

## Getränke.

1.

### Glühwein.

Nimm zwei Mäßchen guten rothen Tischwein, 50--60 Gramm Zucker in Stückchen und ein Streifchen Zimmet, nach Belieben auch einen knappen halben Theelöffel Bischof-Essenz und vermische es auf dem Feuer, laß es recht heiß werden, aber nicht kochen und servire auch recht heiß oder kalt.

2.

### Eierwein (Chaudeau).

Nimm zwei Mäßchen leichten weißen Wein, zwei Eier, 60 Gramm Zucker, auf dem Du eine halbe Citrone abgerieben hast und den Saft dieser halben Citrone, behandle es wie die warme Weinsauce Nr. 5 und servire gleich in Tassen, mit feinem Backwerk dabei.

3.

### **Kalter Eierwein.**

Verrühre ein recht frisches Eigelb mit einem halben Eßlöffel fein geriebenem Zucker recht schaumig, gib nach und nach ein Mäßchen leichten weißen Wein dazu und servire in Gläsern.

4.

### **Eierbier.**

Bereite es wie den Eierwein Nr. 3, nimm jedoch etwas weniger Zucker und nur ein halbes Eigelb.

5.

### **Fruchtwasser.**

Zerdrücke mit einem Löffel Himbeeren, Johannisbeeren, oder saftige Kirschchen, gib den Saft durch ein feines Siebchen, vermische ihn mit Wasser (auf den Saft von 125 Gramm Frucht ein Mäßchen Wasser) und nach Geschmack mit gestoßenem Zucker.

6.

### **Erdbeer-Bowle.**

Gib einen Eßlöffel Wald-Erdbeeren oder von den kleinen immer tragenden Erdbeeren, in die Bowle, bestreue sie reichlich mit Zucker, decke sie zu und laß sie so eine bis zwei Stunden stehen, worauf Du ein Mäßchen weißen Wein oder auch halb Wein, halb Wasser hinzu gibst und nach Geschmack noch Zucker beifügst.

7.

**Mai-Bowle.**

Gib vier bis fünf Stengelchen Waldmeister in die Bowle, gieße zwei Mäßchen leichten weißen Wein darauf, füge 40 Gramm Zucker (in Stückchen) hinzu, setze den Deckel darauf und laß es eine halbe Stunde ziehen.

8.

**Refeda-Bowle.**

Wie Mai-Bowle, aus den mit einem feinen Scheerchen abgeschnittenen Blüthen.



