

dem Mehl gequirten Eier hinzu. Unter stetem Rühren lässt man die Suppe aufwallen, damit die Eier nicht gerinnen; dann süsst man nach Belieben und fischt vor dem Anrichten den Ingwer und die Zitronenschale heraus. — Auch kalt vorzüglich als Erfrischung.

32. Kaltschale von Weissbier mit Reis.

Zu mehreren Tellern.

*3 Flaschen Weissbier = 1 Liter,
3 Scheiben einer frischen Zitrone,
1/4 Pfd. Reis,
Zucker.*

Man wäscht den Reiss und lässt ihn dann mit kaltem Wasser aufgesetzt nicht zu weich quellen. Dann giesst man über den erkalteten Reis die ebenfalls kalten Flaschen Weissbier, fügt Zucker nach Belieben und die frischen Zitronenscheiben hinzu und lässt das Ganze 1—2 Stunden stehen (auf Eis oder in sehr kaltem Wasser). — Die Kaltschale hält sich über 24 Stunden.

D. Getränke.

33. Mandelmilch.

25 Stunden.

Vorrat.

*100 g süsse Mandeln. 3/4 l Milch,
2 bittere Mandeln, 30 g Zucker,
1 Esslöffel Orangeblütenwasser.*

Man stösst die vorher 24 Stunden in kaltem Wasser geweichten, abgezogenen Mandeln im Steinmörser mit etwas Wasser fein oder reibt sie, giesst die Flüssigkeit darauf und seihet sie nach vierstündigem Ziehen durch ein feines, ausgespültes Tuch, vermischt die Mandelmilch mit dem Zucker und Orangeblütenwasser, welches man aber auch weglassen kann, und gibt sie zur Kühlung.

34. **Milchlimonade.** 1/2 Stunde.
Zutaten zu $\frac{3}{8}$ Liter.

125 gr Zucker,
 $\frac{1}{4}$ l Wasser,
 $\frac{1}{4}$ l Milch,
3 Essl. Zitronensaft,
 $\frac{1}{8}$ l Weisswein.

Der Zucker wird in dem Wasser aufgelöst und gekocht, Milch, Zitronensaft und Weisswein dazu gegossen, die Limonade aufgekocht, dann durch ein gut gespültes Sehtuch gegossen und kalt gestellt.

35. **Brotwasser.** 1 Stunde.
Zutaten zu 1 Liter.

125 gr Schwarzbrot,
1 l Wasser,
1 Essl. Kognak oder Zitronensaft,
1 Prise Salz,
20 gr Zucker.

Das Brot wird über dem Feuer braun gebacken, indem man das Stück an eine Gabel steckt und über dem Feuer dreht, bis es dunkelbraun ist. Dann schneidet man es klein und giesst kochendes Wasser darauf. Wenn das Brotwasser erkaltet ist, schlägt man es durch ein feines Haarsieb, schmeckt es mit Kognak oder Zitronensaft, Salz und Zucker ab und setzt es zur gelegentlichen Verabreichung kalt.

Bes. Bem. Man kann auch einen gebratenen Apfel (im Ofen erwärmten und durch die Hitze gedünsteten Apfel) und ein Stückchen Apfelsinenschale zum Ausziehen in das Brotwasser legen, was von den Kindern gern genommen wird.

36. **Zitronenwasser.** 1 1/2 Stunden.

Zutaten zu 1/2 Liter.

*Die Schale einer halben Zitrone,
1/2 l Wasser,
25 gr Zucker,
2 Essl. Sherry.*

Die feinabgeschälte Zitronenschale wird mit kochendem Wasser begossen und zugedeckt. Nachdem die Flüssigkeit erkaltet ist, giesst man sie durch ein Sieb und mischt sie mit dem Zucker und Sherry.

37. **Seimiges Apfelwasser.** 1 1/2 Stunden.

Zutaten zu 1/2 Liter.

*40 gr Graupen,
1/4 kg (1/2 Pfd.) Äpfel,
1 Teel. Zitronensaft,
1 Stückchen Zitronenschale.*

Die Graupen werden zweimal gewellt und mit den ungeschälten, klein geschnittenen Äpfeln (ohne Blüte) dem Zitronensaft, der Zitronenschale und dem Wasser im irdenen Topf 2 Stunden langsam gekocht. Man siebt die Flüssigkeit durch ein Haarsieb und schmeckt sie mit Zucker und Salz ab.

38. **Zitronen- oder Apfelsinenlimonade.**

1 1/2 Stunden.

Zutaten zu 1/2 Liter.

*1/4 Zitronen- oder Apfelsinenschale,
25 g Zucker,
1/2 l Wasser,
3 Essl. Zitronen- oder Apfelsinensaft.*

Die Zitronen- oder Apfelsinenschale wird, nachdem sie sauber abgewischt, fein abgeschält, der Zucker

hinzugefügt und mit kochendem Wasser übergossen. Ist dieses erkaltet, so fügt man 3 Esslöffel Zitronen- oder Apfelsinensaft durch ein Sieb hinzu, entfernt die Schale und setzt die Limonade kalt oder tut ein Stückchen künstliches Eis hinein. Sie kann aber auch als „schweisstreibendes“ Mittel warm gegeben werden.

39. **Zitronensaft zu Getränken.** $\frac{3}{4}$ Stunden.

Zutaten. — Vorrat.

$\frac{1}{2}$ kg (1 Pfd.) Zucker,

$\frac{1}{4}$ l oder 14 Esslöffel = $\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ Pfd.)
Zitronensaft,

$\frac{1}{2}$ l Wasser.

Der Zucker wird mit Wasser geläutert; der durch ein Sieb gegossene Zitronensaft muss mit dem Zuckersyrup $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und wird auf Flaschen gefüllt; diese zugekorkt und der Saft beliebig zu Getränken verbraucht.

40. **Schwarzer Tee mit Zitronensaft.**

$\frac{1}{8}$ l Tee wird mit zwei Esslöffeln Zitronensaft (wie No. 38) gemischt.

41. **Tee und Ei.**

7 Minuten.

Zutaten zu einer Tasse.

2 gr Souchon- oder Peccotee,

Gereinigte Soda oder Natron, soviel wie die
Grösse eines Stecknadelkopfes,

$\frac{3}{16}$ l Wasser,

2 Eigelb,

10 gr Zucker.

Der Tee wird mit kaltem Wasser übergossen und dieses sofort abgegossen. Dann tut man Soda

oder Natron dazu, überbrüht den Tee mit kochendem Wasser und lässt ihn zugedeckt 5 Minuten stehen. Während der Zeit zerschlägt man die Eigelb mit dem Zucker der nach Geschmack zu vermehren ist, und giesst den Tee dazu, dann das ganze durch ein Teesieb zum sofortigen Gebrauch in die erwärmte Tasse.

42. **Eiergetränk.** 20 Minuten.

Zutaten zu 1 Glas.

2 Eigelb,
30 gr Zucker,
1 Esslöffel Orangeblütenwasser,
 $\frac{3}{16}$ l warmes Wasser.

Die Eigelb werden mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde schaumig geschlagen, das Orangenblütenwasser und das warme Wasser dazu gegossen und alles vermischt.

43. **Eigelb mit Wein.** 20 Minuten.

Für 1 Portion.

1 Eigelb,
20 gr Zucker,
2 Esslöffel Tokayer } oder
(1 Esslöffel Kognak) } Rotwein, Apfelwein.

Eigelb und Zucker werden schaumig geschlagen und mit Tokayer und Kognak oder dem Rot- oder Apfelwein gemischt.

44. **Molken.** $2\frac{1}{2}$ Stunde.

Für 1 Portion.

1 l Milch,
 $1\frac{1}{2}$ Esslöffel Zitronensaft,
5 gr Zucker.

Die Milch wird mit dem Zitronensaft langsam erwärmt, wenn sie geronnen ist, durch ein sauberes Mousselineläppchen gegossen und mit Zucker abgeschmeckt.

Zum Gerinnen kann man auch 1 Esslöffel saure Milch, 1 Esslöffel Labessenz oder 1 Esslöffel Essig verwenden.

Zu Weinmolken $\frac{1}{8}$ l Weisswein oder Madeira mit $\frac{1}{2}$ l Milch gerinnen lassen und durchseien.

45. **Haferschleim mit Porter.**

Zutaten zu 1 Teller.

15 gr. Hafermehl,
 $\frac{3}{8}$ l Wasser,
1 Stückchen Ingwer,
1 Eigelb,
30 gr Zucker,
 $\frac{1}{4}$ l Porterbier.

Das Hafermehl wird mit einigen Esslöffeln kalten Wassers angerührt, in das kochende Wasser gegossen und unter Rühren 20 Minuten seimig und gar gekocht, vorher hat man das Stückchen Ingwer in das Wasser getan, dann schlägt man das Eigelb mit dem Zucker und Porterbier und mischt den durch ein Sieb gegossenen Schleim zu dem Getränk.

46. **Kognakersatz nach Prof. Liebreich.**

5 Minuten.

120,0 (97) Rp. Spiritus,
6,0 gr Tinctura Aurantii,
1,0 gr Tinctura Zingiberis,
200 gr destilliertes Wasser.

Alle Teile werden zusammengeschüttelt und verkorkt verwahrt.

47. **Warme Kognakmilch.** $\frac{1}{4}$ Stunde.

$\frac{1}{4}$ l Milch,
 $\frac{1}{4}$ Schale einer Zitrone,
1 Eigelb,
10 gr Zucker,
3 Esslöffel Kognak.

Die Milch wird mit der Zitronenschale erwärmt und durch ein Sieb gegossen, mit dem Eigelb, Zucker und Kognak über gelindem Feuer schaumig geschlagen, wozu man sich eines ganz kleinen Schneeschlägers oder Quirls bedient, und heiss angerichtet.

48. **Nahrhafte Schokolade.** 20 Minuten.

Zutaten für 1 Person.
40 gr ganz gute Schokolade,
 $\frac{1}{4}$ l Vollmilch,
2 Eier.

Die Schokolade muss in der Milch erweichen und sich verteilen. Die Eier werden in einen irdenen Topf geschlagen, Schokoladenmilch dazu gegossen und die Masse mit einem kleinen Schneeschläger oder Quirl über dem Feuer schaumig geschlagen und angerichtet.

49. **Kakao.**

1 gestr. Esslöffel = 9 gr.

Kakao wird mit einem Esslöffel kalter Flüssigkeit (Milch oder Wasser) und mit der Milch ($\frac{3}{8}$ l) oder Wasser 5 Minuten gekocht, die Eigelb werden mit Zucker (nach Belieben) verschlagen, der fertige Kakao dazugefügt und das Ganze angerichtet.

50. **Hygiama.**

10 g Hygiampulver werden mit etwas heissem Wasser angerührt, sodann nach und nach $\frac{1}{4}$ l Milch