

I. G e t r ä n k : K u n d e .

1) Grove's neue Methode,

den Caffee so zu brennen und zuzubereiten, daß derselbe den höchsten aromatischen Wohlgeschmack und die angenehmste Stärke erhält. —

Die noch ungebrannten Caffeebohnen werden zuerst gelesen, d. h. von allen fremdartigen Theilen befreit, hierauf in eine nach Verhältniß große Schüssel oder Mulde gethan, und darin mit so viel heißen, aber ja nicht kochendem Wasser (36° nach Reaumur) übergossen, daß dasselbe 1 Zoll hoch übersteht. Jetzt wird der Caffee gewaschen, indem man ihn mit den Händen im Wasser eine gute Weile reibend durcharbeitet, sodann das hievon dunkelschmutzig gewordene Wasser wegschüttet, den Caffee aber nochmals mit kaltem Wasser nachwäscht, und dann auch dieses Wasser entfernt.

Hierauf werden die Caffeebohnen des Sommers an der freien Luft, auch in der Sonnenwärme, im Winter aber in der Ofenröhre auf einem Bleche oder Papiere ausgebreitet oder getrocknet. Sobald die Bohnen gehörig trocken sind, thut man deren so viel in einen Caffeebrenner oder Trommel (deren beide einander gegenüberstehende, gerade Bodenflächen mit kleinen Löchern, durch welche aber keine noch so kleine Bohne durchfallen kann, durchbohrt sein müssen), daß derselbe nur bis zur Hälfte voll wird, hängt ihn (den Caffeebrenner) fest verschlossen über eine einfache Vorrichtung von Eisenbraut über's Feuer und dreht ihn daselbst an seiner Kurbel bald nach der rechten bald nach der linken Hand um, und setzt dieses Umdrehen, wenn z. B. 2 Pfd. Bohnen sich in der Trommel befinden, wenigstens 4 Minuten lang unausgesetzt fort, nimmt hierauf die Trommel vom Feuer, schüttelt sie auf und ab, und sieht zu, ob die Bohnen ein bläulich-weißes Ansehen erhalten haben; ist dies der Fall, so haben sie den ersten Grad erreicht. Man bringt sie aber auch ohnedem wieder auf's Feuer, und dreht noch einige Minuten fort, nimmt sodann die Trommel wieder vom Feuer, schüttelt sie etwas hehend hin und her, und sieht zu, ob die Bohnen anfangen braun zu werden, wo sie dann den zweiten Grad erreicht haben. Hierauf bringt man sie wieder auf's Feuer, und dreht sie über demselben noch so lange, bis sie zu knistern und knacken anfangen, worauf man sie nochmals vom Feuer nimmt, auf- und abschüttelt, und dann bei größeren Quantitäten noch höchstens 3 bis 4 Minuten auf das Feuer setzt, und daselbst, wie oben, nicht zu langsam, rechts und links umdreht, bis die Bohnen eine matt-schwarzlich-braune Farbe angenommen und somit den dritten und letzten Grad zum Gebrauche erlangt haben.

Man breitet sie nun auf bereitliegendem Papiere möglichst schnell so aus, daß fast keine Bohne über der andern liegen bleibt, und läßt sie sich völlig abkühlen, wo man dann keinen Geruch mehr an ihnen wahrnehmen wird. Häufig trifft es, daß sich noch weißliche Bohnen vorfinden, dieses sind taube Bohnen, und müssen von den übrigen gebrannten Bohnen, obgleich sie ebenfalls mit gebrannt worden, sorgfältig entfernt werden, um durch sie das Getränk nicht zu verderben. Man nimmt Portoriko-, Java- oder Martinique-Bohnen.

Gebrauchsanweisung. Zu einer Portion Caffee von 5 reichlichen Tassen nimmt man das benöthigte Wasser und höchstens 2 Loth nach Vorigem gebrannte, und fein gemahlene Caffeebohnen, aber ohne den geringsten Zusatz von Cichorien (sogenanntem deutschen Caffee) oder Wöhren, bereitet ihn nun wie gewöhnlich entweder unmittelbar auf dem Feuer, oder mittelbar in einer Caffeeemaschine, und filtrirt ihn endlich durch einen Filtrirsaß von losem Leinen, so giebt er, schwarz oder mit Milch und Zucker genossen, jenes delikate, stärkende und äußerst fein schmeckende Getränk. —

Man muß aber die blechern, irdenen oder Porzellan-Kaffee- und Milchgefäße nach dem Aufwaschen stets mit einem Tuche bis zur völligen Trockenheit reinigen lassen, damit sie nicht den fatalen Wassergeruch dem Caffee mittheilen können.

2. Caffee ohne zu filtriren herzustellen.

Die Kanne muß vorher mit kochendem Wasser ganz heiß gemacht werden, ehe man den Caffee, der nicht lange vorher gemahlen und nicht offen stehen muß, hinein giebt. (Man rechnet zu einem starken Caffee 4 Person ein Loth, bei einer größeren Gesellschaft gebraucht man weniger.) Dann gießt man die gehörige Quantität kochendes Wasser gleich hinzu und stellt ihn einige Minuten auf eine heiße Platte oder Kohlen, damit er ziehe oder ein Mal aufwalle. Hat sich der Caffee gesenkt und ist er klar, so kann man ihn in eine andere heiß gemachte Kanne abgießen. Hartes Wasser macht den Caffee wohl-schmeckender, als weiches.

Anmerkung. Das Ansetzen des Caffee's mit wenigem Wasser ist, so häufig es auch geschieht, für weniger gut befunden.

3. Einen guten Bouillon binnen einer Stunde zu bereiten.

Bedarf man für irgend einen Zweck der Küche schnell einen guten Bouillon, so nimmt man 1 Pfund Rind- oder Kalbfleisch, aber von beiden zu gleichen Stücken und bringt es mit gelber Wöhre, Zwiebel und etwas Speck und 4 Maas voll Wasser in ein Kasserol, um es in demselben eine Viertelstunde lang gelinde schmoren zu lassen, bis es anfängt, sich anzuhängen. — Alsdann setzt man 1½ Pfund Wasser mit etwas Salz zu, läßt das Fleisch eine halbe Stunde kochen und seihet die Brühe durch.

Ein Haupterforderniß, um einen guten Bouillon zu erzielen, ist nun, daß man erstens das Feuer von Anfang bis zu Ende ruhig erhält, daß die Brühe nicht überkocht, oder daß dieselbe auch nicht aus dem Kochen kommt, und zweitens, daß, wenn man Wasser nachgießt, man nur immer kochendes, nie kaltes nimmt.

4. Bouillon auf eine andere Art.

Man thue etwas geschnittenes Rinderfett oder Talg, einige Zwiebeln, Mohrrüben, Petersilienwurzeln und einen Kopf Sellerie, ebenfalls in Scheibchen geschnitten, in eine Kasserolle; alsdann einige Pfunde Kalb- und Rindfleisch darauf, lasse dieses attachiren oder angehen, daß heiß, man läßt es auf dem Feuer etwas braten. Wenn es zu freischen anfängt, gießt man ein wenig Wasser darunter, läßt dieses verdunsten und das Fleisch noch etwas braten, damit es unten braun werde, wodurch die Bouillon eine braune Farbe erhält. Nun gießt man die Kasserolle voll Wasser und wenn es kocht, schäumt man es rein ab, thut einige Gewürzküchen, einige Körner Melkenpfeffer und etwas Salz hinein und läßt es langsam kochen, bis das Fleisch weich ist. Da aber das Kalbfleisch eher gar wird, so nimmt man es auch früher heraus. Ist nun das Rindfleisch auch weich, so nimmt man es ebenfalls aus der Bouillon, nimmt das Fett ab und gießt sie durch ein feines Sieb, giebt ihr das etwa noch fehlende Salz, reibt etwas Muskatennuß hinein und giebt die Bouillon in Tassen.

Man kann auch, nachdem man viel oder wenig Bouillon gebraucht, ein oder zwei alte Hühner mit austochen.

5. Chokolade.

Seze ein Quart Milch mit 8 Loth geriebener Chokolade und 6 Loth weißem Zucker auf's Feuer. Unterdessen zerquirt man mit ein wenig kalter Milch vier Eidottern in einem besondern Töpfchen und so wie die Chokoladenmasse auf dem Feuer zu steigen anfängt, hebt man sie vom Feuer und gießt von derselben etwas in das Töpfchen zu den Eidottern. Beim Abquirlen der Eier ist zu bemerken: man nehme zu dem Gelben eines Eies einen Eßlöffel voll Wasser und quirle dies in einem Topfe tüchtig durcheinander und lasse es durch ein kleines Spitzsieb in ein neues Geschirr laufen, indem dadurch der für so Viele unangenehme Sahneentritt zurückbleibt. Zu dem Abquirlen kann man, wo es paßt, statt des Wassers auch Sahne, bei noch anderm auch Wein nehmen, quirlt sie hiermit nochmals rasch unter einander, und gießt jetzt diese Eiermasse unter beständigem Umrühren in die wieder auf's Feuer gebrachte Chokoladenmasse und läßt nun Alles noch ein wenig anziehen, aber nicht kochen. — Will man die Chokolade ganz vorzüglich haben, so nimmt man die feinste Vanille-Chokolade und rechnet auf jede Tasse ein Gelbei. Man kann auch die Chokolade anstatt mit Milch oder Wasser allein, mit halb Milch und halb Wasser bereiten.

6. Milch-Chokolade.

Man kochte 1 Quart Milch mit 4 Pfund geriebener Chokolade und 4 Pfund gestoßenem Zucker zusammen ab und ziehe sie dann nach obiger Vorschrift mit dem Gelben von 4 Eiern ab.

7. Wasser-Chokolade.

Man kochte zu einer Tasse Wasser 2—2½ Loth geriebene Chokolade nebst 1 Loth gestoßenem Zucker zusammen einmal auf, lasse sie dann etwas stehen, quirle sie darauf zu Schaum, und fülle letzteren mit einem Löffel in die Tasse.

8. Orgeade oder Mandelmilch.

Man stoße ½ Pfund süße und 1 Loth bittere Mandeln, (welche vorher gebrüht und geschält worden sind), mit Orangenblüthe- oder reinem Wasser fein, doch darf man nicht zu viel Wasser nehmen, sonst lassen sich die Mandeln nicht gut fein stoßen; aber auch nicht zu wenig, damit sie nicht ölig werden. Sind nun die Mandeln recht fein gestoßen, so thut man sie in ein Gefäß, gießt 2 bis 3 Maas Wasser darauf und läßt es etwas stehen, alsdann gießt man das Ganze auf eine Serviette, damit das Flüssige durchlaufe, drückt die Mandeln gut aus, vermischt die Milch mit ½ bis ¾ Pfund Zucker und füllt sie auf Flaschen und stellt sie bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort. —

9. Thee.

Bei dem Einkauf desselben sehe man vorzüglich auf ein feines Aroma seines natürlichen, nicht durch fremde Parfümerien erzeugten Geruchs, ferner darauf, daß er kleine rundgefräuselte Blätter habe, die beim Becco (der vorzüglichsten Sorte des schwarzen Thee's), wenn er von besonderer Güte ist, kleine weiße Spizen haben müssen. Seine Färbung muß ins Dunkelbraune fallen, während die drei anderen Theesorten, als Hayzan, Theebou und Soulon zu dem grünen Thee gehören und im trockenen Zustande ins Bläulich-Grünliche spielen müssen. Soll der Thee die gehörige Stärke haben, so nimmt man auf drei Tassen kochendes Wasser einen gehäuften Theelöffel voll eines Gemenges aus gleichviel Kaiser- oder Hayzan- und Beccothée, welches ein vorzügliches Getränk giebt. In die mit heißem Wasser vorher gut ausgebrühten Theekannen thut man so viel gehäuften Theelöffel voll obigen Theegemenges (nämlich gleichviel Hayzan- und Beccothée) so viele Mal 3 Tassen Thee man haben will, übergießt denselben nun mit siedend heißem Wasser (welches aber unbedeckt am Feuer zum Sieben gebracht wird, damit es nicht räucherig werde und so den besten Thee verderbe) so weit, bis das Wasser übersteht, deckt die Kanne zu und läßt sie an einem warmen Orte so lange stehen, bis die Theeblätter ausgequollen sind, worauf man noch so viel Mal drei Tassen kochendes Wasser hinzugießt, als Theelöffel voll Thee in der Kanne ausgequollen sind. Nach Belieben und um den Wohlgeschmack zu erhöhen, kann man etwas zerkleinerte Citronenschale und ein Stückchen Zimmt mit dem Thee ausziehen lassen; auch zieht man es vor, zur Verfüßung sich statt des gewöhnlichen weißen Zuckers, des Orangenzuckers (von den Conditoren) zu bedienen. — Füllt man die Kanne zum zweiten Male, so läßt man die zuerst aufgegossenen Theeblätter zc. darin, und thut bloß halb so viel frische Theeblätter als das erste Mal dazu, da auch erstere noch Kraft genug besitzen, noch einmal zur Hälfte ihre Dienste zu thun.

Der feinste Thee ist immer der beste; sollte er aber nicht gleich zu haben sein, so verbessert man einen ordinären Thee durch ein wenig kleingeschnittene Vanille, etwas gestoßenen Zimmt und ein wenig Citronenschale. Von jedem dieser drei Gewürze darf man jedoch auf drei Tassen nicht mehr nehmen, als eines dicken Stednadelkopfes groß, noch besser aber erteilt man ordinärem Thee einen angenehmen Geschmack, wenn man in jede Tasse so viel feinen Medoc gießt, als man gewöhnlich Rum hinein nimmt.

Da der schwarze Thee weniger als der grüne die Nerven angreift so ist die Mischung von halb Hayzan- und halb gutem Congo-Thee zu empfehlen.

10. Thee auf Russische Manier zu bereiten.

Auf Russische Manier wird der Thee bereitet, wenn man in 1 Quart kochende Milch einen Eßlöffel voll feinen Thee, etwas zerschnittene Vanille, feinen Zimmt und Citronenschale thut, die Milch hierauf vom Feuer setzt und

Alles wenigstens eine halbe Stunde ausziehen läßt. Unterdeffen aber quirlt man in etwas kalter Milch $\frac{1}{2}$ Pfund zerriebenen weißen Zucker nebst 4 Eidottern schaumig, bringt nun das Zerquirte unter stetem Rühren in die gesottene Milch, in welcher der Thee sich schon befindet, setzt Alles wieder auf's Feuer, läßt es daselbst hinlänglich heiß werden, aber ja nicht zum Kochen oder Aufwallen kommen, quirlt es dabei wohl durch, nimmt es dann vom Feuer, und servirt es in vorher erwärmten Tassen.

11. Warmbier.

Dieses so gesunde, nahrhafte und wohlsmekende warme Getränk, welches der Chokolade, wo nicht vorgezogen, doch wenigstens an die Seite gesetzt zu werden verdient, wird, wie folgt, bereitet: Lasse 1 Quart oder Maas gutes süßes Weiß- oder Braumbier, nachdem solches fleißig abgeschäumt worden, mit etwas kleingehacktem Ingwer, Zimmt und Citronenschale in einem beinahe 2 Quart haltenden Topfe zum Kochen kommen, salze es hierauf ein wenig, thue sodann ungefähr 2 bis 3 Loth Butter nebst 8 Loth Zucker hinein, quirlt es nun mit 4 in kalter Milch und etwas Mehl gerührten Eidottern ab und servire es warm in Tassen.

oder:

Man kochte ein Quart Weißbier mit einigen Stangen Zimmt, etwas frischer Citronenschale, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und etwas Salz auf, und ziehe es mit dem Gelben von 6 Eiern ab.

12. Schaumbier.

Man rechnet auf jede Person $\frac{1}{2}$ Maß Bier, ein frisches Ei, 2 Loth Zucker, auch nach Belieben etwas Citronenschale oder Zimmt. Das Ei wird geklopft, mit Bier und Zucker auf ein rasches Feuer gesetzt und mit einem Schaumbesen fortwährend bis vor dem Kochen stark geschlagen (kochen darf es nicht, weil es sonst gerinnt), der Topf vom Feuer genommen, noch ein wenig geschlagen und in Gläser gefüllt. —

Geistige Getränke.

1. Kalte Getränke von Wein.

Die kalten Getränke bilden eine Zusammensetzung von Wein, Zucker und einem beliebig zu wählenden Beigeschmack von Ananas, Apfelsinen, Pfirsichen, Pommeranzen u. s. w., wodurch man leichte und namentlich Landweine in angenehmes Getränk verwandeln kann. Es wird den Landbewohnern nicht unlieb sein, bei ländlichen Festen sich aus selbst gewonnenen Produkten ein ebenso billiges, als schmackhaftes Getränk, wie das folgende zu bereiten. Man kochte Kartoffelsyrup so kurz ein, daß wenn man etwas davon auf einen Porzellanteller gießt, dies einen Bonbon bildet, nehme ihn dann vom Feuer, und löse ihn, sobald er etwas abgekühlt ist, in weißem Landwein auf, wodurch dieser einen dem Madeira ähnlichen Geschmack erhält. Ein Zusatz von etwas Rum oder Arak und Apfelsinenscheiben macht ihn zum Cardinal. Mit dem Rothwein kann man es ebenso machen, und versetzt man ihn dann mit grünen, auf gelinder Kohlenfeuer gerösteten Pommeranzen, so erhält man den sogenannten Bischof.

2. Punsch zu machen.

Man thue $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in eine Terrine, drücke den Saft von 4 bis 6 Citronen aus, gieße diesen durch ein reines Haarsieb auf den Zucker, dann 3 Quart kochendes Wasser und $\frac{1}{2}$ Quart guten Arak oder Rum hinzu. Wer es liebt, kann auch die Schale von einer, auch zwei Citronen auf Zucker fein abreiben.

Will man den Punsch recht klar haben, so kocht man den Zucker erst mit 1 oder $1\frac{1}{2}$ Quart Wasser, gießt dann das übrige Wasser kochend und den Rum oder Arak dazu, läßt es heiß werden, aber nicht kochen und thut es nun in die Terrine zu dem Citronensaft.

Will man den Punsch recht wohlsmekend haben, so reibt man eine, auch zwei Apfelsinen auf Zucker ab und thut diesen mit hinein; auch läßt man etwas grünen Thee in kochendem Wasser ausziehen und gießt diesen durch ein Sieb zum Punsche.

3. Warmer Weinpunsch.

An der bei obigem Punsch angegebenen Menge Wasser lasse man $\frac{1}{2}$ Quart fehlen und setze statt dessen eine Flasche Roth- oder Weißwein, welcher zuvor recht heiß gemacht ist, zu den übrigen daselbst aufgeführten Zuthaten.

4. Grog.

Man setze 1 Quart kochendes Wasser mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Quart gutem Rum zusammen.

5. Glühwein.

Man mache eine Flasche Medoc mit 2 Stangen Zimmt, 4 ganzen Nelken, einer Prise Muscatenblume und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker bloß auf dem Feuer heiß.

6. Cardinal.

Man schäle von 4 bitteren Pommeranzen die Schale ganz dünn ab, lege sie nebst 1 Pfd. Raffinadzucker in eine Terrine und gieße 5 Bouteillen Rheinwein darüber. Hat der Wein 4—6 Stunden zugedeckt gestanden, so ist der Cardinal fertig und kann getrunken werden.

7. Chaud d'eau von weißem Weine.

Auf 1 Maas guten Franzwein 8 Loth Zucker und 8 Stück Eigelbe unter fortwährendem Schlagen auf einmal aufgekocht.

Zu rothem Chaut d'eau nimmt man statt Franzwein 1 Maas guten Medoc.

8. Chaud d'eau (auf andere Art.)

Man thue $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{4}$ Pfund gestozenen Zucker (nachdem man den Chaut d'eau süß haben will), worauf eine Citrone oder Apfelsine abgerieben, in einen Kessel, schlägt 8 Eidottern oder auch die ganzen Eier hinzu, rührt es mit einem Schneebecken etwas schaumig, gießt ein Quart Wein nach und nach hinzu, setzt es zum Feuer und schlägt es recht schaumig, und so lange, bis es zu kochen anfängt, und reicht den Chaut d'eau in Gläsern. Man kann hierzu Weiß- oder Rothwein, auch Malaga nehmen.

9. Landsturm.

Man lege die Schale von 3 — 4 Citronen nebst $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker in eine porzellanene Terrine und gießt zwei Bouteillen rothen oder weißen Wein von jeder beliebigen Sorte darüber. Hat die Flüssigkeit gut bedeckt einige Stunden gestanden, so ist sie trinkbar.

10. Maitrank.

Man thut ein Pfund in kleine Stücke zer schlagenen Zucker in eine Terrine, schneidet eine Apfelsine oder Citrone in Scheiben, setzt 2 Loth Walzmeistertraut, etwas Blätter vom schwarzen Johannisbeerenstrauche dazu, und gießt 4 Flaschen guten weißen Wein darüber. Sobald sich der Zucker darin aufgelöst hat, so schüttet man alles durch ein Sieb oder eine Serviette und setzt den Trank in Gläsern vor.

11. Whist oder Whisk.

Ein schottisches Getränk. — Ubergieße 1 Loth feinsten Thee mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser, — und drücke hierzu noch den Saft von einer Citrone oder Apfelsine. Zu dieser Masse mischt man noch 3 Flaschen guten Medoc und läßt Alles auf Kohlenfeuer glühend heiß werden (aber nicht kochen), nimmt es sodann vom Feuer, läßt es durch grobe Leinwand oder durch ein Haarsieb über 1 Pfund weißen Zucker in die Terrine laufen und servirt nun das so fertige Getränk, sobald der Zucker sich aufgelöst hat, in etwas erwärmten Punschgläsern.

Künstliche Weine.

1. Johannisbeer-Wein.

Nimm 9 Maas rothen Johannisbeersaft, 9 Maas geläuterten Zucker und 8 Maas reines Brunnenwasser, alles Dreies auf ein Faß, stelle es aber so, daß das Spundloch etwas schräg liegt, damit bei der Gährung die Hefe leicht herauskommt, und fülle von dem angeführten Gemisch täglich etwas auf das Faß, damit dasselbe immer voll bleibt; um diesen Wein gehörig abgähren zu lassen, stellt man das Faß an einen nicht zu heißen Ort. Sobald der Wein ruhig geworden ist, d. h. wenn die Gährung beendet ist, zieht man ihn auf Flaschen, verkorkt ihn gut und stelle ihn in den Keller, je länger er an einem kühlen Orte liegt, desto schöner und wohlsmekender wird er und nach 3 Jahren kann man den Wein einem nicht zu großen Kenner als rothen Champagner vorsetzen.

2. Apfelwein.

Dieser Wein wird besonders in der Gegend von Frankfurt am Main bis nach Straßburg hin viel getrunken, trotz dem, daß die Weinpreise dort billig sind, aber derselbe wird auch ohne allen Zusatz von Spirit und dgl. verfertigt. Wie derselbe bei den Meisten, die nicht daran verfälschen, gemacht wird, will ich hier mittheilen:

Die Äpfel müssen, wenn sie ruf sind, gebrochen und dann so schnell wie möglich verarbeitet werden; dazu hat man eine Mühle mit einem Schwungrad, oben auf in den Trichter gehen 2 bis 3 Scheffel Äpfel; das Schwungrad treibt mehrere kleine Räder, wovon das eine unter dem Trichter eine Walze dreht, an welcher 6 bis 8 Messer sind, welche durch eine Rösche (welche am Trichter angebracht ist) gehen und so die Äpfel zerschneiden. Dieselben fallen dadurch zwischen zwei sich gegen einander drehende steinerne Walzen, wo sie ganz zerquetscht unten in einen Bottig fallen, so bleiben die Äpfel nun 2 bis 3 Stunden stehen. In Ermangelung einer solchen Mühle muß man die Äpfel in einem Stein, wo ein anderer drinnen läuft, quetschen oder auf sonst eine Art sie suchen klein zu bekommen, was freilich beschwerlicher ist. Nun wird die gequetschte Masse gefiltert oder rein ausgepreßt. Der reine Saft ohne allen Zusatz kommt nun in den Keller in ein Faß, wo er den zweiten bis dritten Tag anfängt stark zu gähren (man muß etwas in einem kleinern Faße auch gähren lassen, um jeden Tag nachzufüllen). Nach Verlauf von 14 Tagen wird die Gährung zu Ende sein und das Faß wird geschöpfelt und verspundet. Man nimmt nämlich einen brennenden Schwefelspan, steckt ihn ins Faß mit dem Spund hinein und schlägt es zu; nach Verlauf von 8 — 14 Tagen zieht man den Wein auf ein anderes Faß, verspundet dies wieder gut und hebt ihn zum Gebrauch auf. Nimmt man gute, wohlsmekende Äpfel, so wird dieser Wein, auf solche Weise bereitet, gewiß allgemein dem gewöhnlichen Wein vorgezogen.

3. Birnwein.

Die Birnen liefern einen Wein, der viel süßer und berauschender ist, als derjenige, den man aus den Äpfeln gewinnt, weil sie mehr Zuckerstoff haben und deshalb einen süßern Most geben, der durch die Gährung natürlich auch mehr Geist bekommt. — Das Verfahren, einen Birnwein herzustellen, und die Art und Weise, solchen zu behandeln, trifft ganz mit dem Apfelwein oder Cyder überein und es ist daher nicht nöthig, darüber noch etwas zu sagen.

4. Birkenwasser.

Es ist nicht unumgänglich nöthig, dazu Birkenast zu nehmen, kann man aber denselben ohne große Kosten und Mühe bekommen, so ist er allerdings besser als gewöhnliches Wasser. Ein anerkannt gutes Rezept von diesem so angenehmen, kühlend moustrenden Getränk will ich hier mittheilen:

Man nimmt 40 Quart Flußwasser, thut 3 Pfd. zerquetschte Rosinen, 13 Pfund Zucker und das Gelbe von 12 Citronen dazu und kocht dasselbe bis zu 36 Quart ein, giebt die Masse durch ein Sieb und läßt es erkalten. Den andern Tag wird es in ein Faß gethan (welches voll werden muß, auch muß man etwas übrig behalten zum Nachfüllen), dazu kommt aber erst noch 3 Loth gestoßenes Marienglas, der Saft von 12 Citronen und ein knapps $\frac{1}{4}$ Quart gute Oberhefe. Nun wird das Faß in einen temperirten Ort gestellt und der Gährung ausgesetzt. Jeden Tag muß von dem zurückbehaltenen Zuckerwasser

nachgegossen werden, damit das Faß immer voll bleibt und das Unreine auswerfen kann. An diesem Orte bleibt das Faß nun so lange liegen, bis man kein Bischen mehr hört. Nun wird dasselbe leicht zugespundet und 8 bis 12 Tage in einem Keller liegen gelassen, damit es sich gehörig klärt; alsdann wird es abgelassen, $\frac{1}{2}$ der Menge gewöhnlicher Wein zugefügt, auf Flaschen gefüllt, recht gut verkorkt und dann einige Zeit stehen gelassen, wo es dann dem Champagner ähnlich moussirt.

II. Kleine Mehlbackwerke,

als Desert bei Tafel, bei Vällen, bei Chokolade-, Caffee-, Punsch-, Thee- und Weingefellschaften.

1. Bisquit.

Man thut 1 Pfund gestoßenen und durch ein feines Haarsieb gestiebten Raffinat in einen Kessel, schlage 20 ganze Eier hinzu und schlage es mit einem Schneebesen recht schaumig. Alsdann setze man es auf Kohlenfeuer, schlage es lauwarm, nehme es herunter und schlage es kalt; schlage es noch einmal warm und wieder kalt. Nun rühre man 1 Pfund vom feinsten Weizenmehl und die abgeriebene Schaale einer Citrone darunter und fülle die Masse in eine, mit süßer Butter ausgestrichene und mit Papier, auf dem Boden und an den Seiten ausgelegte Form; setze diese auf ein Blech und backe sie bei nicht zu starker Hitze.

2. Chokoladenbisquit.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 10 Stück ganze Eier, 2 bis 3 Stück Eigelbe und behandle die Masse auf Kohlenfeuer; wenn dieselbe erkaltet ist, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Krafmehl darunter und fülle sie in eine Papierkapfel, der Rand der Masse muß einen guten Finger hoch sein, damit der eingefüllte Bisquit einen Finger hoch höher wird; sobald der Biscuit erkaltet ist, wird derselbe in längliche Stücken geschnitten und in folgende Glasur getaucht:

3. Glasur hierzu.

$\frac{1}{2}$ Pfund Meliszucker wird mit $\frac{1}{2}$ Maas Flußwasser aufgekocht und abgeschäumt, dann schütte 12 Loth aufgeweichte Cacaomasse dazu, koches beides zu starken Fäden, nimm es vom Feuer und tabulire oder rühre mit einem Holzlöffel von einer Seite, alsdann nimmt man jedes einzelne Stück Bisquit auf eine Gabel und taucht es hinein, daß es ganz von der Glasur überzogen ist, und legt die Stücken auf Papier, damit es erkaltet.

4. Caffee- und Chokoladenbrodt.

1 Pfund gestoßener Zucker, 4 Stück ganze Eier werden beide in einer Satte recht locker gerührt, alsdann wird 1 Pfund Weizenmehl dazu gethan, dies giebt eine ziemlich compacte Masse, doch immer noch weich genug, daß man dieselbe durch eine Spritze auf ein mit Butter fein bestrichenes Blech dresseiren kann, alsdann setze man das volle Blech dergestalt in die Wärme, so daß die Hitze mehr von oben als von unten ist, dann bekommt die Waare eine trockene Haut, die so fein muß, daß man den Finger darauf streichen kann, ohne daß das Gebäck beschädigt wird. Alsdann wird ein Guß von fein zerstoßenem Zucker und Rosenwasser darüber gestrichen und sofort im Ofen gebacken. Um die Waare noch wohlgeschmeckender zu machen, bedient man sich rother Wasserglasur mit Vanille oder Orangeblüthenzucker und glasirt sie damit. Doch muß die Waare warm vom Bleche geschnitten werden.

5. Mailänder Kuchen.

Man nehme 2 Pfund Weizenmehl, $1\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Salzbuter, $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Backzucker, 14 Eigelbe und wirke daraus einen Teig, doch muß man sich beim Wirken in Acht nehmen, daß der Teig nicht zu kurz oder spröde wird, rolle diesen Teig dünn auf einem Brette aus, und bediene sich eines krausen blechernen Ausstechers zum Ausstechen, lege sie auf ein reines Blech und bestreiche sie mit halb Eigelb und Wasser, streue dann Zucker, gehackte Mandeln und Zimmt darüber, backe sie in einem heißen Ofen ab; wenn die Kuchen halb erkaltet sind, werden sie auf Papier gelegt.

6. Magdalenenkuchen.

1 Pfund vom Salze abgeklärte Salzbuter wird zu Schaum gerührt, dann 16 Eigelbe mit einem Pfunde zerstoßenen Zucker in einer andern Satte recht locker gerührt, mit abgeriebener Citrone Geschmack gegeben, dann schlage 16 bis 18 Eiweiße zum steifen Schnee, schütte denselben zum Eigelbe und Zucker, dann rühre mit einer Kelle die Butter dazu, wenn dies geschehen ist, behutsam 1 Pfund recht trockenen Puder. Alsdann fülle die Masse hinein, streiche sie mit einem Messer egal, bestreue die Masse mit geschnittenen Mandeln, backe sie in einem nicht zu heißen Ofen ab; sobald der Kuchen erkaltet ist, kehre ihn um und nimm die Papierkapfel ab, lege ihn alsdann wieder auf die obere Seite und glasire mit dünnem Orangewasserglasur, laß ihn in einem heißen Ofen abtrocknen. Alsdann schneide daraus längliche Stücken.

7. Mandelspäne.

$\frac{1}{2}$ Pfund geschälte süße Mandeln und 4 Loth bittere reibe in einem Reibesteine, in Ermangelung eines solchen in einem Mörser, mit 6 Stück Ei-

weißen ganz fein, dann schütte 20 Loth gestoßenen Zucker dazu und rühre die Masse mit einem Spatel recht locker, dann nimm noch zwei Stück Eiweiße darunter, auch etwas Wasser, so daß die Masse sich gut austreichen läßt. Dann wird diese Masse auf ein mit Wachs beschriebenes Blech geschüttet, mit einem Messer $\frac{1}{2}$ Zoll stark gleichmäßig ausgestrichen, mit grobem Zucker bestreut, halb abgebacken und geschnitten, dann werden sie fertig gebacken und in beliebiger Façon gebogen.

8. Mürber Mandelkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte süße, gehackte Mandeln werden mit 20 Loth Backzucker gestoßen und zwar trocken, alsdann schütte man dies in eine Satte, schlage 4 Eigelbe dazu, nimm $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Salzbutter, etwas zerstoßene Nelken, gestoßene Cardamomen und gestoßenen Zimmt ebenfalls dazu, schlage alles stark durch einander, dann nimm 24 Loth Weizenmehl und wirke daraus einen Teig, rolle ihn aus und schneide den Teig in Stücken von beliebiger Größe, bestreiche sie mit Eigelb und backe ab.

9. Thee-Brezeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund gestoßener Zucker mit 2 ganzen Eiern gerührt, bis es locker ist, dann 12 Loth ausgewaschene Salzbutter nebst 20 Loth feinem Weizenmehl und etwas Citronengeschmack darunter gerührt. Diese Masse wird in eine Blechspritze gethan, daraus auf Papier längliche Brezeln gespritzt, mit Eigelb bestrichen, mit Hagelzucker bestreut, etwas heiß gebacken und halb warm vom Papiere abgeschnitten.

10. Süßer.

Man nehme 1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 10 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 3 — 4 Loth trockne oder 3 Tassenköpfe voll Weißbierwärme, $\frac{1}{4}$ Pfund kleine gewaschene Rosinen, 4 Loth fein geschnittene kandirte Orangenschale, 4 Stück gestoßene bittere Mandeln und auf Zucker abgeriebene Citronenschale, und verfahre damit, wie folgt: Nachdem die Butter geklärt worden ist, rührt man sie auf dem Feuer weiß, thut dann die mit etwas Milch klar gerührte Wärme und immer einen Eßlöffel voll Mehl und ein Ei nach und nach unter fortgesetztem Umrühren dazu, bis auf diese Weise alles Mehl und sämtliche Eier verrührt sind, thut ferner nun die übrigen Zuthaten daran, und rühre dies noch eine Viertelstunde, so daß im Ganzen der Teig eine Stunde gerührt worden ist. Hierauf füllt man ihn in eine, gut mit geklärter Butter ausgestrichene Napffuchsenform, so daß diese nur $\frac{2}{3}$ voll wird, lasse ihn 4 Stunden an einem warmen Orte stehen und backe ihn so aus.

11. Krausgebäckenes.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Loth gestoßenen Zucker, 3 Loth Butter, 2 ganze Eier und einen Tassenkopf voll Milch, mache davon einen festen Teig, rolle diesen federkieldick aus, schneide oder ziehe ihn mit einem Backrädchen in beliebige lange Stücke, drehe alsdann die beiden Enden derselben noch verschiedene Seiten um, backe sie in heißem Schmalz goldgelb, und bestreue sie mit gestoßenem Zucker.

12. Topfkuchen.

Zu jedem Pfd. Mehl $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, ein Ei, 2 Loth Hefe, $\frac{1}{4}$ Maas lauwarme Milch, Gewürz nach Belieben, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, ein Eßlöffel Zucker. Dies zum Teig gemacht, gut geschlagen, in einen mit Butter gestrichenen Topf oder eine Pfanne gethan, zugedeckt, und wenn er aufgegangen, langsam gebacken. In der Kuchen aber ganz trocken, so wird er umgewandt und vollends gahr gebacken.

Anmerkung. Man kann diese Portion bis zu 3 Pfund vergrößern. Hat man kein feines Mehl, muß man zu 3 Pfund Mehl nur ein halbes Maas Milch nehmen.

13. Kartoffel-Pudding zum gewöhnlichen Tischgebrauch.

Es wird ein halbes Pfund Butter zu Sahne gerieben, hinzu gefügt: 12 Loth Zucker, 2 Loth gestoßene Mandeln, unter welchen 12 Stück bittere sind, Zitronenschale und Zimmt und 12 Eidottern; dies gut gerührt, dann $1\frac{1}{2}$ Pfund mit der Schaale halb gahr gekochte und geriebene Kartoffeln, (doch müssen solche am vorhergehenden Tage gekocht sein, und hierzu darf man nur das nehmen, was hinter die Reibe fällt) eben durchgemischt, dann $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenes Weißbrod durch die Masse gerührt, so wie nach dem den festen Schaum der Eier.

Man lasse ihn eine Stunde backen, oder zwei Stunden kochen und reiche eine Schaums-, Rum- oder Frucht-Sauce dazu.

Ausführlichere Anweisungen über obige Gegenstände liefern nachstehende empfehlenswerthe Bücher:

(Verlag der Ernst'schen Buchhandlung in Quedlinburg.)

Die Getränk-Kunde oder die Fabricirung aller Obstweine und die Vereitlung der beliebtesten warmen und kalten Getränke, in 110 geprüften Anweisungen. Herausgegeben von Ch. F. Thon. Preis 7 $\frac{1}{2}$ Sgr. oder 27 Kr.

Der practische Conditor für Hausfrauen und Bäcker, zur besten Vereitlung des Marzipans, der beliebtesten Sorten, feiner Backwerke, Hefengebäcke, Pastetchen, Glasuren, Cremes, Gelees und Tafel-Liqueurs, in 115 Anweisungen von Fried. Baillieu, Conditor. Preis 15 Sgr. od. 54 Kr.

Die höhere Backkunst für den Hausbedarf oder 239 gründliche Anweisungen zur Vereitlung der vorzüglichsten Kuchen, Sorten, Desert- u. Zucker-Backwerke, Makronen, Marzipan und Bonbon. Herausgeg. v. C. G. Thon. Preis 12 $\frac{1}{2}$ Sgr. oder 45 Kr.

Die Tücher der Tafel, der Stühlen, der Geschloßer, Gassen, Pflanz, Gebäud- und Inventar-Beschreibungen.

Vous,

so zu brechen und zuzubereiten, daß dieselbe den höchsten aromatischen Wohlgeruch hat und die angenehmste Stärke enthält. Diese Bereitung hat in Damen- und Kindersalzen beliebigen warmen und kalten Getränken,

als: Schokolade, — Semonade, — See, — Marmbir, —
Chaud'eau, — Maitrauf, — Cardinal, — Glühwein und Punsch;

wie auch die Herstellung von

Beieert-Badmerfen,
bei Saffel, Bällen, Caffee, Bunt- und Beegelfafften anwendbar.

Vierte vermehrte Auflage. — Preis 5 Ggr. über 18 Rr

Wiedlinburg und Leipzig. — Ernfst'sche Buchhandlung

Eröffnete Exemplare werden unter keinem Vorwande zurückgenommen.