



Wärmende und kühlende Getränke.

Neben Punsch und Bowle, die als die hauptsächlichsten und bekann-
testen Vertreter der wärmenden und kühlenden Getränke zu betrachten
sind, kennt die alte wie vor allem aber auch die moderne Koch-
kunst eine Anzahl von Wärm- und Kühltrunken, die zu kennen für
besondere Gelegenheiten allen Hausfrauen wichtig ist. Aber nur wenige
Hausfrauen verstehen und kennen diese Getränke, welche in kalter Jahres-
zeit ausgefrorenen Menschen ein wohlthuendes Wärmegefühl mitteilen und eine böse
Erkältung im Keime unterdrücken, oder die bei sommerlicher Geselligkeit und bei
großer Wärme auch für den Hausgebrauch geeignet sind, um Erfrischung und
Labsal zu bringen. Außer Punsch, Grog, Eierbier, Glühwein, Bowle oder
Limonade sind unsere deutschen Hausfrauen vielfach ganz unerfahren in der Bereitung
derartiger Getränke, sie werden durch die folgenden Vorschriften deshalb eine wohl
oft von ihnen gewünschte, aber meist nicht erreichte Vielseitigkeit auch auf diesem
allerdings von der eigentlichen Kochkunst etwas abseits liegenden Gebiete erlangen,
die jeder verständigen Hausmutter willkommen und von Nutzen sein dürfte.

Für die wärmenden Getränke sind allgemeine Gesichtspunkte kaum anzu-
geben, man muß bei ihnen nur beachten, daß man zu ihrer Bereitung keine allzu
starken alkoholischen Zutaten nehmen soll, da diese in heißem Zustande erregender
wirken als in kaltem und deshalb nur mit Vorsicht angewandt werden dürfen. Auch
soll man diese Getränke nicht glühend heiß genießen, die Gefahren, die sie in solchem
Zustande mit sich bringen, hat das Kapitel „Die Temperatur der Speisen und
Getränke“ bereits geschildert.

Die kühlenden Getränke aber sollen zwar kalt sein, jedoch ihre Tem-
peratur soll niemals unter 12°C sinken, auch ist die Art der Kühlung dieser
Getränke nicht unwesentlich für ihre mehr oder minder große Bekömmlichkeit. Das
so oft angegebene und von den Hausfrauen dann gedankenlos nachgeahmte Ver-
fahren, die Kühlung durch direkten Eiszusatz in das Getränk zu erreichen, ist
niemals anzuraten, es verlangt dann immer zur Milderung der Kälte einen stärkeren
alkoholischen Zusatz, durch den die Getränke wieder schwerer werden und erhitzen-
der wirken. Vor allem hat aber die Beimischung rohen Eises andere gesundheitliche
Bedenken: weder Natur- noch Kunsteis ist bakterienfrei, ohne Bazillen ist nur das aus
destilliertem Wasser hergestellte Eis, dessen Einführung in Deutschland
von den Ärzten schon lange angestrebt wird, leider bisher ohne Erfolg, haben doch
nicht einmal Apotheken für Kranke ein solches Eis vorrätig. Wenn die Hausfrau
trotzdem einige Getränke durch direkten Eiszusatz kühlen will, so ist es ihr nur anzu-

raten, sich selbst Eis aus destilliertem Wasser zuzubereiten, indem sie das in Apotheken käufliche destillierte Wasser in eine Eisbüchse füllt, in Eis mit Salz gefrieren läßt und dann in beliebig große Stücke spaltet.

Man wird also in den meisten Fällen gut tun, die Kühltränke indirekt zu fühlen, sie also in Eis oder in Wasser mit Eisstückchen so lange zu stellen, bis sie die richtige Temperatur haben. Dann aber gilt es, diese Temperatur auch zu erhalten. Wer die fertig gekühlten Getränke in den Eisschrank stellen kann, ist am besten daran, aber in vielen Fällen fehlt ein solcher oder aber ist der Raum im Eisschrank zu knapp zur Aufnahme dieser Getränke. Am praktischsten haben sich für diese Fälle zwei Methoden erwiesen. Man füllt entweder zwei dicke Flanellbeutel mit kleinen, mit etwas Salz durchmischten Eisstückchen, legt einen dieser Beutel in ein genügend großes Steingut- oder Porzellangefäß, stellt den fest geschlossenen Kühltrunk darauf, bedeckt ihn mit dem zweiten Eisbeutel und legt einen Teller obenauf. Das Gefäß wird mit einem nassen Leinentuch umwunden in ein Gefäß mit kaltem Wasser in Zugluft gesetzt. Man kann aber auch die zweckmäßige Kühlung erreichen, wenn man mehrere kleine Einmachegläser, die peinlich sauber sein müssen, mit kleinen Eisstückchen füllt, sie fest schließt und dann in den, in einem genügend großen Gefäß befindlichen Kühltrunk stellt. Bei beiden Verfahren erreicht man, daß die Temperatur auf dem richtigen Punkt erhalten wird. Sehr zweckmäßig sind für alle Sommergetränke übrigens auch die im Handel erhältlichen „Kühlkaraffen“, welchen man einen kleinen für sich befindlichen Kühler einhängt, der kleine Eisstückchen aufnimmt, außerdem gibt es empfehlenswerte kleine Kühler unter dem Namen „Bowlenkühler“, welche die zum Kühlhalten nötigen Eisstückchen aufnehmen und an einem an ihnen befindlichen Kettchen mit Haken in das Getränk gehängt werden.



1. Wärmende Getränke.

Wintertrank. Man übergießt 40 g feinsten Pektotee mit $\frac{1}{2}$ Liter trefflichem Arrak oder Rum, deckt ihn möglichst fest zu und läßt an warmem Ort den Rum auf dem Tee vier bis acht Stunden stehen. Man filtriert den Rum, gibt nach Geschmack feingeriebenen Zucker hinzu und füllt die Flüssigkeit in eine Flasche, die gut verkorkt aufgehoben wird. Zur Bereitung des Wintertrankes gibt man einen Eßlöffel der Essenz in $\frac{1}{4}$ Liter kochend Wasser und fügt noch einen halben Teelöffel voll Zitronensaft hinzu.

Amerikanisches Teegetränk. Man übergießt 30 g Tee mit $2\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser, läßt ihn etwa 2 Minuten ziehen und filtriert den Tee dann durch ein feines, vorher ausgespültes Tuch. Zwölf ganze, frische Eier schlägt man mit 300 g feinem Zucker dickschaumig, gibt sie unter beständigem Schlagen zu dem Tee, stellt diesen in einem hohen Gefäß in einen großen Topf mit kochendem Wasser, fügt 2 Glas Rum oder Arrak und den Saft von anderthalb Zitronen hinzu und schlägt das Getränk, bis es durch und durch schaumig ist.

Holländischer Trunk. Aus 10 g Tee und 1 Liter kochend Wasser, das man 1 Minute auf dem Tee stehen läßt, bereitet man einen starken Tee, in dem man fünf Minuten die fein abgeschälte Schale von einer Zitrone ausziehen läßt. Man löst 500 g Zucker in dem Saft einer großen Zitrone, schäumt ihn

gut aus und gibt ihn nebst einer Flasche Weißwein zu dem Tee. Das Getränk wird bis vor's Kochen gebracht und zuletzt mit einem Weinglas Rum vermischt. — Statt des Weißweines kann man auch französischen oder ungarischen Rotwein nehmen.

Teepunsch auf chinesische Art. Auf 600 g Zucker reibt man die Schale einer halben Apfelsine und einer Viertel Zitrone ab, gießt eine Flasche kochend heißen Rotwein und zwei Flaschen Weißwein über den Zucker und läßt ihn sich auf heißer Herdstelle langsam auflösen, wobei man gleichzeitig eine halbe Stange aufgeschnittene Vanille in dem Wein ausziehen läßt. Indesß bereitet man $1\frac{1}{2}$ Liter guten Tee, der aber nicht stark ziehen darf, ihn gibt man zu der Mischung, wenn der Zucker völlig geschmolzen ist. Man entfernt die Vanille, gibt noch ein Viertelliter Arrak hinzu und ein Eißergläschen Kirschwasser und bringt das Getränk bis vors Kochen.

Erholungsgetränk. Eine Flasche leichten Rheinwein bringt man mit 200 g Zucker bis vors Kochen, man gibt 2 Glas Madeira hinzu, erhitzt das Getränk abermals und gibt dann eine halbe Flasche Schaumwein hinein. Dieser alle Lebensgeister auffrischende Trunk wird alsogleich serviert.

Heißer Fruchtsafttrunk. Am besten nimmt man Kirschsafft, oder will man das Getränk feiner gestalten, halb Kirsch-, halb Ananassaft. Man löst in 1 Liter heißem Wasser 50 g Zucker, gibt ein kleines Glas Arrak, eine halbe Flasche leichten Moselwein und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Liter des genannten fruchtsaftes hinzu, bringt das Getränk bis vors Kochen und serviert es sofort. — Statt des heißen Wassers kann auch $\frac{1}{2}$ Liter guter Teeaufguß und $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser genommen werden.

Eiergetränk mit Rotwein. Man bringt 1 Liter guten Rotwein und ebensoviel Wasser mit 300 g Zucker bis zum Kochen. Dann quirlt man unter beständigem Rühren 6 bis 7 frische, vorher mit einem Gläschen Vanillelikör verquirlte Eigelb an den Trunk, den man auf gelindem Feuer ganz schaumig schlägt, um ihn dann zuletzt noch mit einem Eßlöffel Zitronensaft zu versehen.

Reformierter Tee. Über 15 g guten Tee gibt man 1 Liter kochend heiße Milch, legt einige Zitronenschalenstreifen in die Mischung, fügt auch ein Stückchen Zimmet oder feine Vanille hinzu und süßt die Flüssigkeit nach Geschmack. Man läßt die Milch 3 bis 4 Minuten auf dem Tee, filtriert das Getränk und gibt 5 frische Eigelb hinein, mit denen man die Flüssigkeit schaumig schlägt.

Schokolade mit Wein. 200 g gute Schokolade zerbricht man, übergießt sie mit einer Tasse Wasser und löst sie unter beständigem Rühren auf gelindem Feuer erst völlig auf, bevor man eine Flasche leichten, aber guten Weißwein über die Schokolade gießt, sie je nach der Süßigkeit der Schokolade noch mit 50 bis 75 g Zucker süßt und bis vors Kochen bringt. Man verquirlt einige Eigelb gut und zieht die Schokolade mit den Eigelb ab.

Burschenwein. Auf 200 g Zucker wird die Hälfte einer schönen, sorgsam abgewischten Zitrone gerieben, auch der Saft der Zitrone darüber gedrückt und dann der Zucker auf gelindem Feuer aufgelöst. Man gibt $1\frac{1}{2}$ Liter Bier zu dem Zuckerfaß und bringt das Getränk bis vors Kochen, worauf man noch ein großes Glas Rum der Flüssigkeit zusetzt.

Berliner Trank. Zwei Flaschen Weißbier kocht man mit 200 g Zucker und einem Stück ganzen Zimmet auf. Indesß verquirlt man 6 Eigelb mit 2 Glas

Weißwein und ebensoviel Milch. Diese Mischung wird unter beständigem Rühren unter das Bier gerührt, der Trunk geschlagen, bis er schaumig ist und nachdem er mit zwei Gläschen Maraschino noch verrührt ist, sogleich aufgetragen.

Mexikanischer Wärmtrunk. Man bringt 1 Eiter Milch unter Rühren zum Kochen. Man quirlt indeß 60 g feinen Zucker, 3 Eigelb und 1 Gläschen Rum, Kirschwasser oder Maraschino gut durcheinander und vermischt dies unter Schlagen mit der Schneerute mit der kochenden Milch, die man rasch durch ein feines Sieb gibt und dann sofort serviert.

Zitronenbavaroise. Auf 250 g Zucker reibt man die Schale einer halben Zitrone ab, preßt den Saft darüber und gibt eine Flasche leichten Rotwein und 1 Eiter heißes Wasser darüber. An heißer Herdstelle läßt man die Zitronenbavaroise solange stehen, bis sich der Zucker völlig gelöst hat.

Holländischer Rahmtrank, sehr einfach und trefflich gegen Erkältung. Man bringt $\frac{1}{2}$ Eiter Kaffeefahne — also nicht die dicke, zur Bereitung von Schlagrahm bestimmte Sahne, die widerstehen würde — mit 40 g Zucker und einer Messerspitze Salz ins Kochen und gießt sie in eine heiße Kanne, in die man 4 kleine Gläschen guten Kognak vorher gegeben hat.

Abgebrannter Glühwein auf französische Art. Man bringt eine Flasche französischen Rotwein mit 100 bis 150 g Zucker und einem Stück Zimmet, wenig Muskatblüte und einem halben Corbeerblatt bis vors Kochen. Dann gibt man etwas Rum in einen Eßlöffel, brennt ihn über dem heißen Glühwein ab und gibt das Getränk durch ein feines Sieb, um es dann möglichst heiß darzubieten.

Viktoriatrank. 200 g Zucker reibt man auf einer halben Zitrone ab, tut den Saft von 4 Zitronen und $\frac{1}{2}$ Eiter Wasser hinzu, gibt sechs verquirlte Eier zu der Mischung und schlägt sie im Wasserbade recht schaumig, worauf man eine Drittel Flasche feinen Rum zusetzt und mit dem Schlagen fortfährt, bis das Getränk durch und durch heiß und schaumig geworden ist.

Indischer Wärmtrunk. Man überbrüht 100 g Reis mit kochendem Wasser, gießt das letztere ab, gibt 1 Eiter kaltes Wasser auf den Reis, kocht ihn damit 30 bis 40 Minuten und gießt die Flüssigkeit durch ein feines Sieb. Indeß bereitet man aus 500 g Zucker und $1\frac{1}{2}$ Eiter Wasser mit einem Stückchen Vanille einen klaren Zuckersaft, dem man den Saft von 4 Apfelsinen und von 1 Zitrone zusetzt. Man bringt die Flüssigkeit ins Kochen, gibt das Reiswasser hinzu und entfernt dann die Vanille. Zuletzt gibt man noch ein Glas Rum in den heißen Trunk, der darauf sofort aufgetragen wird.

Karamelgetränk. Unter beständigem Rühren röstet man 300 g feinen Zucker auf gelindem Feuer goldgelb, gibt, wenn dies erreicht ist, $\frac{3}{4}$ Eiter schwachen Tee und den Saft von 3 Apfelsinen und einer halben Zitrone hinzu und erhitzt das Getränk, dem man vor dem Auftragen noch nach Geschmack 1 bis 2 Glas Rum zusetzt.

Eiförgetränk. In dem Saft von zwei Zitronen läßt man 300 g Zucker sich langsam auflösen, gibt 6 Eiförgläschen feinen Vanillelikör hinzu, vermischt diese Lösung mit $1\frac{1}{2}$ Eiter kochendem Wasser und gibt zuletzt noch 1 Gläschen Rum in das wohlschmeckende Getränk.

Eiergetränk mit Kaffee. Aus 500 g feinem Zucker und 10 frischen Eigelb rührt man eine sehr schaumige Masse, unter die man $\frac{3}{4}$ Eiter

guten, starken, lauwarmen Kaffee unter Rühren mischt. Mit der Schneerute schlägt man die Mischung auf gleichmäßigem Feuer, bis sie schaumig geworden ist und anfängt zu steigen. Man nimmt das Getränk vom Feuer, schlägt es aber noch eine Minute weiter, damit der Schaum steht und füllt hohe, vorher erwärmte Gläser mit dem Trunk.



2. Kühlende Getränke.

M a s s i n a t a (Venezianisches Rezept). Man braucht 250 g entsteinte Kirschen, 125 g Erdbeeren, ebensoviel Himbeeren und Johannisbeeren und sechs fein geschnittene, enthäutete Aprikosen. Die Früchte werden in eine Flasche leichten, aber guten Weißwein gelegt. Dann kocht man 375 g Zucker in $\frac{1}{3}$ Liter Wasser zu dickflüssigem Syrup, legt darauf die aus dem Wein genommenen Früchte hinein und läßt sie langsam darin durchziehen. Beides gibt man jetzt in den Wein, stellt alles mehrere Stunden ins Eis, füllt es in eine Terrine und tut beim Anrichten eine halbe Flasche gut gekühlten Schaumwein und zwei Glas fleingeschlagene Eisstückchen (aus destilliertem Wasser bereitet) hinein. Kleine Löffelbiskuits gibt man nebenher.

F ü r s t e n t r u n k. Man stößt Vanille recht fein, reibt sie durch ein Sieb, gibt sie nebst 4 Gläschen Kirschegeist, einer halben, würfelig geschnittenen Ananas, einem Teller durchgeriebener, frischer Erdbeeren, sowie dem nötigen Zucker in 3 Liter halb Milch, halb Sahne und stellt dies während mehrerer Stunden in Eis. Dann gibt man die Flüssigkeit durch ein Sieb, füllt sie in flache Gläser und tut in jedes Glas ein klares Eisstückchen, einige eingezuckerte Erdbeeren und ein Ananascheibchen.

S ü d a m e r i k a n e r t r a n k (Rezept aus Kalifornien). In einem weiten Glasgefäß mischt man Himbeer- und Johannisbeermarmelade durcheinander und gießt darüber langsam unter stetem Rühren eine Flasche leichten Moselwein, süßt das Getränk noch, wenn es nötig sein sollte, und gießt es durch ein feines Sieb. Man stellt es dann mehrere Stunden in Eis, gießt beim Servieren eine Flasche kaltes, kohlensaures Wasser dazu und legt in jedes Glas einige gezuckerte, ebenfalls kalt gestellte Himbeeren.

F l o s t e r (Rezept aus London). Für jedes Wasserglas dieses Getränkes mischt man $\frac{1}{2}$ Weinglas Sherry und ebensoviel Nußkür mit einander, tut dann den Saft einer halben Zitrone dazu, gießt nun diese Mischung in ein Wasserglas, legt ein wallnußgroßes Stück Eis hinein, das am besten aus destilliertem Wasser hergestellt wird, und füllt nun das Glas mit vorher gut gekühltem kohlensaurem Wasser.

N a h r h a f t e s E r f r i s c h u n g s g e t r ä n k. Man legt einige Stengel Gurkenkraut und Lattich in 1 Liter gute Milch, kocht die Milch damit auf und seigt sie durch. Man kühlt die Milch einige Stunden, womöglich auf Eis oder in wiederholt erneuertem kaltem Wasser in Zugluft, füllt sie darauf in Gläser, gießt in jedes Glas einen Teelöffel Kognak und legt ein Stückchen Eis aus destilliertem Wasser hinein. Eine Schüssel mit Biskuit gibt man zu der Milch. Auf jedes Liter Milch rechnet man 4 Stengel der Kräuter.

M i l c h l i m o n a d e. Man schält die Schale von zwei Zitronen sehr fein ab, preßt sie aus und legt die zerschnittene Schale in den Zitronensaft, in dem man sie über Nacht stehen läßt. Man seigt den Saft durch, läutert 1 Kilogramm Zucker, tut eine Flasche Weißwein hinzu und 2 Liter frische, kochendheiße Milch und klärt

nun die Limonade durch mehrmaliges Filtrieren. Man füllt sie in reine Flaschen und legt sie auf Eis. Sie wird mit geröstetem kleinen Zwieback in Gläsern serviert.

Englischer Sommertrunk. Man legt in ein weites Glasgefäß ein Stück Eis, gibt vier Scheiben entfernter, geschälter Zitrone, sechs gewaschene Pfirsichblätter und vier Löffel Zucker darauf. Dann gießt man $\frac{1}{8}$ Liter Sherry, ebensoviel Aufswasser und eine Flasche gut gekühltes kohlensaures Wasser hinzu, mischt alles gut durcheinander, füllt es in Kühlkaraffen und serviert es.

Ananas-Julep. (Amerikanische Vorschrift.) Eine reife Ananas schält man, schneidet sie in kleine Würfel und füllt sie in die Kühlkaraffen, worauf man den Saft von zwei Apfelsinen, $\frac{1}{8}$ Liter Himbeersaft, ebensoviel Maraschino, $\frac{1}{8}$ Liter alten Gin und eine Flasche Moselsekt hinzufügt. Wenn nötig, süßt man das Getränk noch, läßt es recht kalt werden und gibt zuletzt kleine, sauber gewaschene Eisstückchen hinein.

Sangaré. (Westindisches Rezept.) In dem Saft mehrerer Zitronen löst man 200 g geriebenen Zucker, gibt eine Flasche Madeira, $\frac{1}{4}$ Liter Kognak, ein Liter eisgekühltes Wasser und wenig geriebene Muskatnuß daran, füllt alles in Kühlkaraffen und serviert es mit Biskuit.

Erdbeertrunk. In einer Porzellanschale zerdrückt man 500 g reife, vorher gewaschene Erdbeeren, gießt 1 Liter kaltes Wasser darüber, fügt den Saft von drei Zitronen zu und stellt alles zwei Stunden in Eis. Das Getränk wird durchgestrichen, mit einer Flasche kohlensaurem Wasser versetzt und genügend gesüßt. Man gibt, will man das Getränk verfeinern, steife Schlagsahne und kleine gezuckerte Walderdbeeren dazu.

Ungeborene Buttermilch. Buttermilch und dicke Milch zu gleichen Teilen werden zusammen möglichst glatt gequirkt. Dann reibt man ein Stück Pumpernickel fein und mischt es nebst Zucker und etwas feinem Zimmet unter die Milch, sodaß man ein dickliches Getränk erhält. Es wird in Gläser gefüllt und beim Anrichten auf jedes Glas ein großer Löffel steif geschlagene saure Sahne gefüllt, die man mit Vanillezucker bestreut.

Kirschwasser. Ohne sie zu entfernen werden saure Kirschen im Mörser fein gestoßen. Man tut sie in ein Porzellangefäß, gießt auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilo zerdrückter Kirschen $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und stellt die Kirschen zwei Stunden in Eis. Sie werden durch ein Filtriertuch gegeben, mit genügend kaltem, klarem Zuckersaft versetzt und bis zum Anrichten kalt gestellt. Beim Darbieten gibt man in jedes Glas Kirschwasser einen Teelöffel Vanillelikör.

Ostpreussische flöbbe. Leichtes, nicht bitteres Bier und frische Milch zu gleichen Teilchen wird mehrere Stunden in Eis gut gekühlt, kurz vor dem Anrichten durch wiederholtes Hin- und Hergießen gut miteinander vermischt, genügend gesüßt und mit einem Glas Kognak versetzt.

Kühlendes Getränk aus Ananassaft. 1 Liter eingemachter Ananassaft wird mit 1 Liter leichtem Weißwein vermischt, wenn nötig, noch mit einigen Eßlöffeln Zuckersaft versüßt und einige Stunden kalt gestellt. Man gibt beim Auftragen eine Flasche Sauerbrunnen oder $\frac{1}{2}$ Flasche leichten Bowlsesekt an das Getränk.

Rotweintrunk mit Borretsch. Je nach der mehr oder minder großen Herbigkeit und Säure süßt man 2 Flaschen Rotwein mit $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter Zuckersaft und gibt in den Rotwein einige Handvoll Borretschblätter, die einen

gurkenähnlichen Geschmack haben. Man entfernt den Borretsch, sowie die Mischung kräftig genug danach schmeckt, stellt das Getränk einige Stunden recht kalt und verdünnt es beim Auftragen nach Belieben mit 1 bis 2 Flaschen gekühltem Mineralwasser.

Schnelligkeitstrunk. Man mischt $\frac{1}{4}$ Liter Himbeersaft, 1 Flasche Weißwein, den Saft von zwei Zitronen und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zusammen und kühlt das Getränk gut, bevor man es aufträgt.

Kalte Ente ist ein besonders in Süddeutschland sehr beliebter Sommertrunk, den man verschieden fein bereiten kann. Am einfachsten ist es, zwei Flaschen recht kalten, leichten Mosel und zwei Flaschen beliebigen, kalten Sauerling miteinander zu mischen und nach Geschmack zu versüßen. Bedeutend feiner wird die kalte Ente, wenn man 2 Flaschen recht kalten Schaumwein, 1 Flasche Mosel und eine Flasche Sauerling zusammennischt und in dieser Flüssigkeit einige Scheiben Zitronen kurze Zeit ziehen läßt, worauf man den Trunk, wenn es nötig ist, noch süßt. Als feinste Mischung zur kalten Ente gilt aber eine Mischung Burgunder und Champagner zu gleichen Teilen.

Süße Kanne. Man übergießt drei in Scheiben geschnittene Zitronen, 500 g feinen Zucker und 15 g in Stücke gebrochenen Zimmt mit zwei Flaschen leichtem Weißwein, stellt das Getränk fünf Stunden kalt, seiht es durch und seiht es vor dem Servieren nochmals durch.

Kalte Kaffeeschokolade (Pariser Rezept). Eine auf gewöhnliche Art bereite Schokolade, die mit Milch gekocht wurde und ein recht starker, schwarzer Kaffee, den man etwas süßt, werden beide für sich mehrere Stunden in Eis gestellt und die Schokolade dann durchgeseiht, um etwaige Hautteilchen zu entfernen. Man vermischt unter Quirlen drei Teile Schokolade mit einem Teil Kaffee, häuft auf das fertige Getränk recht kalte Schlagsahne und gibt feinen Zucker extra nebenher.

Crementrank. Der Saft von zwei Zitronen wird auf 350 g Hutzucker gepreßt, 1 Stück zerspaltene Vanille hinzugefügt, 1 Liter Wasser darüber gegossen und die Mischung erhitzt. Man gibt $\frac{1}{3}$ Liter Arrak und 1 Liter kochend heiße Milch unter beständigem Rühren zu der Flüssigkeit, die man alsdann schlägt, bis sie kalt ist. Man stellt den Trank in Eis mehrere Stunden und serviert das Getränk sehr kalt.

Kalter Punschschaum. Aus 250 g feinem Zucker, 4 Eigelb, etwas gestoßene Vanille und dem Saft einer Zitrone rührt man eine schaumige Masse, der man $\frac{1}{5}$ Liter abgekühlten Tee, $\frac{1}{8}$ Liter Rum und $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch unter Quirlen zusetzt. Man zieht den steifen Schnee der Eiweiß unter den Trunk, füllt ihn gleich in die zum Auftragen bestimmten Gläser und stellt diese einige Zeit auf Eis.

Italienischer Trunk. Man mischt 1 Flasche italienischen Rotwein mit dem Saft von zwei Zitronen, 3 Glas Portwein oder Sherry und 250 g Zucker. Dann füllt man die Gläser ein Drittel mit ganz kleinen Eisstückchen, die man von aus destilliertem Wasser bereitetem Eis herstellen muß, das zweite Drittel wird mit Wasser, das halb kaltes Brunnenwasser, halb Mineralwasser ist, gefüllt und zuletzt das Glas mit der vorher angegebenen Mischung vollgegossen.

Deutscher Trunk. Man zerdrückt in einer Porzellan schüssel 1 Kilo reife, schöne Himbeeren mit einer Reibekeule möglichst fein, gibt $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker darüber, fügt einige Gewürznelken und ein Stückchen Zimmt hinzu und gießt 2 Flaschen guten Weißwein und 2 Flaschen Rheinwein darüber. Man läßt das

Getränk verdeckt ruhig 10 bis 12 Stunden stehen, filtriert die Flüssigkeit und stellt sie nun recht kalt. Sie wird beim Aufragen mit einer halben Flasche leichtem Schaumwein oder einfacher mit einer kleinen Flasche Sauerbrunnen vermischt.

P u ß t a - K a f f e e. Von 250 g frisch gebrannten, möglichst fein gemahlene Kaffeebohnen einer guten Sorte bereitet man $\frac{1}{2}$ Liter starken Kaffee, den man nach Geschmack mit 150 bis 200 g Zucker süßt und möglichst fest und dicht verschlossen in Eis erkalten läßt. 1 Liter Sahne wird ebenfalls in Eis gestellt. Kurz vor dem Aufragen schlägt man die gekühlte Sahne zu sehr steifem Schaum und mischt diesen mit dem kalten Kaffee im Augenblicke, da man das Getränk darbringen will.

M a r q u i s e. In einer passenden Terrine übergießt man 500 g in kleine Stücke geschlagenen Hut Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und rührt den Zucker in dem Wasser so lange um, bis er vergangen ist. Man gibt dann $\frac{3}{4}$ Liter guten Rheinwein, den Saft von einer Apfelsine und einer Zitrone und 2 Flaschen Selters zu der Lösung. Das Getränk wird gut gekühlt und dann serviert.

A m e r i k a n i s c h e L i m o n a d e. Für 10 Gläser dieser Limonade nimmt man 450 g feinen Zucker, auf den man den Saft von acht Zitronen träufelt, worauf man die Mischung rührt, bis sie zergangen ist und in jedes Glas drei Eßlöffel voll gibt. Dann gibt man reichlich in kleinste Stücke geschlagenes Eis aus destilliertem Wasser in das Glas und füllt den leeren Raum mit recht kühlem, frischem Wasser. Die Gläser mit der Limonade werden auf hübsche Kristallteller gestellt, deren freibleibender Rand mit frischen, schönen Früchten, wie die Jahreszeit sie bietet, belegt wird. — Statt des frischen Wassers kann man auch ein beliebiges Mineralwasser nehmen und das Getränk noch erfrischender gestalten.

R h e i n w e i n - C o b b l e r. Für jedes Glas dieses Erfrischungsgetränktes rechnet man 2 Eßlöffel voll feinen Zucker und ein halbes Weinglas Wasser, das man in das Glas gibt. Man löst unter Rühren den Zucker vollständig, gibt einige Stücke klein geschlagenes Eis hinein und füllt das Glas mit gutem Rheinwein. Das Getränk wird gut durchgerührt und um jedes Glas auf dem Teller, auf dem man es darbietet, einige Scheiben Orangen und Ananas, sowie einige Erdbeeren gelegt. — Wenn man statt des Rheinweins Sherry nimmt, von dem man etwas weniger rechnet, so erhält man das bekante Getränk „Sherry-Cobbler“.

H e r r e n t r u n k. In jedes Glas gibt man $\frac{2}{10}$ Liter Himbeer-saft, ein halbes Weinglas Kirschwasser, den Saft einer halben Zitrone und einige Stückchen Eis. Ein Weinglas guten Portwein gibt man hinzu und füllt dann das Glas mit frischem Brunnenwasser. Man garniert wie bei den vorhergehenden Getränken verschiedene schöne Früchte um das Glas herum.

E u i s e H o l l e.

