere Art.

500 g Zucker, Saft und Schale von 2 Citronen, $\frac{3}{4}$ Liter heisse Milch, ebensoviel heisses Wasser, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und 1 Flasche Arrak werden in obiger Reihenfolge vermengt, fest zugedeckt stehen gelassen und die — zunächst geronnene — Milch über sterilisirte Watte filtrirt.

96. Rum-Milchpunsch.

Je 1 Liter kochende Milch und siedendes Wasser werden mit 300 g Zucker und $\frac{1}{2}$ Flasche Rum gut verrührt, verdeckt ziehen gelassen und dann erkaltet auf Flaschen gefüllt.

Wird zumeist aus der Flasche — möglichst vom Eis in kleinen Sherrygläsern aufgetragen.

97. Sahnen- (Rahm-) Punsch.

Den Saft von 5 Citronen und 5 Orangen, sowie eine kleine Dosis Bischof-Essenz und 1 Kilo Zucker giebt man in ein Gefäss, sodann $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser, 2 Liter frische Milch und $\frac{1}{2}$ Flasche Rum dazu; gut verrühren. Hält sich auch auf Flaschen gezogen sehr lange.

98. Meringue italienne.

Eiweiss Schnee und Zucker vermengt, gefroren.
(Wird zumeist unter die gefrorenen Punsche gezogen;
siehe römischer Punsch.)

Einige weitere kalte Getränke.

99 Süsse Kanne.

Kalter Weisswein, Citronenscheiben und Zucker nach Geschmack lässt man einige Zeit ziehen. Manche geben auch etwas ganzen Zimmt hinein, was weniger rathsam.

100. Landsturm- oder Landwehrpunsch.

(veraltet.)

Kalter Weisswein, dünn abgeschälte Citronenschale, die einige Zeit vorher hineingegeben werden muss, Zucker nach Geschmack. Manche geben auch noch Vanille-Geschmack zu.

101. Dummer Junge.

Man lässt 1 ganze Flasche Weisswein und 1/2 Flasche Rothwein über die ganz fein abgeschälte Schale einer Citrone, die hinter Eis liegt, laufen. Zucker nach Geschmack.

102 Menschenfeind.

Gebe in eine Saucière ein grosses Stück Eis, tröpfele Citronensaft darauf, lege etwas Zucker (ein Stück) und die Schale einer Citrone dazu und lasse nun eine Flasche deutschen Schaumwein oder Erdbeer- oder Stachelbeer-Champagner derart darüber laufen, (giesse stets auf das Eisstück, welches hinten liegen muss), dass der Wein gleich in die Champagnergläser rinnt.

103. Fletsch.

ein leichter Kühltrank, jetzt weniger vorkommend.

Man reibe 3 Citronen leicht auf Zucker ab, giesse 2 l Rothwein und ebensoviel Wasser darüber und versüsse nach Geschmack.

Kalte Einzel- und Kaffeehaus- Getränke.

Der Ursprung derselben ist, was die Limonaden, Gefrorenen u. s. w. anbelangt, auf Italien, bezüglich der vielseitigen Mischgetränke ohne und mit Spirituosen versetzt und unter Zugabe von vielem Roheis in's Getränk selbst, auf Amerika zurückzuführen.

In Italien wurden zuerst unsere heutigen „Bonbons“ und zwar als theure Apothekerwaaren hergestellt und fanden reissenden Absatz nach dem Auslande. Als sich später auch Deutsche in ihrem Heimathlande mit deren Herstellung befassten, entstanden so bei uns die ersten Apotheken, welche anfangs von Zuckerbäckern betrieben wurden.

In Italien erfand man ferner nicht nur die Liqueure, sondern auch die Limonaden und Italiener waren es, welche diese in Paris einführten. Und Nachkommen dieser Italiener kamen später auf die Idee, die Limonaden zu frieren und erfanden so (in Paris) das Gefrorene, d. h. anfangs nur Fruchteis. Auf das Rahmeis — anfangs gefrorene Butter genannt — kam man erst bedeutend später.

Merkwürdiger Weise hatte man lange zu kämpfen, bevor man dem Gefrorenem einen grösseren Anhängerkreis gewinnen konnte.

Wer in Frankreich und Italien gewesen, wird sich der vielerlei Fruchtsäfte und ähnlicher Präparate — die Fruchtsäfte werden Sirop genannt — erinnern, welche in den Kaffeehäusern verabreicht werden und ebenso gross ist die Auswahl unter den gefrorenen, halbgefrorenen und ähnlichen Erfrischungen.

Die Reichhaltigkeit derselben steht natürlich in engstem Zusammenhang mit der Lebensweise in diesen Ländern, wo man dem reichlichen Bier- und Weingenusse — auch von männlicher Seite — derartige Erfrischungen vorzieht.

Ein französischer Emigrant war es dann, der 1794, also vor reichlich 100 Jahren, das Fruchteis in Amerika einführte und seit jener Zeit ist Amerika das Land der Ice-Creams geworden, ebenso wie es uns durch seine Eisgetränke bekannt ist.

Amerikanische Getränke.

Die amerihanischen Getränke - „Bars“, sind berühmt, und der dahinter waltende Bartender ist eine gewichtige Persönlichkeit.

Dieser hat ausser den verschiedensten Gläsern und Geräthen alle

nur erdenklichen Liqueure, Säfte, Weine, Spirituosen, Mineralwässer, Gewürze und Gewürzextracte, sowie vielerlei frisches Obst und natürlich Roheis in grossen Mengen in seinem Bereiche und stellt nun jedem seine Mischung nach persönlichem Wunsch und Geschmack her.

Ein Theil der Mischungen erfordert nur ein entsprechendes Ver-
rühren, bei complicirteren bedient man sich aber der Schüttelbecher. Es
sind dies 2 grosse, am Rande genau zusammenpassende Gläser, in wel-
chen nun die Mischung zugleich mit einer entsprechenden Menge Roh-
eisstückchen so lange herüber und hinüber geschüttelt wird, bis — „all
right.“

Bei den meisten kalten Getränken werden die Gläser voll mit
kleinstückigem Roheis gefüllt und dann zumeist mit frischen Früchten:
Himbeeren, Ananasscheiben, Weintrauben, Pfirsichen, Johannisbeeren u. s. w.
vermengt resp. obenauf voll gehäuft garnirt und zwar nicht nur jedesmal
mit einer Sorte, sondern vielfach mit einer ganzen Auswahl.

Erwähnt sei dabei, dass bei einem grossen Theile der american
drinks beim Mischen des Guten zu viel gethan wird, und dann folglich
von einem feineren oder specifischen Geschmack keine Rede sein kann:
Ländlich, sittlich.

Da vom persönlichen Geschmack viel abhängig, sind die Zube-
reitungsweisen in Folge dessen sehr verschieden.

Im grossen Ganzen unterscheidet man 2 Hauptarten: long drinks
und short drinks, d. h. also lange mit reichlichem Zusatz von Mine-
ralwasser oder dergl. und Roheis und kurze in kleinen Gläsern, die zu-
meist vorher im Schüttelbecher mit Eis erzeugt und dann ohne Eis und
weitere Zugaben als „concentrirte Getränke“ in kleinen Henkelgläsern
oder dergl. verabreicht werden.

Die bekanntesten amerikanischen Getränke sind die

Cobblers und Cocktails,

Die Cobblers sind alle „lange Getränke“: Mischungen von Wein,
Spirituosen, Zucker, etwas Wasser und dann das Glas mit zerstückeltem
Roheis angefüllt, gut verrührt und mit Röhrechen servirt.

Die Cocktails sind „kurze Getränke“. Die Zubereitung resp.
Zusammenstellung ist wie bei den Cobblern. Aber wie schon erwähnt,
werden sie nach dem gehörigen Vermischen so zu sagen „abgegossen“
vom Eis, nachdem genügend gekühlt, getrennt, durchgeseiht und in
kleinen Gläsern ebenfalls mit Röhrechen aufgetragen.

105. Sherry Cobbler.

Von den vielen in Amerika bereiteten Cobblern
ist dieser im Lande selbst sowie im Auslande der be-
kannteste. Auf dem Continent hat derselbe sich be-
sonders seit den 70er Jahren eingebürgert.

Man verrührt $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker mit etwas
Wasser, füllt das Glas mit feinen Eisstückchen und
giesst dann Sherry darüber, sodann wird das Ganze
gut verrührt und vor dem Auftragen 1 dicke Scheibe
Orange und eine solche von der Citrone an der Seite
derart ins Glas gesteckt, dass dieselben zur Hälfte
herausragen.

Vielfach giebt man obenauf auch ein klein wenig Rothwein, was besonders dem Ansehen dienlich ist.

Zum Geniessen des Cobblers giebt man dann 2 Strohröhrchen zu, und zumeist noch etwas Zucker extra.

* * *

Wie bereits erwähnt, giebt man in Amerika obenauf auch noch allerlei frische Früchte, Ananasscheiben, Weinbeeren, Johannisbeeren etc., was auf dem Continent weniger üblich ist. Eine Scheibe Apfelsine — oder zwei — nebst einer Scheibe Citrone genügen vollständig, doch sollte man die erstere nie fehlen lassen.

* * *

Manche lieben auch einen Zusatz von Mineralwasser resp. künstlichem. Auch reibt man wohl vorher den zu verwendenden Zucker an einer Citrone ein wenig ab. Manche Bartenders schütteln den Cobbler wohl auch so lange aus einem Glase ins andere, bis er eine dickflässige Masse bildet.

106. Portwein-Cobbler.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker, 1 kleines Glas Citronen-Apfelsinen- oder Ananas-Punschessenz, etwas Wasser werden gut verrührt, das Glas mit gestückeltem Eis gefüllt und Portwein darüber gegossen und mit Strohröhrchen und etwas Zucker extra aufgetragen, nachdem man in das Glas noch vorher eine Scheibe Citrone gesteckt.

* * *

In Ermangelung von Punschessenz gebe man etwas Citronensaft und dann mehr Zucker zu.

107. Weisswein-Cobbler.

(amerikanisch.)

Zucker oder Citronensyrup löst man in etwas gewöhnlichem oder Mineralwasser auf, füllt das Glas mit gewöhnlichen Roheisstücken, giesst Weisswein darüber und garnirt dann zumeist obenauf die Früchte, Orangenscheiben, Weintrauben etc. Wie bei allen derartigen Getränken giebt man 2 Strohhalm zu.

Für unsere Verhältnisse dürften sich die nachfolgenden Früchte-Cobbler — die richtig genommen unsere Bowlen in Cobblerform darstellen — besser eignen.

Jedenfalls gebe man zum Weisswein-Cobbler stets etwas Fruchtsaft resp. einige Orangenscheiben.

108. Rothwein-Cobbler.

Man vermenge 2 Theelöffel Zucker mit wenig Wasser, einigen Tropfen Bischofessenz und etwas Citronensaft, fülle das Glas mit zerkleinertem Eis ca. $\frac{3}{4}$ voll und giesse Rothwein darüber.

109. Cognac-Cobbler.

nur von Cognac wird weniger getrunken. Man nimmt vielmehr zumeist neben dem Cognac noch einen andern durchschmeckenden Liqueur, z. B. Curaçao, süsst etwas nach, füllt das Glas mit Eisstückchen und giebt 2 Citronen- oder Orangenscheiben darauf. Wie zu zu allen derartigen Getränken gehören auch hier Strohröhrchen zum Trinken.

110. Kirschwasser-Cobbler,

1 Theelöffel Zucker, ein Glas Chartreuse und etwas Citronensaft verrührt man mit etwas Wasser, füllt das Glas mit zerkleinertem Eis und dann Kirschwasser darüber. (gut verrühren).

Ein Zusatz von Citronen- oder Ananas-Syrup ist ebenfalls sehr gut, dann fällt natürlich Zucker und Citronensaft weg.

111. Whiskey-Cobbler,

Verrühre 1 Theelöffel Zucker mit etwas Wasser und reichlichem Esslöffel Citronen- oder Ananassyrop, fülle das Glas mit zerkleinertem Eis, dann reichlich Whiskey darüber und verrühre gut.

112. Ananas-Cobbler.

Man verfare wie oben, reichlich Ananassaft, etwas Citronensaft, Weisswein. Noch angenehmer wirkt das Garniren mit 1 Scheibe conservirter oder frischer Frucht.

113. Pfirsich-Cobbler.

Man behandelt gut gezogene Pfirsich-Bowle wie Cobbler, füllt also das Glas ganz mit Eis, gebe dann aber noch etwas Caraçao, Maraschino oder Kirschwasser zu und garnire mit frischen Pfirsichscheiben.

114. Champagner-Cobbler,

Etwas Ananassyrop mit Selter wird in ein grössers Milchglas gegeben, dieses mit zerkleinertem Eis

angefüllt, Champagner darüber geschenkt und mit einigen Scheiben Apfelsine an der Seite (im Glas) aufgetragen.

Cocktails.

Es wurde bereits erwähnt, dass die Cocktails kurze Getränke sind, die wie Cobblers in grossen Gläsern mit Eisstücken gut verrührt und verschüttelt werden, dann aber durchgeseiht — also vom Eise getrennt und der Extrakt in kleinen Henkelgläsern [oder flachen Sherrygläsern] mit Strohröhrchen aufgetragen werden.

Da wo Citronen- resp. Ananassyrop steht, kann man natürlich, wenn solcher nicht bei der Hand, Zucker und frischen Citronensaft verwenden.

Zur Beachtung beim Anrichten und Auftragen der Cocktails.

Zu den meisten Cocktails nimmt man einen kleinen flachen Henkelbecher oder ein entsprechendes möglichst flaches Glas.

Der Rand des Glases wird erst in Citronensaft und dann in gestossenen Zucker getaucht, dann der Extrakt behutsam hineingegossen und schliesslich mit einem Stückchen fein abgeschälter Citrone über den Rand (also halb in der Flüssigkeit) hängend aufgetragen. Es soll dadurch einem Jeden Gelegenheit gegeben werden, den Extrakt durch den Citronenzucker resp. die Schale beliebig mehr zu würzen. Natürlich muss das Glas so gross sein, dass der Inhalt nicht den Zuckerrand berührt.

Ausserdem giebt man nebst den Strohröhrchen noch etwas gestossenen Zucker und frisches Wasser zu, da manche eine Verlängerung lieben.

116. Whiskey-Cocktails.

Man verrühre 1 Theelöffel Zucker mit wenig Wasser, gebe einen reichlichen Esslöffel Citronen- oder Ananas-Syrup zu, fülle das Glas mit klein gestossenem Eis und füge schliesslich 1 Sherryglas Whiskey und eventuell einige Tropfen Angosturabitters zu.

Nachdem gut verrührt und aus einem grossen Glase in ein anderes öfters verschüttelt, wird die Mischung durchgeseiht und in einem Henkelglas, dessen Trinkrand erst in Citronensaft und dann in Zucker getaucht, servirt.

※

※

※

117. Gin Cocktail.

Mischung wie oben, anstatt Whiskey nimmt man Gin (Wachholderbranntwein). Dem continentalen Gaumen behagt der intensive Gin-Geschmack weniger.

118. Internationaler Cocktail.

Man gebe in ein Glas mit zerschlagenem Roheis 1 Theelöffel Citronen oder Ananas-Syrup, 1 grosses

Glas Cognac, $\frac{1}{2}$ Glas Chartreuse, verschüttele alles gut, seihe durch und servire in kleinem Henkelglas mit Citronenschale darin hängend u. s. w. wie bereits angegeben.

*

*

Für obigen Cocktail, * der dem continentalen Geschmacke entspricht, kann natürlich jeder beliebige Name gewählt werden, z. B. Victoria-Grand-Café Cocktail u. s. w. umsomehr es ja leicht in die Hand gegeben ist, durch andere Zusätze, z. B. Kirschwasser anstatt Cognac, Verwendung von Curaçao u. s. w. Mischungen von besonderem Geschmack, resp. Specialitäten herzustellen.

119. Absinth Cocktail.

Man menge in grösserem mit kleinen Eisstücken gefülltem Glase etwas Wasser mit Citronen-Syrup, etwas Angosturabittern und reichlich Absynth und schüttele dann so lange aus einem Glas ins andere bis die Flüssigkeit sämig geworden.

Wird dann durchgeseiht und wie bereits angegeben, servirt.

120. Soda Cocktail

(ein langes Getränk).

Mehrere Scheiben Apfelsinen, der Saft von der übrigen, etwas Angosturabitter und mehrere grössere Stücken Eis gebe in ein grosses Glas, sodann 1 Flasche Soda darüber, schliesslich auf das oben schwimmende Eis gestossenen Zucker.

121. Fizz.

entspricht unserer Citronen-Limonade mit viel zerkleinertem Eis und mit Zugabe von ein oder mehreren Gläschen Cognac.

Man kann auch complicirtere Zusammenstellungen machen, dann besteht Fizz aus dem Cocktail-Extrakt mit Soda- oder Mineralwasser.

122. Julep.

Unter Julep verstand man in Deutschland bis in unser Jahrhundert hinein leichte Frucht- und Kühltränke deren Zusammenstellung allerdings oftmals recht complicirt war. Je mehr Zusätze, desto besser musste es ja schmecken. Bei uns ist der Name Julep unterdessen verloren gegangen, resp. durch die Bezeichnung Limonade verdrängt worden.

In England und Amerika versteht man darunter einen Kühltrank, zumeist mit frischer Krauseminze gewürzt.

Man nehme einen reichlichen Esslöffel Zucker oder besser Citronen- oder Ananassaft mit wenig Wasser, fülle das Glas mit Eisstücken, einem Zweig frischer Krauseminze dazwischen und fülle dann wenig frisches oder Mineralwasser, aber reichlich Cognac darüber.

Oben auf das Glas giebt man gewöhnlich auch noch frische Krauseminze, etwas Zucker über das Eis und in Amerika ausserdem frische Früchte, bei uns Citronen- oder Orangenscheiben.

Wenn genügend ^{*}gezogen, muss man die Blätter herausnehmen. Man kann auch die Blätter etwas ausdrücken und nachdem ein gewisser Minzgeschmack erzeugt, dem Gaste das Glas so fertig zubereitet, obenauf mit etwas frischer Krauseminze reichen lassen.

123. Gin Julep.

Wie im Vorhergehenden. Anstatt Cognac nimmt man Gin und giebt ausser gestossenem Zucker auch noch eine Dosis Rum — kurz vor dem Auftragen — über das Eis, d. h. erst Rum, dann den Zucker darüber streuen.

124. Whiskey-Julep.

Wie oben, mit Whiskey.

125. Champagner Julep.

1—2 Stückchen Würfelzucker, etwas Krauseminze, einige Erdbeeren oder Orangenscheiben werden in einen grossen Kelch gegeben, dieser mit zerkleinertem Eis angefüllt und Champagner darüber gegossen.

126. Smasch.

(amerikanische Mischung).

Eigentlich dasselbe wie Julep, nur dass man in der Regel mehr Mineral- oder frisches Wasser dazu nimmt.

127. Sour (spr. Saur).

Darunter versteht man in Amerika den bisher beschriebenen ähnliche Getränke, nur dass man frische

Früchte in kleinen Stücken hineinschneidet. Diese Sours entsprechen ungefähr unseren Bowlen resp. kalten Punsch, z. B. mische eine kräftige Citronen-Limonade, gebe viel Roheis hinein, mehrere Gläser guten Rum oder Whiskey und vermenge damit Pfirsich-, Ananas-, Orangescheiben, Johannis-, Wein-, Himbeeren oder dergl.

128. Champagner Sour.

FrISCHE Früchte wie oben, Zucker (Vorsicht beim Einschenken) etwas Citronensaft resp. Citronen-Syrup und kalten Champagner darüber.

129. Toddy.

ist in Amerika das, was bei uns der Grog, der übrigens auch vielfach kalt getrunken wird. Auch in England sagt man wohl für Grog Toddy.

130. Cognac (Brandy) Toddy.

Eine Mischung von wenig Zucker mit etwas Wasser, in welches nur wenige Eisstücke kommen und Cognac nach Belieben.

131. Gin Toddy.

wie oben, anstatt Cognac Gin.

132. Agnes Toddy.

Man reibe etwas Zucker an einer Citrone oder Apfelsine leicht ab, giesse über denselben Rum und Wasser nach Belieben, fülle das Glas mit rohen Eisstücken. Man kann auch Fruchtscheiben hinzufügen: Pfirsiche, Erdbeeren, Orangescheiben etc. Toddy nennt man auch in Indien ein aus gegohrenem Palmensaft bereitetes, sehr berauschendes Getränk.

133. Jce-cream Soda.

(Eis-Sodawasser.)

Ist jetzt auf dem Continent ein bekanntes Sommergetränk amerikanischen Ursprungs. Man giebt Gefrorenes in ein Limonadenglas und dann kaltes Selters zu.

134. Die bekanntesten englischen Spirituosen

sind der Brandy-Cognac, der Whiskey (sprich Wiscki) zumeist aus Gerste gebrannt, wobei man 2 Hauptarten irish- aus Irland, der von dunkler Farbe und scotch (schottischen) von heller Farbe, unterscheidet.

Der Gin — über Wachholderbeeren abgezogener Brantwein, — der auch in Holland viel hergestellt wird und dort vielfach nach dem Hauptfabrikationsorte „Schiedam“ heisst.

*

*

*

Der Engländer trinkt nun gern die obigen Getränke mit ganz wenig Wasser vermengt heiss = hot oder cold = kalt.

135. Hot Brandy, hot Whiskey etc.

ist das eigene Mischen von 1—2 Glas des Brandy mit wenig Zucker und wenig heissem Wasser. Viele geben $\frac{1}{2}$ Scheibchen Citrone oder etwas geriebene Muskatnuss hinein.

Bei

136. Cold Brandy etc.

gibt man 1—2 Glas Brandy oder Whiskey ins Glas und reicht frisches Wasser dazu.

Etwas anderes ist

137. Brandy und Soda.

Man gibt 1—2 Gläschen Brandy in ein sehr grosses Glas und giesst eine Flasche Sodawasser auf einmal darüber.

138. Soda Lemonade.

Sodawasser, Zucker, Citronensaft.

139. Milk and Selters

(Milch und Selters).

Ein Temperenzler-Getränk. Man füllt erst das Glas halb mit Mineral- oder Sodawasser, sodann frische Milch darauf.

140. Englischer Milch-Punsch.

Ein Glas Milch, Zucker, zerstückeltes Eis, 2 Glas Cognac und einige Tropfen Chartreuse.

141. Floster.

englisch und amerikanisch.

In ein grosses Glas gibt man 1 Stück Eis, 3—4 Citronenscheiben, 6 Pfirsichblätter, giesst 1 Glas Sherry darüber, versüsst nach Belieben und füllt dann das Glas mit recht kaltem Sodawasser voll.

142. Knickebein.

Verschiedene Liqueure in einem Glas und oben auf schwimmend ein Eigelb. Man achte darauf, dass die verschiedenfarbigen Liqueure nicht zusammenlaufen. Man nehme z. B. unten Curaçao oder Ingwer, dann Chartreuse oder Cognac, dann das Ei, obenauf etwas Cognac oder Rum.

143. Sangaree.

in Amerika ein kurzes Getränk aus Wasser, Wein oder Spirituosen, Zucker und Gewürz bestehend.

144. Cognac Sangaree.

Wenig Wasser, doppelt soviel Cognac, etwas gestossenen Zucker und einige Eisstückchen werden unter einander gerührt und etwas Muskatnuss darüber gerieben.

145. Portwein Sangaree.

1 Glas Portwein, etwas Zucker, einige Stücken Eis, Muskatnuss darüber gerieben.

146. Sherry Sangaree.

wie oben, anstatt Portwein Sherry.

147. Alabazam.
Americanisch.

2 Theelöffel Curaçao, einige Tropfen Angostura-bitter, 1 Theelöffel Citronensaft $\frac{1}{2}$ Weinglas Cognac, 1 Theelöffel Zucker werden in einem Pokal mit zerkleinertem Eis gut vermengt, etwas Selters zugegeben und mit Strohröhrchen aufgetragen.

148. Flip (spr. fleip)

ursprünglich ein Matrosengetränk aus Bier, Branntwein und Zucker bestehend wurde in Amerika insofern umgewandelt, als man anstatt Bier 1 Ei nimmt.

149. Portwein Flip.

Ein ganzes Ei wird mit 1 Weinglas Portwein, etwas gestossenem Zucker und viel gestossenem Eis mittels der Schüttelbecher gut verarbeitet, dann durchgeseiht und im Weinglas, mit Muskat darüber gerieben, aufgetragen.

150. Sherry Flip.

wie im vorigen, anstatt Portwein Sherry.

151. Schrubb (spr. schröbb)

eine englische Mischung aus Cognac, Citronen- oder Orangensaft und Zucker mit beliebiger Zugabe von Sodawasser.

152. Egg nogg,
amerikanisch.

1 frisches Ei wird mit einem Sherryglas Rum, Cognac oder Madeira sowie 1 Esslöffel Zucker gut verquirlt, sodann in einem grossen Glas mit zerkleinertem Eis und frischer Milch gut verschüttelt, durchgeseiht und auf Wunsch mit etwas Muskatnuss bestreut aufgetragen.

153. Orangeade,

Apfelsinen-Kühltrank (Apfelsinen-Limonade.)

Man reibe 8 Würfel Zucker leicht auf einer Citrone ab, presse dann den Saft darüber, gebe kleine Eisstücken in das (grosse) Glas und schliesslich frisches oder Mineralwasser.

* * *

Man kann auch anstatt Wasser ganz oder nur einen Theil Weisswein nehmen, dann müssen aber Röhrchen dazu gegeben werden.

Zu 1 l kaltem Wasser rechnet man 3 Apfelsinen und ca. 250 g Zucker, auf welchem die Schale von 1 oder 2 Früchten leicht abgerieben wurde. Man kann sehr vortheilhaft auch etwas Citronensaft zufügen.

154. Absinth.

ein aus Wermouth, Anis und Alpenkräutern bereiteter Liqueur, wird besonders in Frankreich viel getrunken. Als bester gilt der Schweizer. Man trinkt ihn mit Wasser vermischt, wobei das Getränk eine grünlich trübe Farbe erhält.

155. Bavaoise aux choux
(französisch.)

Mischung von Absinth und Mandelmilch.

156. Mélo.

Absinth, Wasser und Cognac gemischt.

157. Orgeat.

Die französische und englische Benennung der Mandelmilch.

158. Marquise.

Weinlimonade mit Selters und einigen Citronenscheiben recht kalt aufgetragen.

159. Spongada.

Gefrorene Limonade mit Eisschaum (gefrorenem Eiweisschnee.)

160. Spoom.

(englisch.)

Eine Art Scherbett resp. gefrorener Punsch.

Frucht-Kühltränke, Limonaden.

Schorle Morle, Mandelmilch.

Von der grossen Anzahl der verschiedensten Fruchtsäfte, welche man in Italien und Frankreich zu Kühlzwecken verwendet, sind bei uns nur wenige und in Oesterreich noch weniger bekannt.

In Deutschland werden ausser der Citronen-Limonade vorwiegend nur Himbeer-, Erdbeer- und Ananas-Limonade getrunken, sofern diese nicht durch die Brause-Limonade verdrängt werden.

Hierbei sei erwähnt, dass die Bezeichnung „Limonade“ eigentlich nur für die aus Citronen — die in Süddeutschland und Oesterreich heute noch »Limonien« genannt werden — bereiteten Getränke eine Berechtigung hat. In Frankreich sagt man deshalb auch ganz richtig für aus Apfelsinensaft hergestellte Kühltränke: Orangeade.

Im vorigen Jahrhundert nannte man in Deutschland die heutigen Limonaden »Juleps«, denen man neben den einfachen oft allenur erdenklichen Zusätze, wie Boriander, gestossenen Zimmt, Bisam u. s. w. gab.

Die Brause-Limonade (Limonade gazeuse) in ihren verschiedenen Arten ist erfrischend, nur lässt der Umstand, dass bei den meisten der Fruchtgeschmack künstlich, d. h. auf chemischem Wege hergestellt wird, sie weniger angenehm erscheinen.

Ueber die Herstellung der einfachen Kühltränke ist wenig zu sagen. Die jetzt überall erhältlichen vorzüglichen Fruchtsäfte bedingen nur die Mischung mit frischem oder mit Mineralwasser. Bei der Mischung des Mineralwassers mit dem Saft oder mit Wein tritt oft eine gräuliche oder grünliche Färbung ein, die auf die mineralischen Bestandtheile desselben zurückzuführen ist. Diese Färbung schadet keineswegs dem Geschmack, schafft aber dennoch oftmals ein — wenn auch unbegründetes — Vorurtheil.

Künstliche Frucht s ä f t e , d. h. Zuckersäfte mit künstlich, auf chemischem Wege nachgeahmtem Fruchtgeschmack sollte man nie verwenden.

den, da diese niemals die vorzüglichen Natursäfte — die obendrein gegenwärtig überall wohlfeil zu haben sind — ersetzen können.

Durch das Hineintröpfeln von etwas Citronensaft kann man den Geschmack der meisten Kühltränke noch angenehm kräftigen.

Zu 161. Citronen-Limonade,

wozu man den Saft einer Citrone verwendet und einige Scheiben ausserdem hineinschneidet, verwende man immer Stückenzucker, da der gestossene das Wasser unangenehm trübt.

* * *

In neuerer Zeit befassen sich viele renommirte Fabriken mit der Herstellung von haltbarem Citronensaft. Dieser sollte als Aushilfsmittel in keinem Haushalte fehlen. Man bekommt ihn nicht nur sehr gut, wenn man an die richtige Quelle geht, sondern er ist auch verhältnissmässig billig und spart manche Arbeit.

* * *

162. Citronen-Limonade in gröss. Mengen herzust.

Man reibe das Gelbe von 2 Citronen auf 400 g Zucker ab, presse den Saft von 3—5 Citronen darüber, füge 1 Glas Weisswein und 2—3 l recht kaltes Wasser zu und trage recht kalt auf (nachdem man sie am besten vorher durchgeseiht.)

163. Johannisbeer-Limonade. (Extract.)

Man presse den Saft von ganz reifen Johannisbeeren durch ein leinenes Tuch, nehme auf jedes Pfund Saft 1 Pfund feingestossenen Zucker, füllt die Mischung in Flaschen (nicht ganz voll) und setzt sie wohl verkorkt an die Sonne. Doch muss man sie täglich zwei Mal schütteln.

164. Rothwein-Kühltrank (Limonade.) in grösseren Mengen-

Reibe 2 Citronen auf 500 g Zucker ab, gebe den Saft von 6—8 Citronen = ca. 100 g Saft, 2 l Wasser und 1 Liter guten Rothwein zu.

165. Lemon squash (englisch.)

Der Engländer liebt es, sich die Citrone zur Limonade selbst auszudrücken (to squash). Man giebt also 1 Citrone mit einem Citronen-Ausdrücker (der übri-

gens in jedem Haushalte vorzügliche Dienste leistet), Zucker und recht kaltes Sodawasser.

*

*

Man kann Lemon squash auch auftragen, indem der Saft einer Citrone — eventuell auch mit einigen Scheiben —, ebenso Zucker nach Geschmack, das Glas über die Hälfte mit kleinen Eisstückchen vermenget und dann 1 Flasche Sodawasser darüber gegeben wird.

166. Eis-Limonade.

(Kaffeehausgetränk.)

In ein grosses Glas giebt man entsprechend Stückenzucker, 1—2 ausgepresste Citronen, 1—2 Scheiben ausserdem hineingeschnitten, frisches Wasser und 2 Esslöffel ziemlich klein geschlagenes Eis. Wird zu meist mit Röhren getrunken.

167. Eispunsch.

(Kaffeehausgetränk wie Cobbler.)

In grösseres Glas giebt man mehrere Stückchen Zucker, einige Citronenscheiben, fülle das Glas halb mit Madeira und dann das ganze Glas mit zerkleinerten Eisstücken.

Wird ebenfalls mit Röhren getrunken.

168. Orangen-Limonade.

(Orangeade.)

Diese kommt neuerdings und mit vollem Rechte mehr in Aufnahme.

Will man sie in grösseren Mengen herstellen, so lässt man zunächst die fein abgeschälten Schalen in Würfel geschnitten in reinem Alkohol einige Zeit ziehen, giebt dann den Saft von 4 Apfelsinen und 2 Citronen, ca. 300 g Zucker und $1\frac{1}{2}$ l Wasser darüber.

*

*

*

Hierzu kann man vorzüglich sonst werthlose Apfelsinenschalen verwenden, woraus man sich wie oben eine Essenz bereitet und kann man dann, wenn es schnell gehen soll, überall käuflichen reinen Citronensaft damit vermischen.

169. Wein-Kühltrank (Wein-Limonade.)

besteht aus weissem oder rothem Wein mit frischem Wasser und Zucker gemischt. Auch giebt man wohl einige Stückchen Eis ins Glas.

170. Wein-Kühltrank mit Fruchtsaft.

Man nimmt 1 Theil Fruchtsaft, 1 Theil Wein und dann Wasser, wohinein man häufig noch etwas Citronensaft giebt. Ein ganz vorzüglicher Trank.

171. Wein-Kühltrank (Wein-Limonade.)

(italienisch).

1 Esslöffel Zucker, etwas Citronensaft, viel zerkleinertes Eis, dann 1 Glas Sherry, Portwein oder Rothwein gut verschütteln und Wasser nach Belieben.

172. Mandelmilch.

Auf 250 g geschälte und zerriebene oder gemahlene Mandeln (darunter 10 g bittere) giesse man 1—2 l sehr heisses Wasser. (Nicht kaltes, da dieses das Mandelöl nicht auflöst.)

Sobald das Wasser milchig und kalt geworden, giesse man es durch ein Haarsieb, füge nach Geschmack Zucker zu und stelle dann die Mischung auf Eis. Im Sommer wird sie sehr schnell säuerlich.

Die Mandelmilch wird bekanntlich viel bei Bällen und ähnlichen Anlässen getrunken.

Vielfach fügt man auch noch einige Tropfen Orangenblüthen-Essenz zu. Man braucht dann auch nicht so viel Mandeln zu nehmen. Obiges Quantum gilt übrigens für eine sehr kräftige Mandelmilch. Unter Umständen können 250 g Mandeln auch für 2 l Wasser reichen.

173. Haselnuss-Milch.

wird wie Mandelmilch bereitet.

174. Soda à l'americaine.

(französisch.)

Kaltes Sodawasser mit Fruchtsaft gemischt.

In Frankreich mischt man auch vielfach Vermouth (Wachholderbranntwein) mit Soda.

Hierher gehört das neuerdings auch sehr in Aufnahme gekommene sehr erfrischende Getränk:

175. „Schorle Morle“

eine Mischung von Wein und Mineralwasser, welche

Warme Getränke.

Punsch-Getränke.

Der Punsch ist — über England — aus Indien nach dem Continent gekommen.

Sein Name entstammt der indischen Zahl »Pantscha« = 5, womit auf Wasser, Rum, Thee, Citrone und Zucker hingewiesen wird.

Ursprünglich wurde Punsch nur von Matrosen und Schiffssoldaten getrunken. Durch diese führte er sich Anfangs des vorigen Jahrhunderts in den Hafenzustädten ein und gelangte schliesslich auch in das Binnenland.

Der Punsch mit seiner verhältnissmässig doch einfacheren Zusammensetzung und seiner gelinderen Würze verdrängte bei uns den seit Jahrhunderten gepflegten »Hypokras«, einen anfangs aus Wein, Honig und den mannigfachsten Kräutern, später aus Zucker und allerlei starken Gewürzen* ja oft aus allen diesen zubereiteten Würztrank.

Der Name Hypokras ist uns noch erhalten geblieben, doch werden derartige Getränke nur noch ganz selten getrunken. Wer sich dafür interessirt, findet ein älteres Recept im Anhang angeführt.

181. Regeln zur Punsch-Bereitung.

Der beste Würzzusatz des Punsch es ist und bleibt der Saft der Citronen und Apfelsinen (Orangen.)

Die Schalen obiger Früchte, leicht auf Zucker abgerieben, geben jedem Punsche einen kräftigeren Grundgeschmack. Doch ist derselbe nicht Jedermann zuträglich.

Manche bereiten sich einen stets fertigen Extract, indem sie die Schalen mit kochendem Wasser übergiessen, einige Zeit ziehen lassen und dann den Abguss mit Arrak versetzt, aufheben.

Einen sehr feinen Geschmack bekommt man auch, wenn man die fein abgeschälten Schalen mit dem möglichst klein geschlagenen Zucker — ohne jede weitere Zuthat — in einem trockenen Gefäss und mit einem hölzernen Löffel längere Zeit durcheinander drückt, wodurch das feine Aroma der Schalen sich dem Zucker mittheilt.

* * *
Zunächst trachte man die eigentliche Essenz fertig zu machen, erst dann gebe man den Wein darüber.

Den Wein lasse man möglichst langsam heiss werden, doch darf er mit wenig Ausnahmen nie richtig kochen (sieden), er muss immer nur bis an's Kochen erhitzt werden.

Gewöhnlich setzt man erst, wenn Zucker, Wasser und resp. Wein verbunden, den Citronensaft und die Spirituosen zu. Dann darf die

Mischung natürlich erst recht nicht mehr zum Kochen gebracht werden. Doch soll man sie, nachdem gut verrührt — noch geraume Zeit, gut verdeckelt — auf heisser Platte ziehen lassen.

Zum Umrühren benutze man möglichst keinen Holzlöffel, der Holzgeschmack — bei neuen ist das noch ausgeprägter der Fall — theilt sich zu leicht der Mischung mit. Natürlich muss man auch peinlich sauber und nur gut glacirte Gefässe verwenden.

Das Quantum der einzelnen Zuthaten kaun naturgemäss nur als annähernd angesehen werden. Nicht nur der individuelle Geschmack, sondern auch die Gegend erfordern mehrfache Berücksichtigung.

Die Hauptsache ist, dass ein Sachverständiger den Punsch vorher abschmeckt. Oftmals fehlt nur noch eine Kleinigkeit, um die Bowle zu einer ganz vorzüglichen zu gestalten. Deshalb sollte man auch stets etwas reinen Citronensaft, der jetzt überall sehr gut erhältlich, ebenso Fruchtsaft im Vorrath haben und von vornherein nicht alle Zuthaten verwenden, vielmehr trachte man noch etwas Rum etc. zur Aushilfe bereit zu haben.

Sehr vortheilhaft ist es natürlich auch, stets fertigen Punschextract zur Hand zu haben, den man sich selbst sehr gut und zi emlich wohlfeil herstellen kann. Dabei weiss man genau, dass, wenn selbstgemacht, keine schädlichen Zusätze vorhanden sind.

182. Weinpunsch.

1 l Wein, 1 l Wasser lasse man mit 1 Pfund Zucker bis an's Kochen kommen, presse den Saft von 2 Citronen und schneide 1 Apfelsine in Scheiben hinein und kräftige eventuell den Geschmack noch durch etwas Rum oder Arrak.

183. Einfacher Punsch von Arrak, Rum oder Cognac.

Ueber 250 g Zurkec giesse reichlich 1 l. kochendes Wasser, darüber den Saft von 2—4 Citronen = 25—50 g und schliesslich $\frac{1}{2}$ Flasche Rum, Arrak oder Cognac. Gut mischen. Abschmecken. Einige Zeit gut verdeckt ziehen lassen.

Wer einen kräftigeren Geschmack liebt, reibe die Schale einer Citrone oder Apfelsine leicht auf dem Zucker ab.

Ebenso kann man natürlich auch anstatt Citronensaft solchen von Apfelsinen, oder wie viele thun, von beiden gemischt nehmen.

184. Weisswein-Punsch. mit Arrak oder Cognac.

250 g Zucker, 1 Flasche Weisswein, ebensoviel Wasser und die fein abgeschälte Schale einer Apfelsine lässt man bis ans Kochen kommen und giebt dann den Saft von 2 Citronen und ca. $\frac{1}{4}$ l Arrak, Cognac oder Rum zu.

Cognac wird seltener genommen. Am besten eignet sich Arrak.

185. Rothwein-Punsch.

1 Pfund Zucker, 1 Flasche Rothwein und $1\frac{1}{2}$ l Wasser bringe man bis an's Kochen und setze dann noch je nach Geschmack Rum oder Arrak zu.

Man kann auch den Saft einiger Apfelsinen oder Citronen hineingeben, resp. 2 Apfelsinen zum Ziehen in Scheiben hineinschneiden.

Wer den Punsch kräftiger wünscht, muss mehr Rothwein und weniger Wasser nehmen.

186. Burgunder-Punsch.

400 g Zucker koche man mit $\frac{1}{2}$ l Wasser zu einen Syrup, gebe die dünne Schale einer Apfelsine hinein, bringe dies mit einer Flasche burgunderähnlichem Wein bis an's Kochen füge dann den Saft von 1—2 Orangen und $\frac{1}{4}$ Flasche Arrak zu und lasse geraume Zeit gut verdeckt ziehen.

Wenn zu stark, verdünne man nach Belieben mit heissem Wasser.

187. Schlummer-Punsch.

(auch kalt vorzüglich schmeckend.)

Je 1 Flasche Weisswein, Rothwein und Wasser werden mit 500 g Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone und einer Orange abgerieben worden, bis an's Kochen gebracht, der Saft von 4 Citronen = 50 g und $\frac{1}{2}$ Flasche Rum oder Arrak, damit verrührt und einige Zeit verdeckt ziehen lassen.

188. Apfelsinen-Punsch.

Aehnelt den bisher angegebenen Recepten. Man nimmt anstatt Citronensaft nur solchen von Apfelsinen z. B.:

Auf 250 g Zucker reibe die Schale einer Apfelsine leicht ab, drücke den Saft von 3 solchen darüber und giesse nun reichlich 1 l kochendes Wasser, $\frac{1}{4}$ l Arrak und 1 Flasche heissgemachten Rothwein darüber.

189. Frucht-Punsch.

Die Fruchtsäfte sind ein ebenso einfaches als be-rufenes Mittel, um einen ganz vorzüglichen Punsch herzustellen.

Sie ersetzen nicht nur den Geschmack der Citronen und Apfelsinen, die man doch nicht immer im Hause hat, sondern sie decken sogar den Geschmack

geringerer Rum- und Arraksorten, ebenso wie sie bei sauern und Apfelweinen die Säure mildern.

Am vorzüglichsten eignet sich der herzhaft Kirschsafft, ebenso der Ananassaft, sodann Himbeersaft, während der Erdbeersaft besser bei kalten Mischungen Verwendung findet.

* * *

Besonders beliebt ist mit Fruchtsaft versetzter Punsch bei weniger starken Trinkern und wenn Damen anwesend.

Die Zubereitung ist sehr einfach.

Heisses Wasser, Zucker und nun event. Weisswein oder Rum oder Arrak, dem man Fruchtsaft nach Belieben zusetzt.

Da der Fruchtsaft von vornherein schon sehr süß, darf man nicht zu viel andern Zucker nehmen.

Natürlich kann man auch etwas Weisswein und etwas Arrak oder Rum nehmen.

190. Vom Theepunsch.

Der Thee, d. h. zubereiteter einfacher Theeaufguss, eignet sich ganz vorzüglich zu Punsch-Mischungen. Seine Verwendung hat sich bei uns von Russland und Holland aus eingebürgert, weshalb man die Theepunsche auch wohl holländische oder russische nennt. Theepunsch trinkt man sogar in Oesterreich, wo man unseren anderen warmen Punsch-Bräus wenig Sympathie entgegenbringt.

Die Zubereitung legt sich im Allgemeinen an die bereits gegebenen Vorschriften an, nur dass man anstatt des einfachen kochenden Wassers resp. neben diesem, einen Theeaufguss verwendet.

191. Theepunsch. einfach.

Man reibe die Schale von 1—2 Citronen leicht auf Zucker ab, presse den Saft von 6 Citronen dazu und giesse nun 2 l Thee und reichlich $\frac{1}{4}$ l Arrak alles gut verrührend, darüber. Ziehen lassen.

192. Theepunsch.

Man presse 3 Citronen und 3 Orangen oder nur 5 Citronen über 1 Pfund Zucker, giesse 2—3 l Theewasser darüber, sodann $\frac{1}{2}$ Fl. Rum oder Arrak. Alles dies lässt man gut verdeckt am Feuer ziehen, darf aber nicht kochen.

* * *

Man kann natürlich auch noch etwas Weisswein zusetzen, oder auch den Theepunsch mit etwas Fruchtsaft vermischen.

193. Rothwein-Thee-Punsch. sehr kräftig.

2 Flaschen Rothwein, bis ans Kochen erhitzt, vermischt man mit 1 l starken Thee, 300 g Zucker auf

dem die Schale einer Citrone abgerieben, den Saft von 3 Citronen und $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ l Arrak. Alles t gu verrühren. Gut verdeckt ziehen lassen, dabei öfters nochmals verrühren.

194. Holländischer (Thee-) Punsch.

1 l Theewasser vermengt man mit 150 g Zucker, auf dem die Schale einer Orange abgerieben, und giebt nun noch reichlich Rum darüber.

195. Mecklenburger Punsch.

Eine sogenannte steife Punschsorte, wie sie besonders im Norden üblich sind.

2 Flaschen Rothwein und $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira oder Portwein werden mit 1 Pfund Zucker erhitzt und dann mit 1 Liter Thee (oder mehr) gemischt.

196. Französischer Punsch.

Man gebe $\frac{1}{2}$ Flasche guten Rum mit 300 g Zucker in eine Terrine, zünde beides an und verrühre nun gut. Nach 2 Minuten verlösche die Flamme und giesse $1\frac{1}{2}$ Liter kochend heisses Theewasser darüber, sodann den Saft einiger Citronen und Apfelsinen dazu.

197. Portwein-Punsch.

Gleiche Theile Weisswein und Portwein, oder gleiche Theile Weisswein, Rothwein und Portwein werden versüsst, erhitzt und mit Citronensaft abgeschmeckt und etwas Arrak nach Geschmack zugesetzt.

198. Englischer Portwein-Punsch, (Portwine-Negus).

Ueber 1 Flasche Portwein, wozu man Zucker, eine in Scheiben geschnittene Citrone und eine halbe geriebene Muskatnuss fügte, giesse man 1 — $1\frac{1}{2}$ l Wasser.

199. Brennender Punsch.

Je eine Flasche Roth- und Weisswein werden mit 250 g Zucker bis ans Kochen gebracht, $\frac{1}{4}$ l Rum zugegossen und noch einige Zeit ziehen gelassen. Sodann in eine Terrine gegossen und angezündet. Da das Anbrennen und Fortbrennen aber schwer gelingt, so muss man gewöhnlich mit gutem Weinspiritus nachhelfen. Das Ganze ist mehr fürs Auge bestimmt.

Wenn verlöscht, verdünnt man mit heissem Wasser oder Thee.

200. Feuer-Punsch.

Da das Brennende bei vielen Gästen besonderes Gefallen erweckt, kann man schliesslich immer durch Zusatz von genügend Weinspiritus die Mischung dann mittels eines Fidibus anzünden und so brennend — auch glasweise, wo es sich sogar noch besser macht — auftragen.

201. Höllen-Punsch.

2 Flaschen Rothwein werden mit 300 g Zucker bis zum Kochen erhitzt, $\frac{1}{2}$ Flasche Arrak zugegossen und die Mischung angezündet.

Auch hier muss man unter Umständen mit gutem Spiritus nachhelfen.

Wenn verlöscht, wird auch hier mit heissem Wasser verdünnt.

202. Brändel-Punsch.

Auf 500 g Zucker reibe das Gelbe von einer Citrone und einer Apfelsine leicht ab, giesse $\frac{1}{2}$ Flasche Arrak darüber und zünde dies nun an; brennen lassen bis der Zucker geschmolzen ist. Sodann giesst man 1 Flasche Weisswein, ebensoviel heisses Wasser und eventuell noch etwas Sherry zu.

Anstatt heissem Wasser nimmt man auch ganz gern Thee in doppelter Menge.

Eier-Punsche und ähnliche Getränke.

203. Die Zubereitung von Eierpunsch etc.

geschieht am besten im sogenannten bain-marie, d. h. man setzt ein Gefäss mit heissem Wasser aufs Feuer und in dieses hinein den Topf mit der Mischung. Unter fleissigem Schlagen lässt man dieselbe nun dicklich werden. Da durch die Schaumbildung ein grösserer Raum erforderlich wird, so beachte man von Anfang an ein entsprechend grosses Gefäss zu nehmen.

Zur Erzielung einer grösseren Dicke, resp. zur Ersparung von Eiern benutzt man da, wo es nicht darauf ankommt, wenig in kaltem Wasser abgequirktes Kartoffelmehl. Die Mischung darf nicht aufkochen, da sonst der Schaum zurückgeht.

204. Eierpunsch.

1 l Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und etwas Citronenschale werden bis ans Kochen gebracht.

Unterdessen rührt man 6 Eidotter mit etwas kaltem Wein ab und rührt diese unter den kochenden Wein bis schaumig; gieb sodann etwas Arrac zu.

205. Eierpunsch.

(Schnelles Recept.)

Schlage zu einem Glase 2 Eier mit etwas warmen Wasser auf dem Feuer zu Schaum und füge ca. $\frac{1}{3}$ Glas fertiger Punschessenz zu.

206. Eier-Wein.

Schlage 2 ganze Eier und 2 Eidotter zu Schaum, füge langsam eine Flasche Weisswein zu, setze aufs Feuer und schlage bis ein dicker Schaum steigt.

207. Weinschaum,

3 Eigelb, wenig auf Zucker abgeriebene Citronenschale, der Saft einer halben Citrone, Zucker nach Geschmack, sowie $\frac{1}{2}$ l weissen Wein, schlage man auf Kohlenfeuer oder im Wasserbade schaumig, aber nicht kochen lassen.

208. Chaudeau (Eierschaumwein).

Man quirle 3 Eidotter in einem grösseren Topfe recht schaumig, verquirle nach und nach $\frac{1}{4}$ l Weisswein damit, füge 4 Stückchen Würfelzucker — die man vorher auch an einer Citrone leicht abreiben kann — zu und quirle es dann auf Kohlenfeuer schaumig.

Man beachte, dass das Gefäss gross genug sei, um den erzeugten Schaum zu fassen und dass derselbe nicht aufkoche, da er sonst zurückgeht.

209. Englischer Eier-Rahm,

(Custard.)

Koche $\frac{1}{4}$ l frischen Rahm (Schmetten) mit wenig Citronenschale und 1 Theelöffel voll Zucker, quirle dann einige Eidotter und zum Schluss einige Theelöffel Maraschino, Rum oder Arrak dazu und lasse in Gläsern oder Bechern erkalten. Die Zubereitung geschieht am besten im bain-marie (einem Gefäss mit kochendem Wasser).

210. Rothwein-Eierpunsch.

Bringe 1 l Rothwein, ebenso viel Wasser und 300 g Zucker bis ans Kochen, quirle dann langsam

5—8 Eidotter daran und gebe, wenn recht schaumig, 1 grosses Weinglas Rum oder Arrak dazu.

Anstatt letzterem kann man auch Citronensaft nehmen.

211, Dreifuss.

1 l Rothwein lasse man mit 150 g Zucker mit Vanille und etwas ganzen Zimmt bis an's Kochen kommen. Unterdessen verquirle man 3—5 Eigelb mit etwas Mehl, gebe diese langsam in den heissen Rothwein und schlage das Ganze schaumig.

212. Reformirter Thee.

Während für gewöhnlich Thee mit Wasser aufgegossen wird, lässt man den reformirten Thee in heisser Milch ziehen. Man giesst also 1 l Milch über 15 g Thee, giebt ausserdem einige Citronenschalen, etwas Zimmt und Zucker nach Geschmack dazu, giesst die Milch durch ein Theesieb und schlägt diese dann mit 5—6 Eigelb schaumig.

*

*

Man kann auch $\frac{1}{2}$ l Wasser über 15 g Thee geben, nachdem gezogen, durchseihen und mit $\frac{1}{2}$ l kochender Milch, in welcher bereits 6 Eidotter abgequirlt, vermengen. Auch hier giebt man der kochenden Milch etwas Citronenschale — manche lieben auch Zimmt — zu.

213. Wein-Chocolade.

200 g Schokolade, 70 g Zucker und 1 Flasche Weisswein werden bis an's Kochen gebracht und dann mehrere Eidotter zugequirlt.

*

*

*

Man bereitet also Schokolade anstatt mit Milch mit Weisswein.

Auch nimmt man wohl Rothwein und häufig kocht man etwas Vanillenslange mit.

Bier-Punsche.

214. Bier Punsch.

100 g Zucker und 1 l leichtes Bier, sowie etwas ganzen Zimmt lässt man bis ans Kochen kommen. Unterdessen schlägt man 4 Eier zu Schaum, giebt 1

Weinglas Rum dazu, nimmt dann das Bier vom Feuer und schlägt die Eier mit dem Rum langsam darunter.

215. Einfacher Bier-Punsch.

Reibe die Schale einer Citrone auf 75 g Zucker ab, drücke den Saft darüber und lasse diesen mit 1 l Bier bis an's Kochen kommen und füge eventuell ein Gläschen Rum oder Arrak zu.

Anstatt die Schale abzureiben, kann man sie abgeschält ziehen lassen.

216. Bier-Chaudeau.

2 ganze Eier werden in einem Glas Weisswein verquirlt und dann langsam mit $\frac{1}{2}$ l Bier, dem 1 Esslöffel Zucker (reichlich) ein Stückchen Zimmt und etwas Citronenschale zugegeben wurden, auf dem Feuer zu Schaum geschlagen, bis es steigt. Nicht kochen lassen, sonst geht der Schaum zurück.

217. Fliese.

1 Liter Weissbier wird mit 75 g Zucker, etwas ganzen Zimmt und einige Nelken bis ans Kochen gebracht und ein Weinglas Rum zugesetzt.

218. Berliner Weissbier-Punsch.

Man lasse 1 Flasche Weissbier mit 100 g Zucker und etwas ganzen Zimmt aufkochen, verquirlen unterdessen 1 Glas Weisswein und ebensoviel Milch mit 3—4 Eigelb, gebe dies langsam unter das Bier, lasse das Ganze bis an's Kochen kommen und gebe dann einige Gläschen Maraschino gut verrührend darunter.

219. Flip (spr. Fleip.)

ursprünglich ein englisches Matrosengetränk aus Bier, Branntwein und Zucker.

$1\frac{1}{2}$ l leichtes Bier werden mit einem Stück Ingwer, etwas Zimmt, 2—3 Nelken und etwas Citronenschale zum Kochen gebracht und sodann 3—4 Eidotter, die man in einem Weinglase Rum oder Arrak mit mehreren Esslöffeln Zucker (und zumeist etwas Kartoffelmehl) vorher gut verquirlte, in's Bier gequirlt. Durchsehen.

220. Polnischer Thee.

2 l leichtes Bier lässt man mit 300 g Zucker, und der dann abgeschälten Schale einer Citrone bis an's Kochen kommen, giebt dann 1 Flasche guten Weiss-

wein und 6 vorher mit Milch gut verquirlte Eidotter (langsam) zu. Schliesslich auch noch etwas Maraschino und schlägt dann das Ganze recht schaumig.

221. Warmbier.

(Haustrank.)

$\frac{1}{2}$ l einfaches und ebensoviel Lagerbier bringe man zum Kochen, unterdessen kocht man auch $\frac{1}{2}$ l Milch mit 2 Esslöffel Zucker. Sodann giebt man die Milch an das Bier, ferner 1 Prise Salz und 1 Theelöffel Butter darunter und quirlt schliesslich 2 Eigelb zu.

222. Schaum-Warmbier.

Recept für 3 Gläser resp. Tassen.

1 Tasse leichtes Bier quirle man in einem grösseren Topf, mit einem ganzen Ei und 3 Theelöffel Zucker sowie etwas Citronenschale schaumig, stelle diesen Topf dann in einem solchen mit kochendem Wasser übers Feuer und lasse es (quirlend) erhitzen bis ganz schaumig.

223. Jäger-Warmbier.

$\frac{1}{2}$ l Weissbier, 1 l Weisswein, 80 g Zucker und die Schale einer halben Citrone, sowie etwas Zimmt werden aufgekocht, abgeschäumt und damit es recht steif wird, in wenigem kaltem Wasser aufgelöstes Kartoffelmehl gut verquirlend dazu gegeben.

224. Warmbier auf polnische Art.

$\frac{1}{2}$ l Bier, ebensoviel leichten Wein, 100 g Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale lasse man bis an's Kochen kommen und füge dann 3 (indessen gut verquirlte) Eigelb zu.

Warme Einzel- (Kaffeehaus)- Getränke.

Kaffee.

225. Mélange.

Starker Kaffee mit Sahne (Schmetten) vermischt im Glas aufgetragen und eine Haube von Schlagsahne darauf.

226. Kaffee verkehrt.

(Oesterreichisch).

Mehr heisse Milch (Schmetten) als Kaffee.

227. Café double.

Doppelt starker Kaffee (Mokka) in kleinen Tassen servirt, in Frankreich auch Demi-Tasse genannt.

228. Mazagran.

Schwarzer Kaffee in hohen, spitz zulaufenden Gläsern servirt.

229. Capuziner.

Mischung von schwarzem Kaffee und wenig Sahne (Schmetten) daher braun aussehend.

230. Mazagran glacé

(französisch.)

Gefrorener Kaffeepunsch, also dem Eiskaffee ähnlich (s. d.)

231. Parfait.

(französisch.)

Im französischen Kaffeehaus versteht man darunter ein Kaffeegefrorenes.

232. Gloria.

(französisch.)

Man fülle 1 kleine (Mocca)-Tasse halb mit Zucker, giesse sehr starken Kaffee darüber, verrühre und gebe dann vor dem Auftragen 1 Löffel Cognac oben auf, den man anzündet und nach einigen Augenblicken wieder auslöscht.

*

*

*

233. Tschai

ist die russische Benennung des Thee (vom chinesischeschâ). Bei uns versteht man darunter ein Glas oder eine Tasse Thee mit Zucker, Rum oder Cognac aufgetragen.

Vielfach wird der Thee auch mit Citronenscheiben aufgetragen.

234. Thee mit Rothwein.

Anstatt Citronenscheiben im Thee oder Rum als Zusatz lieben manche auch den Zusatz von (guten) Rothwein.

235. Thee-Punsch.
schnell zu bereiten.

Man gebe in ein Glas entsprechend Zucker, 1 Scheibe Citrone, giesse Thee darauf und schliesslich Rum oder Arrak nach Belieben.

236. Hoppelpoppel.

Russisches warmes Getränk von Thee oder heissem Wasser, Eigelb und Kirschegeist oder Rum.

237. Bavaoise.

Unter Bavaoise versteht man sowohl ein Getränk als auch eine Mehlspeise, deren Ursprung, wie der Name besagt, Bayern sein soll. Jedenfalls sind die vorzüglichen Rahmschneesulzen geschätzter und bekannter als das Getränk, wenigstens in Deutschland, während im Auslande sie dem Namen nach bekannter sind.

Die einfachste (Wasser)-Bavaoise besteht aus Capillair-Syrup, etwas Orangenblüthenwasser oder Citronensaft oder dergl. Zusatz und heissem Wasser.

Anstatt Wasser nimmt man wohl auch süssen Thee oder süsse Milch und mit gewissen Zusätzen verliert das Getränk das Weichliche.

238. Milch-Bavaoise.

Man nimmt etwas Frauenhaar-Syrup, giebt etwas Citronenschale hinein und füllt dann das Glas mit heisser Milch. Manche fügen auch wohl etwas Orangeblüthenwasser zu.

Besser ist die

239. Thee-Bavaoise.

Wie oben zubereitet, nur dass man anstatt Milch Thee nimmt. Anstatt Frauenhaarsyrup auch wohl solchen mit Citronengeschmack.

Bei Damenkränzchen und dergl. nimmt man zu meist $\frac{1}{2}$ Thee, $\frac{1}{2}$ Milch, quirlt einige Eier zu und versüsst zum Schluss mit Capillairesyrup.

240. Bavaoise, italienisch.

1 Esslöffel gestossener Zucker, halb schwarzer Kaffee, halb Wasser-Chocolade. Zuweilen auch 1 Prise gestossenen Zimmt.

241- Bavaoise, mexikanisch.

1 Esslöffel (reichlich) gestossener Zucker, 1 Eidotter, 1 Gläschen Rum — oder Kirschwasser oder

Maraschino — werden gut mit kochender Milch ver-
rührt und im Glas servirt.

Eigentlich unter die Limonaden gehört die (warme)
242. Citronen-Bavaroise.

1 Citrone wird auf 250 g Zucker abgerieben,
der Saft, sowie 1 Flasche Rothwein und 1 l heisses
Wasser darüber gegeben.

243. Custard,
(Eier-Rahm.)

Koche Milch mit etwas Zucker und Citronenschale
auf, quirle einige Eidotter darunter bis dicklicher
Schaum entsteht, schmecke dann mit Maraschino,
Arrak oder Rum ab.

244. Holländischer Sahnem- (Rahm)-Trank.

Bringe $\frac{1}{4}$ l Sahne mit ca. 20 g Zucker bis zum
Kochen und giesse dieselbe über 2 Gläschen guten
Cognac.

Grog, Glühwein, Negus etc.

245. Vom Grog im Allgemeinen.

Unter Grog versteht man bekanntlich eine Mischung
von Zucker, Wasser und Rum, Arrak oder Cognac,
die hauptsächlich bei schlechtem oder kaltem Wetter
dem Körper eine angenehme und wohlthuende Em-
pfindung giebt.

Ursprünglich war der Grog nur ein Matrosenge-
tränk der von dem im vorigen Jahrhundert lebenden
englischen Admiral Vernon, der den Spitznamen „Old
Grog“ erhalten hatte und welcher darauf drang, dass
der Branntwein mit Wasser vermengt werde, seinen
Namen haben soll. Bei uns wurde der Grog erst im
ersten Viertel unseres Jahrhunderts bekannter.

* * *
Dass man, wenn man kochendes Wasser in das
Glas giesSEN will, vorher den Löffel hinein legt, ist
wohl zur Genüge bekannt.

* * *
Kenner geben erst den Zucker, dann das kochende
Wasser und erst obenauf den Rum oder Cognac und
verrühren dann. Andere wieder füllen das Glas halb
mit kochendem Wasser, dann den Zucker und Rum
und füllen dann vollends mit kochendem Wasser auf.

Das Verhältniss der Zusätze ist schwer festzustellen. Herren lieben ihn kräftiger, Damen süsser.

* *
Der Engländer kennt * Grog in unserem Sinne weniger. Er trinkt seinen Brandy, Wiskey oder Gin mit nur wenig heissem Wasser und wenig Zucker, giebt aber zumeist etwas Muskatnuss hinein.

* *
246. Grog mit Thee.

Zucker nach Geschmack und eine Citronenscheibe übergiesst man mit gut gebrühten Thee und fügt Rum nach Geschmack zu.

* * *
Thee mit Zucker * und Rum oder Cognac nach Belieben versetzt, nennt man gewöhnlich Tschai (siehe diesen).

247. Grog mit Rothwein.

Gewöhnlicher Grog mit etwas Rothwein gemischt.

248. Grog mit Citrone.

Manche lieben in den Grog eine Scheibe Citrone zu geben.

249. Grog auf russische Art.

Man giebt den Zucker in das Glas, Rum darüber, und reibt so den Zucker zu einem Brei, der dann angezündet wird. Nach einer Minute giebt man kochendes Wasser darüber.

250. Eier-Grog.

Quirle in einem grösseren Grogglase 1 oder 2 Eigelb mit 2 Esslöffel Zucker dick und schaumig und gebe dann Rum oder Arrak nach Geschmack und schliesslich kochendes Wasser zu.

251. Grog in grösseren Mengen zuzubereiten.

Man rechnet durchschnittlich auf 1 Theil Rum, Arrak oder Cognac 3—4 Theile Wasser und auf 1 l Flüssigkeit 150—200 g Zucker.

Nimmt man mehr Zucker, kann man ihn natürlich besser „verlängern“.

Etwas Rothwein zugesetzt giebt ihm eine punschähnliche Farbe.

Noch punschähnlicher wird er, besonders im Geschmack, wenn man etwas Fruchtsaft zusetzt. Dann

verträgt er auch eine noch grössere Verdünnung, (wozu man auch Theewasser nehmen kann).

* * *

Man Sorge dafür, dass die Gläser vorher erwärmt werden.

252. Kalter Grog.

besteht aus Rum, Arrak oder Cognac, dem man kaltes Wasser und Zucker nach Geschmack, auch wohl eine Scheibe Citrone zufügt.

Sehr vorthelhaft füllt man hier das Glas mit zerkleinertem Roheis und trägt mit Röhrchen auf.

Man kann dann diesem Getränk einen beliebigen Namen geben.

253. Vom Glühwein im Allgemeinen.

Glühwein ist ein deutsches Getränk. Schon vor Jahrhunderten galt der Würzwein als Hypokras für ein Arznei-Getränk und wurde als solches — zum Vorbeugen von Krankheiten — auch von Gesunden in grossen Mengen getrunken. Die Zusätze von Würzen und Kräutern waren ausserordentlich zahlreich, heute beschränkt man sich als Würze zumeist neben der Citronenschale auf die Gewürznelken, Zimmt, Muskatnuss und Ingwer.

* * *

Zum Glühwein soll man nur guten Rothwein nehmen, man glaube ja nicht, dass reichlicher Zuckerzusatz die Säure deckt.

Glühwein ist dasselbe, was man in England Negus und in Frankreich vin chaud resp. vin brulé nennt.

254. Glühwein.

100 g Zucker, 1 Flasche Rothwein, 3—4 Gewürznelken, 3 g Zimmt und etwas Citronenschale bringt man langsam bis an's Kochen, giesst dann durch und trägt recht heiss auf. Manche geben auch noch wenig geriebene Muskatnuss hinein.

* * *

Die oben angeführte Zubereitung — ohne Wasserzusatz — ist hauptsächlich für solche Fälle, wo man mit einem kleinen Quantum den Körper erwärmen will, und überhaupt mehr für kräftige Trinker berechnet.

255. Glühwein auf andere Art.

200 g Zucker, 3—6 Gewürznelken, 4—6 g Zimmt und die halbe Schale einer Citrone übergiesst man mit kochendem Wasser, lässt kurze Zeit ziehen und

bringt dann dieses zusammen mit 1 Flasche Rothwein (keinen zu saueren) bis an's Kochen. Durchsehen.

Natürlich kann man später noch etwas mehr kochendes Wasser zufügen.

256. Eier-Glühwein.

wird wie oben bereitet, und nach dem Durchgiessen mit 1—2 Eidottern verbunden. Diese werden erst in wenig kalten Wein oder Wasser geschlagen und dann langsam mit dem noch am Feuer stehenden Glühwein gemischt.

257. Glühwein glasweise zuzubereiten.

Giesse über wenig Citronenschale, 3 Würfel Zucker, etwas Zimmt und 1-2 Nelken wenig kochendes Wasser, gebe dann ca. $\frac{1}{8}$ l guten Rothwein zu, lasse bis an's Kochen kommen, seihe durch und trage recht heiss auf.

Man kann auch, nachdem fertig, etwas Muskatnuss darüber reiben.

258. Glühwein von Portwein.

Etwas Zimmt, Nelke, etwas Citronenschale und wer es liebt, etwas geriebene Muskatnuss, übergiesst man mit 1 Glas kochendem Wasser, lässt das Gewürz nach Geschmack ziehen, seiht dann durch und bringt das Gewürzwasser mit einem gleichen Theile Portwein und Zucker nach Geschmack bis an's Kochen.

259. Vin brûlé

französischer Glühwein.

100 g Zucker mit 1 Flasche Rothwein, 6 g Zimmt wenig Macisblüthe und einigen Lorbeerblättern an's Kochen gebracht, mit einem Span angezündet, einige Minuten brennen gelassen, durchgeseiht und heiss in Gläsern gereicht.

260. Giroflée

(französischer Glühwein)

Guten Rothwein lässt man mit Zucker nach Geschmack, etwas Zimmt und Gewürznelken bis an's Kochen kommen.

261. Negus.

Der Name soll von „seinem Erfinder“ dem englischen Oberst Negus abstammen. „Negus“ ist dasselbe wie unser Glühwein. Nur, dass zu Negus immer etwas geriebene Muskatnuss verwendet wird, was beim Glühwein weniger der Fall.

261 Heisser Portwein-Negus m. kaltem Sodawasser.

englisch.

Lasse 1 Glas Portwein mit Zucker und einer Nelke bis an's Kochen kommen, reibe etwas Muskatnuss hinein, giesse dann den Wein in ein grosses Limonadenglas und fülle dasselbe mit gewöhnlichem Soda oder Selters voll.

262. Bischof

als warmes Getränk.

Heissgemachter Rothwein — ja nicht kochend — Zucker nach Geschmack, zumeist wenig, und einige Tropfen Bischof-Essenz. In Ermangelung von letzterer lasse man etwas ganz dünn abgeschälte Orangenschale in dem Weine ziehen.

263. Kardinal

warm.

Wie oben, anstatt rothen nimmt man guten Weisswein.

264. Eier-Punsch.

Selbstredend kann man auch jeden Phantasie-Namen dafür wählen.

Zu einem Glase Eier-Punsch schlage man zwei Eigelb mit einem Sherryglas voll Wasser — das Gefäss in einen Topf mit kochendem Wasser auf dem Feuer stehend — zu Schaum, giesse dann ein Sherryglas Punsch-Essenz und ganz wenig Rum zu, noch einige Zeit gut verschlagend.

265. Victoria-Punsch

(Rum-Crème.)

65 g Zucker auf einer Citrone abreiben, Saft von 2 Citronen = 30 g und $\frac{1}{2}$ Glas Wasser mit 6 Eiern auf Feuer schaumig schlagen und 2 Gläschen Rum darunter mischen.

266. Hoppelpoppel.

Man verrühre 4 Eidotter mit 50 g gestossenen Zucker, bis sie dicklich werden und quirle dann 1 Weinglas Arrak und 1 l siedendes Wasser daran, bis es schäumt. Wird aus Gläsern getrunken.

267. Hot Whiskey (heisser Wiskey.)

englisch.

1—2 Stückchen Zucker, eine Scheibe Citrone, eventuell auch etwas Citronensaft, viel Whiskey, wenig heisses Wasser, etwas Muskatnuss hineinreiben.

268. Hot Brandy.

Anstatt Whiskey nimmt man Cognac (Brandy).

Apfel- und sonstige Fruchtwein- Getränke.

Mit Recht haben in neuerer Zeit die verschiedenen Fruchtweine eine grössere Beachtung gefunden, wozu die jetzt beinahe überall anzutreffende rationelle Herstellung viel beigetragen hat.

Wenngleich die Fruchtweine mit eigentlichen guten Weinen nicht ganz zu vergleichen sind, so sind sie doch oftmals besser als schlechte Weine und zu Bowlen und Punsch lassen sie sich vielfach und sehr angenehm verwenden.

Die Hauptsache ist, das man die sich bietenden Fruchtweine ausprobirt. Die eine Sorte eignet sich mehr als die andere dazu.

269. Apfelwein-, Maiwein-Bowle.

Wenn man gerade die passende Sorte Apfelwein getroffen hat, so lassen sich daraus Bowlen brauen, die mancher Weinbowle in keiner Weise nachstehen.

Auf 3 Flaschen Apfelwein rechnet man ca. 400 g Zucker. Den Waldmeister muss man etwas länger ziehen lassen. Auch ist die Zugabe einiger Apfelsinenscheiben empfehlenswerth. Wer einen kräftigen Würzgeschmack liebt, reibe die Schale $\frac{1}{2}$ oder ganzen Apfelsine vorher auf dem Zucker ab.

Zu beachten ist, dass diese Bowle nich zu wenig gesüsst sei, damit sie einen grösseren Zusatz von

Selters (recht kalt), welches hier sehr angebracht ist, vertragen kann.

Natürlich erhöht ein Fläschchen Schaumwein von Aepfeln, Erdbeeren oder Stachelbeeren den Geschmack noch erheblich.

Jedenfalls trage man diese Bowle immer sehr kalt auf, je kälter desto vorzüglicher wird ihr Geschmack sein.

Zur Apfelwein-Bowle kann man nächst dem Waldmeister sehr vortheilhaft auch noch junge Erdbeerblätter, sowie solche der schwarzen Johannisbeere verwenden. Alle diese Zuthaten sind hier viel angebrachter als bei der Mai-Bowle von Moselwein, da dem Apfelwein eine Geschmacksdeckung nur vortheilhaft ist.

270. Apfelwein-, Erdbeer-Bowle.

1—2 l gute reife Erdbeeren schüttele man in gestossenen Zucker ein und lasse sie so einige Zeit ziehen.

Auf 1 l Erbeeren rechnet man 2—3 Flaschen Wein. Zucker setzt man nach Geschmack zu (nicht zu wenig). Auch hier wird recht kaltes Selters und eventuell der vorzüglich schmeckende Erdbeerschaumwein oder auch Stachelbeerchampagner mit seinem Beerenweingeschmack zugefügt.

Manche geben auch $\frac{1}{2}$ Flasche Rothwein oder, nur um eine angenehm rothe Färbung zu erhalten, 1 Glas davon zu.

271. Apfelwein, Pfirsich-Bowle.

Mehrere recht reife Pfirsiche werden geschält, halbirt, in gestossenen Zucker eingeschüttelt und geraume Zeit, gut verdeckt, ziehen gelassen.

Wein und Zucker werden dann nach Geschmack zugefügt, auch Selters, aber alles ja recht kalt.

Ein Gläschen Madeira oder Kirschwasser (welches man bei der Weinbowle besser weglässt) kann nichts schaden.

Ganz vorzüglich eignet sich natürlich auch hier Apfelwein- und noch besser Erdbeer- und Stachelbeer-Champagner.

272. Apfelsinen-Bowle.

2—3 Apfelsinen werden geschält, in Scheiben geschnitten, tüchtig in gestossenen Zucker eingeschüttelt und so ziehen gelassen.

Vorher kann man noch — falls man diesen kräftigeren Geschmack wünscht — die Schale einer Orange auf 125 g Zucker abreiben, worüber man nun, zugleich mit den gezogenen Scheiben, mehrere Flaschen recht kalten Apfelwein giesst. Selters- und Schaumwein-Zusätze wie oben. Auch hier kann ein Spritzer Rum oder dergl. nichts schaden.

Apfelwein-Sellerie-Bowle.

Schneide 1 geschälten Sellerieknollen in Scheiben, schüttele diese in gestossenen Zucker ein, lasse einige Stunden so ziehen, giesse recht kalten Apfelwein darüber, versüsse nach Geschmack. Vor dem Auftragen sind die Selleriescheiben zu entfernen. Etwas Rum oder Madeira-Zusatz ist sehr gut.

Englische Apfelwein-Bowle.

1 Flasche Apfelwein, halb so viel Wasser — eventuell ebenso viel — 160 g Zucker, die Schale einer Citrone oder halben Apfelsine, mehrere Scheiben frische Gurke und 1 Glas Cognac, Sherry oder Arrack lässt man recht kalt ziehen und fügt dann vor dem Auftragen recht kaltes Selters zu.

Englische Apfelwein-Bowle mit Thee.

Wie oben, anstatt Wasser nimmt man $\frac{3}{4}$ —1 l Theewasser und dann entsprechend mehr Zucker und eventuell reichlicher Cognac oder Arrack, seltener Sherry.

Apfelwein-Bowle mit Thee.

(englisch.)

1 Flasche Apfelwein, 150 g Zucker, 1 Weinglas Cognac, $\frac{1}{2}$ l starker Thee und einige frisch Gurkenscheiben lässt man möglichst kalt ziehen. Man kann auch noch einige Citronenscheiben hineingeben.

Apfelwein-Bowle mit Thee.

1 l schwacher kalter Thee, 1 l Apfelwein, 250 g Zucker und 1 Weinglas Kirschwasser (oder Rum) werden gut verrührt und recht kalt aufgetragen.

Manche schneiden auch einige Scheiben Citrone hinein, was zu empfehlen ist.

Vorzüglich schmeckt zu obigem Fruchtsaft.

Kardinal von Apfelwein

ist eine von vielen gern getrunkene Mischung, die man einfach herstellt, indem man einige Tropfen fertiger Bischof-Essenz und Zucker nach Geschmack zusetzt.

Schorle Morle von Apfelwein.

Genau die Zubereitung wie mit Wein: Apfelwein zur Hälfte mit Mineralwasser oder Soda gemischt, resp. 1 : 3. Auf Wunsch auch etwas Zucker.

Amerikanischer Apfelwein-Kühltrank.

1 Esslöffel Zucker, mehrere Stückchen Eis, etwas Angostura-Bitters und ein Stückchen Citronenschale dazu und dann mit Apfelwein auffüllen.

Möglichst mit Röhrchen auftragen.

Amerikaner mischen* auch Eis, Whiskey und Apfelwein.*

Kalter Champagner-Punsch aus Frucht-Champagner.

500 g Zucker lässt man mit 2 l Wasser ausserdem giebt den Saft von 5 Citronen und $\frac{1}{2}$ Flasche Arrak zu — ja nicht kochen lassen — verrührt gut lässt verdeckt erkalten und giebt dann 1 Flasche Erdbeer- oder Stachelbeer-Champagner zu. Recht kalt auftragen.

Warme Fruchtwein-Getränke.

Apfelwein-Punsch mit Fruchtsäften.

Dieser Punsch ist einer der wohlschmeckendsten. Wenn richtig abgeschmeckt ist es kaum möglich festzustellen, ob der Punsch aus Apfel- oder Beerenwein hergestellt ist.

Am besten verwendet man Kirchsafft oder Himbeersafft. Die Herstellung ist sehr einfach.

Man bringt Apfelwein bis ans Kochen mit gleichen Theilen Wasser, z. B. 1 l Apfelwein, 1 l Wasser, 250 g Zucker, und fügt dann etwas Rum oder Arrak und Saft, alles nach Gschmack zu. Auch etwas Citronensaft kann man hineingeben, ebenso vorher die Schale einer Apfelsine auf dem Zucker abreiben. Da die Säfte verschieden süß, probiere man vorher die Mengenverhältnisse in einem Weinglase aus. Jedenfalls kann man so sehr leicht eine ganz vorzügliche Punschbowle herstellen.

Apfelwein-Punsch.

1 l Apfelwein lasse man — ohne Wasserzusatz — mit $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, je nachdem man ihn mehr

oder weniger süß liebt, bis an's Kochen kommen — ja nicht kochen — und gebe dann etwas Citronensaft, sowie 1 Weinglas Arrak zu.

Etwas Rothwein oder Heidelbeerwein zugefügt, verbessert die Farbe.

Wer Gewürzgeschmack liebt, lasse 1 Stückchen Zimmt und 2 Nelken mit ziehen.

* * *

Nimmt man ein grösseres Quantum Arrak, so kann man natürlich auch Wasser zusetzen, auch Theewasser. Obiges Recept ist mehr, um in kleineren Mengen getrunken zu werden.

284. Apfelwein-Theepunsch.

2 Flaschen Apfelwein werden mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker auf das Feuer gestellt und bis an's Kochen erhitzt. Sodann fügt man das gleiche Quantum unterdessen bereiteten Thee zu und kurz vor dem Auftragen Rum nach Geschmack.

Man kann auch sehr vortheilhaft 1—2 Orangen oder Citronenscheiben hineinschneiden, und wer etwas ganz vorzügliches wünscht, der probiere einmal die Zugabe von Kirsch- oder Himbeersaft.

285. Englischer Apfelwein-Punsch.

Auf 500 g Zucker reibe man die Schale einer Orange und einer Citrone leicht ab, gebe den Saft von 2 Orangen und 2 Citronen darüber und lasse diesen mit 2 Flaschen Apfelwein bis an's Kochen kommen. Kurz vor dem Auftragen fügt man noch Rum oder Arrak nach Geschmack zu, lässt kurze Zeit gut verdeckt ziehen und servirt möglichst heiss.

286. Einfacher Apfel-Glühwein.

Guten Apfelwein lässt man mit Zucker, Zimmt und einer Gewürznelke bis an's Kochen kommen und servirt ihn heiss.

Eine kleine Zugabe von Rothwein lässt die Farbe angenehmer erscheinen.

287. Apfel-Glühwein auf andere Art.

1 Flasche Apfelwein lässt man mit ca. 150 g Zucker, dem fein abgeschnittenen Gelben einer halben Citrone oder Orange, einem Stückchen Zimmt und einigen Nelken bis an's Kochen kommen, seih denselben durch und servirt ihn gut warm.

288. Eier-Apfel-Glühwein.

2 ganze Eier und 2 Eidotter werden zu Schaum geschlagen und dann mit dem Saft einer halben Citrone, 1 Flasche Apfelwein, Zucker und Zimmt auf dem Feuer tüchtig geschlagen bis es steigt und alsbald in Gläsern aufgetragen.

Weissbier-Mischungen.

Die alten Berliner Weissbiertrinker geniessen ihre „kühle Blonde“ ohne jeden Zusatz, höchstens ein Schnäpschen dazwischen. Zusätze gelten als verpönt und sind nur für Damen berechnet.

289. Eine Weisse mit Himbeer

ist einfach Weissbier mit Zusatz von 1 Glas Himbeersaft.

290. Mai-Weisse (Maiwein-Weisse)

ist mit Zusatz von Waldmeister-Extract.

291. Weisse mit Sect.

Mischung eines Glases Weissbier mit $\frac{1}{4}$ Flasche deutschem Schaumwein.

292. Weisse mit Rum.

1 grosse Weisse mit 2 Esslöffel guten Rum.

293. Weisse mit Zucker.

Zusatz von 2 Theelöffel Zucker.

Punsch-Essenzen.

294. Citronen-Syrup

zu Limonaden, Punsch etc. kann man sich leicht bereiten, indem man Zuckersyrup mit — jetzt überall käuflichem — Citronensaft vermenget.

* * *

Wer einen kräftigeren Geschmack liebt, kann auch die dünn abgeschälte Schale einiger Citronen im Syrup mit ziehen lassen.

295. Arrak-Punsch-Essenz.

Man lasse 1 Kilo Zucker mit $\frac{3}{4}$ l Wasser aufkochen, gebe den Saft einer Citrone zu und lasse das Ganze zu einem dicklichen Syrup einkochen.

Sodann mische man unter fortwährendem Rühren den Saft von 5 Citronen (= 70 gr) und 1 Flasche feinen Arrak zu.

296. Rum-Punschessenz.

Vermische eine Flasche Rum mit dem Saft von 4 Citronen und 4 Apfelsinen. Unterdessen läutert man 3 Kilo Zucker mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser, wobei man die Schale einer Citrone mitkocht. Sodann verrührt man den heißen Zucker vorsichtig mit dem Rum.

297. Burgunder-Punsch-Essenz.

Auf 1 Flasche burgunderähnlichen Wein nimmt man ca. 400 gr. versüßten Kirschsafft, bringt dies zusammen bis ans Kochen und mengt dann $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{1}$ Flasche Arrak damit.

Bei der Verwendung dieser Essenz muss nach Geschmack nachgezuckert werden. Wer dies vermeiden will, setze von vornherein noch 250 gr. Zucker zu.

298. Wein-Punsch-Essenz.

Lasse die in Würfel geschnittenen Schalen mehrerer Orangen ca. 8 Tage in Wein ziehen, bringe den Wein bis ans Kochen und lasse dann die Flüssigkeit mit Zucker (auf 1 Flasche ca. 500 gr.) zu einem dicklichen Syrup einkochen. Man hat so eine Wein-Limonaden-Essenz: durch Zusatz von etwas Arrak oder Rum Weinpunsch-Essenz.

299. Rothwein-Punsch-Essenz.

1 Kilo Zucker lasse mit $\frac{1}{2}$ l Wasser zum Breitlauf kochen, gebe den Saft von 6 Citronen zu und vermenge dann mit 2 Flaschen milden Rothwein.

300. Apfelsinen-Extrakt resp. Apfelsinenpunsch-Essenz.

Vorzügliche Verwendung für Apfelsinenschalen.

Die in Würfel geschnittenen Apfelsinenschalen, von denen das Weisse — durch Eintauchen in warmes Wasser leichter vor sich gehend — entfernt, gebe man in eine Flasche, guten Alcohol darüber und lasse nun am warmen Ort ziehen bis stark nach Orangen duftend. Der Alcohol wird dann abgeseiht und entweder

so aufbewahrt oder mit Zuckersyrup vermenget, wodurch man eine vorzügliche Punschessenz erhält.

Zu diesem Punsche empfiehlt es sich, noch etwas Fruchtsaft beizumengen.

301. Bischof-Essenz.

Hierzu sollen eigentlich nur die Schalen grüner Pommeranzen benutzt werden, die man, ganz feina bgeschält, an warmem Ort in Cognac oder Arrak resp. Alcohol längere Zeit ziehen lässt.

Da diese schwer und selten erhältlich, thut man besser, sich Bischof-Essenz zu kaufen, d. h. von soliden Firmen.

Andernfalls nehme man Orangenschale und handle sie wie oben in der vorhergehenden Vorschrift angegeben.

302. Glühwein-Essenz.

1 Theil Musscatblüthe, 2 Theile Nelken, 3 Theile ganzen Zimmt und die Schale einer Citrone setze man mit Spiritus auf.

303. Maiwein- (Waldmeister)-Essenz.

Recht zarten Waldmeister (ja nicht blühenden) gebe in eine Flasche, reinen Alcohol darauf, binde etwas Thierblase darüber, in die eine Stecknadel gestochen und setze dann die Flasche bei gelinder Wärme zum digeriren. Nach 4—6 Tagen giesse man die Flüssigkeit ab, filtrire und fülle auf Fläschchen.

304. Erdbeer-, Himbeer- und Pfirsich-Essenz.

Um gute Bowlen das ganze Jahr machen zu können.

Mitgetheilt von Herrn Otto Kah
Baden-Baden.

Man presst die Früchte aus und lässt den Saft über Nacht stehen, seih ihn dann durch und setzt nun auf jedes Pfund Saft 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Wasser zu. Dieses Gemisch wird dann in einen Ballon gegossen, eine Gährpfeife aufgesetzt und bis gegen Weihnachten so gelassen. Sodann zieht man den nun erhaltenen Wein auf Flaschen, der von Jahr zu Jahr besser wird.

Man beachte aber, dass stets Wasser in der Gährpfeife ist.

305. Mandelsyrup.

375 gr. süsse, darunter einige bittere Mandeln werden ganz fein zerrieben, mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser

übergossen, längere Zeit ziehen gelassen, durchgeseiht, dann mit 750 gr. Zuckersyrup und einigen Tropfen Salicil, wegen der Haltbarkeit, verrührt und in Flaschen gefüllt.

Soll der Syrup sich längere Zeit halten, koche man die Mandeln mit dem Zucker einmal auf.

Recepte früherer Zeiten und sonstige Recepte.

306. Bischof-Recept aus dem vorigen Jahrhundert.

2 saftige Pommeranzen röste man (ganz) unter stetem Umwenden bis durchaus heiss, sodass sie beinahe platzen und anfangen schwarz zu werden. Sodann reibe man $\frac{1}{2}$ Muskatnuss über die Apfelsinen, verdecke nun alles und giesse 1 Flasche Rothwein darüber, sowie Zucker nach Belieben. (Ändere werfen auch noch Zimmt hinein). Wenn gehörig gezogen und erkaltet, wurde die Mischung durchgegossen und kurz vor dem Trinken geröstete Brodscheiben hineingegeben. Letzteres ist übrigens in England noch heute vielfach üblich.

307. Hypokras.

Die Bezeichnung stammt aus dem Griechischen = Mischuug. Diese Gewürzweine waren noch bis in unser Jahrhundert hinein überreich an Würzen, wie z. B. das folgende Recept beweist:

1 Fl. Rheinwein, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, ca. 30 g Zimmt, etwas weissen Pfeffer, die Schale einer Citrone, 12 geschälte und in Scheiben geschnittene Aepfel lässt man 24 Stunden ziehen und hängt unterdessen 1 Beutelchen mit Ambra hinein.

308. Julep.

Ein altes deutsches Recept aus dem vorigen Jahrhundert.

Man kocht Wasser, gestossene Coriander, Pfefferkörner und Brotrinde, seiht es durch und giebt dann einige Hände Rosenblätter, Schale und Saft von Citronen, Zimmt und Zucker hinein, worauf man es nochmals durchseihete und erkalten liess.

309. Contentement,

veraltetes Getränk, ähnlich der Mandelmilch.

Man kochte ca. 150 g geschälte und gestossene süsse Mandeln in $\frac{1}{2}$ l Milch mit Zucker, Citronenschale

und Zimmt, seihete es durch und quirlte 4 Eidotter darunter.

310. Alymeth.

1 Flasche rother Ungarwein wird mit 250 g Zucker, etwas Zimmt, Muskatblüthe, Lorbeerblättern und Coriander bis an's Kochen gebracht, reiner Spiritus daran gegossen und angebrannt. Wenn ausgebrannt, in Gläsern aufgetragen.

311. Schlemp,

warmes holländisches, ziemlich complicirtes Getränk, welches jetzt seltener bereitet wird.

Man giebt 2 Esslöffel grünen Thee, 1 Esslöffel Gerstengraupen, einige Nelken, etwas Zimmt und Muskatblüthe (manche auch noch Safran) in eine Theekanne, giesst heisses Wasser darüber, lässt längere Zeit ziehen und mischt das Ganze dann mit gekochter Milch, in welche einige Eidotter gequirlt wurden.

312. Hot-pot,

engl. warmes Getränk von Weisswein oder Bier, Zucker, Zimmt, Citronenschale und Eidotter, also dem deutschen Warmbier ähnlich.

313. Alliance de Neufschâtel.

12 Eidotter, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, Saft von 2 Orangen werden verrührt und mit zwei Flaschen Rothwein, die mit etwas Vanille bis an's Kochen gebracht, schaumig verschlagen.

314. Quaas.

Ein in Russland gebräuchliches gegohrenes Getränk aus Weizen- und Roggenmehl. Es ähnelt dem säuerlichen Weissbier, schäumt sehr, ist kühlend und durststillend. Ausser aus Getreide wird das Getränk wohl auch aus Rüben, Aepfeln etc. hergestellt.

Rothem Quaas bereitet man aus Wasser, Honig und Preisselbeersaft.

315. Impérial.

Ein wohl aus England überkommenes, aber jetzt veraltetes Getränk.

3 l Wasser ca. $\frac{1}{2}$ kg, Zucker, ca. 30 g Cremortartari liess man mit der Schale mehrerer Citronen aufkochen, gab den Saft von 3 Citronen zu und trank es dann kalt.

316. Coco de Calabre

(auch Carisette gen.) ist ein Volksgetränk in Frankreich, aus Wasser mit Süssholz gekocht und mit Anis, Bittermandel oder Citronenöl abgeschmeckt.

Angostura-Bitters.

Aus den besten und zartesten Pflanzen bereitet, ist eine vortreffliche Herzstärkung und ein vorzügliches Reizmittel zur Esslust. Deshalb wissen besonders Engländer und Amerikaner ihn zu schätzen

„Sherry and Bitters“

— ein Glas Sherry mit Zusatz von einigen Tropfen Angostura-Bittern — ist bei ihnen ein alltägliches Getränk und gerade diese Mischung verdient auch in Deutschland und Oesterreich populär zu werden.

Aber auch zu vielen anderen geistigen Mischgetränken eignet er sich vorzüglich.

Die Hauptniederlage von Dr. Teodoro Meinhard's Succr. Angostura-Bitters für Deutschland und Oesterreich-Ungarn hat die Firma George Pflümer, Hameln a. W.



