SLUB
Wir führen Wissen.

SLUB
Wir führen Wissen.

Die

Bereitung warmer und kalter

Bowlen,

wie auch sämtlicher punschähnlichen warmen und kalten Getränke.

Nach

120 zuverlässigen und erprobten Rezepten.

Herausgegeben

von

Anselm Josti.

Dritte von Grund aus neu bearbeitete Auflage.

Weimar, 1885.

Bernhard Friedrich Voigt.

Zc111 m056 S46 P3

Ex libris
Biblioteca Gastronomica
Walter Rutz
Schriftsteller

SLUB
Wir führen Wissen.

Die

Bereitung warmer und kalter

Bowlen,

wie auch sämtlicher punschähnlichen warmen und kalten Getränke.

Nach

120 zuverlässigen und erprobten Rezepten.

Herausgegeben

von

Anselm Josti.

Dritte von Grund aus neu bearbeitete Auflage.

Weimar, 1885.

Bernhard' Friedrich Voigt.

SLUB
Dresden

Vorwort.

Unter den geistigen Getränken, und zwar unter denjenigen, welche besonders beliebt sind und daher mehr als andere eine allgemeine Verbreitung gewannen, nimmt bekanntlich der Punsch eine der vorzüglichsten Stellen ein, und zwar wohl mit vollem Recht; denn er macht und erhält munter, wirkt vorteilhaft auf die Hautausdünstung, ist daher, nicht zu oft und mäßig genossen, gesünder als andere geistige Getränke. Er ist zunächst von den Engländern zu uns gekommen. Nach England war er, wie es scheint, gegen Ende des 17. Jahrhunderts aus Ostindien gelangt, wo die dort ansässigen Briten nach dem Berichte Fryars („New account of East-India and Persia", London 1697) ihn aus Arrak, Thee, Zucker, Wasser und Citronensaft bereiteten und für ihn, weil er aus fünf Gegenständen zusammengesetzt ist, den indischen Namen Pantsch (eine Abkürzung des indischen Wortes Pantscha, welches „fünf" bedeutet) beibehielten; Punch ist nur die englische Schreibweise für

Pantsch, ist aber in der Form „Punsch“ in das Deutsche übergegangen.

Das Getränk selbst wird bekanntlich meist warm genossen, welcher Brauch denn auch unsern viel gefeierten Dichter Friedrich von Schiller bewog, in das von ihm verfaßte „Punschlied“ die Worte einzuweben:

„Nur wenn er glühet,
Labet der Quell.“

Doch mag nicht unerwähnt bleiben, daß einige Arten des Punsches kalt besser schmecken, als warm: daher auch sie ihre Liebhaber gefunden haben.

Eine „dampfende Bowle“ scheint eine Zeit lang in England wie in Deutschland bei manchen festlichen Anlässen z. B. bei Geburtstägen, Verlobungen, Hochzeiten, Kindtaufen, Amtserhöhungen, Jubiläen u. s. w., unentbehrlich gewesen zu sein. Gegenwärtig macht man von einer solchen bei dergleichen Gelegenheiten wohl auch noch hin und wieder Gebrauch, am öftersten aber bedient man sich ihrer in Konditoreien und geselligen Zirkeln, und zwar besonders im Herbst, Winter und Frühjahr, wo eine kalte, feuchte, neblige Atmosphäre stattzufinden pflegt und wo dann ein Glas guter, warmer Punsch dem menschlichen Körper mehr als zu jeder andern Zeit behaglich, stärkend und belebend erscheint.

Die Indispositionen, die der Punsch zuweilen hinterläßt, hängen meist mit den Nebengenüssen, die man sich zuweilen erlaubt, mit den Abweichungen von der gewöhnlichen Lebensart ꝛc. zusammen, oder sind Folgen des Uebermaßes. Doch können sie auch wohl von einer unrechten Wahl der Punschingredienzien, sowie auch von einer Verfälschung derselben herrühren. So ist z. B. das ätherische

Oel aus den Citronenschalen, auf dem Zucker abgerieben, zum Punsche nicht empfehlenswert, zumal in dem Falle, wenn Damen mit von demselben genießen sollen: denn es greift die Nerven an und macht Kopfweh. Ferner pflegen der Arrak, Cognak, Rum und andere zum Punsche nötige Materialien, trotzdem sie von den Kaufleuten, von denen man sie bezog, als gute, echte Ware angepriesen wurden, nicht selten auf verschiedene, für die Gesundheit der Konsumenten höchst nachteilige Weise verfälscht oder nachgekünstelt zu sein, und man darf sich dann nicht wundern, wenn der Punsch, selbst bei einem mäßigen Genusse, Indispositionen hinterläßt. Endlich verdient auch noch des hin und wieder begangen werdenden Fehlers Erwähnung, daß man, um den Punsch möglichst billig herzustellen, die wohlfeilere und daher in der Regel schlechtere Ware wählt, die bessere und deshalb etwas teuere aber ungekauft läßt.

Bei der großen Verbreitung, die der Punsch gefunden hat, konnte es nicht wohl ausbleiben, daß man bald darauf verfiel, ihn durch geeignete, vornehmlich mit einem angenehmen Arom versehene Zusätze zu verfeinern, oder auch durch Vertauschung der urspünglichen Ingredienzien mit anderen, ihnen mehr oder weniger ähnlichen, dem Geschmacke zusagender zu machen; und da von der großen Menge dahin abzielender Versuche eine nicht unbeträchtliche Anzahl derselben sehr befriedigende Resultate ergab, so sind denn endlich gegen 120 geistige Getränke entstanden, die sämtlich den ursprünglichen indischen Punsch zum Vorbilde haben, von ihm aber doch mehr oder weniger abweichen.

Die Vorschriften zu allen diesen Punschen und punschähnlichen Getränken zu sammeln, zu ordnen und den be-

treffenden Liebhabern derselben zur Auswahl und Benutzung vorzuführen, ist der Zweck des vorliegenden Schriftchens, und wird sich der Verfasser desselben für die demselben aufgewendete Zeit und Mühe als genügend entschädigt erachten, wenn man in ihm einen dienstfertigen, bequemen und zuverlässigen Ratgeber finden sollte.

Der Verfasser.

Inhaltsverzeichnis.

Seite

Zweiter Abschnitt.

Von der Bereitung warmer Bowlen.

I Vorschriften zu warmen Punschen.

*

Dritter Abschnitt.

Von der Bereitung kalter Bowlen.

I. Vorschriften zu kalten Punschen.

Seite

II. Vorschriften zu punschähnlichen kalten Getränken.

Erster Abschnitt.

Von den Materialien, die sich zur Bereitung warmer und kalter Bowlen eignen.

Aepfel. — Von diesen allgemein bekannten Früchten hat die Kultur unzählige Spielarten geschaffen, welche in Farbe, Geschmack, Größe und Gestalt sehr voneinander abweichen.

Für den vorhin angedeuteten Zweck eignen sich vornehmlich diejenigen Sorten, welche gewürzhaften Geschmack mit Wohlgeruch verbinden, ein sehr saftiges, zartes und mildes Fleisch besitzen, ohne dabei griesig oder mehlig zu sein, vollkommen reif und (behufs längerer Erhaltung) bei recht trockener Witterung abgenommen worden sind.

Besonders beliebt von derartigen Aepfeln sind die sogenannten Borsdorfer und Reinetten. Man schält eine kleine Anzahl derselben, schneidet sie in dünne Scheiben und übergießt diese in einer verschließbaren Terrine mit dem zu Punsch oder Hippokras bestimmten Weine, wodurch derselbe einen feinen und aromatischen Geschmack annimmt.

Hin und wieder pflegt man das Arom guter Aepfel dadurch zu erhöhen, daß man dieselben einige Zeit vor dem Gebrauche in einer gut schließenden Schachtel oder in einem Kistchen mit Schiebedeckel zwischen (im Schatten getrocknete) Fliederblüten legt.

Ananas. — Mit diesem Namen bezeichnet man bekanntlich die eirunde, warzige, auf einem fingerdicken Stengel stehende, und mit einem Blätterbusch gezierte, äußerlich meist goldgelb aussehende, inwendig mit wohlschmeckendem, weißlichem oder gelblichem Fleische versehene Frucht der Ananasstaude, d. i. eines in Afrika (vielleicht auch in China, Brasilien und Mexiko) heimischen, von da nach Ost- und Westindien verpflanzten, in Europa in Kunstgärtnereien kultivierten, zur Pflanzengattung Bromelia gehörenden (daher auch Bromelia ananas genannten) Distelgeschlechte, von welchem mehrere Spielarten bekannt sind, die sich sämtlich durch aloeartige Blätter auszeichnen.

Sie ist nach dem einstimmigen Zeugnisse aller Feinschmecker die köstlichste unter allen bekannten Früchten unserer Erde. In der Bestimmung ihres Geschmacks herrscht jedoch, wie natürlich, eine große Verschiedenheit. Die Meisten sagen, es sei ein Gemisch und vereinige in sich den Geschmack von den köstlichsten Trauben, Melonen, Erdbeeren, Aprikosen und Pfirsichen. Bei alledem kann man ohne Gefahr nicht viel von dieser kostbaren Frucht genießen: denn ihre Säure ist äußerst scharf und auflösend. Benutzt man dieselbe jedoch zum Punsch, Kardinal und Likör, so verschwinden natürlich diese ihre nachteiligen Eigenschaften in der Menge der übrigen Ingredienzien völlig, dagegen erteilt sie diesen Getränken einen eigentümlichen lieblichwürzigen Geschmack und ein köstliches Arom, und wird eben deshalb auch hauptsächlich mit zu deren Bereitung verwendet.

Wie sich von selbst versteht, kann übrigens die Ananas nicht überall von gleicher Güte sein; sie ist aber auch nicht immer von einerlei Größe. Man findet sie von der Größe eines Apfels bis zur Größe einer ansehnlichen Melone.

In den heißen Ländern der drei angeführten Erdteile kommt die Ananasstaude ohne Mühe fort, ist also auch sehr gemein. In Europa aber erfordert ihre Kultur viele Mühe und Kosten; sie kann nur in Treibhäusern und warmen Mistbeeten erzogen werden: daher ist denn auch ihre Frucht bei uns nicht gar wohlfeil, wird aber

demungeachtet von den Reichen als eine Leckerei und von den Konditoren zur Punsch-, Kardinal- und Likörbereitung häufig gekauft.

Die Art und Weise, wie die Ananas zum Punsch und Kardinal benutzt wird, ist verschieden. Einige beschränken sich darauf, den Saft derselben auszupressen und diesen den übrigen Ingredienzien beizufügen. Andere dagegen schneiden die Ananas in Scheiben, bringen diese in eine Terrine mit gut schließendem Deckel, bestreuen sie stark mit Zucker, gießen ein Glas voll Madeira darüber und lassen sie 24 Stunden lang zugedeckt stehen. Hernach fügen sie diese Scheiben, samt dem sie umgebenden Sirup, dem warmen oder kalten Punsche, Kardinale ꝛc. bei.

Noch Andere machen zu eben dem Zwecke die Ananas ein, wobei sie sich des im nächsten Artikel angegebenen Verfahrens bedienen.

Eingemachte Ananas. — Um bei einer Familie oder Gesellschaft, wo eine halbe Ananas hinreichend sein würde, die zweite Hälfte bis zu einer andern Zeit aufzubewahren, oder die Kosten und Mühe zu ersparen, welche oft zur augenblicklichen Beschaffung einer Ananas angewendet werden müssen, pflegt man letztere auf folgende Art einzumachen, wobei der feine Geschmack nicht im mindesten benachteiligt wird.

Die Ananas, aus welcher die Krone entfernt, wird in sehr feine Scheiben geschnitten, lagenweise mit geriebener Raffinade in ein Porzellangeschirr mit gut schließendem Deckel gelegt. Die Menge des Zuckers richtet sich nach der des Weins. Zu einer Ananas von mittelmäßiger Größe kann man 10 bis 12 Flaschen Wein, und zu jeder Flasche 70 g Zucker rechnen. Es können also zu einer Ananas von angegebener Größe etwa 750 g Zucker angewendet werden; wird mehr Zucker zum Punsch ꝛc. gewünscht, so kann nach Belieben etwas hinzugefügt werden. Nach Verlauf von 3 bis 6 Tagen wird der Saft von der Ananas abgegossen, 5 Minuten gekocht, mit einem Glas voll Madeira durchrührt, kochend über die Ananas geschüttet und erkaltet in Einmachegläser gefüllt, die mit

doppeltem Papier, besser aber mit Wachspapier oder angefeuchteter Blase wohl zugebunden und an einem trockenen und kühlen Orte aufbewahrt werden.

Apfelsinen sind die bekannten Früchte des süßen Pomeranzenbaumes (Citrus Aurantium dulcis, *L.*), dessen Anbau und Kultur sich über ganz Südeuropa und die Mittelmeerinseln, den Orient, Nordafrika, die Azoren, Chili und andere Gegenden Südamerikas erstreckt. Im deutschen Handel finden sich meist italienische Apfelsinen, die man sämtlich Messinaer zu nennen pflegt. Die azorischen Früchte, sowie viele spanische und portugiesische haben ihren Absatz in England. Frankreich bezieht ebenfalls außer seinem eigenen Erzeugnis in der Provence viel italienische und Inselware, ebenso aus Spanien (Valencia). Die Malteser Apfelsinen gelten für die besten, kommen aber wenig zur Ausfuhr. Nach Deutschland kommen außer den italienischen (Messinaer) solche von Genua, Nizza und vom Gardasee. Die Versendung der Apfelsinen geschieht in Kisten, seltener in Fässern; es sind je nach der Größe und Gewohnheit 200 bis 400 eingezählt, meist einzeln in Papier eingewickelt. Die Ausfuhr aus den südlichen Häfen geschieht meist im Oktober, November und Dezember. Die Farbe der Apfelsinen ist meistens hochgelb mit gelbem, auch blutrot gefleckt mit rotem Fleisch. Der Größe nach sind sie sehr verschieden; die größten kommen fast einer doppelten Faust gleich. Die kleinste, besonders geschätzte Sorte hat die Größe von Borsdorfer Aepfeln und hat den Namen Mandarinenorangen. Der Gebrauch der Apfelsinen zum unmittelbaren Genuß als ein erquickendes, kühlendes Obst, zur Punschbereitung, zu Kompotts u. s. w. ist bekannt genug.

Aprikosen. — Mit diesem Namen bezeichnet man bekanntlich die Früchte des mit dem Pflaumenbaum verwandten Aprikosenbaums (Prunus armeniana, *L.*), welcher zuerst durch die Römer aus Armenien nach Griechenland und Italien verpflanzt wurde und sich von da weiter in Europa ausbreitete. Bei uns in Deutschland kommt derselbe zwar noch im Freien fort und erreicht da-

selbst in gutem Boden und in günstiger Lage eine Höhe von 5 bis 8 m, widersteht auch oft der strengsten Winterkälte, büßt aber dennoch sehr häufig die Blüten durch die in unserem Klima gewöhnlichen Frühlingsfröste ein. Im höhern Norden kommt er nur in Gewächshäusern fort.

Die Gärtner ziehen mehrere Sorten, die in Ansehung der Güte der Frucht sehr voneinander abweichen. Letztere ist fast kugelrund, auch länglich, goldgelb, auf der Seite, welche der Sonne zugekehrt ist, gerötet, bisweilen auch braunrot, gefleckt, und an der Seite, wo der Kern gefurcht ist, vertieft, wird sehr zeitig, schon im Juli und August reif, hat ein mehr oder weniger saftiges Fleisch und einen eigentümlichen, angenehmen Geschmack.

Man genießt sie teils roh, teils verwendet man sie zu Kuchen und Torten, zu Eingemachtem, zu Marmelade, zu Punsch und dergl. mehr.

Zu letztgenanntem Gebrauch eignen sich aber nur diejenigen Aprikosensorten, die mit dem angenehmen Aprikosengeschmack noch das Weinartige der Pfirsiche, oder auch das Würzige der Ananas, vereinigen. Für diesen Behuf schneidet man sie auseinander, legt sie, nach geschehener Entfernung der Kerne, in eine Terrine mit gut schließendem Deckel, bestreut sie stark mit Zucker, gießt ein Glas voll Madeira darüber, läßt sie 24 Stunden lang zugedeckt stehen, und fügt sie dann, samt dem sie umgebenden Sirup dem warmen oder kalten Punsche, Kardinale ꝛc. hinzu.

Arrak ist ein in den beiden Indien und Afrika aus Reis, dem Safte der Kokusnüsse, dem Safte der Arekapalme, der Melasse von Rohrzucker und anderen Stoffen bereitetes geistiges Getränk, welches wegen seines lieblichen Geschmackes und Geruches unter allen bekannten Arten des Branntweins obenan steht.

Die vorzüglichsten Sorten des Ostindischen Arraks kommen von der Insel Ceylon durch die Engländer, von Goa durch die Portugiesen und von Batavia durch die Ostindische Kompanie.

Zu Goa gibt es wieder drei verschiedene Sorten dieses Getränkes: einfachen, doppelten und dreimal

abgezogenen Arrak. Der doppelte oder zweimal abgezogene wird am meisten gesucht.

Die Westindischen Sorten liefern Jamaika, Guadeloupe, Domingo ꝛc. und sie gelangen über London, Amsterdam, Hamburg und andere Seestädte zu uns.

Der Arrak weicht in der Stärke, im Geruche und Geschmacke sehr voneinander ab, je nachdem das Material, woraus er an Ort und Stelle bereitet wird, ihm besondere Eigenschaften erteilt.

Guter Arrak enthält nicht unter 52 bis 54 Prozent Alkohol, ist hell, rein, gelb, wohlschmeckend, auf der Lippe verfliegend.

Unechter Arrak schmeckt nach Fuchten.

Dunkelgelber und nach Fusel schmeckender Arrak ist gewöhnlich mit Franzbranntwein verfälscht.

In den Handel kommen die Arrake entweder in Fässern oder in viereckigen, braunen, kurzhalsigen, 1 bis $1\frac{1}{2}$ l fassenden Flaschen. In die Fässer pflegt man für den Versand etwas Baumöl obenauf zu gießen, um die Ware während der langen Reise besser zu schützen, und daher schreibt sich der manchmal merkliche Oelgeruch beim Eingießen des Araks in heißes Wasser.

Der meiste Arrak des Konsums ist künstliches inländisches Erzeugnis. Man verschneidet entweder reinen Branntwein mit einem Wenig echten Arrak, und erteilt so einer großen Menge des ersteren das Arrakaroma, wenn auch in einiger Abschwächung; oder man versetzt den Branntwein mit künstlichen Fruchtessenzen, namentlich dem sogenannten Rumäther, der in großer Menge speziell zur Nachahmung von Arrak fabriziert wird. Die Nachahmung ist so täuschend, daß nur große Kenner sie herausfinden.

Berberisbeersaft. — Derselbe kann in vielen Fällen und unter andern auch zu Punsch ꝛc., anstatt des Citronensaftes gebraucht werden.

Um ihn zu bereiten, werden die Früchte, resp. die länglichen, sehr saftigen, schön hellrot aussehenden, gewöhnlich 2 Samen enthaltenden Beeren des im Orient, durch ganz Europa und häufig auch in Deutschland wild wach-

senden, 2 bis 3 m hoch werdenden, mit dornigen Zweigen versehenen Berberisstrauchs (Berberis vulgaris, *L.*) durchgepreßt, der Saft ruhig stehen gelassen, damit er ganz hell wird, dann behutsam abgegossen und durch Makulaturpapier filtriert, nachgehends in Bouteillen gefüllt, oben etwas Provenceröl darauf gegossen und gut verkorkt.

Bischofessenz oder **Bischofextrakt.** — Um Rotwein ohne große Mühe aromatisch zu machen, d. i. in sogenannten (wie warmer oder kalter Punsch getrunken werdenden) Bischof zu verwandeln, bedient man sich bekanntlich in neuerer Zeit häufig der in den Materialhandlungen käuflich zu habenden Bischofessenz oder, was einerlei ist, des Bischofextraktes.

Solche Essenz können sich aber Konditor und Andere, die viel Gelegenheit haben von derselben Gebrauch zu machen, nach der einen oder anderen der hier mitgeteilt werdenden Vorschriften leicht selbst verfertigen:

Erste Vorschrift: Man weicht eine beliebige Menge trockener Pomeranzenschalen einige Stunden in kaltem Wein ein, bis das innere weißliche Mark mürbe geworden ist, schält dann mit einem scharfen Messer das Mark heraus, schneidet die übrig bleibende feine Schale in kleine Würfel, trocknet sie an einem mäßig warmen Orte, übergießt $66^2/_3$ g dieser trockenen Würfelchen in einem Glase mit 400 g rektifiziertem Weingeist und läßt sie wohlverkorkt in der Nähe eines geheizten Stubenofens oder im Sonnenschein 48 Stunden ausziehen.

Wer Gewürze liebt, kann zugleich etwa 1 g klein gestoßene Gewürznelken und ebensoviel feine Zimtrinde ausziehen lassen, wodurch jedoch der eigentliche Bischofgeschmack geschmälert wird.

Dieses Extrakt, von dem man 2 bis 3 Eßlöffel voll nebst $166^2/_3$ bis 200 g Zucker auf 1 Flasche Rotwein nimmt, hält sich in wohlverschlossenen Gläsern jahrelang sehr gut.

Zweite Vorschrift: Man nimmt 12 Stück frische, grüne Pomeranzen und $^3/_4$ l völlig entfuselten Spiritus. Die Pomeranzen werden mit einem scharfen Messer so fein

als möglich abgeschält, die grünen Schalen alsdann mit dem Spiritus übergossen und bei gelinder Wärme 3 Tage lang digeriert, wobei das Gefäß mit Blase, die mit einer Nadel einigemale durchstochen wurde, gut verschlossen und öfters umgeschüttelt werden muß. Nach dem Ausziehen der grünen Schalen wird die Essenz durch Löschpapier filtriert und zum Gebrauche aufbewahrt.

Man nimmt hiervon zu jeder Flasche Rotwein etwa 2 Eßlöffel voll und versüßt ihn nach Geschmack mit 100 bis 150 g feinem Zucker.

Dritte Vorschrift: Man nimmt 500 g gute ausgeschälte Pomeranzenschalen, 250 g kleine, italienische Pomeranzen, 33 1/3 g Gewürznelken, 66 2/3 g Zimtblüte und 133 1/3 g schwarze, fast zur Kohle geröstete Brotrinde, stößt Alles zu einem gröblichen Pulver, gießt 3/4 l rektifizierten Weingeist darauf, verbindet die Flasche mit Blase, läßt 8 Tage im Sande auf einem warmen Ofen digerieren oder ziehen, und filtriert hierauf diese Essenz mit Auspressen.

Man gebraucht sie in den nämlichen kleinen Quantitäten und unter Zusatz von feinem Zucker, wie die in den beiden vorigen Vorschriften beschriebenen Essenzen.

Vierte Vorschrift: Man nimmt 125 g Saft und Schalen von 1 kg grünen Pomeranzen, gießt 3/4 l rektifizierten Weingeist darauf, digeriert es, preßt es aus, vermischt es mit 100 g Orangenblütwasser und gebraucht es auf die Art, wie die vorhin beschriebenen Essenzen.

Fünfte Vorschrift: Man nimmt von 2 Stück grünen bittern Orangen und einer Apfelsine ganz fein die Schale ab, gibt sie in eine Terrine, gießt 2 Flaschen Rotwein darüber und läßt das Ganze, fest zugedeckt, an einem kühlen Orte solange stehen, bis sich der Geschmack der Orangen dem Weine ganz mitgeteilt hat. Hierauf läutert man 500 g Zucker zum kleinen Faden (siehe weiter unten d. Art. Zucker), drückt den Saft der Apfelsine dazu, gießt ihn, wenn er klar gekocht und abgekühlt ist, zu dem Weine, mischt Beides gut untereinander und verwahrt es in Flaschen.

Auch von dieser Essenz werden jeder Flasche Rotwein nur 2 bis 3 Löffel voll, nebst 100 bis 133⅓ g feiner Zucker zugesetzt.

Sechste Vorschrift: Man läßt 50 g frische, zerkleinerte bittere Pomeranzenschalen, 50 g frische, zerkleinerte bittere Pomeranzenäpfel, 1½ g zerkleinerte Nelken, 3 g feinen, zerstoßenen Zimt und 1 g zerkleinerten Galgant in 1 l 30grädigem Spiritus einige Zeit digerieren, filtriert und gebraucht die Essenz, wie die vorher beschriebenen.

Champagnertinktur. — Man bedient sich derselben, um irgend einen leichten weißen Wein hinsichtlich des Geschmacks und der moussierenden Eigenschaft dem echten Champagner ähnlich zu machen. Selbstverständlich kann solcher dann, ebenso wie dieser, zu Punsch und punschartigen Getränken benutzt werden.

Die Champagnertinktur ist gegenwärtig ein oft offerierter Gegenstand des Handels. Wem Gelegenheit dazu geboten ist, kann sie sich aber leicht selbst bereiten. Man mischt 4½ l süßen, ungegorenen Most, 500 g gepulverten Zucker und 2 Löffel voll Weingeist, bringt die Mischung an einen warmen Ort und läßt sie daselbst in den Anfang der Gärung übergehen. Alsdann füllt man sie in starke Flaschen, welche man gut verkorkt.

Bei der Anwendung bringt man ein Glas der Tinktur in eine Flasche Wein, schüttelt dieselbe um, verkorkt und verpicht sie.

Citronen, auch Limonien genannt, sind die bekannten angenehmen und gesunden Früchte des ursprünglich aus Asien, und zwar aus Medien stammenden, gegenwärtig aber auch in der Berberei, in Italien, Sizilien, Portugal, Spanien, dem südlichen Frankreich, in Amerika u. s. w. gezogen werdenden Citronen- oder Limonienbaumes (Citrus medica, *L.*).

Wenn sie für gut gelten sollen, so müssen sie rein- und dünnschalig, saftig, wenig fleischig sein, sich teigig anfühlen und eine liebliche, nicht bittere Säure enthalten.

Für schlecht hat man sie zu halten, wenn sie dickschalig, fleischig, zu sehr gefleckt, moderig, bis aufs Mark

durchgefault, gefroren, oder auch unreif, hart, blaßgelb und grünfleckig sind.

Der größte Teil der zu uns kommenden Ware stammt aus Italien, namentlich sind die über Genua und Messina ausgeführten gesucht; die spanische und portugiesische Ernte wird größtenteils nach England verschifft; die auf den griechischen Inseln gebauten Früchte kommen seltener in den Handel, sondern werden auf Citronensaft und ätherisches Oel verarbeitet. Eine Citrone liefert im Durchschnitt 24 g Saft.

Da die Citronenbäume wie alle ihre Verwandten immer Blüten und Früchte haben, so werden auch mehrmals im Jahre Ernten gemacht. Die erste Ernte, welche über die Monate Oktober bis Ende Dezember und noch weiter sich ausdehnt, gibt die besten Früchte; dann folgt die zweite Ernte, März, April, Mai, und die dritte vom Juni bis Ende September, welche die am wenigsten geschätzten Herbstcitronen liefert.

Alle zum Versenden bestimmten Früchte werden der bessern Haltbarkeit halber vor der Reife abgenommen und um so unreifer, je weiter sie verschickt werden sollen. Zur Versendung werden sie, meistens einzeln in Papier gewickelt, in Kisten regelmäßig eingeschichtet, und zwar halten die Kisten 400 bis 700 Stück, je nach den Bestimmungsländern und so, daß an die weitesten Bestimmungsorte die Kisten mit den geringsten Anzahlen gehen.

Die Aufbewahrung der Citronen geschieht an etwas luftigen, nicht warmen, weder kalten noch feuchten Orten, und ein geeignetes Zimmer ist meistens dazu besser, wie ein Keller, es müßte denn dieser recht trocken und dabei luftig sein. Jede Frucht muß allein liegen, ohne einander unmittelbar zu berühren und, wo möglich, gegen den Einfluß der äußeren Luft gesichert sein. Zu dem Ende wickelt man sie in Schreibpapier, weil ungeleimtes leichter Feuchtigkeiten anzieht, bestreut den Boden eines Kastens mit feinem trocknen Sande, legt darauf die eingewickelten Citronen und, wenn die Fläche voll ist, streut man dergleichen Sand darüber, welcher die Zwischenräume gut aus-

füllen und die Früchte etwas überdecken muß. Dann macht man eine frische Schicht, verfährt wie vorher, und setzt dies solange fort, bis der Kasten voll und zuletzt mit Sand bedeckt ist. Statt des Sandes kann man auch gesiebte Asche, Getreide und dergl. anwenden, nur muß jedes möglichst trocken sein.

Die Verbrauchsweisen der Citronen in der Küche, Konditorei, zu Limonade, Punsch u. s. w. sind bekannt.

Für Konditor, Gastgeber, Hausfrauen 2c. ist es in Regel nicht rätlich, sich mit einem großen Vorrate von Citronen, und besonders von Sommerfrüchten, die reifer, weicher und saftreicher, als die Winterfrüchte sind, aber auch um so leichter dem Verderben unterliegen, zu versehen. Wenn sie nicht Aussicht haben, diesen Artikel in großer Menge zu gebrauchen, thun sie am besten, ihren Bedarf von den Citronenhändlern zu nehmen, welche alle Länder durchziehen und wo sie sich durchaus gute Früchte wählen können, während die Kisten öfters einen Teil schadhafter enthalten.

Cognak heißt nach der gleichnamigen französischen, im Departement der Niedercharante gelegenen Stadt der aus dem Wein der Umgegend destillierte Branntwein. Alle aus Wein und Weinresten gewonnenen Branntweine heißen bekanntlich Franzbranntweine; unter ihnen steht der echte, wirklich aus Wein gebrannte Cognak oben an. Er hat einen eigentümlichen Wohlgeschmack, den ihm die dort wachsende Traube verleiht, ist fuselfrei und ursprünglich farblos, wird aber durch das Lagern in eichenen Fässern weingelb. Da die Produktion auf eine einzelne Lokalität beschränkt ist, so kommt echte Ware an die wenigsten Besteller. Der meiste sogenannte Cognak stammt daher aus andern Weingegenden, vornehmlich aus den rheinischen. Man hat nämlich gefunden, daß der Rießlingwein, die vorzüglichste rheinische Sorte, wenn er gerät, in geringern Jahrgängen gar nicht besser verwertet werden kann als zum Brennen von Cognak. Da die Rheinweine boukettreicher sind als die französischen, so ist das Destillat sogar schon von Natur besser und entwickelt besonders nach Ab-

lauf einiger Jahre den feinen Rießlingsduft in hervorstechender Weise. Dieses deutsche Erzeugnis ist sogar au der letzten Pariser Industrieausstellung mit den höchsten Preisen ausgezeichnet worden.

Eier, nämlich die von Hühnern, sind ein in jedem Haushalte gangbarer und beliebter, daher zu bekannter Artikel, als daß sie hier einer Beschreibung bedürften.

Wenn sie für gut gelten sollen, dürfen sie, gegen das Licht gehalten, nicht dunkel, sondern müssen hell, gleichsam durchsichtig aussehen; sie dürfen auch nicht schlottern, wenn man sie schüttelt, und müssen im Wasser zu Boden fallen.

Um die Eier länger und selbst über den Winter hinaus unverdorben zu erhalten, hat man verschiedene Mittel in Vorschlag gebracht, von welchen folgende, als am sichersten zum Ziele führend, hier angeführt sein mögen:

1) Man schneidet ein festes, geleimtes aber weiches Papier in passend große viereckige Blätter, rollt jedes der Eier — ähnlich wie Geld — in eine Papierdüte ein und dreht das Papier an beiden Enden nach verschiedenen Seiten zusammen. Hierdurch werden die Poren der Eierschale völlig verschlossen und der Zutritt der atmosphärischen Luft von ihnen abgesperrt. Nun kann man die Eier in eine Kiste legen und hat weiter nichts zu thun, als sie jeden Monat einmal umzuwenden, damit die Dotter, durch ihre Schwere versinkend, sich nicht an die Schale hefte, sondern im Mittelpunkte des Eies erhalten werde. So behandelte Eier halten sich 10 Monate vollkommen gut.

2) Man nimmt eine nicht zu konzentrierte Wasserglaslösung, erwärmt sie bis circa 30° C. (= 24° R.) und legt dann die zu konservierenden Eier hinein, welche, da sie auf der Flüssigkeit schwimmen, öfters untergetaucht werden müssen. Nach 10 Minuten sind sie fertig präpariert, und nun läßt man sie auf einem hölzernen Roste abtrocknen. Sie werden nach dieser Operation mit einem glänzenden Ueberzuge versehen sein, der die Poren der Schalen gegen den Zudrang der Luft bewahrt und somit Ursache wird, daß sich die Eier ein halbes Jahr lang und wohl noch länger gut erhalten.

3) Man überzieht die aufzubewahrenden Eier mittels eines Pinselchens mit Kollodium, wodurch die Poren der Schale ebenfalls gegen den Zudrang der Luft abgeschlossen werden. Ein solcher Ueberzug bietet übrigens noch den Vorteil, daß er augenblicklich trocknet und die Schalen der Eier schön weiß bleiben.

Eis. — Mit diesem Namen pflegt man bekanntlich das Wasser zu bezeichnen, wenn es durch einen bestimmten Grad von Kälte in eine feste Masse verwandelt worden ist. Eis ist also nichts anders als gefrornes Wasser. Außer dem Wasser werden auch viele andere flüssige Materien durch bestimmte Grade von Kälte in Eis verwandelt; doch braucht man diese Benennung gewöhnlicher Weise nur von dem durch die Kälte in einen festen Körper verwandelten Wasser.

Man bedient sich des Eises zur Abkühlung der Getränke, wie z. B. des Punsches, Weines u. s. w.; ferner zur Konservierung der Speisen, sowie zu noch manchem andern Behufe.

Die Aufbewahrung desselben geschieht in besonderen, gegen die atmosphärische Luft möglichst abgeschlossenen Behältnissen, die man Eiskeller oder Eisgruben zu nennen pflegt.

Ein solches Behältnis, welches sich vor vielen andern durch Einfachheit und Wohlfeilheit auszeichnet, kann man sich auf folgende Art herrichten: Man setzt an einem beliebigen Platz, der nicht notwendig schattig sein muß, obwohl dies natürlich vorzuziehen ist, auf freiem Boden, oder wenn man der Reinlichkeit halber will, auf einer etwa 18 bis 20 cm hohen Lage Moos oder Sägemehl, im Winter möglichst große Eisstücke schichtenweise im Kreise, dessen Durchmesser sich nach dem aufzubewahrenden Eisbedarf richtet, so nahe als möglich aneinander, füllt die entstehenden Fugen mit zerstoßenem Eise aus und begießt sie mit Wasser. Ist auf diese Weise eine entsprechende Schicht zu einem kompakten Klumpen zusammengefroren, so läßt man eine weitere folgen, und so fort bis zu einer Höhe von $2^1/_2$ bis 3 m. Den so gebildeten Eiskegel hüllt man mit

einem 60 bis 85 cm dicken Mantel von Waldmoos ein, und macht über dem Ganzen ein auf Pfosten ruhendes Strohdach, welches um etwa 60 cm überragt, aber nicht ganz darauf aufsitzt. Will man Eis holen, so besteigt man den Kegel und öffnet oben, niemals aber an der Seite, die Moosdecke solange, bis das gewünschte Quantum losgelöst ist. Das Eis hält sich bei dieser Art der Aufbewahrung ganz vortrefflich von einem Jahr zum anderen.

Erdbeeren sind die schön rot oder rötlich aussehenden, lieblichsüß und aromatisch schmeckenden Früchte der in Deutschland und dem übrigen Europa, ja, wie man will, in allen Teilen der Erde, wild in den Wäldern angetroffen werdenden, von da in die Gärten verpflanzten und durch sorgfältige Kultur mehr und mehr veredelten, jetzt in vielen Spielarten bekannten Erdbeerpflanze (Flagaria vesca, *L.*).

Man genießt sie nicht bloß roh, sondern auch mit Milch oder Wein als Kaltschale; ferner in Zucker eingemacht, oder zur Marmelade, zur Gelee ꝛc. bereitet.

Auch gebraucht man sie, um dem Essige, Weine, Rum, Punsche, Kardinale ꝛc. den Geruch und Geschmack nach ihnen zu geben.

In Bezug auf Punsch und Kardinal kann man diesen Zweck sehr einfach durch folgendes Verfahren, besser aber noch durch den nachher beschrieben werdenden Erdbeerextrakt, erreichen:

Man gibt über frisch abgepflückte, reichlich mit Zucker bestreute Erdbeeren ein Glas voll Madeira, läßt sie, wohl zugedeckt 2 bis 3 Stunden lang ziehen, und fügt sie dann, samt dem sie umgebenden Sirup, dem Punsche oder Kardinale hinzu.

Erdbeerextrakt. — Um diesen zu bereiten, nimmt man auf eine Flasche Rum 1 kg Erdbeeren, zerquetscht letztere mit einem Löffel, am besten in einer steinernen Schüssel, zu einem Brei, thut die Erdbeermasse in ein verschließbares steinernes oder gläsernes Gefäß, gießt den Rum darauf und läßt die Mischung 2 bis 3 Tage stehen.

Hierauf füllt man die Flüssigkeit ab und läßt sie durch ein nicht ganz feines Haarsieb in ein anderes Gefäß laufen. Den zurückbleibenden Erdbeerbrei gibt man darauf ebenfalls nach und nach in das Sieb und seiht die Flüssigkeit mit Hilfe des Durchreibens aus. Den zurückbleibenden Brei läßt man durch ein ausgespanntes sauberes, vorher ausgekochtes und wieder trocken gewordenes leinenes Tuch laufen und sucht noch durch Zusammendrücken alle etwa darin befindliche Flüssigkeit zu gewinnen. Man füllt dann den also gewonnenen Erdbeerextrakt in Bouteillen, die, gut verkorkt, liegend aufbewahrt werden können, selbst bis zum nächsten Sommer.

Galgantwurzel (Radix Galangae) heißen die getrockneten Wurzeln oder vielmehr Wurzelstöcke einer chinesischen Pflanze, die zu den Ingwergewächsen gehört, aber der Art nach nicht sicher bekannt ist. Von China kommt dieselbe in fingerdicke, 5 bis 7 cm lange, in der Mitte gebogene Stücke zerschnitten, die außen rotbraun, innen zimtfarbig aussehen und auf dem Querschnitt kleine dunkle Oelzellen zeigen. Der Geruch ist namentlich bei der gepulverten Ware stark und eigentümlich gewürzhaft, ebenso der Geschmack, der beim Kauen in lange anhaltendes Brennen übergeht. Man benutzt die Galgantwurzel hin und wieder bei der Bereitung der Bischofessenz.

Gewürzessenz. — Um diese darzustellen, digeriert man 100 g Pomeranzenschalen, 16 g Macisblüte, 16 g Zimtblüte und 17 g Nelken in $2^1/_3$ l 90prozentigem Weingeist 8 Tage lang, preßt dann aus und filtriert. Man pflegt diese Essenz hin und wieder dem Glühwein, Christophelet und dergl. in kleinen Quantitäten beizumischen.

Gewürznelken, schlichthin auch bloß Nelken, Nelkchen oder Nägelein genannt, sind die unreifen oder noch nicht völlig ausgebildeten, noch mit den Kelchen versehenen, getrockneten Blüten des Gewürznelkenbaums (Caryophyllus aromaticus, *L.*), der auf den Molukkischen Inseln wild wächst, jetzt auch auf Isle de France, Bourbon, Cayenne, den Sechelles, der ostafrikanischen Insel Zanzibar 2c. angebaut wird.

Die Blütenknospen werden kurz vor dem Aufblühen abgebrochen, erst im Rauche und dann an der Sonne getrocknet, weshalb sie eine schwarzbraune Farbe erhalten.

Diejenigen Blüten, welche nicht abgepflückt werden, entwickeln sich im Verlaufe des Wachstums zu einer Frucht, die, der Gestalt und Größe nach, den Oliven ähnelt, unter einer dünnen, dunkelbraunen Bedeckung einen harten, schwarzen, glänzenden, der Länge nach zweiteiligen Samenkern enthält, welcher einen schwachen, den Gewürznelken ähnlichen Geruch und einen gleichen, aber lieblichern und etwas zusammenziehenden Geschmack besitzt und unter dem Namen Mutternelke, Mutternägelein bekannt ist.

Die eigentlichen Gewürznelken haben einen äußerst durchdringenden, angenehmen Geruch, einen hitzigen, starken, gewürzhaften, scharfen, lange anhaltenden Geschmack und enthalten eine Menge Oel, welches sich durch Auspressen oder durch Destillation gewinnen läßt.

Die Güte der Ware im Handel bemißt sich nach ihrem Oelreichtum: gute Ware muß schwer und voll, ohne Schrumpfung und holzige Trockne, vielmehr biegsam und weich sein und das zwischen den Kelchzipfeln sitzende, aus den unaufgeblühten Blumenblättern bestehende Köpfchen noch haben, weil dies zur Konservierung des Oelgehaltes dient. Deshalb sind auch Bruchstücke geringwertiger als ganze Nelken. Ist die Ware gut, so muß durch Drücken mit dem Nagel reichlich Oel zum Vorschein gebracht werden können. Wo die Köpfchen fehlen, ist auch der Oelgehalt schwach, und es ist sogar möglich, daß solcher Ware schon ein Teil des Oels durch Destillation entzogen worden ist. Wenn auch nicht völlig verwerflich, aber doch um 10 bis 12 Prozent geringer an Wert als gute Gewürznelken sind endlich solche, welche, um ihr Gewicht zu vermehren, vor dem Versandte angefeuchtet wurden.

Grogessenz. — Dieselbe kann man sich nach der einen oder andern der hier nachstehend angegebenen Vorschriften anfertigen. Will man dann von ihr Gebrauch machen, resp. in Schnelligkeit und ohne große Mühe einen guten Grog bereiten, so braucht man nur einem Liter

heißen Wasser eine Obertasse voll (oder etwa 1/5 l) solcher Essenz zuzusetzen.

Erste Vorschrift: Man löst 3 kg weißen Zucker in 1 1/2 l Wasser auf, kocht dies zusammen auf 3 l Sirup ein und mischt mit 1 1/2 l Jamaikarum, 1/3 l Franzbranntwein und 1/4 l Vanilletinktur. Man erhält auf diese Weise circa 5 l Grogessenz.

Zweite Vorschrift: Man kocht 2 kg Zucker mit 1 1/2 l Wasser auf 2 1/2 l Sirup ein, mischt damit 1 1/2 l Jamaikarum, 1/2 l Franzbranntwein und 1/2 l Arrak, woraus man ebenfalls gegen 5 l Grogessenz erhält.

Heppinger Wasser. — Mit diesem Namen pflegt man das von dem trefflichen Sauerbrunnen zu Heppingen (einem in der preuß. Rheinprovinz, im Regierungsbezirk Koblenz, an der Ahr und an dem Fuße der Landeskrone liegenden Dorfe) herstammende heilkräftige, weit umher in alle Gegenden versandt werdende Wasser zu bezeichnen. Man bedient sich seiner hin und wieder als Zusatz zu Kardinal und dergl.

Himbeersaft. — Himbeeren nennt man bekanntlich die rot, gelb oder weiß aussehenden, etwas durchsichtigen, einen vortrefflichen Geschmack und lieblichen Geruch habenden Früchte des in den Laubwaldungen Deutschlands wild wachsenden, von da in die Gärten verpflanzten und durch die Kultur veredelten, jetzt auch in mehreren Ab- oder Spielarten vorkommenden, gemeinen Himbeerstrauchs (Rubus idaeus, *L.*).

Um aus solchen Beeren den Saft zu gewinnen und aufzubewahren, zumal wenn letzteres ohne Zusatz von Zucker geschehen soll, verfährt man am besten wie folgt: Man läßt die zu solchem Zweck bestimmten, zuvor zerquetschten Himbeeren 3 bis 4 Tage in einem Topfe im Keller stehen, damit sich bei der beginnenden Gärung die Schleimteile ausscheiden, wodurch auch beim Auspressen die Ausbeute an Saft ergiebiger ausfällt. Ebenso läßt man auch den ausgepreßten Saft während 24 Stunden in der Kühle stehen, worauf man ihn durch Flanell klar abgießt. Nach diesem füllt man ihn in Krüge oder Fla-

schen von starkem Glas, die man mit einem Korkstöpsel leicht bedeckt, und setzt dieselben in einem geräumigen Kessel aufs Feuer, nachdem man auf dem Boden des Kessels zuvor eine Schicht Stroh und soviel Wasser gebracht hat, daß die Krüge oder Flaschen nicht in die Höhe gehoben werden. Es ist auch zweckmäßig, die Gefäße zuvor mit Stroh zu umwickeln oder doch die Zwischenräume mit solchem auszufüllen, um ein durch das Sieden des Wassers veranlaßtes Zusammenstoßen zu verhindern. Man erhitzt nun solange, bis der Saft in den Krügen oder Flaschen zu kochen anfängt, was man an dem zwischen den Pfropfen herausquellenden Schaume bemerkt. Auf diese Art läßt man den Saft ungefähr 1/4 Stunde kochen, worauf man die Flaschen fest verkorkt, verbindet und verpicht. Ein auf solche Art behandelter Saft, bei dem durch die Siedhitze die jede Gärung bedingenden Stoffe vernichtet sind, hält sich mehrere Jahre ohne zu verderben, und liefert mit Zucker durch einmaliges Aufkochen einen Sirup, der dem aus frischem Saft bereiteten in keiner Weise nachsteht.

Will man hingegen den Himbeersaft in Vermischung mit Zucker lange Zeit gut erhalten, so wendet man am zweckmäßigsten das folgende (von dem rühmlichst bekannten Pomologen Dr. Lucas in Reutlingen empfohlene) Verfahren an: Auf je 1/2 kg frisch ausgepreßten, durchaus noch nicht in Gärung gekommenen Himbeersaft wird 1/2 kg gepulverter Zucker genommen und in demselben aufgelöst. Dieser Saft bleibt 9 Tage zugedeckt im Keller ruhig stehen, wonach derselbe in einer messingenen oder irdenen Pfanne über das Feuer gebracht und bis zum Sieden erhitzt wird. Hierbei werden die gerinnenden eiweißhaltigen Bestandteile abgeschäumt. Ein völliges Sieden soll nicht eintreten. Nachdem der vom Feuer genommene Saft abgekühlt ist, wird er in Flaschen gefüllt, welche bloß mit Papier zugebunden und in dem Keller aufbewahrt werden. So erhält er sich mehrere Jahre unverändert und ein sehr geringes Quantum dieses Saftes gibt mit Wasser gemischt das unter dem Namen Limonade bekannte

erfrischende und angenehme Getränk, wie er sich denn auch mit Vorteil zum Punsch, zum Kardinal und zu mancherlei anderem Behufe verwenden läßt.

Ingwer nennt man die knolligen, hand- oder zehenartig ausgewachsenen Wurzelstöcke der Ingwerpflanze (Amomum zingiber, *L.*), eines tropischen, zu der Familie der Gewürzlilien (Scitamineen) gehörigen Gewächses, also denjenigen Gewürzpflanzen zugehörig, von welcher Zitwerwurzel, Kardamom, Kurkuma u. s. w. herstammen. Die Pflanze ist heimisch in Südasien, wo sie von Indien bis China vorkommt und gebaut wird. Schon in früheren Zeiten ist sie durch die Spanier nach Amerika verpflanzt worden und Kulturgegenstand geworden, später auch an der Westküste Afrikas (Sierra Leone).

Im Handel unterscheidet man schwarzen und weißen Ingwer; an ersterem ist noch die bräunliche Schale befindlich, an letzterem hingegen ist dieselbe gleich beim Herausnehmen aus der Erde abgeschabt worden.

Guter Ingwer muß aus großen, derben, dichten Stücken bestehen, trocken und schwer, nicht zu runzelig, nicht wurmstichig, schimmelig und staubig sein, sich nicht leicht brechen lassen, einen angenehmen, starken, durchdringenden Geruch und einen gewürzhaften, scharfen, brennend feurigen Geschmack haben.

Wie bekannt, gebraucht man den Ingwer, seiner eben erwähnten gewürzhaften Eigenschaft halber, vielfach in der Küche, wie auch in der Likörfabrikation, Bierbrauerei und Medizin. Für den Zweck vorliegenden Buches ist er nur insofern von einigem Interesse, als man ihn bei der Bereitung des Gewürzweins hin und wieder in Anwendung bringt.

Johannisbeersaft. — Johannisbeeren nennt man bekanntlich die kugelrunden, meist erbsengroßen, glatten, mit dem verwelkten Kelche gekrönten, schön hochrot, fleischrot oder gelblichweiß aussehenden und angenehm weinsäuerlich, etwas schärflich schmeckenden Früchte des im nördlichen Europa und auch in Deutschland wild wachsen-

den, jedoch auch sehr häufig in den Gärten kultiviert werdenden gemeinen Johannisbeerstrauchs (Ribes rubrum, *L.*)

Um aus solchen Beeren den Saft zu gewinnen, verfährt man auf ähnliche Weise, wie bei der Bereitung des Himbeersaftes angegeben wurde. Man beert nämlich die völlig reifen Beeren ab, thut sie in einen Topf, zerdrückt sie in diesem mit einem hölzernen Löffel und läßt sie dann 3 bis 4 Tage oder überhaupt so lange stehen, bis sich die ersten Zeichen der Gärung einstellen. Hierauf füllt man die Masse in einen leinenen Beutel und bringt diesen unter eine Presse. Nachdem der ausfließende Saft in einem untergestellten Gefäße aufgefangen worden ist, läßt man ihn durch einen Spitzbeutel gehen, damit die feinen Körnchen zurückbleiben und füllt ihn dann in reine Champagnerflaschen, die man mit neuen Korken gut verschließt und außerdem auch noch mit sogenannten Champagnerknoten verwahrt. Die Füllung der Flaschen darf aber nur so weit geschehen, daß zwischen Saft und Kork noch ein leerer Raum von 3 bis 4 cm Höhe bleibt. Ist man hiermit fertig, so stellt man die Flaschen in einen Kessel und füttert die zwischen ihnen befindlichen Räume dergestalt mit Heu aus, daß sie sich einander nicht berühren können, füllt dann den Kessel bis an die Flaschenhälse mit Wasser, macht Feuer unter dem Kessel und läßt das Wasser bis nahehin zum Kochen kommen. Nachdem die Flaschen diesem Hitzegrade einige Minuten lang ausgesetzt waren, läßt man das Feuer ausgehen, und wenn das in dem Kessel befindliche Wasser einigermaßen erkaltet ist, nimmt man die Flaschen aus ihm heraus und bewahrt sie in einem trockenen und kühlen Gewölbe oder Keller auf.

Will man solchen Saft in Sirup verwandeln, so nimmt man auf je 1 l Saft etwa 750 g gepulverten Zucker, und wenn letzterer zergangen, bringt man das Gemisch übers Feuer, läßt es einigemal aufwallen, schäumt gut ab, läßt erkalten und füllt den fertigen Sirup auf Flaschen.

Man benutzt den Saft wie auch den Sirup aus Johannisbeeren wie den oben beschriebenen Himbeersaft.

Kardinalextrakt. — Um Weißwein ohne große Mühe aromatisch zu machen, d. i. in sogenannten (wie warmer oder kalter Punsch getrunken werdenden) Kardinal zu verwandeln, wendet man bekanntlich in neuerer Zeit häufig das in den Materialhandlungen käuflich zu habende Kardinalextrakt an. Man setzt nämlich jeder Flasche Rhein- oder anderem guten weißen Weine 2 bis 3 Löffel voll von diesem Extrakte nebst 100 bis 125 g feinen Zucker zu. Leider pflegt aber dieses Extrakt, im Vergleich zu seinen Herstellungskosten, um viel zu hohen Preis verkauft zu werden. Konditor und Andere, welche viel Gelegenheit haben, von demselben Gebrauch zu machen, werden daher wohlthun, wenn sie es sich selbst bereiten und mag die dazu nötige Vorschrift hier mitgeteilt sein:

Man nimmt $^3/_4$ l Arrak, die gelbe Schale von 4 Apfelsinen, $66^2/_3$ g besten Zimt und $^1/_2$ Schote Vanille. Die Apfelsinen schält man fein und zerschneidet die Schalen in kleine Stückchen, den Zimt zerstößt man gröblich und die Vanille zerschneidet man mit einer Schere in mehrere Partikelchen; dann schüttet man diese 3 zerkleinerten Ingredienzien, nebst dem Arrak, in eine Flasche, welche reichlich 1 l faßt, verbindet dieselbe mit einem Stückchen Blase, welches man mit einer Nadel mehreremal durchstach und digeriert bei gelinder Wärme und unter öfterem Umschütteln 3 Tage lang. Nach geschehener Extraktion filtriert man die Flüssigkeit durch Löschpapier und bewahrt sie dann in einer gut verschlossenen Flasche auf.

Kirschsaft. — Um diesen zu bereiten, nimmt man sogenannte Sauerkirschen, d. i. die weinsäuerlich schmeckenden Früchte einer besondern Abart des gemeinen oder wilden Kirschbaumes (Prunus cerasus, *L.*), zupft dieselben von den Stielen, gibt sie zerdrückt in Steintöpfe, läßt sie 3 bis 4 Tage bis zum Eintritt der Fermentation stehen, preßt sie dann durch eine Serviette und füllt den Saft in Glasbouteillen, thut zu je 500 g Saft 500 g zerstoßenen Zucker und etwas Zimt und Nelken, bedeckt die Oeffnung der Bouteille, doch ohne sie zuzubinden, und schüttelt sie öfters, damit sich der Zucker auflöse. Wenn

sie 8 Tage gestanden, filtriert man den Saft, füllt ihn wieder in Bouteillen, bindet sie fest zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

Man gebraucht diesen Saft wie den oben beschriebenen aus Himbeeren oder Johannisbeeren.

Lindenblüten. — Mit diesem Namen pflegt man schlechthin die Blüten der gemeinen oder europäischen Linde (Tilia europaea, *L.*), zu bezeichnen, welche gewöhnlich im Junius und Julius in kleinen Büscheln erscheinen, auf der Mitte eines lanzettförmigen ungezähnten Deck- oder Afterblattes stehen und an allen Teilen eine grünlich schwefelgelbe Farbe und einen allgemein beliebten erquickenden Geruch haben. Diese Blüten liefern, wenn sie an einem der Sonne nicht ausgesetzten Orte getrocknet und in einem Kistchen mit Deckel oder einer wohlverschlossenen großen Schachtel bis zum Gebrauch bewahrt gehalten werden, einen gesunden angenehm schmeckenden Thee, der beim Aufgusse durch ein paar hinzugefügte Orangeblüten noch würziger gemacht und mit Vorteil den Punschingredienzien, anstatt heißem Wasser, beigemischt werden kann.

Maiweinessenz. — Freunden des Maitranks empfiehlt die „Badische Gewerbezeitung 1867, Nr. 5", folgende bewährte Bereitung einer haltbaren Essenz:

Einen leichten Tischwein, wie er sich überhaupt am besten für dieses Getränk eignet, setzt man mit der etwa 6fachen Menge Waldmeister an, deren man sich gewöhnlich bedient, und läßt ½ Stunde ziehen. Die Kräuter geben in dieser Zeit nur ihr feinstes Arom ab. Der abgegossene Wein wird ohne Zuckerzusatz aufbewahrt. Eine Flasche dieser Essenz reicht hin, 5 bis 6 Flaschen Maitrank zu machen. Will man die Essenz versüßt aufheben, so muß man sehr viel Zucker hinein thun, so daß eine Art Sirup entsteht; wenig Zucker bewirkt Gärung. Es ist hierbei jedoch schwer, das richtige Verhältnis von Zucker und Arom zu treffen, um später bei Bereitung des Getränkes bloß mit dem Weinzusatz auszureichen, ohne daß bei gehöriger Süße das Arom zurück- oder vortrete,

oder aber bei genügendem Arom das Getränk nicht zu viel oder zu wenig süß schmecke. Zur Bereitung des Maitranks mit frischen Kräutern kann man auf je eine Flasche Wein einen Strauß von etwa 100 Pflänzchen und 125 g Zucker rechnen; länger als 1/2 Stunde fortgesetztes Ziehen gibt einen etwas strengen Geschmack. Ihre volle Wirksamkeit entfalten die Kräuter zur Zeit der Blüte. Zusatz anderer gewürzhafter Kräuter gibt leicht einen arzneiartigen Beigeschmack. Ein Apfelschnitt verdirbt nichts und erhöht nur den wohlthuenden äußeren Anblick.

Maraschino ist ein feiner, vornehmlich in der Gegend von Zara in Dalmatien seit undenklichen Zeiten aus sogenannten Marasken, d. i. einer besonderen Art saurer Kirschen, bereiteter und in viele Länder versandter Likör von eigentümlichem Wohlgeschmack, dessen Titel eigentlich Rosoglio Maraschino ist. Die Früchte werden in genau einzuhaltendem Stadium der Halbreife gepflückt und auf schnell segelnden Booten nach Zara, dem Hauptsitz der Fabrikation gebracht. Hier werden sie sofort entkernt, das Fruchtfleisch einer mehrtägigen Gärung in Bottichen überlassen, die erhaltene Flüssigkeit mit einer gewissen Partie zerstampfter sauberer Blätter von Marasken gemischt, welche zur Aromatisierung des Getränks nötig sein sollen, dann noch 10 Prozent Traubenwein zugemischt und der Roglio abdestilliert. Das Destillat wird mit feinem Zucker gesüßt, über Baumwolle filtriert und in die mit einem Schilfgeflechte umgebenen Fläschchen gefüllt, in denen es im Handel erscheint. Alle Einzelheiten der Darstellung werden als Geschäftsgeheimnisse sorgfältig von den Fabrikanten gehütet. Die berühmteste Fabrik ist die von Drioli in Zara, dessen Fabrikate Kenner vor allen andern herausschmecken. Die Erzeugnisse von Galigarich und Luxardo in Zara sind ebenfalls als vorzüglich anerkannt, wie denn auch anderwärts in Oesterreich einige Fabrikanten in gutem Rufe stehen, wie Comer in Triest, Bauer in Wien, Gebr. Braun in Pest, Fünk in Graz u. A. m.

Man setzt den Maraschino hin und wieder dem Punschroyal, Kirschpunsche und ähnlichen Getränken hinzu, um deren Wohlgeschmack zu erhöhen.

Melisse. — Das frische Kraut der gemeinen Melisse, welche auch Gartenmelisse, Citronenmelisse ꝛc. (Melissa officinalis, *L.*) genannt wird, in der südlichen Schweiz und Italien auf Bergen wild wächst, in unsern Gärten ohne alle Pflege sehr gut fortkommt, in der Wurzel auch den strengsten Winter nicht erfriert und sich durch Wurzelsprossen ziemlich stark vermehrt, hat einen lieblichen, sehr sanften süßlichen Citronengeruch, der nach dem Trocknen etwas schärfer wird. Dieser Geruch teilt sich auch dem wässerigen Aufgusse mit, der einen angenehmen Geschmack hat. Aus diesem Grunde pflegt man die getrockneten Melissenblätter statt des chinesischen Thees und als Punschingredienz zu gebrauchen. Zu diesem, und überhaupt zu jedem Gebrauche, muß man das Kraut vor der Blüte, die sich im Julius und August zeigt, einsammeln, weil hernach der Geruch so mild und angenehm nicht mehr ist. Gleich nach der Einsammlung muß man dann das Kraut, unter öfterem Umwenden, an einem schattigen Orte trocknen und, damit es keinen luftigen Geschmack annehme, währenddessen mit Makulatur- oder Löschpapier bedecken.

Will man aber diesem Surrogate ganz das Aussehen des chinesischen Thees geben, so nimmt man zu demselben nicht das ganze Kraut, sondern bloß die Blätter, breitet sie in einer dünnen Lage auf einem mäßig heißen Eisenbleche oder einer Ofenplatte aus, damit sie rösten oder schwitzen, und wenn sie warm oder weich geworden sind, rollt man sie mit den Fingern in der flachen Hand und läßt sie nach diesem vollends trocknen.

Die gesammelten Vorräte muß man in Gefäßen (in Gläsern oder Schachteln), worin sie vor der äußern Luft und besonders gegen alle Feuchtigkeit gesichert sind, aufbewahren.

Melonen nennt man bekanntlich die an Form, Größe und Farbe, auch sonst noch im Geschmacke und der übrigen Beschaffenheit des Fleisches sehr verschieden vorkommenden, eßbaren Früchte der Melonenpflanze (Cucumis melo, *L.*), welche zum Geschlecht der Gurken gehört, die wärmern Gegenden Asiens zum Vaterlande hat, aber auch im süd-

lichen Europa, d. h. in Griechenland, Ungarn, Italien, Frankreich, Spanien und Portugal noch im Freien gerät, dagegen in England, im nördlichen Frankreich, in Schweden, Deutschland u. s. w. nur in Mistbeeten erzogen werden kann.

Die in den milden Klimaten gereiften Melonen haben einen viel delikateren Geschmack, als die in den rauhern, unter Beihilfe der Kunst erzeugten; sie sind zuckersüß und schmelzen gleichsam auf der Zunge. Daher genießt sie auch jedermann daselbst in Menge, ohne davon einen Nachteil zu verspüren. Ueberhaupt sind die Melonen für heiße Länder eine sehr erquickende und wohlthätige Frucht.

Eigentlich soll man keine dieser Früchte sogleich nach dem Abnehmen essen, sondern erst einige Tage auf einem luftigen Boden nachreifen lassen, damit sie, wie das Obst, desto mürber und saftiger werden.

Bei uns genießt man sie mit Zucker oder auch mit Pfeffer und Salz und sogar mit Schnupftabak; macht sie aber auch auf mancherlei Weise ein, verwendet sie zu Punsch, Kardinal u. dergl. m.

Für letztern Behuf preßt man den Saft der Melone aus und mischt ihn den übrigen Ingredienzien bei.

Oder man schneidet die geschälte und von Fasern gereinigte Frucht in dünne, scheibenförmige Stücke, legt sie in eine Terrine, bestreut sie stark mit Zucker, gießt ein Glas Madeira darüber und läßt sie 24 Stunden zugedeckt stehen. Alsdann fügt man diese Stücke samt dem sie umgebenden Sirup dem warmen oder kalten Punsche, Kardinale ꝛc. bei.

Milch, besonders die von Kühen, ist ein in jedem Haushalte gangbarer und beliebter und daher zu bekannter Artikel, als daß sie hier einer Beschreibung bedürfte.

Leider hört man jetzt ziemlich allgemein darüber klagen, daß sie mit Wasser verfälscht werde.

Um zu erfahren, ob die Milch einen Zusatz von Wasser enthalte, braucht man nur einen Tropfen derselben auf den Daumennagel zu thun, bleibt der Tropfen hoch

stehen, so ist die Milch rein; zerfließt der Tropfen, so ist die Milch mit Wasser versetzt.

Ein anderer bei der Milch vorkommender Uebelstand ist das schnelle Säuern derselben im Sommer. Dieses kann man aber durch folgendes Mittel abwenden: Man löst 7 bis 8 g doppeltkohlensaures Natron (Natrum bicarbonicum) in 1/4 l kaltem Wasser auf und stellt diese Lösung in einem verkorkten Fläschchen zum Gebrauche hin. Wenn man nun am Morgen gute Milch hat, die man nicht sogleich verbrauchen kann, so gießt man 1 Löffel voll von der Lösung unter jedes Liter, schüttet sie dann ein- oder einigemal aus einem Gefäß ins andere, damit sie sich recht mische, und stellt sie hin. Auf diese Art behandelt, wird sie nicht nur nicht sauer werden, sondern auch der Rahm wird sich weniger abscheiden.

Muskatblüte oder Macis nennt man die dünne, biegsame, zähe, lederartige, in mehrfache Lappen gespaltene Samendecke der Frucht des Muskatenbaumes (Myristica moschata, *L.*), welcher auf den Molukken, besonders auf den Bandainseln, jetzt auch auf den Inseln Bourbon, Mauritius, auf den Antillen, ferner in Bengalen in Surinam u. s. w. kultiviert wird. In frischem Zustande hat die Muskatblüte eine karmesinrote, getrocknet eine matte, mehr oder weniger rotgelbe, meist zimtbraune Farbe, einen eigentümlichen, äußerst durchdringenden, höchst angenehmen, balsamischen Geruch und einen starken, gewürzhaften, etwas bitterlichen Geschmack. Man bedient sich ihrer, um Speisen und Backwerk, hin und wieder auch Getränke, wie z. B. Glühwein, Hippokras 2c., damit zu würzen.

Muskatnüsse sind die Kerne der Frucht des vorhin erwähnten Muskatenbaumes. Dieselben sind von der Größe einer Haselnuß bis zu der einer kleinen Walnuß, schwer, fast rund oder eirund, unregelmäßig gefurcht, auf den Erhöhungen rötlichgrau oder rötlichgelb, mit hervorragenden Adern durchzogen, übrigens von einem starken, angenehmen, eigentümlich gewürzhaften Geruch und einen aromatischen, etwas fettigem, bitterlich erwärmenden Geschmack. Man gebraucht sie wie die Muskatblüten.

Orangenblüten nennt man insgemein die von den Citronen-, Apfelsinen-, Bergamott- und Pomeranzenbäumen abgepflückten, oder auch von selbst abgefallenen und nachgehends im Schatten getrockneten Blüten. Man pflegt dieselben in geringer Anzahl (etwa zu 4 bis 6 Stück) gewissen Theesurrogaten, z. B. den Lindenblüten ꝛc. beizumischen, wodurch dann die wässerigen Aufgüsse derselben einen eigentümlichen würzigen, an Vanille erinnernden Geruch und Geschmack bekommen.

Man bezieht die Orangenblüten von den Kunstgärtnereien oder auch von den Apotheken, Droguriehandlungen ꝛc.

Die Aufbewahrung derselben muß in Gefäßen (Gläsern oder Schachteln), worin sie vor der äußern Luft und besonders gegen alle Feuchtigkeit gesichert sind, geschehen.

Orangenblütwasser nennt man das aus den Blüten des bittern Orangen- oder Pomeranzenbaumes (Citrus Aurantium, *L.*) destillierte Wasser. Die Blüten müssen zu diesem Behufe vor dem völligen Aufblühen gepflückt werden, solange die 5 länglichen, fleischigen Blumenblätter noch mit den Spitzen zusammengeneigt sind: denn in diesem Zeitpunkte gesammelt zeigen sie den feinsten Geruch und den relativ größten Gehalt an ätherischen Oel. Man bedient sich des Orangenblütwassers bei Bereitung des Bischofs, der Bischofessenz und dergl.

Viel aromatischer als das aus solchen Blüten destillierte Wasser erweist sich jedoch das im südlichen Frankreich bei der Bereitung des Pomeranzenöles (Neroliöles) als Nebenprodukt erhaltene, und verdient daher das käufliche Orangenblütwasser (Aqua florum Aurantii) den Vorzug.

Pfirsichen sind die von der Größe einer Kirsche bis zu der eines ansehnlichen Apfels vorkommenden, bisweilen auf der Sonnenseite geröteten oder rot punktierten, im übrigen weißlich, grünlich oder gelblich, hin und wieder auch über und über karmesinrot aussehenden, sich samtartig weich oder auch glatt anfühlenden, ein saftiges, mehr oder weniger weiches, zuckerhaft und weinartig schmeckendes

Fleisch habenden Früchte des Pfirsichenbaumes (Amygdalus persica, *L.*), welcher ursprünglich aus Persien stammt, von da zuerst nach Rhodus und Aegypten, dann von hier aus nach Griechenland, nach Italien und dem übrigen Europa, endlich von diesem wieder nach Amerika u. s. w. verpflanzt wurde, und von dem gegenwärtig, durch die Jahrhunderte hindurch fortgesetzte Kultur, eine sehr große Menge Ab- oder Spielarten existieren.

Die Pfirsichen gehören unstreitig zu den leckersten Früchten unseres Erdbodens. Es ist leicht zu erachten, daß der Boden, die Art der Kultur und besonders das Klima einen großen Einfluß auf die Güte derselben zeigen müsse. Was die Kultur allein thut, sieht man bei der Vergleichung der Früchte von den gemeinen Wildlingen mit denen von veredelten Bäumen. Den Boden, den diese Gewächse verlangen, muß fruchtbar, leicht, trocken und der Sonne stark ausgesetzt sein. Der Orient, zumal Persien, das Vaterland dieses Baums, ferner die wärmeren Länder von Europa, Ungarn, Griechenland, Italien, das südliche Frankreich, Portugal und Spanien, und demnächst auch das nördliche Afrika, Westindien, die südlichen amerikanischen Provinzen, namentlich Pennsylvanien u. s. w. liefern weit delikatere Pfirsichen, als Deutschland, und hier sind sie im südlichen, z. B. in der Pfalz, wiederum vorzüglicher, wenigstens ihre Kultur leichter, als bei uns. Weiter hinauf nach Norden, z. B. schon in Pommern, geraten sie im Freien fast gar nicht, oder höchst selten, und man muß sie, was umständlich und kostspielig ist, in Mistbeeten oder Glashäusern ziehen. In unserem Klima dürfen wir uns wenig Hoffnung machen, von freistehenden Bäumen Früchte zu erzielen. Nur bei Wildlingen macht dies eine Ausnahme. Die veredelten pflanzt man fast durchgängig an Spaliere. Hier sind sie teils durch die Wände, teils aber durch die Bedeckung, die sich leicht anbringen läßt, gegen die heftige Kälte vieler unserer Winter gesichert; teils kann man auch die Blüte eher erhalten, welche im freien Stande durch die unserem Klima eigenen späten Fröste im April und Mai viele Jahre hintereinan-

der verloren geht. Südliche Länder haben mit diesen Uebeln nicht zum kämpfen; daher sind auch dort die Pfirsichen weit gemeiner, als bei uns, wo die edlen Sorten nur von bemittelten Leuten genossen werden können.

In heißen Ländern sind die Pfirsichen ein köstliches, durstlöschendes Mittel, durch dessen Genuß sich der Mensch erquickt fühlt. Man weiß sie dort auch für den Winter aufzubewahren, indem man ihnen die Haut abzieht, das Fleisch bis zu einem gewissen Grade eintrocknet, dann die Stücke übereinander legt und fest in Körbe einpackt. Will man davon essen, so zerhackt man das Fleisch, kocht es mit Wasser, Wein und Zucker zu einem Kompott, das sehr lieblich schmeckt. Bei uns genießt man sie teils roh, teils bereitet man Marmelade, Kompott 2c. daraus, macht sie auch auf mancherlei Weise ein, verwendet sie zu Punsch, Kardinal u. dergl. m.

Für letztern Behuf preßt man den Saft der Pfirsichen aus und mischt diesen den übrigen Ingredienzien bei.

Oder man schneidet die Pfirsichen auseinander, nimmt die Kerne heraus, schält sie, legt die Stücke in eine Terrine mit gut schließendem Deckel, bestreut sie stark mit Zucker, gießt ein Glas Madeira darüber, läßt sie 24 Stunden lang zugedeckt stehen, und fügt sie dann, samt dem sie umgebenden Sirup, dem warmen oder kalten Punsche, Kardinale 2c. hinzu.

Pomeranzen, resp. bittere, sind die Früchte des ursprünglich aus Medien und Persien stammenden, von da nach Griechenland, Italien, dem südlichen Frankreich, nach Spanien, Portugal u. s. w. verpflanzten, in Deutschland und in noch nördlichern europäischen Ländern aber nur in Gewächshäusern gezogen werdenden Pomeranzenbaumes (Citrus Aurantium, *L.*), welcher mit dem Citronenbaume zu einerlei Geschlecht, Ordnung und Klasse gehört.

Die Pomeranzen, wie wir sie kennen, sind keine Leckerei, die Apfelsine ausgenommen (siehe oben diesen Artikel), welche eine der merkwürdigsten Spielarten der Pomeranze ist, und daher auch „süße Pomeranze" genannt wird. Sie dienen nur zum Bischof, zum Likör u. dergl., und kommen

nicht allein reif und unreif, sondern auch in Schalen zum Handel.

Die reifen Pomeranzen sind mit einer dicken, drüsigen, runzeligen, fast höckerigen, von außen im frischen Zustande feurig rotgelben, getrocknet dunkel- oder braungelben, inwendig weißen und schwammigen Schale bedeckt und enthalten ein gelbliches mit einem säuerlich-bittern Safte durchdrungenes Fleisch, worin in mehreren Scheidewänden die eirunden, etwas plattgedrückten Samenkerne liegen.

Die unreifen Pomeranzen werden gesammelt, wenn sie die Größe einer kleinen Haselnuß bis zu der einen großen Kirsche erreicht haben. Sie sind schwer, haben frisch eine grüne Farbe und einen herben Geschmack; getrocknet sehen sie grünlichschwarz oder auch braungrün aus, riechen angenehm gewürzhaft, enthalten neben bitterem Extraktivstoffe ätherisches Oel und lassen sich gut in Weingeist ausziehen, daher sie häufig in Likörfabriken ꝛc. angewendet werden. Beim Einkaufe hat man sich wohl vorzusehen, daß sie nicht ausgelaugt sind; die abgefallenen haben ebenfalls weniger Wert, als die abgepflückten.

Die Schalen der reifen Früchte endlich kommen getrocknet in ziemlich harten, nicht sehr dicken, länglichen, spitzig eirunden Stücken vor, und man hält die Spanischen und Portugiesischen für die vorzüglichsten.

Eine andere, im Handel vorkommende Sorte sind die Curaçaoschalen, welche weit dünner, als die gewöhnlichen Pomeranzenschalen, auch brauner von Farbe und größer sind, weniger Mark enthalten, eine sehr kräftige, aromatische Bitterkeit besitzen und von der amerikanischen Insel Curaçao kommen.

Gute Pomeranzenschalen müssen frisch, trocken, voll Oel und recht dünnschalig sein. Vor ihrer Verwendung zu Bischof, Bischofextrakt u. dergl. muß man sie erst von dem weißen, schwammigen Marke befreien. Man übergießt zu diesem Zwecke die käuflichen Schalen mit Wasser, läßt ½ Stunde weichen, gießt hierauf das Wasser ab und stellt das Gefäß mit den befeuchteten Schalen über Nacht an einen kühlen Ort, damit sie sich gleichmäßig mit Feuch-

tigkeit durchziehen. Mit Hilfe einer dünnen, scharfen Messerklinge läßt sich alsdann das weiche Mark leicht von der äußeren, härteren, ölreichen Schicht trennen. Letztere wird bei mäßiger Wärme gut ausgetrocknet und in gut schließenden Schachteln oder Blechbüchsen aufbewahrt; die Ausbeute beträgt nahezu 50 Prozent.

Punschessenz oder **Punschextrakt.** — Um Punsch in kleinen Quantitäten ohne große Mühe schnell herzustellen, bedient man sich jetzt häufig des sogenannten „Punschextraktes" (oder, was dasselbe ist, der „Punschessenz"), dessen Bereitung in volkreichen Städten nicht selten gewerbmäßig betrieben wird. Da jedoch solches Extrakt, in Vergleich zu seinen Herstellungskosten, um viel zu hohen Preis verkauft zu werden pflegt, und auch dessen angebliche Güte nicht selten in dieser oder jener Hinsicht noch etwas zu wünschen übrig läßt, so dürfte es manchem der geehrten Leser dieses Schriftchens lieb sein, hier im nachfolgenden einige Vorschriften kennen zu lernen, nach welchen man es sich in vorzüglicher Qualität selbst bereiten kann.

Erste Vorschrift: Man löst ½ kg Zucker in ebensoviel kochendem Wasser auf, und mischt dieser Lösung 250 g guten, durchgeseihten Citronensaft und 800 g Jamaikarum hinzu.

Zweite Vorschrift: Nachdem man 1 kg Zucker mit ¾ l Wasser zu einer dicken sirupähnlichen Flüssigkeit gekocht hat, gibt man den Saft von 8 bis 10 Citronen und von einer auch die dünn abgeriebene Schale hinzu, kocht Alles unter gehörigem Abschäumen noch einigemal auf, gießt es hierauf durch ein Haarsieb, mischt, wenn es ganz erkaltet ist, eine Flasche guten Arrak darunter und bewahrt es in gut verpichten Flaschen auf.

Dritte Vorschrift: Man nimmt 750 g feinen Zucker, den Saft von 4 recht frischen, saftigen Citronen und eine Flasche guten Arrak. Den Zucker läßt man in ½ l Wasser klar kochen, gibt den Citronensaft hinzu, und wenn es abgekühlt ist, den Arrak.

Vierte Vorschrift: Man löst 2 kg Zucker in 1½ l Wasser auf, kocht dieses auf 2 l Sirup ein, bringt

dazu 2 l echten Jamaikarum, 1/2 l Cognak, 30 g Citronensäure und die auf Zucker abgeriebenen Schalen von 2 Citronen. Man erhält daraus 4 1/2 l Punschextrakt.

Fünfte Vorschrift: Man kocht 3 kg weißen Zucker in 1 1/2 l Wasser auf 3 l Sirup ein und mischt mit 3/4 l Arrak, 1 1/2 l Cognak, 15 g Citronensäure und 9 Tropfen Rosenöl. Man erhält auf diese Weise 5 l Punschextrakt.

Sechste Vorschrift: Man reibt die Schalen von 4 frischen Citronen auf 3/4 kg weißen Zucker ab, preßt den Saft der Citronen dazu, gießt 1/4 l starken Thee darüber und läßt die Auflösung einigemal aufkochen. Hierauf nimmt man sie vom Feuer, mischt mit 1/2 l gutem Arrak oder Rum, filtriert das Ganze und füllt auf Flaschen.

Um aus dem einen oder andern der hier beschriebenen Extrakte Punsch zu bereiten, mischt man zu 1 Teile desselben 2 Teile kochendes Wasser oder Theeaufguß.

Quittensaft ist der aus den Quitten, d. i. den apfel- oder birnförmigen, goldgelben, mit einer weißlichen Wolle überzogenen, einen vortrefflichen Geruch, aber ein nur wenig saftiges, herbes, hartes und geschmackloses Fleisch habenden Früchten des ursprünglich von der Insel Kreta (jetzt Kandia) stammenden, von da sich über das ganze südliche und mittlere Europa ausgebreiteten, in Deutschland ziemlich gemeinen Quittenbaumes (Pyrus cydonia, *L.*) gewonnene Saft.

Um denselben zu gewinnen, verfährt man wie folgt: Man reibt das Wollige von den Quitten, macht die Putzen heraus, schneidet sie in dünne Stücke und blanchiert sie (jedoch nicht zu weich, damit sie nicht markig werden), gießt das Wasser ab und verdeckt sie, damit sie so warm wie möglich bleiben; denn sobald man sie kalt werden läßt, preßt sich der Saft aus ihnen nicht gut aus. Nach diesem thut man die Quitten in ein leinenes Tuch und drückt sie in diesem mittels einer Presse aus, fügt zu 1/2 kg Saft 1/2 kg klein geschlagenen Raffinadzucker hinzu, läßt einigemal zusammen aufkochen und füllt, wohl abgeschäumt, in gewärmte Bouteillen.

Rot kann man den Saft färben, wenn man demselben während des Aufkochens mit Zucker einige Löffel voll Lackmustinktur hinzusetzt.

Die Lackmustinktur aber bereitet man, indem man einige Gramm Lackmus in 1/4 l heißem Wasser auflöst.

Des Quittensaftes bedient man sich hin und wieder zur Darstellung von Bischof, Bischofextrakt u. dergl.

Rosenessenz. — Um diese zu bereiten, legt man in ein Zucker- oder Einmacheglas eine Lage Rosenblätter, streut darüber eine Lage feinen Zucker und fährt abwechselnd damit fort. Die obere Lage muß Zucker sein. Zu 1/2 kg Rosenblätter braucht man ungefähr 3/4 kg Zucker. Man verbindet sodann das Glas mit feuchter Blase und setzt es einige Tage an die Sonne. Wenn der Zucker geschmolzen ist, läßt man diese Rosenessenz durch ein feines Sieb laufen, ohne die Rosen auszudrücken, und hebt sie in einer gut verkorkten Flasche auf. Einige Tropfen davon erteilen dem Punsche und andern derartigen Getränken den herrlichsten Geschmack.

Rosinen sind bekanntlich getrocknete Weintrauben oder öfter die einzelnen Beeren von solchen und kommen von verschiedenen Abarten des Weinstocks nur aus südlichen Ländern, wo die wärmere Sonne die Trauben zuckerreicher macht als bei uns.

Man unterscheidet große Rosinen oder Cibeben, welche von Kleinasien, Italien, Frankreich, Spanien 2c. kommen, und kleine Rosinen oder Korinthen, welche fast ausschließlich von Griechenland geliefert werden.

Die großen Rosinen stammen von verschiedenen Rebsorten; am meisten dienen dazu solche mit großen länglichen Beeren. Die gewöhnlichste Behandlung behufs des Trocknens ist die, daß man die Trauben bei voller Reife schneidet und mehrere Tage der Sonne aussetzt. Muß man bei ungünstiger Witterung zur Trocknung bei Ofenwärme schreiten, so fällt die Ware im Ansehen minder gut aus. Eine besonders geschätzte Sorte wird erhalten, wenn man den Stiel der Traube, bevor die völlige Reife eingetreten ist, halb durchschneidet und sie so lange am

Stocke läßt, bis die Trocknung vollendet ist, d. h. die Wasserteile verflüchtigt und der Zuckerstoff konzentriert ist, denn ein eigentliches Trockenobst sind die Rosinen bekanntlich nicht. Oertlich, namentlich in Spanien und Frankreich, ist es Brauch, die reif geschnittenen Trauben, bevor man sie an die Sonne legt, in eine Brühe von Wasser und aus Weinranken oder Kämmen gebrannter Asche zu tauchen; die Lauge bewirkt, daß der Saft zum Teil durch die Schale nach außen dringt und indem er nun äußerlich auftrocknet, der Frucht ein glänzenderes Ansehen gibt. In Kleinasien taucht man sie statt dessen in warmes Wasser, auf welches etwas Baumöl gegeben ist. Das sich anhängende Oel soll den Beeren Glanz geben und zugleich verhindern, daß die Sonne sie zu sehr austrocknet und schrumpfig macht. Die versandtfähigen Trauben werden entweder ganz gelassen und als Traubenrosinen in Schachteln oder Kisten in den Handel gebracht, oder man sondert die Beeren von den Kämmen ab und versendet sie in Fässern oder Körben.

Deutschland bezieht seinen Bedarf an großen Rosinen teils aus dem Orient, teils aus Spanien; denn obwohl Italien und Frankreich auch große Mengen dieser Ware produzieren, so gelangt doch wenig davon nach Deutschland.

Im Orient ist es besonders Smyrna, von wo aus beträchtliche Quantitäten über Triest und Hamburg zu uns kommen. Die von dort bezogenen Rosinen werden daher auch im Handel als Smyrnaer bezeichnet. Man hat aber darunter kleinasiatische überhaupt zu verstehen; denn die Umgegend von Smyrna produziert nichts für die Ausfuhr, vielmehr ist diese Stadt nur der Ausfuhrsplatz der von den Händlern an den verschiedenen Produktionsorten aufgekauften Rosinen. Im Allgemeinen sind diese Rosinen ziemlich groß und rotgelb. Die Primasorte wird Elemé (d. i. Auslese) genannt. Eine Extrasorte sind die sogenannten Sultania-Rosinen, welche goldgelb aussehen, sehr zarthäutig, stiellos und gut gelesen, viel kleiner als

die andern Smyrnaer Rosinen, aber dennoch teurer als diese sind.

Seltener jedoch kommen die ausgezeichneten Damaszener Rosinen vor, die in der Umgegend von Damaskus in Syrien gewonnen werden. Sie sind von der Größe kleiner Pflaumen, bräunlichgelb, durchscheinend, sehr süß und gewöhnlich ausgekernt.

Die aus Spanien uns zugeführten Rosinen sind in der Regel ebenfalls von vorzüglicher Qualität und im Aussehen und in der Größe den besten Smyrnaer ähnlich. Natürlich kommen sie aus denselben Provinzen, wie die spanischen Weine, Malaga, Valencia, Alicante. Man nennt im Kleinhandel wohl alle spanischen durchweg Malaga-Rosinen, indes werden die wirklich aus Malaga stammenden doch am höchsten geschätzt. Die Malaga-Muskateller gilt immer ein volles Drittel mehr als jede andere Sorte. Es werden außer der Muskatellertraube aber auch noch andere Sorten verwendet.

Was demnächst die kleinen Rosinen oder Korinthen anlangt, so sind diese eine Spezialität Griechenlands und kommen von einer besondern Abart des Weinstocks, welche kleine und kleinbeerige dunkelblaue Trauben bringt, die unter dem Einflusse der Kultur dahin gelangt sind, daß sie gar keine Samen mehr in den Beeren erzeugen. Dieser Weinstock ist sehr empfindlich überhaupt und besonders gegen Herbstregen, der die ganze Ernte zu verderben vermag, wie die schlechte Witterung auch noch den Trockenprozeß vereiteln und den Verlust der Ware herbeiführen kann. Die Trocknung der im Herbst geernteten Trauben geschieht gleich in den Pflanzungen auf einer eingeebneten Tenne unter öfterm Wenden und ist bei günstigem Wetter in 8 bis 10 Tagen beendet, während sie bei regnerischer Witterung sich durch mehrere Wochen hinzieht, wo dann die Frucht sehr an Qualität verliert und auch ganz verderben kann. Nach dem Trocknen werden die Beeren mittels kleiner Rechen von den Kämmen abgetrennt und dann sofort zum Export in große Fässer eingestampft.

Alle Rosinen bedürfen ein trocknes kühles Lager und guten Abschluß gegen Luftzutritt, da sie sonst bald verderben. Sie gehen aber unter allen Umständen in der Qualität mit jedem Jahre zurück und einjährig gelagerte sind schon nicht mehr so gut als neue, von der letzten Ernte. Dreijährige und noch ältere Ware ist in der Regel schon schwer verkäuflich und oft nur zur Essigbereitung noch verwendbar.

Der Gebrauch der großen und kleinen Rosinen zu Backwerk und Küchenzwecken ist bekannt; sie dienen außerdem aber auch zu Brustthee, zu Tabakssaucen, zu Nachbesserung schlechter Weine, wie auch zu Herstellung vollkommen künstlicher weinartiger Getränke, in welcher Hinsicht sie für den Zweck vorliegenden Buches von einigem Interesse sind.

Rum ist eine Art Branntwein, der in Westindien, vornehmlich auf Jamaika, Barbados, Antigoa und andern Inseln aus dem Safte des Zuckerrohrs bereitet wird, etwas schwächer als Arrak ist, sich aber vor diesem durch das Liebliche und Eigentümliche seines Geruchs und Geschmacks vorteilhaft auszeichnet. In echter Beschaffenheit, wie er von den Kolonien verschickt wird, pflegt er indes nur selten in die Hände der Konsumenten zu gelangen. Sehr gewöhnlich ist das Verdünnen (Verschneiden) desselben mit entfuseltem und nachgehends gewässertem Kartoffelspiritus, so daß aus einem Faß Originalware deren 3 bis 4 und mehr gemacht werden. Die hierdurch blässer gewordene Farbe wird mit sogenannter Rumkouleur (d. i. mit gebranntem Zucker) wieder aufgehöht und durch längeres Lagern die bessere Verbindung und Durchdringung der Bestandteile herbeigeführt.

Eine ganz andere, resp. viel schlechtere Ware, als die vorhin erwähnte verschnittene, ist der im Inlande in Menge gefertigte künstliche Rum, durch welchen die Spekulation dem steigenden Verlangen nach wohlfeilen rumähnlichen Getränken entgegenkommt. Derselbe besteht aus entfuseltem und bis auf Branntweinstärke mit Wasser verdünntem Kartoffelspiritus, der mit chemisch bereiteten

Substanzen, die den Geschmack und die Farbe geben sollen, versetzt wurde. Solche Substanzen sind jetzt als Rumessenz überall käuflich und verschieden zusammengesetzt; mehrfache Untersuchungen haben aber ergeben, daß sie meistens ein Gemisch von Buttersäure-, Essig- und Ameisenäther, Eichenrinden- und Rußtinktur u. dergl. sind.

Aus dem Mitgeteilten ist hinlänglich klar, daß es Rum von sehr verschiedener Beschaffenheit gibt, mit dem feinsten Getränk an der Spitze und am andern Ende der Reihe ins Gemeine und Widerwärtige auslaufend. Man hat sich daher beim Einkauf dieses Artikels wohl vorzusehen. Ein sicheres Mittel, um echten von Fabrikrum zu unterscheiden, ist folgendes: Man vermischt 10 Raumteile des zu prüfenden Getränks mit 3 Raumteilen konzentrierter englischer Schwefelsäure von 1,84 spezifischem Gewicht. Ist der Rum echt, so ist nach dem Erkalten der Mischung der Rumgeruch noch unverändert vorhanden und noch nach 12 Stunden bemerkbar, während unechte Ware hierbei den Geruch einbüßt. Selbst ein mit wässerigem Weingeist verschnittener echter Rum, der nur zu 10 Prozent in der Mischung vorhanden ist, läßt seinen Geruch nach der Probe noch deutlich erkennen.

Was schließlich den Gebrauch des Rums anlangt, so ist dieser ein mannigfacher; man genießt ihn nicht nur für sich allein, sondern fügt ihn auch dem Kaffee und Thee bei, um diese Getränke zu verstärken, verwendet ihn zur Bereitung des Punsches und Punschlikörs, Grogs u. s. w.

Selterswasser. — Bekanntlich ist bei manchen mineralischen Wassern die Kohlensäure der hauptsächlichste Bestandteil; diese verleiht ihnen einen angenehmen säuerlichen Geschmack und hiernach werden sie auch Säuerlinge oder Sauerbrunnen genannt. Eine Eigentümlichkeit besagter Art ist denn nun auch der in der preuß. Provinz Hessen-Nassau befindlichen Mineralquelle zu Selters eigen, von welcher jährlich über $1\frac{1}{2}$ Millionen Krüge unter dem Namen Selterswasser weit umher, in alle Gegenden versendet werden. Man genießt dieses Wasser teils als Erfrischungs- und Durstlöschungsmittel, teils als

Heilmittel bei gewissen krankhaften Zuständen, pflegt es aber auch hin und wieder, wie das oben erwähnte Heppinger Wasser, dem Kardinal und andern punschartigen kalten Getränken beizufügen.

Thee, nämlich Chinesischer, sind die abgepflückten und zusammengerollten Blätter des in China, Japan, Siam und Kochinchina einheimischen schwarzen oder Theestrauchs (Thea bohea, *L.*) und grünen Theestrauchs (Thea viridis, *L.*), welche man durch einen Aufguß von heißem Wasser zu Getränk bereitet.

Die Blätter dieser beiden Sträuche werden zu dem Ende im dritten Jahre eingesammelt: sie sind dann im Wachstum am besten und dichtesten.

Nach 7 Jahren erreichen die Sträuche die Höhe eines Mannes und die Blätter werden spärlich und zähe, doch werden die Sträuche bis zum 10. Jahre benutzt.

Die sehr rein gehaltenen, sorgsam abgestäubten Blätter werden mit rein gewaschenen Händen und Handschuhen gepflückt und sortiert. Die Arbeiter müssen 8 Tage vorher sehr wenig gegessen haben, da man selbst den Hauch eines Unmäßigen dem Theegeschmack für schädlich hält. Ein Arbeiter sammelt täglich 7 bis 7½ kg Blätter ein. Die Blätter werden jährlich viermal gesammelt; im Februar, Ende Aprils, im Juni und im August. Die erste Ernte gilt für die beste.

Sobald die Blätter gesammelt sind, werden sie noch an demselben Tage getrocknet. Man taucht sie zu dem Ende einige Minuten in kochendes Wasser, legt sie, nachdem sie abgetropft sind, in flache, eiserne, erhitzte Pfannen, in denen sie umgerührt, dann auf einem mit Matten bedeckten Tisch ausgebreitet, mit der flachen Hand gerollt und während dessen durch Wedeln mit großen Fächern abgekühlt werden.

Der getrocknete Thee wird dann durch Zumischung einiger Blüten des wohlriechenden Oelbaums (Olea flagrans, *L.*) parfümiert, und nachgehends in Kisten, die mit den Blättern der Theekamelie (Camellia sasanqua, *L.*) ausgelegt sind, verpackt.

Im europäischen Handel unterscheidet man von den vielen Theesorten zwei Hauptarten, grünen und schwarzen (braunen) Thee. Der erstere zeichnet sich durch eine dunkelgrüne (aber nicht, wie Viele es glauben, von Kupfer herrührende), zum Teil mehr oder weniger ins Bläuliche oder Bleigraue fallende Farbe, durch einen lieblichen balsamischen Geruch aus, ist stärker als der schwarze, erregt leichter Wallungen, Schwindel und unruhigen Schlaf.

Die Merkmale der verschiedenen Theesorten sind nach einer Mitteilung von Martius folgende:

1) Grüne Sorten:

a) Singloe, von dem Orte, wo man ihn kultiviert, so genannt, von bleifarbigem oder bläulichgrünem Ansehen und sehr adstringierendem Geschmacke. Es sind spitze, längliche Blätter, die einen grünlichen oder gelblichgrünen Aufguß geben. Oefters sind die Blätter groß, schlecht gerollt und mit Staub vermischt.

b) Tonkay. Dem vorigen an Farbe sehr ähnlich, nur mehr bräunlich.

c) Haysan. Fast der Länge nach gerollte Blätter, von blaßgraulicher Farbe und heuähnlichem Geruche. Die in heißem Wasser ausgebreiteten Blätter sind lanzettförmig, gezähnt, dick, etwas gekrümmt, 5 bis 7 cm lang, $1\frac{1}{2}$ cm breit, etwas glänzend, die jüngern behaart; sie geben einen gelbgrünlichen Aufguß, der Lackmuspapier rötet und etwas herb schmeckt.

d) Perlthee. In ebenso große Kügelchen gerollte junge, feine Blätter, die mehr bläulichgrün sind, als Haysan, und auch angenehmer riechen. Der Aufguß ist etwas dunkler, als der von Haysan, sonst ihm ganz ähnlich.

e) Aliofar (Schießpulverthee). Kleine, linsengroße Blattkügelchen von graulichgrüner Farbe. Es soll eine Mischung von Haysan und Perlthee sein, aus denen die kleinsten Kügelchen herausgesucht werden.

f) Kaiserthee. Große, locker gerollte, hellgrüne Blätter, von schwachem, jedoch lieblichem, von beigemischten Blumen des wohlriechenden Oelbaums (Olea flagrans) modifiziertem Geruche. Es ist dies die feinste und kostbarste Sorte.

2) Schwarze und braune Sorten:

a) Bohea (Thee Bou). Mittelmäßig große schwarzbläuliche, der Länge nach gerollte und mit Blattstücken vermischte Blätter. Weicht man sie in heißem Wasser, so findet man sie länglich oder lanzettförmig, gezähnt, braun, dicker als die grünen Theesorten und leichter zerbrechlich. Ihr Geruch ist nicht sehr stark, der Geschmack bitter und adstringierend. Der Aufguß wird schnell dunkel und rötet die Lackmustinktur nicht.

b) Congo. Ziemlich breite, sonst in allen Eigenschaften sehr ähnliche Blätter. Es sollen die besten, zarten, jungen Blätter der vorigen Sorte sein.

c) Campoe. Ziemlich große, dunkelglänzende, angenehm nach Violenwurzel riechende Blätter, die ein blasses Infusum geben.

d) Souchong. Von einigermaßen heuartigem Geruche und angenehmem Geschmacke. Der Aufguß ist gelblichgrün.

e) Padoe Souchong (Karavanenthee). Er kommt gewöhnlich über Kiachta in Büchsen, hat einen lieblichen Geruch und feinen Geschmack. Junge, etwas gerollte Blätter, die bräunlich, mit etwas Violett gemischt, groß, elastisch sind und einen lieblichen Melonengeruch haben.

f) Pecco. Eine nach Veilchen duftende Sorte, die öfters mit kleinen weißlichen Blüten (wahrscheinlich vom wohlriechenden Oelbaume) untermischt vorkommen soll. Die Blättchen sind mit einem weißlichen Filz überzogen, am Rande gewimpert, und scheinen sehr jung von der Pflanze genommen worden zu sein.

Die Prüfung der Reinheit eines Thees überhaupt geschieht dadurch, daß man einen heißen Aufguß desselben erkalten läßt: zeigt sich auf der Oberfläche desselben eine fettige, oder in Regenbogenfarben spielende Haut, so ist der Thee rein und unverfälscht.

Die nachgemachte Farbe des Thees erkennt man an folgenden Merkmalen: Oft wird der nachgemachte Thee, um ihn grün zu färben, mit einer verdünnten Lösung von kohlensaurem Kupfer in Aetzammoniak besprengt; diese sehr nachteilige Fälschung erkennt man dadurch, daß man den verdächtigen Thee mit salzsäurehaltigem Wasser auszieht, durchseiht und eine blanke Messerklinge eine Zeit lang mit dieser Flüssigkeit in Berührung läßt, wo sich dann das Kupfer, wenn solches vorhanden ist, als ein kupferroter Ueberzug auf das Eisen absetzen wird. Wird der mit kohlensaurem Kupfer gefärbte grüne Thee in Wasser gethan, welches mit geschwefeltem Wasserstoff geschwängert ist, so wird er sogleich schwarz gefärbt. — Der gefärbte schwarze Thee gibt, ein wenig angefeuchtet und auf weißem Papier gerieben, sogleich einen bläulichschwarzen Fleck; läßt man einige Tropfen Schwefelsäure in den mit einem solchen Thee bereiteten Aufguß fallen, so wird derselbe sogleich rot gefärbt, was beim natürlichen Thee nicht der Fall ist. — Wenn der Thee mit Kampescheholz gefärbt ist, und man befeuchtet ihn etwas mit Wasser und reibt damit weißes Papier, so entsteht eine blauschwarze Färbung; oder, man weicht den Thee in kaltem Wasser ein, wird dann die Flüssigkeit schwärzlich und auf Zusatz einiger Tropfen Schwefelsäure rot, so ist er mit Kampescheholz gefärbt, da Auflösungen von Kampescheholz die Eigenschaft haben, durch Säuren gerötet zu werden.

Durch Zusätze von Blei und Chrom sucht man schlechten und durch Seewasser geschädigten Thee wieder herzurichten; solche verfälschte Thees zeichnen sich meistens durch einen großen Gehalt an schlecht gerollten und zerrissenen Blättern und Stielstückchen aus, die Farbe ist mehr blauschwarz und man kann deutlich schwarze, gelblichgrüne

und schwarzblaue Teile unterscheiden. — Die Chinesen bestreuen zuweilen, um das Gewicht zu vermehren, die innere Seite der Theeblätter, ehe sie dieselben zusammenrollen, mit einem feinen, Eisenteile enthaltenden Sande, was man mittels des Magnets leicht entdecken kann.

Der nachgemachte Thee, und die Verfälschung des Thees mit den Blättern anderer Pflanzen geschieht meistens mit den Schlehen-, Weißdorn-, Eschen- und Erlenblättern; diese werden ausgekocht, alsdann das Wasser aus ihnen in einer Presse ausgepreßt, dann über gelindem Feuer auf Kupfer- oder Eisenplatten getrocknet, dabei durch Zusätze von Grünspan und andern Färbestoffen gefärbt, dann die getrockneten Blätter durchgesiebt und mit der Hand gerieben, um ihnen die natürliche Kräuselung des echten Thees zu geben. Diese Fälschung erkennt man an den oben angegebenen botanischen Kennzeichen der echten Theeblätter, dann durch die ebenfalls oben angegebenen Prüfungsmethoden der Unverfälschtheit des Thees.

Die Konservierung des Thees erfordert nicht viel besondere Vorsicht, da er, sobald er gehörig trocken, auch haltbar ist, und nur in gut geschlossenen Gefäßen aufbewahrt zu werden braucht, damit die flüchtigen Teile nicht entweichen. Man wählt dazu Kistchen, deren Fugen innen und außen mit Papier verklebt sind, blecherne verlötete Gefäße u. dergl.

Auf Theesurrogate ist man bisher noch wenig bedacht gewesen, obgleich es solche brauchbare gibt. Die besten Theesurrogate sind solche, die der Gesundheit zuträglicher sind als der chinesische Thee, ohne ihm an Geschmacke nachzustehen; ihre Entdeckung und nach derselben ihre allgemeine Anwendung sollte Jedermann auf alle Weise zu begünstigen suchen. Als gute und wohlschmeckende Theesurrogate kann man die noch nicht entfalteten Blätter der Erdbeere, der Citronen-Melisse- und anderer balsamischer Pflanzen, ferner die Lindenblüten, die Blumenknospen der Prunusarten u. s. w. rechnen.

Das aus dem Thee bereitete Getränk genießt man teils für sich allein, teils fügt man es dem Punsche anstatt des heißen Wassers bei. In dem einen wie in dem andern Falle bleibt sich das Verfahren bei der Bereitung gleich und geschieht am besten auf folgende Art: Man thut in die zuvor mit heißem Wasser ausgebrühte Kanne den Thee (pro Person etwa 2 große Theelöffel voll) hinein, gießt eine Obertasse voll kochend heißes Wasser hinzu, läßt den Thee einige Minuten damit ziehen, gießt hierauf das übrige heiße Wasser in vollem Sude nach und nach hinzu und macht ihn nach Belieben stark oder schwach. Nachteilig für den Wohlgeschmack ist es, den schon mit Wasser angegossenen Thee noch über Kohlen oder einer Spiritusflamme eigentlich kochen zu lassen, indem dadurch die aromatischen Bestandteile verfliegen; gut dagegen, den fertigen Theeaufguß von den Blättern abzuseihen, indem, wenn er länger über denselben steht, mehr bittere und schlecht schmeckende Bestandteile ausgezogen werden, als zuträglich ist. Starke Theesorten vermögen zwei Aufgüsse zu liefern, und weiches Wasser macht den Thee angenehmer als hartes.

Vanille, das bekannte und beliebte Gewürz, ist die Frucht von kletternden Gewächsen, die sich in den feuchten Wäldern des heißen Amerika an Bäumen wie unser Epheu emporranken und die botanische Gattung Vanilla bilden, die in die natürliche Familie der Orchideen gehört. Hinsichtlich der einzelnen Arten oder Abarten herrscht, wie oft in solchen Fällen, keine Uebereinstimmung; doch wird als die Trägerin der besten Sorte Vanilla planifera Andrew genannt, diejenige, welche in ihrem Vaterlande Mexiko einigermaßen kultiviert wird und auch nach einigen andern Ländern (so z. B. auf die ostafrikanische, im Indischen Ozean liegende französische Insel Bourbon) zur Kultur ausgeführt worden ist. Aus den Blattwinkeln dieser Pflanzen treiben zahlreiche, ährenförmige, gelblichgrüne Blumen hervor, welche als Früchte lange, schmale, einfächerige, mit einer musartigen, wohlriechenden Masse erfüllten Kapseln hinterlassen, die im zweiten Jahre reifen,

aber vor der völligen Reife gesammelt, an der Sonne getrocknet, nach der Größe sortiert, zu je 50 Stück in Bündel gebunden und in Blechbüchsen versendet werden. Außer von kultivierten, werden auch von wildwachsenden Vanillepflanzen, die in den dichten Wäldern von Veracruz, Tabasco und Oaxaca in großer Menge vorhanden sind, die Früchte gesammelt: selbstverständlich stehen diese aber in der Qualität jenen nach und weichen auch im Aeußern etwas von ihnen ab. Anderwärts in den Wäldern von Brasilien, Columbien, Guiana, auf westindischen Inseln, namentlich Domingo, wächst ebenfalls Vanille, aber sie ist durchaus geringwertiger als die mexikanische und stammt von andern Arten der Gattung Vanilla.

Beim Einkauf von Vanille hat man darauf zu achten, daß die Früchte nicht stock- oder schimmelfleckig sind, ein weiches, stark und sehr angenehm riechendes Mus enthalten. Man bewahrt dieselben am besten in Gläsern mit weiter Oeffnung, welche mit Kork verschlossen sind, an einem kühlen, aber völlig trocknen und luftigen Orte auf. Sie gehen aber doch unter allen Umständen mit der Zeit in der Qualität zurück.

Die Vanille ist übrigens ein teurer Artikel, indem gegenwärtig eine Schote von den besten mexikanischen Sorten je nach der Größe 40 bis 60 Pfennige kostet; dennoch ist ihre Verwendung als Gewürz zu den verschiedenartigsten Nahrungs- und Genußmitteln eine sehr ausgedehnte und daher auch für den Zweck vorliegenden Schriftchens von einigem Interesse.

Waldmeister, auch wohlriechendes Meierkraut (Asperula odorata, *L.*) genannt, ist eine dauernde 12 bis 18 cm hohe Pflanze, welche in bergigen schattenreichen Waldungen wächst, 8 quirlförmig um den Stengel herumstehende, lanzettförmige Blätter und weiße gestielte Blütenbüschel hat, im Mai und Juni blüht, einen lieblichen Geruch besitzt und, dem Weine beigemischt, diesem einen angenehmen Geschmack und eine erheiternde Eigenschaft gibt. So gewürzter Wein pflegt dann, wie bekannt, Maiwein oder Maitrank genannt zu werden.

Wein wird im weitern Sinne jede Flüssigkeit genannt, die aus vegetabilischen Substanzen mittels der geistigen Gärung gewonnen worden ist; im engern Sinne versteht man darunter nur diejenige Flüssigkeit, welche man aus dem Safte oder Moste der Trauben des in vielen südlichen Ländern wachsenden und mit vieler Sorgfalt gepflegten gemeinen Weinstocks (Vitis vinifera, *L.*) durch die geistige Gärung, als ein Produkt der Kunst, erhalten hat. So mannigfaltig wie das Klima, die Jahreswitterung und der Boden ist, in welchem der Weinstock wächst, so verschieden die Art, Natur und Kultur dieses edlen Gewächses und so abweichend die Behandlung der Trauben, des Mostes 2c. ist, ebenso mannigfaltig ist auch der Wein an Farbe, Geruch, Geschmack, Gehalt und andern Eigenschaften; indes kommen alle Weine darin miteinander überein, daß sie bei der Destillation bald mehr, bald weniger Weingeist oder sogenannten Alkohol liefern, je nachdem sie geistreicher sind, oder nicht.

Der Wein wird nur aus völlig reifen Trauben bereitet. Merkwürdig ist die Erfahrung, daß man in der ehemaligen Champagne 25 statt 24 Tonnen Wein erhält, wenn man mit dem Taue zu lesen anfängt, und 26, wenn zur Zeit des Nebels angefangen wird. Werden die Beeren von den Kämmen abgesondert und allein gekeltert, so gibt dies den Beerenwein und wenn nur die besten Beeren der Trauben vorweg genommen werden, den Ausbruch. Die Beeren enthalten, je nach Lage und Witterung sehr verschiedene Mengen von Traubenzucker, um so mehr, je wärmer das betreffende Klima ist, ferner Weinstein und freie Weinsäure, Pflanzeneiweiß, Gerbstoff und andere, mehr indifferente Stoffe. Der gekelterte Most tritt in Wirkung der Eiweißstoffe bald von selbst in stürmische Gärung, die in großen Bottichen vor sich geht. Um Rotwein aus blauen und roten Trauben zu erhalten, läßt man den Most, welcher wie der aus weißen Beeren farblos ist, mit den Hülsen zusammen gären. In diesen steckt der im Most unlösliche Farbstoff; in dem Maße, wie sich durch die Gärung Weingeist (Alkohol) erzeugt, löst dieser denselben auf.

Dieser Farbstoff hat auch die Natur des Gerbstoffs, daher die Rotweine mehr adstringierender schmecken und wirken. Wenn die erste, sogenannte Kufengärung sich gelegt und keine starke Gasentwickelung mehr statthat, wird der Wein, der sich nun zu klären beginnt, von der Hefe resp. den Hülsen getrennt und in Fässer gebracht, wo noch längere Zeit eine Nachgärung vor sich geht. Nach einigen Monaten wird der vergorene Wein vom Bodensatz, welcher aus Hefe und Weinstein besteht, abgezogen und auf geschwefelte Fässer gebracht. Das Aufschwefeln hat den Zweck, der Essigbildung vorzubeugen. Auf den Lagerfässern tritt meistens im Frühjahr und Sommer noch eine geringe Nachgärung und Trübung ein. Alles Speziellere über Behandlung und Pflege des Weins muß übergangen werden; ebenso müssen auch die verschiedenen Künste und Täuschungen, die man mit Wein treibt, unerwähnt bleiben; denn dies Alles würde ein ganzes Buch einnehmen und ist für den Zweck des vorliegenden entbehrlich.

Der Wein ist als eine verdünnte Lösung von Weingeist (Alkohol) zu betrachten, in welcher außer den aus der Traube mitgebrachten Bestandteilen auch verschiedene Gärungsprodukte enthalten sind. Süße Weine enthalten auch noch einen Teil von der Gärung nicht zerstörten Zucker. Den allgemeinen Weingeschmack schreibt man einen Gehalt von Oenanthäther (Weinbeeröle) zu; die sogenannten Boukettweine enthalten außerdem noch feine ätherartige Riechstoffe, welche ihnen ihr eigentümliches liebliches Aroma erteilen. Der Gehalt an Weingeist (Alkohol) ist verschieden und beträgt bei spanischen Weinen 20 bis 23, bei französischen 15 bis 18, bei vielen Rheinweinen 12, bei Landweinen 7 bis 10 Prozent.

Ziehen wir jetzt in aller Kürze den Wein nach den Ländern und Orten, wo derselbe wächst und erzeugt wird, in Betracht, so verdienen vornehmlich folgende Sorten angeführt zu werden:

1) Die deutschen Weine, unter welchen die edelsten die Rheingauer sind. Diese wachsen zwischen Mainz und Bacharach, jenes gesegneten Landstriches ent-

lang, der, seiner Lage wie der Beschaffenheit seines Bodens nach, dem Weinbau so überaus günstig ist. Alle sind köstliche Perlen in dem Kranze der deutschen Weine! Gleichwohl bietet selbst dieses kleine Revier eine so bunte Mannigfaltigkeit dar, daß die Erzeugnisse desselben, was Geist, Geschmack und Arom betrifft, wenigstens doch in 3 Klassen rangiert werden müssen.

Die erste nimmt der Schloß-Johannisberger ganz allein ein. Er wächst auf der Mittagsseite der herrlichen Besitzung des Fürsten von Metternich, welche bekanntlich früher zu der gefürsteten Abtei Fulda als Probstei gehörte und damals der Bischofsberg genannt wurde. — Unter allen Weinen besitzt dieser, dem man, sowohl bei der Lese, als bei der Behandlung die größtmöglichste Pflege und Sorgfalt angedeihen läßt, den konzentriertesten Riechstoff.

Ihm folgen in der Güte der Rüdesheimer-Hinterhäuser, Grafenberger und Rüdesheimer-Bergausstich. Ersterer wächst unmittelbar hinter den Häusern des Flecken Rüdesheim auf geschütztem und sehr sonnigen Terrain, woher es kommt, daß die Trauben einen höheren Grad der Reife erlangen. Der Bezirk, welcher den Grafenberger erzeugt, gehörte früher der Abtei Erbach und lieferte den sogenannten Kabinettswein. Alle diese Weine enthalten überaus viel Geist und Gewürz, sind ungemein zuckerreich und lassen auch der feinsten Gourmandise nichts zu wünschen übrig.

Nicht minder geschätzte Sorten sind der Steinberger, Geisenheimer-Rotenberger, Rüdesheimer, Markebrunner und Claus-Johannisberger, unter denen jedoch ersterer, vermöge seines überaus lieblichen Geschmacks, seines Gehaltes an Geist und zartem Arom, der bei weitem vorzüglichste ist.

Allgemein beliebt sind ferner die Rheinhessischen Weine, deren Primasorten, nämlich: der Scharlachberger und Liebfrauenmilch füglich den vorhergehenden an die Seite gestellt werden können. Weniger zu den ausgezeichneten Sorten gehörig, aber doch immer noch sehr gesucht

und ihres geringeren Feuers wegen zum täglichen Genusse, am passendsten sind der Nierensteiner, Laubenheimer, Bodenheimer, Nackenheimer, Bischheimer, Wiesenauer, Schiersteiner, die allerdings auch sehr wohlschmeckend sind.

Unter den wenigen roten Rheinweinen nimmt der schönfarbige, nahe bei Rüdesheim auf blauem Schieferboden wachsende Asmannshäuser, ausgezeichnet durch würzige Milde und edle Geistigkeit, den ersten Rang ein. Ihm folgt der Ingelheimer, der zwar lange nicht so edel als jener, aber, was die Primaqualität guter Jahrgänge betrifft, immer noch eine Delikatesse und dabei sehr gesund ist. Alle roten Rheinweine gehen schnell ihrer Entwickelung und Vollkommenheit entgegen und behalten ihre Güte nicht über 5 Jahre hinaus; ja die geringeren, aus Bacharach, Kaub, Lahnstein, Boppard, Oberwesel, Lorch u. s. w. sind noch weit eher unangenehmen Zufällen ausgesetzt und pflegen deshalb gar nicht verfahren zu werden.

Als Untermainwein ist der Hochheimer aufzuführen. Viele rechnen diesen zu den Rheingauer Gewächsen, was jedoch falsch ist, da Hochheim außerhalb des Rheingaues liegt. Vormals gehörte der Bezirk dem Domkapitel zu Mainz, welches ein Lager der besten und edelsten Gattungen unterhielt und noch heutiges Tages sehen wir den „Hochheimer Dompräsenz" in den Preiskurants unserer Weinhändler figurieren. Es ist bekannt, daß der Name, „Hochheimer" oft mißbraucht und viel billigeren Weinen, namentlich aus den Gegenden von Massenheim und Kofheim, beigelegt wird.

Lieblich und sehr gewürzreich sind die sogenannten Frankenweine, nämlich die Weine des Obermains, wovon ein altes lobpreisendes Sprichwort sagt: „Frankenweine, Krankenweine". Mit Recht; denn sie haben unter allen deutschen Weinen die wenigste Säure und mit dieser vortrefflichen Eigenschaft verbinden die vorzüglichsten Gattungen sanft erwärmende und mild belebende Kräfte, recht viel Geist und einen eigentümlichen, edlen Geschmack.

Den ersten Rang verdienen unstreitig der Leisten- und Steinwein, welche beide von den Würzburger Bergen: „den Leisten“ und „der Stein“, woselbst sie wachsen, den Namen führen. Die edelsten Sorten pflegen in Flaschen von eigentümlicher Gestalt, „Bocksbeutel“ genannt, verschickt zu werden. — Ihnen folgen im Range: der feurige Calmuthwein und der Schalksberger, sowie der Kressenwein, Harsenwein, Rüdelseer, Würzburger, Werthheimer, Eschendorfer, Salecker, Hamelberger; Alles angenehme, gewürzreiche Weine, welche ihrer geringen Säure wegen zum täglichen Genusse am dienlichsten sind.

Auch der sogenannte Strohwein ist ein Frankenwein. Es ist dieser Strohwein ein süßer, edler, sehr angenehmer und kraftvoller Dessertwein, welcher gewonnen wird, indem man nach der Lese die reifsten und besten Trauben auf eigens dazu bereitete Strohlager legt und sie hier, eine Zeitlang der Sonne ausgesetzt, welken läßt, wodurch die in den Trauben enthaltenen wässerigen Teile verdunsten.

In der Gegend des Oberrheins wachsen die Hardt- und rheinbayerischen Weine. Die besten Sorten als da sind: der Traminer, Forster, Rißlinger, Deidesheimer und Ruppertsberger, geben ihrer Annehmlichkeit und geringen Säure wegen gesunde Tischweine ab. Nicht so fein im Geschmack sind der Ungsteiner, Dürkheimer, Wachenheimer, Herxheimer und Kallstädter, sowie die roten Weine, welche in denselben Gegenden und um Gimmelding und Königsbach erzeugt werden.

In der Gegend des Niederrheins, den Aarfluß entlang, wächst der Bleicher, ein Wein von blaßroter Farbe, leicht und in seiner Jugend ganz angenehm, der jedoch wenig Haltbarkeit zeigt und bald bitter wird.

Die Moselweine, echt und von guten Jahrgängen herstammend, schmecken sehr lieblich und sind dann ihrer Leichtigkeit und kühlenden Eigenschaft wegen, zumal in heißen Sommertagen, namentlich Denen zu empfehlen,

welche durch feurige Weine leicht echauffiert werden. Die besten und bekanntesten sind: der Ohlingsberger, Eugariusberger, Wintricher und Braunenberger, sowie der Pisporter, Mannebacher, Kragner, Wehlner, Gracher und Dusomonder. Letzteren hält Tissot („Gesundheit der Menschen", S. 84) für den besten der Moselweine, die er angelegentlich auch allen Denjenigen als diätetische Hilfs- und Verwahrungsmittel empfiehlt, welche mit Gries- und Steinbeschwerden behaftet sind, oder das Uebel zu fürchten haben, indem die Moselweine durch ihre starke urintreibende Kraft die materiellen Ursachen dieser Krankheit aus dem Körper schaffen.

Die sächsischen und thüringischen, wie auch die schlesischen Weine sind fast durchgängig leicht und herb und kommen deshalb wenig in den Handel.

Der österreichische Kaiserstaat ist in den meisten seiner deutschen Besitzungen ganz vorzüglich mit Wein gesegnet. Vornehmlich liefert Niederösterreich sowohl weißen, als auch roten Wein in großer Quantität und zum Teil auch in guter Qualität. Im allgemeinen unterscheidet man Gebirgswein als den bessern, und Land- oder Donauwein von minderer Güte.

Die steiermärkischen Weine sind nur von mittlerer Qualität, haben viel Aehnlichkeit mit den österreichischen, sind jedoch etwas schärfer, sauerer und weniger gewürzreich, als diese.

Die Grafschaften Görz und Gradiska im Königreiche Illyrien liefern gute Sorten von teils roter, teils auch weißer Farbe.

In Tyrol werden die besten Sorten an den Ufern der Etsch gewonnen; aber fast alle Tyroler Weine sind von etwas strengem Geschmack, halten sich nur wenig Jahre und müssen wohl gewartet werden.

In der Markgrafschaft Mähren werden zwar ebenfalls viele, sowohl weiße, als rote Weine gebaut; allein das Klima ist eben nicht günstig, und daher steht das Produkt noch unter dem Oesterreicher.

Das Königreich Böhmen hat seinen meisten und besten Weinbau an den Ufern der Moldau und Elbe. Berühmt sind der rote Melnicker und weiße Außiger.

2) Die französischen Weine werden in beträchtlicher Menge erzeugt, denn fast in jeder Provinz Frankreichs wird Weinbau getrieben.

Von den vielen edlen Sorten sind zunächst die Burgunderweine zu nennen. Dieselben sind teils rot (wie z. B. der Nuit und Volnay, der Chambertin und Romané), teils weiß (wie z. B. der Montrachet und Chablis), haben einen feinen, angenehmen, erwärmenden, etwas zusammenziehenden Geschmack, viel Wohlgeruch und Geist, der aber nicht gleich ausströmt, unter allen Weinen die wenigste Säure, viele Dauer und eine magenstärkende Kraft.

Nicht minder geschätzt als die Burgunder- sind die Bordeauxweine, wovon es ebenfalls rote und weiße gibt. Unter den roten Arten zeichnen sich der Pontac, der Medok, der Margeaux, die Cahors, die Palus, die Chotes, die Graves, der Haut-Brion u. a. m. aus; von den weißen sind vornehmlich der Baosac, der Bergerac, der weiße Graves, der St. Bris, der St. Croix, der Fronsac ꝛc. zu bemerken. Bei richtiger Behandlung haben die Bordeauxweine schon nach 5 Jahren eine behaglich erwärmende Kraft in sich, schmecken, vermöge ihres reichen Gehaltes an Zuckerstoff und Arom, gerade in diesem Alter sehr angenehm und sind auch eben dann der Gesundheit am zuträglichsten.

Die unter dem Namen Rhoneweine bekannten Weine aus Languedoc und Dauphiné, wovon es rote und weiße, moussierende und nicht moussierende gibt, zeichnen sich durch Wohlgeschmack aus, sind feurig und erhitzend. Als die beliebtesten, hierzu gehörigen Sorten gelten der Hermitage, der Lünel, der Frontignac, der St. Percy, der Montbason, der Beziers, der Piccardon u. a.

Den Rhonenweinen ähnlich sind die Roussilonweine, und als deren beliebteste Sorten der Rivisaltes, der

dunkle dicke Grénaches, der weiße Maccabeo und der rote Bagnol anzuführen.

Die Weine aus der Champagne sind wegen ihres angenehmen, pikanten Geschmackes, ihres sanften, die Adern rasch durchdringenden Feuers, mittels dessen sie belebend und erheiternd auf Kopf und Herz wirken und den Geist unverweilt in die fröhlichste Stimmung versetzen, rühmlichst bekannt. Man hat rote und weiße, und sowohl stark moussierende, als auch wenig moussierende und stille. Die vorzüglichsten Champagnerweine wachsen bei Rheims Epernay auf Kalk- und Kreideboden; am ausgezeichnetsten ist der Sillery, weiß oder vielmehr licht ambrafarbig, von trockenem Geschmacke, vielem Geiste und einer vortrefflichen Blume. Unter den schäumenden steht der Champagner von Ay obenan; er ist süßer und flüchtiger, als der Sillery und zeichnet sich sowohl durch Geschmack, als Boukett aus.

Da die Champagne die vielen Nachfragen nach ihren Weinen nicht zu befriedigen vermag, so hat Gewinnsucht sich bestrebt, Kunsterzeugnisse an die Stelle des Naturprodukts zu setzen, indem man Rhein- und andere Weine in der Gärung unterbricht und sie in einem Mittelzustande zwischen Most und Wein auf Flaschen zieht, wodurch eben der reiche Gehalt an Kohlensäure erzielt wird, der die moussierenden Weine charakterisiert. Solch nachgekünstelter Champagner ist aber wahrlich das Geld nicht wert, was dafür ausgegeben wird.

3) Die spanischen Weine sind im Ganzen genommen vortrefflich, stark, dick, feurig, größtenteils lieblich und von der schönsten Art, aber nach den Provinzen und Traubensorten sehr verschieden. Aus den südlichen Provinzen Spaniens kommt der herrliche Malaga und der köstliche Xeres, von den Engländern als Scherry stark konsumiert, ebenso der Tinto, ein trefflicher Rotwein; Valencia liefert den süßen und starken roten Benicarlo, Kalabrien einen berühmten weißen Malvasier, Navarra den Peralta oder spanischen Sekt u. s. w.

4) Die portugiesischen Weine sind den spanischen ähnlich, stehen diesen aber doch an Mannigfaltigkeit, an natürlichem Feuer und meistens auch an innerer Güte etwas nach. Hauptarten sind: der an Farbe dunkelrote, fast undurchsichtige und erst nach 10 bis 12jährigem Lager sich völlig entwickelnde Portwein, sogenannt, weil er über Oporto ausgeführt wird; ferner der Carcavelas, ein weißer süßer Wein; der St. Ubeswein, ein guter Muskateller; der Madeira von der Insel gl. Namens u. a. m.

5) Die italienischen Weine sind größtenteils vortrefflich, meist feurig, stark, süß, likörartig, jedoch wegen mangelnder Behandlung nicht sehr haltbar, weshalb auch nur wenig davon ausgeführt wird.

In der Lombardei wächst der berühmte Vino Santo, ein goldgeber, süßer und angenehmer Likörwein und der Toskolano, ein ebenfalls schön gefärbter und wegen seiner erheiternden Eigenschaft beliebter Wein.

Ligurien liefert den edlen Vermatzer.

Die Insel Sardinien hat mehrere vortreffliche Weine, welche mehr den spanischen, als den französischen gleichkommen. Der berühmteste sardinische Wein ist der sogenannte Nasko, von sehr edler, wohlschmeckender und aromatischer Natur; nächstdem der Giro, zwar süßer, aber weniger geistig.

Neapel liefert den berühmten Falerner, einen dicken, hochroten, süßen und feurigen Wein; den Chiarello, welcher hellrot, leicht, von angenehmem Geruche und Geschmacke ist; den sogenannten Lacrimä Christi, welcher am Fuße des Vesuvs gewonnen wird und den ersten Rang behauptet.

In Kalabrien zeichnet sich der Carigliano, der Tarentiner, der Rogliano u. a. aus.

Sizilien erzeugt teils feurige, teils süße und angenehme Weine; unter jenen ist der Faro, unter diesen der Syrakusaner der berühmteste. Syrakus liefert vornehmlich guten roten und weißen Muskatwein, auch

weiße und rote Malvasierweine, die überall beliebt und gesucht sind.

6) Die griechischen Weine sind süße, mehr oder weniger liebliche und feurige Weine, — zum Teil Delicen, wonach schon Apicius, jener große Gourmand zu den Zeiten August's und Tiberius, lüstete. Von den Schläuchen, worin man diese Weine an Ort und Stelle, wie schon zu Homers Zeiten aufbewahrt, haben manche einen etwas unangenehmen Nebengeschmack.

7) Die Schweizerweine sind nach Gegend und Traubensorte verschieden. Die besten trifft man in dem bisher sogenannten Waatlande, wo die von la Vaux und und la Côte die berühmtesten sind. Im Neuenburgischen bei dem Dorfe Cortaillard werden Weine erzeugt, welche die Ausländer dem besten Burgunder und Champagner vorziehen. Das Walliserland zeichnet sich durch seine vortrefflichen Muskatellerweine aus. Die Veltiner- und Clärnerweine waren schon in alten Zeiten berühmt. Es gibt darunter süße Sorten, die so stark sind wie Branntwein und dabei sehr aromatisch. Der Reifthaler im Kanton Bern ist auch ein vorzüglicher Wein; die Züricher sind herber Natur, halten sich aber 20 bis 30 Jahre und länger.

8) Die Ungarweine gehören zu den allervorzüglichsten, die Europa aufzuweisen hat. Der edelste von den Ungarweinen, überhaupt der erste Likörwein der Welt, ist der berühmte Tokayer, der seinen Namen von dem Berge Tokay hat, eigentlich aber das Produkt mehrerer Weinberge im Distrikte Hegyallya ist. Wird nur eine Flasche dieses köstlichen Weines geöffnet, so balsamiert dessen balsamischer Geruch das ganze Zimmer.

Die kostbarste Sorte ist die Tokayeressenz, welche von abgewelkten Beeren, ohne Presse, von selbst abläuft. Man bringt nämlich die an der Sonne destillierten und am Stocke halb getrockneten Beeren in eine durchlöcherte Wanne, wo ihr eigenes Gewicht den besten Saft ausdrückt.

Der Tokayeressenz folgt der Tokayerausbruch, der aus den Trauben, welche Essenz gegeben haben, gewonnen wird, indem man sie mit Most von andern frischen guten Trauben begießt und dann ganz gelinde auspreßt.

Eine dritte Sorte ist der Maschlach, welcher entsteht, wenn die abgepreßten Trauben noch einmal mit frischem Moste übergossen und nachher ausgepreßt werden.

Den Tokayerweinen folgt der Menescher oder Meneser, aus dem Arader Komitate, welcher sehr geistreich, süß und gewürzhaft ist und ebenfalls in Essenz und Ausbruch unterschieden wird.

Den nächsten Platz räumt man gewöhnlich den Ruster- und Oedenburgerweinen ein, welche zwar ebenso süß der Menescher, aber minder feurig und gewürzhaft sind.

Der Erlauer und rote Ofener sind dem Burgunder vergleichbar, haben viel Geist und einen angenehmen Geschmack.

Auch der rote Wein von Neustadt an der Waag ist unter dem Namen des ungarischen Burgunders bekannt.

Der Szekszarker oder Szexarder besitzt mehr Substanz, Farbe, Stärke und Feuer, als der Ofener, und einen angenehmen, honigartigen Geruch und Geschmack.

Der Villanyerwein hat eine dunkelgranatrote Farbe und einen eigentümlichen, den Erdbeeren vergleichbaren Geruch und Geschmack.

Der rote Sirmier ist blässer als der Ofener, aber süßer, stärker und gewürzhafter.

Auch der rote Karlowitzer hat viel Körper und Geist, deshalb viele Liebhaber.

Der Schiracker hat große Aehnlichkeit mit dem Champagner.

Der weiße Rakowatzer hat den Geruch des Cyperweins.

Der Vißontaer ist ein beliebter weißer oder roter Wein, der um Gyöngyas gebaut wird.

Der Neszmelyer gehört zu den besten weißen Tischweinen Ungarns; aber der edelste der weißen Tischweine ist der Somlyoer.

Sämtliche Ungarweine halten sich besser auf dem Lager, als in Bouteillen und verlangen sehr reinliche Behandlung, können auch nur mit selbst aufgefüllt werden.

Von dem Tokayerwein wird aber nur wenig ausgeführt, und er ist daher bei uns, selbst in den höhern Kreisen der Gesellschaft, selten: was um so mehr zu beklagen ist, als er eben das wahre Labsal des Alters ist, Eßlust und Verdauung fördert, mithin nährt und stärkt und besser als alle seine Brüder, selbst den Kap Konstantia nicht ausgenommen, die Lebensgeister zu wecken vermag.

Weingeist (Spiritus vini) wird im engern Sinne der aus Wein, Weinhefen oder gegorenen Weintrestern durch die Destillation bereitete Geist genannt; im weitern Sinne begreift man darunter jeden Spiritus, der aus irgend einer in Weingärung übergegangenen Substanz mittels der Destillation gewonnen wird.

Er stellt eine weiße, wasserhelle, leichte, flüchtige, angenehm und sehr feurig schmeckende, berauschend wirkende, brennbare, mit Wasser in allen Verhältnissen mischbare Flüssigkeit dar, welche in Ansehung der Stärke sehr verschieden ist, je nachdem sie mehr oder weniger Wasser enthält.

Der ordinäre Weingeist enthält in 100 Teilen dem Gewichte nach 60, dem Volum nach 74 Prozent an Alkohol; der sogenannte rektifizierte Weingeist in 100 Teilen dem Gewichte nach 80, dem Volum nach 90 Prozent an Alkohol; der höchst rektifizierte oder alkoholisierte Weingeist in 100 Teilen dem Gewichte nach 90 bis 92, dem Volum nach 96 bis 97 Prozent an Alkohol.

Der im Handel vorkommende Weingeist ist gewöhnlich nur ordinärer Weingeist. Wie bekannt, bedient man sich desselben häufig in Künsten und Gewerben; nimmt

ihn auch hin und wieder, anstatt des Rums oder Arraks, zur Bereitung von Punsch und ähnlichen Getränken.

Zimt, auch brauner Kaneel genannt, ist die getrocknete Rinde des Zimtlorbeerbaums (Laurus cinnamomum, *L.*), welcher ursprünglich auf der Insel Ceylon wächst, sich aber auch auf Martinique, Sumatra, Java, Borneo ꝛc. jetzt vorfindet.

Die echte oder ceylonsche Zimtrinde besteht aus 30 bis 50 cm langen, sehr dünnen, zusammengerollten, zerbrechlichen Schalen, die ineinander gesteckt sind und dann fingerdicke Röhren bilden.

Die Kennzeichen eines echten, feinen Zimts bestehen darin, daß er eine aus Blaßrot und Hochgelb zusammengesetzte Farbe, einen starken, sehr angenehmen, erquickenden Geruch, einen anfänglich süßlichen, gewürzhaften und erwärmenden, hintennach aber stechenden, gelinde zusammenziehenden Geschmack besitzt und aus leichten, biegsamen, platten Lagen oder Rinden besteht, die nicht mehr als 3 bis 4 mm dick und im Bruche splitterig sind.

Im Handel kommen sehr viele und sehr verschiedene Sorten vor, die von der echten, guten, feinen Zimtrinde mehr oder weniger abweichen und ihren Grund teils in den verschiedenen Spielarten des Zimtbaums, teils in dem Standorte, der Schälzeit und andern Umständen haben. So ist die Zimtrinde von alten Zimtbäumen oder vom Stamme schwerer, breiter, dicker, flacher und weniger gerollt, im Bruche faseriger, blaßgelber als die von dreijährigen Zweigen. Häufig wird auch der Zimt nicht allein mit den so verschiedenen Sorten, sondern auch mit solchen verfälscht, aus denen man schon durch Destillation das Oel geschieden hat; ein solcher Zimt ist viel biegsamer, blaßgelber und hat wenig Geruch und Geschmack.

Wie bekannt, gebraucht man den Zimt als eines der feinsten Gewürze an Backwaren, Speisen, Schokoladen ꝛc., demnächst aber auch an manche Getränke, wie z. B. an Gewürzwein, Glühwein, Punschimperial, Hippokras u. s. w.

Zucker nennt man diejenige süß schmeckende Substanz, welche in vielen Pflanzen und deren Teilen als eigentümlicher Bestandteil derselben in größerer oder kleinerer Quantität enthalten und durch Auspressen gewonnen, dann durch Läutern, Bleichen, Eindampfen und ähnliche Operationen in einen trockenen Zustand übergeführt ist.

In Ost- und Westindien, Südamerika 2c. ist das Zuckerrohr (Sacharium officinarum, *L.*), bei uns die sogenannte schlesische Rübe, eine Varietät der Runkelrübe (Beta vulgaris, *L.*) der Hauptlieferant für die Fabrikation von Zucker.

Nach dem Grade der Härte, Feine, Weiße und Süßigkeit wird der Zucker in verschiedene Sorten unterschieden. Gewöhnlich ist das Sortiment: Raffinade, fein, mittel, ordinär; Melis ebenso; Farin (Mehlzucker) weiß, gelb, braun. Außerdem hat man aber noch eine unter dem Namen Lumpen- oder Lompenzucker bekannte, beim Raffinieren aus dem Sirup des Melis sich ergebende und vornehmlich in Konditoreien viel verbrauchte Sorte.

Eine besondere Sorte von abweichendem Aeußern, aber dem Wesen nach nicht verschieden, ist ferner der sogenannte Kandiszucker. Bei diesem zeigt nämlich der Zucker seine natürliche Kristallisation, wie sie sich beim langsamen Kristallisieren gestaltet, während bei den andern Zuckern die Kristallisation durch das Kochen und Rühren gestört ist. Je nach dem Reinheitsgrade resp. der absichtlichen Färbung hat man übrigens ordinär braunen, fein braunen, gelben und farblosen Kandis.

In Form von Raffinade sind Rohr- und Rübenzucker nicht zu unterscheiden und ganz gleichwertig; weniger reiner Rübenzucker kann eher, namentlich von einem feinen Geruchssinn als solcher erkannt werden.

Der wohlgereinigte Zucker stellt ein weißes, süßes und wesentliches Pflanzensalz dar, welches sich sowohl im Wasser, als im Weingeist auflöst, keine Spur von hervorstechender Säure zeigt, für sich in ganz reinem Wasser keiner Gärung fähig ist, in der Wärme zergeht, oder in seinem eigenen Kristallisationswasser zerfließt, in starker

Hitze aber zu einer braunen, zähen Flüssigkeit schmilzt, die bei verstärktem Feuer einen brenzlig sauren Dampf aufstößt, sich entzündet, aufblähet und endlich mit heller Flamme zu einer schwer einzuäschernden Kohle verbrennt.

Der Gebrauch des Zuckers ist sehr mannigfach. Er ist das lieblichste und angenehmste Gewürz in den meisten Speisen, in Backwerken, Schokoladen, Konfituren, Konserven und Getränken. Man kann ihn überall anwenden. Als ein Salz schützt er eingemachte Sachen vor dem Verderben, und teilt ihnen zugleich einen lieblichen Geschmack mit. Er mildert die Säure und Schärfe geistiger Getränke und wird daher auch den Weinen zugesetzt ꝛc.

Als Zusatz zu Getränken nimmt man aber nur eine der bessern Zuckersorten (Raffinad oder Melis) und läutert diese zuvor, was auf folgende Art geschieht: Man taucht den Zucker in kaltes Wasser ein, läßt ihn in einem Töpfchen über Feuer zergehen und schäumt ihn solange, bis er klar geworden ist. Will man ihn schnell und vorzüglich klar machen, so gibt man geschlagenes Eiweiß hinein, welches den Schaum in sich aufnimmt.

Zweiter Abschnitt.

Von der Bereitung warmer Bowlen.

I. Vorschriften zu warmen Punschen.

Gewöhnlicher Punsch. — Man fügt zu einem Teil Punschessenz, die man sich entweder gleich fertig kaufte oder nach einer der im vorigen Abschnitte angegeben Vorschriften (siehe den Artikel Punschessenz oder Punschextrakt) selbst bereitete, zwei Teile kochendes Wasser hinzu.

Wenn das Getränk nicht süß genug erscheint, kann man noch etwas Zucker hineinthun.

Gewöhnlicher Punsch auf andere Art. — Von 3 Citronen wird das Gelbe auf 1/2 kg Zucker abgerieben, dieser dann in eine Bowle oder Terrine gelegt und mit 2 Tassenköpfchen voll heißem Wasser begossen, damit er sich auflöse; ferner wird der Saft von 5 oder 6 Citronen und 1/2 l Rum (oder Arrak) hinzugegeben und der Deckel auf die Terrine gelegt. Inzwischen setzt man 1 1/4 l Wasser aufs Feuer und gießt es, wenn es in vollem Kochen ist, über den Zucker und Rum in die Terrine.

Einen sehr angenehmen Geschmack gibt es dem Punsche, wenn man ungefähr 8 g Thee erst in dem kochenden Wasser ziehen läßt.

Gewöhnlicher Punsch auf dritte Art. — Auf 1 kg Zucker reibt man die Schale von 2 Citronen ab, nimmt

sich aber wohl in acht, daß man nicht bis auf das Weiße der Schale reibt; dann thut man den Zucker, den Saft der Citronen, 1 Flasche weißen Wein, 1 Flasche feinen Rum und 1 1/2 l kochendes Wasser, worin man 8 g guten grünen Thee hat ziehen lassen, in einen ganz neuen, aber ausgebrühten irdenen Topf, und läßt Alles bis zum Kochen kommen, aber nicht kochen. Man sieht dies, wenn die Oberfläche des Punsches einen weißen Rand bekommt. Man gießt ihn dann in die zuvor warm gestellte Terrine, die auch dann während des Servierens heiß und wohl zugedeckt gehalten werden muß.

Gewöhnlicher Punsch auf vierte Art. — Auf 1 kg Zucker drückt man den Saft von 2 Citronen, thut 16 2/3 g grünen Thee, 33 1/3 g rein abgewaschene Korinthen und ein Stückchen Zimt dazu, und läßt dieses mit 2 l Wasser aufkochen. Wenn es 1/2 Stunde gezogen hat, gießt man es durch eine Serviette und vermischt es mit 1 Flasche feinen Rum. Nun läßt man es auf einer heißen Herdplatte noch solange ziehen, bis sich ein weißer Schaum zeigt, den man sorgfältig abnimmt, und dann wird der Punsch serviert.

Gewöhnlicher Punsch auf fünfte Art. — 1/2 kg Zucker wird in 1 l kochendem Wasser oder schwachem Thee aufgelöst und abgeschäumt, dann dieser Flüssigkeit der Saft von 1 oder 2 Citronen beigemischt, sowie 1/2 l Rum und 1 Bierglas voll Wein. Diese Art Punsch ist sehr gesund und kann nötigenfalls für Kinder oder schwächliche Personen durch etwas mehr Wasser oder weniger Rum noch leicht geschwächt werden.

Gewöhnlicher Punsch auf sechste Art. — Man setzt in einem reinen irdenen Topfe 1 l Wasser nebst 1/2 kg Zucker übers Feuer, läßt einigemal aufwallen, schäumt ab, zieht den Topf vom Feuer zurück, und mischt der Zuckerlösung den Saft von 3 oder 4 Citronen (oder statt des Citronensaftes 3 Theelöffel voll Berberitzensaft) und 1/2 l entfuselten Weingeist hinzu.

Ananaspunsch. — Man zerschneidet 2 mäßig große Ananas in Scheiben und legt sie, stark mit Zucker bestreut,

in eine fest verschließbare Bowle, worin man sie 24 Stunden liegen läßt. Nun taucht man 1 kg Zucker in Wasser ein und thut ihn nebst 7 Flaschen gutem, nicht saurem Rheinwein in die Bowle. Wenn der Punsch getrunken werden soll, gießt man noch 1 Flasche Champagner hinzu und rührt Alles wohl durcheinander.

Ananaspunsch auf andere Art. — Man vermischt 3 Flaschen Rheinwein und 1 Obertasse voll Arrak, nachdem man sie bis zum Kochen erhitzte, mit 375 g in kleine Stückchen zerschlagenen Zucker, dem Safte von 3 Citronen und ½ l starkem Thee, der von etwa 16 g gemacht wurde. Diese Mischung gießt man dann in eine Bowle mit gut schließendem Deckel, in welche man Tags vorher einige stark mit Zucker bestreute, nachgehends mit 1 Glas Madeira übergossene Ananasscheibchen einlegte und ziehen ließ.

In Ermangelung frischer Ananas kann man auch einige Scheibchen eingemachter Ananas (siehe diesen oben im ersten Abschnitt d. Schr. abgehandelten Artikel) in die Bowle thun, bevor man den Punsch hineingießt.

Apfelpunsch. — Man schält 6 bis 8 Borsdorfer Aepfel oder 4 bis 5 Reinetten, schneidet sie in Scheibchen, legt diese in eine Bowle oder Terrine mit gut schließendem Deckel, übergießt sie mit 1 Flasche Rheinwein und läßt sie zugedeckt 2 bis 3 Stunden lang stehen. Alsdann nimmt man sie mittels einer Gabel aus dem Weine heraus, legt sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, der über einen passenden saubern Topf gestellt wurde, gießt das Abgetropfte zurück in die Bowle, die Apfelscheibchen aber stürzt man aus dem Durchschlage in ein sauberes, linnenes Tuch, windet es zusammen und bringt es unter eine Presse, fängt den herausgeträufelten Saft in einem untergestellten tiefen Teller auf und gießt ihn ebenfalls in die Bowle.

Nun läßt man in einem saubern irdenen Topfe 2 Flaschen Rheinwein mit 375 g in kleine Stücken zerschlagenen Zucker bis zum Kochen heiß werden, aber nicht zum Kochen kommen, schäumt ab, gießt ½ Flasche Jamaikarum oder reichlich ¼ Flasche Arrak zu der Zucker-

lösung, rührt schnell um, deckt den Topf ein paar Minuten mit einem reinen Teller zu, und gießt dann die Mischung zu dem in der Bowle befindlichen Apfelextrakt. Gewürz, ingleichen auch Citronen- oder Apfelsinensaft darf diesem Punsche nicht beigefügt werden, weil sonst das liebliche Apfelarom verloren geht.

Apfelsinenpunsch. — Man reibt die Schale von 3 Apfelsinen und 1 Citrone auf Zucker ab, preßt den Saft von 6 Apfelsinen und 1 Citrone aus und fügt zu diesem und dem Zucker, der wohl 700 bis 800 g betragen kann, 1 l Wasser, 1 Flasche Wein und etwas Jamaikarum, letzteren nach Geschmack, nebst 1/2 Schote zerklopfter und zerschnittener Vanille. Dieses setzt man samt der Flüssigkeit aufs Feuer, gießt sie, nachdem sie recht heiß geworden, zum Saft und zur Schale der Apfelsinen 2c. und rührt es gehörig um.

Aprikosenpunsch. — Dieser Punsch wird wie der oben beschriebene Ananaspunsch bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man ihn in eine Bowle gießt, in der nicht wie dort einige Ananasscheibchen, sondern 6 bis 8 schöne, recht reife, auseinander geschnittene und von den Kernen befreite, dann stark mit Zucker bestreute und mit 1 Glase Madeira übergossene Aprikosen, bessern Durchziehens halber, schon einige Stunden vorher eingelegt wurden.

Burgunderpunsch. — Von 2 süßen Orangen (Apfelsinen) wird das Gelbe ganz fein ohne das mindeste Weiße abgeschnitten, in eine Terrine gethan und mit 1 l heißem Orangensirup übergossen, zugedeckt und beiseite gestellt. Nach diesem werden 750 g Zucker mit 3 l Wasser geklärt; dann wird eine Serviette über ein Kasseroll gehalten, der Zuckersirup hineingegossen und dieser nebst dem Safte von 6 Orangen und dem Orangensirup durchgeseiht. Hierauf gießt man 2 Bouteillen Burgunder und 1/2 Bouteille Arrak dazu, erwärmt die Masse und serviert sie warm.

Campchello, eine Art Eierpunsch. — Zu diesem nimmt man das Gelbe von 12 Eiern, den Saft von 3 Citronen und 2 süßen Orangen (Apfelsinen), 3 Flaschen roten Wein, 1 Flasche Rum und 1 kg Melis. Die

Orangen werden auf dem Zucker abgerieben. Das Eigelb, der Citronensaft, der rote Wein und der Zucker werden auf dem Feuer schaumig geschlagen bis zum Steigen; alsdann nimmt man die Mischung vom Feuer, gießt langsam den Rum hinein und serviert den fertigen Campchello warm.

Damenpunsch für Bälle und Soirees. — Man gibt in eine Terrine 1 l filtriertes Wasser, das Gelbe und den Saft von 3 süßen Orangen (Apfelsinen) nebst dem Safte von 4 Citronen. Das abgeschälte Gelbe läßt man 2 Stunden lang ziehen, filtriert dann durch einen Spitzbeutel und gießt die Flüssigkeit in eine Terrine, nebst 1 l geläuterten und etwas (bis zum sogenannten Breitlauf) eingekochten Zucker, 1 l Cognak, ½ l guten Rum und einen Theeaufguß, den man aus 100 g grünem Thee und 1 l Wasser bereitet. Man bringt die Terrine übers Feuer oder ins Wasserbad und erwärmt den Inhalt, ohne ihn ins Kochen geraten zu lassen, worauf man das Getränk in Punschgläsern serviert.

Eierpunsch. — Man zerschlägt in einem Kessel den ganzen Inhalt von 6 Eiern und außerdem noch 6 Eidottern mit einem Beschen, gießt nach und nach 1 l Wasser und 1 l Wein dazu und thut ½ kg Zucker, auf welchem 2 oder 3 Citronen abgerieben, in kleine Stückchen zerschlagen hinein, läßt es, bei fortgesetztem Schlagen, auf nicht zu starkem Feuer einmal aufwallen, zieht es vom Feuer zurück, schlägt noch kurze Zeit fort und gießt dabei ½ l guten Rum, wozu man den Saft von 3 Citronen gepreßt, hinzu.

Eierpunsch auf andere Art. — Von 8 Eiern schlägt man das Weiße vermittelst einiger reinlichen Besenreißer in einem kupfernen Kesselchen zu Schnee, quirlt das Gelbe in einem Töpfchen für sich, und wenn das Eiweiß recht steif ist, gießt man nach und nach 1 Flasche weißen Wein, das Gelbei, ½ l heißes Wasser unter beständigem Schlagen dazu, und setzt es nebst 750 g Zucker, worauf das Gelbe von 3 Citronen abgerieben ist, aufs Feuer, und läßt es einmal aufwallen; wenn man es dann vom

Feuer zurückzieht, drückt man den Saft der Citronen dazu und wirft, wenn man dem Ganzen einen rechten Wohlgeschmack geben will, ½ Schote Vanille, die man vorher klopfte und in kleine Teile zerschnitt, dazu. Daß auch, während es auf dem Feuer steht, beständig gequirlt werden muß, versteht sich von selbst.

Eierpunsch auf dritte Art. — Man schlägt den ganzen Inhalt von 4 Eiern und außerdem noch 8 bis 10 Eidottern in einer großen Kasserolle mit einem Beschen zu Schaum, gibt 750 g in kleine Stückchen zerschlagenen Zucker, worauf vorher das Gelbe von 1 Citrone abgerieben worden, hinzu, schlägt Beides nun weiter, bis es ganz weiß ist, drückt hierauf den Saft von 4 Citronen und gießt ½ l weißen Wein, ¼ l Arrak und ¾ l Wasser dazu und läßt das Ganze unter unausgesetztem Schlagen solange auf einer heißen Herdplatte stehen, bis es in die Höhe steigt, worauf man es sogleich in einer Terrine serviert.

Eierpunsch auf vierte Art. — Das Gelbe von 20 Eiern wird mit ½ l Wein gut abgequirlt, dann mit 1 l heißem Wein und Zucker verdünnt. Diese Masse wird nun auf eine heiße Herdplatte gesetzt und solange geschlagen, bis dieselbe anfängt zu steigen, worauf man sie in eine warme Terrine gießt und den erforderlichen Punschextrakt (siehe diesen oben im ersten Abschnitt d. Schr. abgehandelten Artikel) hinzugibt.

Eierpunsch auf fünfte Art. — Zu ½ l Arrak, ½ l weißem Wein und ebensoviel Wasser thut man ½ kg in kleine Stücke zerschlagenen Zucker, auf dem das Gelbe von 2 Citronen abgerieben wurde, den Saft von 4 Citronen und den Inhalt von 12 Eiern, setzt Alles in einem sauberen, nicht fettigen Topfe über ein nicht zu starkes Feuer und quirlt es solange, bis es als bloßer Schaum in die Höhe steigt. Der Topf muß so groß sein, daß er eine Hand breit über den Inhalt des Topfes leer steht, damit der Schaum gehörig in die Höhe steigen kann, ohne überzulaufen.

Eierpunsch auf sechste Art. — Man nimmt auf 1 Flasche gewöhnlichen Wein das auf Zucker Abgeriebene und den Saft von 1 Citrone, den Inhalt von 8 Eiern und 125 g Zucker. Dies Alles wird kalt zusammengequirlt und in einem Gefäß mit kochendem Wasser zu dickem Schaum geschlagen; Rum oder Arrak nimmt man nach Belieben dazu.

Eierpunsch auf siebente Art. — Man nimmt 1½ Flasche guten Franzwein, ½ l kochendes Wasser, 125 g Zucker, worauf 1 frische Citrone abgerieben, nebst dem Saft von 2 Citronen, ferner: etwas Thee, Muskatnuß, einige Nelken und den Inhalt von 8 frischen Eiern.

Man läßt die Gewürze in dem kochenden Wasser ausziehen und preßt sie aus, gibt das Uebrige hinzu und schlägt dies Alles mit dem Schneebesen recht stark über raschem Feuer, bis der Schaum sich hebt; kochen darf es nicht. Wenn der Topf vom Feuer abgenommen ist, so muß noch ein wenig geschlagen und während des Schlagens nach Geschmack etwas Arrak hinzugefügt werden.

Eierpunsch auf achte Art. — Man gebe in eine Pfanne 8 frische Eidottern und 250 g gestoßenen raffinierten Zucker. Diese Mischung bearbeitet man mit einem hölzernen Löffel zehn Minuten lang, bis die Eidottern weiß und schaumig werden. Jetzt setzt man dieser Masse 1 l Limonade zu, die man allmählich in die Pfanne einträgt, ferner 1 l geläuterten und etwas (bis zum sogenannten Faden) eingekochten Zucker, 1 l Theeaufguß und 2 l guten Cognak. Wenn Alles gut gemischt worden, bringt man die Pfanne oder den Kessel über ein helllo-derndes Feuer, und während man den Inhalt derselben erwärmt, ohne ihn jedoch zum Kochen gelangen zu lassen, schlägt man ihn zugleich mit einem kleinen Besen aus Birkenreisern, worauf man ihn in Punschgläsern serviert.

Da das Loderfeuer leicht den Inhalt des Kessels entzünden könnte, so darf letzterer nur halb voll sein; auch kann man das Feuer um den Kessel herum mit Asche bedecken.

Englischer Punsch. — Man schäle 1 Citrone zur Hälfte fein ab, schneide diese Schale in kleine Stückchen und thue sie mit 375 g klein geschlagenem Zucker in eine Terrine, presse den Saft von 3 Citronen durch ein Haarsiebchen dazu und gieße 1½ l kochendes Wasser, alsdann ½ l Rum und ½ l echten Franzbranntwein hinzu. Nach diesem setze man die Terrine einige Minuten auf eine heiße Herdplatte oder auf heiße Asche und, wenn sich an der Seite der Terrine ein weißer Schaum zeigt, so nehme man sie ab und serviere den Punsch.

Englischer Punsch auf andere Art. — Man läßt 33⅓ g Thee in ½ l kochendem Wasser ziehen, gießt es alsdann durch eine Serviette auf 375 g Zucker, worauf man 4 oder 5 bittere Orangen abgerieben. Nach diesem gießt man noch ½ Bouteille Arrak oder 1 Bouteille guten Rum dazu.

Englischer Punsch auf dritte Art. — Man gebe in eine Theekanne 66 g grünen Thee und das abgeschälte Gelbe von 2 Citronen. Man gieße darüber ½ l kochendes Wasser, verschließe die Theekanne und lasse das Wasser ½ Stunde lang ziehen. Man gieße es dann in eine Kasserolle und setze 250 g klar gestoßenen Zucker nebst dem Safte von 3 Citronen zu. Man lasse den Zucker zergehen, indem man ihn mit einem silbernen Eßlöffel umrührt; alsdann setze man 1 Flasche Jamaikarum zu, erwärme die Flüssigkeit, ohne sie ins Kochen gelangen zu lassen. Man gießt sie nun durch ein Haarsieb und serviert sie alsdann.

Englischer Punsch auf vierte Art. — Man gebe in eine Terrine 1 l klares Brunnenwasser, nehme dann 8 schöne Citronen, die man sorgfältig mit einer Serviette abwischt und von dreien derselben das Gelbe abschält, dasselbe in das Wasser fallen läßt, dann die 8 Citronen in Hälften zerschneidet und den Saft derselben in die Terrine ausdrückt. Man bedeckt nun die Terrine mit einer Serviette und läßt 1 Stunde lang ziehen. Man gießt sodann diese Limonade durch einen Spitzbeutel und setzt den 3. Teil geläuterten und etwas (bis zum sogenannten Faden)

eingekochten Zucker zu. Von dieser Limonade nimmt man 1 l und gibt sie mit 250 g weißem, klargestoßenem Zucker und 1 Flasche Madeirawein in eine Kasserolle, welche man im Wasserbade erwärmt; den Punsch serviert man alsdann in Gläsern.

Holländischer Punsch. — Man nimmt 1 Teil durchgeseiheten Citronensaft (oder auch Berberitzensaft), 2 Teile klargestoßenen Zucker und 4 Teile Arrak, in einem Glase gemessen. Diese Ingredienzien werden in einem reinlichen Topfe bis zum Kochen erhitzt und dann mit 8 Teilen kochendem Wasser durchgerührt.

Mecklenburger Punsch. — Zu diesem sehr beliebten Punsche nimmt man 1 l guten Theeaufguß, der von etwa 16 g gemacht wurde, 4 Bouteillen feinen roten Franzwein, 1 Bouteille Portwein, 1 Bouteille Cognak, 1/2 Bouteille Madeira und 1 kg Zucker, worauf 2 Citronen abgerieben sind; setzt die Terrine einige Minuten über ein gelindes Kohlenfeuer und, wenn sich an der Seite der Terrine ein weißer Schaum zeigt, so nimmt man sie ab und serviert den Punsch.

Melonenpunsch. — Dieser Punsch wird wie der oben beschriebene Ananaspunsch bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man in die Bowle oder Terrine, worein man ihn gießt, nicht wie dort, einige Ananasscheibchen, sondern einige dünne, scheibenförmige, geschälte und von Fasern befreite, dann stark mit Zucker bestreute und mit 1 Glas Madeira übergossene Melonenstückchen, bessern Durchziehens halber, schon einige Stunden vorher einlegte und, zugedeckt, stehen ließ.

Pfirsichenpunsch. — Auch für die Bereitung dieses Punsches nimmt man den oben beschriebenen Ananaspunsch zum Muster. Selbstverständlich legt man aber in gegenwärtigem Falle statt der Ananasscheibchen einige (etwa 5 oder 6) auseinander geschnittene, von den Kernen befreite, geschälte, stark mit Zucker bestreute und mit 1 Glas Madeira übergossene Pfirsichen, bessern Durchziehens halber, schon einige Stunden vorher in die mit gut schließendem Deckel versehene Terrine, bevor man in diese die übrigen,

dort angegebenen Ingredienzien (Wein, Arrak, Citronensaft, Zucker und Theeaufguß) hinzugibt.

Punsch-royal. — Zu 1 kg in kleine Stücke zerschlagenen Raffinadzucker gebe man den Saft von 8 Citronen nebst 1/4 l heißem Theeaufguß. Wenn der Zucker zergangen, gebe man nun 1 Flasche alten Rheinwein, 1 Flasche Burgunder, 1 Flasche Maraschino, 1 Flasche Champagner und 1 Flasche Arrak hinzu, rühre dieses mit einem hölzernen Löffel um und setze den nun fertigen Punsch an heißen Ort zum Ziehen.

Dieser Punsch schmeckt auch kalt sehr gut.

Römischer Punsch. — Man nehme eine Schokoladenkanne, welche 2 l Flüssigkeit zu fassen vermag, gebe in dieselbe 6 frische Eidottern, 120 g weißen, klargestoßenen Zucker, 4 kleine Gläser guten Rum, ebensoviel heißes Wasser und den Saft von 1 Citrone. Die Schokoladenkanne setzt man übers Feuer und rührt beständig den Inhalt mittels eines Quirls auf bekannte Weise um. Damit fahre man solange fort, bis der Inhalt zwei- oder dreimal zum Rande der Schokoladenkanne emporgestiegen und der Schaum ganz dick geworden ist. Alsdann ist der Punsch fertig, und man serviert ihn in Punschgläsern.

Wollte man das Quirlen, während der Punsch sich über dem Feuer befindet, nur einen Augenblick einstellen, so würden die Eier zusammenlaufen, und der Punsch wäre verdorben. Auch der Umstand ist zu beachten, daß dieser Punsch sogleich serviert werden muß, denn nach 5 Minuten setzt sich der Schaum, und der Punsch verliert dann seine ganze Vorzüglichkeit, indem dieses Getränk eigentlich weiter nichts ist, als warmer Schaum. Man kann den Rum durch jede Art Likörwein ersetzen.

Stahlpunsch. — In einigen Gegenden des nördlichen Deutschlands gibt man demjenigen Punsche den Vorzug, welcher nicht durch Zusatz von heißem Wasser seine Temperatur erlangt hat, vielmehr dadurch, daß man in die nachstehend näher angegebene Mischung von gewöhnlichem Wärmegrade solange eine eigens zu diesem Zweck bestimmte, mit einem Stiel versehene, jedesmal erhitzte

Stahlkugel eintaucht, bis das Getränk die rechte Temperatur angenommen hat.

Man kocht 2 l Wasser und 1 l Zucker einigemal auf, schäumt ab, gießt den Saft von 8 Citronen, 1 l guten Rum und ½ l Wein in die Zuckerlösung, rührt um, läßt ½ Stunde lang ziehen und verfährt dann, wie vorhin angegeben.

Stahlpunsch auf andere Art. — In ¼ l Wasser läßt man ½ Schote geklopfte und zerschnittene Vanille, ½ Citronenschale, etwas Zimt und 2 Gewürznelken auf einer heißen Herdplatte 1 Stunde lang ziehen, aber nicht zum Kochen gelangen. Dann gibt man in einem neuen irdenen, aber ausgebrühten Topf 1 l roten Wein, versüßt ihn gehörig mit Zucker, gießt das Wasser mit dem ausgezogenen Gewürz dazu und vermengt es gut. Hierein hält man nun einen großen, ganz glühenden Plättstahl so lange, bis er verkühlt ist; dann quirlt man 6 Eidottern zu Schaum, gibt denselben zu dem Punsch im Topf und quirlt ihn über dem Feuer noch solange, bis er schaumig wird. So bereiteter Punsch zeichnet sich durch einen sehr angenehmen Karamelgeschmack aus.

Tiroler Punsch. — Man schneidet von 4 Citronen recht fein die Schale ab, gibt sie dann mit 16 g ganzem Zimt, 10 bis 12 Nelken, 1 kg Zucker und 1¾ l Wasser in einer Kasserolle auf gelindes Feuer und läßt Alles zusammen solange allmählich kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Geschmack des Gewürzes ganz ausgezogen ist. Hierauf gießt man den Saft von 8 bis 10 Citronen und 2 l Rotwein, ½ l Arrak und 1 l Rheinwein dazu, läßt Alles zusammen einmal kochend heiß werden, aber ja nicht kochen, und serviert es in Gläsern.

Weinpunsch. — Man erhitzt 2 l leichten Franken- oder Moselwein mit 750 g Zucker, auf dem man zuvor das Gelbe von 2 oder 3 Citronen abgerieben hat, langsam über dem Feuer, tröpfelt den Saft von 4 oder 5 Citronen dazu, nimmt dann den Wein vom Feuer und gießt ¼ l feinen Arrak hinzu.

Noch angenehmer schmeckt dieser Punsch, wenn man in die Bowle, worein man ihn gießt, 1 in Stücke zer-

schnittene, stark mit Zucker bestreute und mit 1 Glas Madeira übergossene Apfelsine, bessern Durchziehens halber, schon einige Stunden vorher einlegte und, gut zugedeckt, stehen ließ.

Weinpunsch auf andere Art. — 4 bis 6 Flaschen Rheinwein und 1/2 bis 3/4 Flasche Arrak werden mit Zucker, reichlich 125 g pro Flasche, bis zum Kochen erhitzt und dann in einer Terrine aufgetragen.

Dieser Punsch gewährt ein sehr bekömmliches und wohlschmeckendes Getränk.

Weinpunsch auf dritte Art. — 3 Flaschen Rheinwein werden bis zum Kochen erhitzt, hinzugefügt 1/2 l starker Thee, der von etwa 16 g gemacht ist, und 400 g Zucker, worauf 2 Citronen abgerieben sind, nebst dem Saft derselben. Wenn diese Mischung in die Bowle gefüllt worden ist, setzt man, je nachdem der Punsch stark werden soll, 1/2 bis 3/4 l Arrak hinzu.

II. Vorschriften zu punschähnlichen warmen Getränken.

Bavaroise. — Man vermische 1 1/2 l heißen Theeaufguß (aus etwa 10 g bereitet) mit 1 1/2 l kochend heißer Milch, versüße mit 1/4 l Zuckersirup, würze mit 3 Eßlöffeln voll Maraschino und 1 Eßlöffel voll Orangenblütsirup oder Frauenhaarsirup (Kapillärsirup), quirle 3 Eidottern hinein und serviere die Mischung in noch heißem Zustande.

Bavaroise auf andere Art. — Man gebe in ein jedes Glas 3 Kaffeelöffel voll gepülverten Zucker, auf dem vor der Zerkleinerung 1 Citrone abgerieben wurde, nebst dem Gelben eines Eies, rühre dann mit einem kleinen Löffel solange um, bis das Eigelb etwas weiß sich ausnimmt. Hierauf setze man 1 Likörgläschen feinen Rum zu und fülle das Glas mit siedend heißer Milch, die man aber nur unter beständigem Umrühren und langsam zugießt. Auch diese Bavaroise wird ganz warm gereicht.

Bavaroise auf dritte Art. — Man fülle ein jedes Glas zum 3. Teile mit Frauenhaarsirup (Kapillärsirup), und die übrigen $^2/_3$ des Glases mit heißem Thee nebst 3 bis 4 Tropfen Citronensaft.

Bischof. — Man erhitzt guten Rotwein in einem reinen, nicht fettigen Topfe, ohne ihn jedoch zum Kochen kommen zu lassen, und fügt ihm dann per Flasche 100 bis 150 g Zucker nebst 2 bis 3 Eßlöffel voll sogenannter Bischofessenz hinzu, welche letztere man sich entweder gleich fertig kaufte oder nach einer der oben im 1. Abschn. d. Schr. angegebenen Vorschriften (siehe den Artikel: Bischofessenz oder Bischofextrakt) selbst bereitete.

Bischof auf andere Art. — Man nimmt zu 3 Flaschen Pontak oder einem andern roten Franzwein 3 bis 4 Stück bittere Pomeranzen, kerbt sie mit einem Messer in der Schale rings herum etwas ein, bratet sie auf einem Roste über gelindem Kohlenfeuer unter Umwendung ziemlich braun, zerdrückt sie dann warm in einem hinlänglich großen Napf und versüßt sie anfangs mit etwa 125 g Zucker. Der Wein dazu muß, noch ehe die Pomeranzen auf Rost gelegt werden, in einen Theekessel gethan und zum Aufkochen über helles Feuer gesetzt worden sein, so daß, wenn die Pomeranzen gebraten und zerdrückt sind, der siedende Wein sogleich darüber in die Terrine gegossen werden kann.

Wem indes das Getränk solchergestalt zu stark und zu hitzig ausfallen würde, der zündet den heißen Wein mit einem brennenden Fidibus an und rührt, unter Hinzufügung von noch mehr Zucker, Alles solange um, bis er glaubt, daß es genug ist: denn bei Aufhören des Umrührens verlischt auch die Flamme.

Wenn Alles fertig, wird das Getränk warm, wie Punsch, getrunken.

Bischof auf dritte Art. — Man gebe in eine Flasche $^1/_2$ l Cognak, den Saft und das Gelbe von 6 bitteren Pomeranzen, 30 g feinen Zimt, ebensoviel Koriander und $^1/_2$ Muskatnuß, die man auf dem Reibeisen zerklei-

nert. Man verstöpsele die Flasche und lasse 24 Stunden lang ziehen.

Dann erhitze man 2 l Rotwein, ohne ihn jedoch zum Kochen gelangen zu lassen, versüße solchen mit 1 l geläutertem und etwas (bis zum sogenannten Faden) eingekochten Zucker, würze die Mischung mit 4 kleinen Gläsern der obigen Infusion, rühre sie um, gebe sie in die Terrine und serviere.

Chadeau. — Man thut 250 g Zucker, an dem 1 Citrone abgerieben, 1/2 l Weißwein, den Saft von 2 Apfelsinen und 1 Citrone; ferner: 8 Eidottern und einige kleine Stückchen Zimt in ein übers Feuer gesetztes Kesselchen, quirlt die Mischung, bis sie anfängt dick zu werden und in die Höhe zu steigen; alsdann zieht man das Kesselchen vom Feuer zurück und füllt das nun fertige Getränke in Gläser.

Chadeau auf andere Art. — Man gibt 1 l vorzüglichen Rotwein, am besten Bordeauxwein, 1/2 kg Zucker, 1/2 Schote geklopfte und in kleine Stückchen zerschnittene Vanille und 6 Eidottern in einen reinen irdenen Topf, stellt diesen ans Feuer und quirlt die Mischung, bis sie anfängt dick zu werden und in die Höhe zu gehen; alsdann füllt man sie schnell in die entsprechenden Gläser.

Dreifuß oder **Eierwein.** — Man nehme zu jedem 1/4 l weißen Wein 1 frisches Ei und 50 g Zucker, und schlage dies auf raschem Feuer mit dem Schneebesen bis vors Kochen. Durchkochen darf es nicht, weil es dann gerinnt. Man serviert dies Getränk in Gläsern, kann es aber auch in Tassen geben.

Dreifuß oder **Eierwein auf andere Art.** — 1 3/4 l guter Rotwein wird mit 375 g Zucker, 8 g ganzem Zimt und einer halben der Länge nach gespaltenen Schote Vanille über dem Feuer kochend heiß gemacht, sodann mit 8 Eidottern legiert und auf dem Feuer mittels eines Schneebesens schaumig geschlagen.

Gewürzwein. — Gewürznelken und Ingwer, von jedem 16 g, Zimt und Muskatnuß, von jedem 33 g, werden zu einem feinen Pulver gestoßen, mit 4 Flaschen Ma-

laga übergossen, einige Stunden in gelinde Wärme gestellt und dann filtriert.

Dieses Getränk erwärmt den Körper und belebt die Nerven, muß aber wegen der vielen hitzigen Gewürze sehr mäßig, resp. in sehr geringen Quantitäten getrunken oder gehörig mit heißem Zuckerwasser verdünnt werden.

Glühwein. — 1 l Rotwein wird mit 150 g Zucker und 16 g in Stücken gebrochenen Zimt, fest zugedeckt, aufs Feuer gesetzt und vor dem Kochen in Gläser gefüllt.

Glühwein auf andere Art. — Der ganze Inhalt von 4 Eiern und außerdem noch 4 Eidottern werden in einem Kesselchen oder saubern irdenen Topfe zu Schaum geschlagen, 2 l ordinärer weißer Wein hinzugegeben, und ebenso auch 200 g Zucker und einige Stückchen Zimt, das Ganze über ein gelindes Feuer gesetzt und geschlagen, bis es in die Höhe steigt.

Glühwein auf dritte Art. — 1½ l Rotwein, ½ kg Zucker, das Abgeriebene von 1 Orange und von 1 Citrone, 8 g feinster Zimt, 1 g Muskatblüte und 10 Stück Nelken werden in einem Topfe bis zum Kochen erhitzt, dann durch ein feines Haarsieb gegossen und in noch recht warmem Zustande serviert.

Französischer Glühwein. — 2½ l Burgunder werden mit ½ kg Zucker, etwas Zimt, Nelken und der Schale von 1 Citrone langsam aufgekocht, dann durch ein Haarsieb in eine Bowle gegossen, nach diesem angezündet, und wenn es ausgebrannt, sogleich fest zugedeckt und serviert.

Man kann auch den Wein allein heiß machen, den Zucker und das Gewürz in eine Bowle thun und den Wein, wenn man ihn darauf gießt, dabei anzünden, ¼ Stunde stehen lassen und alsdann durch ein Sieb oder eine Serviette filtrieren.

Französischer Glühwein auf andere Art. — 2 Flaschen Roussillon, 1 Flasche Franzwein, ½ kg Zucker, etwas ganzen Zimt, 2 g Muskatblüte und 6 Lorbeerblätter werden in einem reinen irdenen Topfe übers Feuer gesetzt. Wenn das Gemisch zu kochen beginnt, wird es

vom Feuer zurückgezogen, mit einem brennenden Papierstreifen angezündet und 3 Minuten brennen gelassen. Man filtriert es nach diesem und serviert es in Henkelgläsern.

Grog. — Ein Matrosengetränk, aus Rum, Zucker und warmem Wasser bestehend. Es wird durch folgende Zubereitung veredelt: Man stoße 1 Muskatnuß mit 750 g Zucker fein, nehme dazu 1 Flasche Rum, 1 Flasche Rhein- oder Franzwein und 2 Flaschen Champagner, rühre diese Ingredienzien untereinander, erhitze das Gemisch, lasse es aber nicht zum Kochen kommen und thue es nach diesem zum Servieren in eine Terrine.

Eiergrog. — Man nehme beliebig viel Wasser und Zucker, und erhitze Beides in einem reinlichen Topfe bis zum Kochen. Inzwischen quirle man Eigelb mit Rum und gebe es dann unter beständigem Quirlen zu dem Zuckerwasser.

Roter Grog. — Auf 2 Flaschen Rotwein nimmt man $^1/_2$ Flasche Rum und $1^1/_2$ l Wasser; ferner soviel Zucker, als zur Versüßung nötig ist, was besonders davon abhängt, ob nämlich der Wein mehr oder weniger herbe ist.

Wein, Wasser und Zucker werden in einem ganz reinen irdenen Topfe auf gelindes Feuer gesetzt und bis zum höchsten Grade — jedoch ohne zu kochen, was sorgfältig vermieden werden muß — erhitzt. Die Mischung muß solange auf dem Feuer bleiben, bis sich weißer Schaum ansetzt. Alsdann wird der Topf abgenommen, der Rum zugesetzt und nach diesem das Getränk abermals bis zum Weißschäumen erhitzt, auch der allenfalls noch fehlende Zucker beigegeben.

Hoppelpoppel. — Man nimmt $1^1/_8$ l süße Sahne, 4 Eidottern, $^1/_4$ l Arrak und Zucker nach Geschmack. Die Sahne läßt man mit Zucker zum Kochen kommen, vom Feuer genommen zerrührt man die Eidottern mit etwas Milch, gibt sie unter stetem Rühren langsam hinzu und rührt den Arrak durch.

Kardinal. — Man erhitzt guten Rhein- oder andern Weißwein in einem reinen, nicht fettigen Topfe, ohne ihn jedoch zum Kochen kommen zu lassen, und fügt ihm dann

per Flasche 100 bis 150 g Zucker nebst 2 bis 3 Eßlöffel voll sogenannten Kardinalextrakt hinzu, welchen letztern man sich entweder gleich fertig kaufte oder nach der oben im I. Abschn. d. Schr. angegebenen Vorschrift (siehe den Artikel: Kardinalextrakt) selbst bereitete.

Kardinal auf andere Art. — Auf 1/2 kg Zucker reibt man 2 Citronen, 1 Apfelsine und 1 bittere Orange ab, gießt zu dem Saft und Abgeriebenen dieser Früchte 3 Flaschen Franzwein und läßt das Ganze mit 1 Stückchen Zimt und 1/2 Schote Vanille, die man vorher klopfte und in kleine Teile zerschnitt, bis zum Kochen heiß werden, jedoch nicht zum Kochen selbst kommen. Man gibt es mit 3 bis 4 Löffeln voll Bischofessenz (siehe diesen oben im I. Abschn. d. Schr. erörterten Artikel) warm oder kalt.

Kardinal auf dritte Art. — Man nimmt 1 grüne Pomeranze, 3 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1/2 Flasche Rotwein und per Flasche 80 bis 100 g Zucker. Die grüne Schale der Pomeranze wird mit einem kleinen scharfen Messer so dünn als möglich abgeschält, in ein bis zur Hälfte mit Wasser gefülltes Trinkglas gelegt und, mit Papier zugedeckt, 1/4 Stunde zum Ausziehen hingestellt. Der erforderliche Zucker wird in die Bowle gegeben, mit wenig heißem Wasser angefeuchtet und aufgelöst, der bis zum Kochen erhitzte, aber nicht zum Kochen selbst gekommene Wein hineingegossen und von dem Extrakt aus der Pomeranzenschale nach Geschmack hinzugefügt.

Durch den Rotwein gewinnt der Kardinal an Farbe und Geschmack.

Kardinal von Ananas, oder von Apfelsinen, Aprikosen, Himbeeren, Melonen, Pfirsichen ꝛc. — Man erhitzt 3 Flaschen guten Rhein- oder Moselwein nebst 125 g Zucker per Flasche bis nahe zum Kochen, schäumt ab und gießt ihn dann in eine Bowle, in welche man 1/4 l Himbeersaft that, oder worein man einige stark mit Zucker bestreute und mit 1 Glas Madeira übergossene Scheibchen oder Stückchen Ananas, Apfelsine, Aprikose, Melone, Pfirsiche ꝛc., bessern Durchziehens halber, schon

einige Stunden vorher, legte und, wohl zugedeckt, stehen ließ.

Es versteht sich, daß man nicht von allen diesen Früchten, sondern bloß von einer nimmt.

Maurokordato. — Man läßt 1½ l süßen Rahm mit einer der Länge nach aufgeschnittenen Schote Vanille und 125 g Zucker kochen, gießt dann 6 bis 8 mit etwas Rahm gut durcheinander gequirlte Eidottern daran und soviel Arrak darunter, daß dieser angenehm vorschmeckt.

Nekos. — Auf 1 Flasche Rotwein nimmt man 210 bis 230 g Zucker, die Schale einer Citrone, den ganzen Inhalt von 2 Eiern, 8 Eidottern, 8 g Zimt, 5 Gewürznelken und 1 g Muskatnuß. Dies Alles wird in einem reinen irdenen Topfe über dem Feuer bis fast zum Kochen erhitzt und dabei mit einem Schneebeschen geschlagen, so daß es schäumend in die Höhe steigt. Sobald letzteres stattfindet, wird das nunmehr fertige Getränk zum Servieren in Gläser oder auch in Tassen gegeben: denn bei längerem Stehen fällt dasselbe zusammen und verliert an seinem Wert.

Nekos auf andere Art. — In ½ l Wasser und 2 Flaschen Rotwein, am besten Pontak, setzt man ½ kg Zucker mit dem Abgeriebenen und dem Saft von 2 Citronen und 1 g geriebene Muskatnuß in einer Terrine auf eine heiße Herdplatte. Sobald sich ein weißer Schaum zeigt, thut man 50 g Bischofessenz (siehe diesen oben im I. Abschn. d. Schr. erörterten Artikel) hinzu, und serviert den nun fertigen Nekos, nachdem man ihn noch einige Minuten ziehen ließ, warm in Punschgläsern.

Neufchateller Getränk. — ½ kg gestoßener Zucker wird mit dem Gelben von 12 Eiern, sowie dem Safte von 2 Apfelsinen gut untereinander gerührt; dann läßt man 2 Flaschen Medok und 1 Flasche Vanillelikör in einer verdeckten Kasserolle aufkochen und gießt dies unter fortwährendem Rühren zu der Eiermasse.

Sapaseau. — Man reibt 3 Citronen auf 250 g Zucker ab, stößt diesen etwas, thut ihn in ein Kesselchen, presse den Saft von den Citronen dazu, schlägt 6 ganze

Eier hinein, quirlt es und gießt 1 l Rheinwein darunter, schlägt es auf dem Feuer, bis es steigt, hebt es ab, schlägt es noch ein wenig und serviert es warm in Gläsern oder auch in Tassen.

Whip. — Man vermischt 1 Flasche weißen Wein mit 180 bis 200 g gestoßenen Zucker, ein wenig ganzen Zimt, dem Saft und der abgeriebenen Schale von 1 Citrone und dem ganzen Inhalte von 4 Eiern, setzt dies in einer Kasserolle aufs Feuer und schlägt es mit einem Schneebesen bis zum Kochen, worauf man es sogleich serviert.

Whist. — Man überbrüht 16 g feinen Thee mit 1/2 l kochendem Wasser, gießt dieses durch eine Serviette oder eine Theeseihe auf 1/2 kg Zucker in eine Terrine, drückt den Saft von 6 Citronen dazu und gießt 3 l guten Medok hinein. Diese Mischung erhitzt man über Feuer bis fast zum Kochen und serviert sie dann sofort.

Whist auf andere Art. — Man reibt 1/2 kg Zucker an 2 Citronen ab, drückt dann den Saft von diesen 2 Citronen daran, gibt 1/4 l Weißwein dazu und läßt es 2 Stunden lang stehen. Nach diesem kocht man 1/2 l Wasser und gießt über 10 g feinsten chinesischen Thee (Pecco-Souchong), läßt es 5 Minuten stehen und passiert es durch ein Sieb zu dem Zucker und Weine und setzt dann Alles übers Feuer; wenn es siedend wird, so gibt man noch 1/4 l Jamaikarum hinzu und füllt es schnell in die passenden Gläser.

Dritter Abschnitt.

Von der Bereitung kalter Bowlen.

I. Vorschriften zu kalten Punschen.

Gewöhnlicher Punsch. — Man übergießt 375 g Zucker mit ½ l kochendem Wasser, läßt Beides solange stehen, bis der Zucker sich aufgelöst hat, fügt der Lösung 1 Flasche guten Wein, ½ Flasche Arrak nebst dem Safte von 2 Citronen hinzu, rührt die Mischung gut untereinander und serviert sie dann.

Gewöhnlicher Punsch auf andere Art. — Man löst ½ kg Zucker, an dem 1 Citrone und 1 Apfelsine abgerieben wurde, in 1½ l heißem Wasser oder schwachem Thee auf, fügt der Lösung den Saft von diesen Früchten, ingleichen auch ½ l Rum hinzu, rührt die Mischung um, deckt sie zu, läßt sie ½ Stunde lang sich durchziehen und serviert sie dann.

Ananaspunsch. — Man zerschneidet 2 mäßig große Ananas in Scheiben und legt sie, stark mit Zucker bestreut, in eine mit Deckel versehene Terrine, worin sie, nachdem man sie mit 1 Glase Madeira übergoß, 24 Stunden stehen bleiben. Alsdann taucht man 1 kg Zucker in Wasser oben ein und gibt ihn nebst 5 Flaschen guten, nicht sauren Rheinwein in die Terrine. Wenn dann der Punsch getrunken werden soll, gießt man noch 1 Flasche Champagner hinzu und rührt Alles wohl durcheinander.

Ananaspunsch auf andere Art. — Man nimmt 3 Flaschen guten Rheinwein, 1 Flasche Kapwein oder Madeira, 1/2 kg mit Pomeranzenschale abgeriebenen Zucker, den Saft von 2 Apfelsinen, von 2 Citronen und von 1/2 Ananas, mischt diese Ingredienzien untereinander und läßt das Ganze 2 bis 3 Stunden lang ziehen, bevor man es serviert.

Ananaspunsch auf dritte Art. — Man reibt eine Ananas auf 1/2 kg Zucker ganz klar, gießt 2 l Rheinwein darüber, läßt die Mischung einige Stunden bis zur Auflösung stehen, seihet sie dann durch ein feines Tuch oder Haarsieb, gießt 1 l Champagner zu und serviert das nun fertige Getränk.

Ananas-Eispunsch. — Man drückt den Saft von 4 Citronen und 1 Apfelsine auf 750 g Zucker, an dem man die Schale von 2 großen bitteren Pomeranzen abgerieben hat; gießt dann hinzu: 2 Flaschen Johannisberger, worin 6 recht reife Ananas während 12 Stunden infundiert waren und denen man nun gelind den Saft abpreßt, dann 1 Flasche St. Georg-Ausbruch, 1 Flasche weißen Kapwein, 1 Flasche alten Madeira, 1 Flasche Montrachet, 1 Flasche Arrak de Goa und endlich 2 bis 3 Flaschen Sillery-Champagner, der mit gelüftetem Korke einige Stunden im Eise gestanden hat.

Apfelpunsch. — Die Bereitung des kalt getrunken werdenden Apfelpunsches geschieht auf die nämliche Art, wie es (oben im II. Abschn. d. Schr.) bei dem warm getrunken werdenden Punsche dieses Namens beschrieben wurde; man läßt ihn in wohl zugedeckter Terrine erst völlig erkalten, bevor man ihn serviert.

Apfelsinenpunsch. — Man reibt 6 Apfelsinen und 3 Citronen an 1 kg Zucker ab, thut letztern nebst der abgeriebenen Schale und dem durchgeseihten Safte dieser Früchte in eine Terrine und fügt 1/4 l Wasser hinzu. Alsdann kocht man 1 Flasche guten roten Wein mit 8 g feinem Zimt und 10 Nelken und läßt ihn kalt werden. Nach erfolgter Erkaltung gießt man ihn durch ein Sieb zu der Zuckerlösung in die Terrine nebst 1 Flasche guten Arrak,

1 Flasche Rheinwein und 1 Flasche Franzwein, rührt diese Ingredienzien gut untereinander und serviert dann. Sollte man das Getränk zu stark finden, so kann man noch 1/2 l Wasser nachgießen.

Aprikosenpunsch. — Man legt 6 bis 8 schöne, recht reife, auseinander geschnittene und von den Kernen befreite Aprikosen in eine Terrine, bestreut sie stark mit Zucker, gießt 1 Glas Madeira darüber und läßt sie, wohl zugedeckt, einige Stunden stehen. Alsdann läßt man 2 Flaschen Champagner 333 1/3 g Zucker bis ans Kochen heiß werden, jedoch nicht zum Kochen selbst kommen, schäumt ab, fügt den Saft einer Citrone und 1/4 Flasche Arrak oder 1/2 Flasche Jamaika-Rum hinzu, rührt um, gießt die Mischung über die in der Terrine befindlichen Aprikosen, deckt die Terrine wieder zu und läßt das Getränk völlig erkalten, bevor man es serviert.

Champagnerpunsch. — Auf 1 Flasche guten Rum nehme man den Saft von 4 saftreichen Citronen ohne Kerne und Zucker bis zu 1 kg. Der Zucker und Citronensaft wird in eine Terrine gethan, etwas von der äußeren gelben, fein abgeschälten Citronenschale dazu geworfen und dann das Wasser kochend darauf gegossen. Bei gutem starken Rum kann man 4 Flaschen und wohl noch etwas mehr Wasser nehmen. Der Punsch wird in der Terrine, nachdem man noch 1 Flasche Champagner dazu gegossen, zugedeckt, bis zum Gebrauche aufbewahrt, und soll gleichfalls besser sein, nachdem er einige Zeit oder während des Tages gestanden hat.

Auch ohne Champagner gibt die erwähnte Mischung einen guten Punsch.

Crêmepunsch. -- In 4 l Wasser löse man 2 kg feinen Zucker auf, setze den ausgepreßten Saft von 8 Citronen zu, nebst 4 l Arrak und 1/2 Schote Vanille oder mehr, mische Alles gut durcheinander und setze es in einem reinen irdenen Topfe übers Feuer. Wenn die Flüssigkeit nahe am Kochen ist, so gießt man allmählich, unter fortwährendem Umrühren, 3 l Milch darunter. Ist dieses geschehen, so nimmt man den Topf vom Feuer, bindet eine

Serviette darüber und läßt ihn 2 Stunden stehen, dann filtriert man die Flüssigkeit, bis sie ganz klar ist, zieht sie auf Flaschen und stöpselt diese gut zu.

Man gibt diesen Punsch stets kalt; er ist sehr gesund und vorzüglich wohlschmeckend, auch hält er sich sehr lange.

Erdbeerenpunsch. — Auf 1 Flasche Erdbeerextrakt (siehe diesen oben im I. Abschn. d. Schr. erörterten Artikel), nehme man den Saft von 2 guten saftreichen Citronen, nach Geschmack 500 bis 750 g Zucker und 3 Flaschen Wasser. Der Zucker wird in eine Terrine oder Bowle gethan, der Citronensaft (unter Zurücklassung der Kerne) darauf gedrückt, dann der Rum hinzu gegossen und zuletzt das kochende Wasser. Der fertige Punsch wird in der Terrine zugedeckt, bis zum Erkalten aufbewahrt und schmeckt, wenn am Vormittage gemacht und Abends genossen, besser, als wenn er heiß und frisch getrunken wird. Der Punsch kann auch auf Flaschen gefüllt, mehrere Tage (liegend) aufbewahrt werden und gewinnt zuweilen noch an Geschmack.

Bei längerer Aufbewahrung des Erdbeerextrakts gestaltet sich solcher in der Flasche teilweise zu einer Gelee, die nur durch Schütteln herauszubringen ist, sich aber sogleich bei dem Vermischen mit dem Wasser auflöst.

Die bei der Bereitung des Erdbeerextrakts zurückbleibende Erdbeermasse kann ebenfalls zu einem guten Punsche verbraucht werden, indem man auf die Masse kochendes Wasser gießt, sie umrührt und dann einige Stunden stehen läßt, hierauf die Flüssigkeit abfüllt und Zucker und Citronensaft nach Bedürfnis hinzufügt.

Auch dieser Punsch schmeckt, nachdem er den Tag über gestanden, besser, als augenblicklich genossen.

Erdbeerenpunsch auf andere Art. — Man nimmt den Saft von 1 bis 1½ l frischen, saftigen Erdbeeren, gießt denselben zu einer Mischung von 2 Flaschen gutem Rheinwein und 1 Flasche französischen Rotwein, in der man ½ kg Zucker hat auflösen lassen, und fügt 1 Flasche Champagner hinzu.

Einige Stücke reinliches Eis in die Bowle gethan, werden das angenehme Getränk noch besonders erfrischend machen.

Gurkenkrautpunsch. — Ein schnell beliebt gewordenes Getränk, besonders angenehm und erfrischend im heißen Sommer. Man lasse 250 g Zucker in 2 Flaschen Bordeaux zergehen, reibe — einen Hauch — Muskatnuß daran und lasse 8 bis 10 Blätter von dem gewöhnlichen Gurkenkraut, das in jedem Garten zu finden ist, in dieser Mischung 5 bis 10 Minuten lang ziehen. Im Frühjahr, wo das Kraut noch jung ist, sind hierzu wenigstens 10 Minuten nötig, während im Sommer, wo der Gurkengeschmack weit vorherrschender ist, oft 5 Minuten genug sind. Vorsichtshalber koste man, solange das Kraut zieht, mit der Uhr in der Hand, von Minute zu Minute und entferne die Blätter aus der Bowle, sobald der Gurkengeschmack eintritt. Schließlich thue man einige Stücke reinliches Eis hinein und gieße 1 Flasche Champagner zu.

Himbeerenpunsch. — Man läßt 2 Flaschen Champagner mit 333 1/3 g Zucker bis zum Kochen heiß werden, jedoch nicht zum Kochen selbst kommen, schäumt ab, fügt den Saft von 2 Apfelsinen, 1/4 Flasche Arrak oder 1/2 Flasche Jamaika-Rum und 1/4 l Himbeersaft (siehe den oben im I. Abschn. d. Schr. abgehandelten Artikel Himbeeren) hinzu, rührt um und gießt dann die Mischung in eine Terrine, in welcher man sie, wohl zugedeckt, einige Stunden stehen läßt.

Kaiserpunsch. — Man bereitet denselben kalt aus 1 Flasche Bordeaux-Lafitte, 1 Flasche Johannisberger, 1 Flasche Champagner, 1/2 Flasche Arrak, 1/2 Flasche Maraschino di Zara, 1 1/2 kg Zucker, 4 Orangen, 4 Citronen, 1 reife Ananas und verfährt damit folgendermaßen. Zunächst reibt man die Schale der Ananas auf Zucker ab, dann preßt man den Saft derselben und den der Citronen und Orangen zusammen aus, schlägt den Zucker in Stücke, legt denselben in die Terrine, übergießt denselben mit 1 l Wasser und fügt alles Uebrige zu, sobald der Zucker geschmolzen ist. Diesen Punsch füllt man hierauf in Flaschen und stellt dieselben in klein geschlagenes Eis, damit er recht kalt serviert werden kann.

Kirschpunsch. — Man bereitet denselben wie den vorhin beschriebenen Himbeerenpunsch; man nimmt jedoch anstatt des Champagners guten Rotwein, und anstatt des Himbeersaftes $^1/_4$ l Kirschsaft (siehe diesen oben im I. Abschn. d. Schr. erörterten Artikel).

Königspunsch. — Man läßt 8 g Zimt und 1 Schote Vanille in einem reichlichen $^1/_2$ l kochenden Wassers ausziehen, gießt es durch ein Tuch in eine Terrine und 1 kg gestoßenen Zucker, auf welchem das Gelbe von 6 saftigen Citronen, 2 Apfelsinen und, wenn man will, 1 Orange abgerieben ist, nebst dem Safte davon, 1 Flasche Rheinwein und nicht völlig 1 Flasche Arrak dazu. Nach einer $^1/_2$ Stunde, wenn Alles kalt ist, gießt man 1 Flasche Champagner und $^1/_2$ Krug Selterswasser hinzu, rührt Alles durcheinander und reicht den Punsch sogleich zum Trinken. Wer dieses Getränk noch vorzüglicher haben will, der lege gleich anfangs eine frische oder eingemachte Ananas in die Terrine; auch kann man wohl einige Gläser Lünel, Madeira ꝛc. dazuschütten.

Melonenpunsch. — Man legt einige dünne, scheibenförmige, geschälte und von Fasern befreite, dann stark mit Zucker bestreute und mit 1 Glas Madeira übergossene Melonenstückchen in eine Terrine und läßt sie, gut zugedeckt, einige Stunden stehen. Inzwischen läßt man 2 Flaschen Champagner mit 333$^1/_3$ g Zucker bis zum Kochen heiß werden, jedoch nicht zum Kochen selbst kommen, schäumt ab, fügt den Saft von 2 Apfelsinen, $^1/_4$ Flasche Arrak oder $^1/_2$ Flasche Jamaika-Rum hinzu, rührt um, und gießt dann die Mischung über die in der Terrine befindlichen Melonenstückchen; deckt nach diesem die Terrine wieder zu und läßt das Getränk vollständig erkalten, bevor man es serviert.

Milchpunsch. — Man nimmt die Schale von 12 Citronen, die man durch 1 Flasche Rum ausziehen läßt, setzt dazu 1 kg feinen weißen Zucker, in 4 Flaschen Arrak aufgelöst und den Saft von 18 Citronen, mischt etwas Muskatnuß und 2 g Zimt dazu, erwärmt diese Mischung und setzt ihr, sie stets umrührend, 2$^1/_4$ l durch ein Tuch

geseihte Milch zu, nimmt das Gefäß vom Feuer, läßt es 2 Stunden lang stehen, seiht das Ganze nochmals durch und füllt es nachgehends auf Flaschen.

Pfirsichenpunsch. — Um denselben zu bereiten, verfährt man wie bei dem einige Artikel weiter oben beschriebenen Aprikosenpunsche angegeben wurde; anstatt der Aprikosen nimmt man jedoch in gegenwärtigem Falle einige (etwa 5 bis 6) auseinander geschnittene, von den Kernen befreite, geschälte, stark mit Zucker bestreute und mit 1 Glas Madeira übergossene Pfirsichen, die man, bessern Durchziehens halber, schon einige Stunden vorher in die Bowle einlegte und zugedeckt stehen ließ, bevor man den Punsch hinzuthut. Nach der Eingießung des Punsches in die Bowle wird letztere dann aufs neue gut zugedeckt und der Punsch erst genossen, wenn er völlig erkaltet ist.

Punsch-Imperial. — Man nimmt 1 in kleine Scheiben geschnittene Ananas, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Rheinwein, nicht völlig 1 Flasche Arrak, 1/2 Krug Selterswasser, 1 l kochendes Wasser, 250 bis 375 g Zucker, worauf 1 Citrone abgerieben, nach Belieben auch die feine Schale der kleinen Pomeranze, 4 Apfelsinen, Saft von 4 frischen Citronen, 3 g feinen ganzen Zimt und 1 Stück Vanille von der Länge eines halben Fingers.

Den Zimt und die Vanille läßt man in dem kochenden Wasser gut ausziehen, gießt letzteres, nachdem man aus ihm das Gewürz herausnahm, in die Bowle, gibt den Zucker, den Citronensaft, die abgezogenen, in Achtel geschnittenen Apfelsinen und die Ananas hinein, rührt um und läßt erkalten. Nachdem letzteres stattgefunden, wird dann der Rheinwein, der Champagner, der Arrak und das Selterswasser hinzugefügt.

Punsch-Royal. — Man zerschlägt 750 g Zucker in kleine Stückchen, thut ihn in eine Terrine, gießt 1/2 l heißes Wasser, worin man 8 g feinen Thee hat ziehen lassen, durch eine Serviette darüber, preßt den Saft von 6 Citronen durch eine Serviette oder ein Haarsiebchen dazu und rührt es um, damit der Zucker sich auflöse. Sobald er geschmolzen ist, gießt man 1/2 l Burgunder, 1/2 l Arrak,

½ l alten Rheinwein, ½ l Maraschino und ½ Flasche Champagner dazu, rührt Alles mit dem Punschlöffel untereinander und serviert es kalt.

Römischer Eispunsch. — Man reibt auf 1 kg Zucker die Schale von 4 Citronen und 1 Apfelsine ab, drückt dann von 6 Citronen und der abgeriebenen Apfelsine den Saft durch ein Sieb dazu, mischt 1½ l kochendes Wasser, worin man 8 g Zimt und ½ Schote Vanille ausziehen ließ, darunter und setzt die mit dieser Mischung versehene Terrine einige Stunden lang auf klein geschlagenes Eis. Kurz vor dem Trinken setzt man noch ¼ Flasche feinen Arrak und 2 Flaschen Champagner zu, die gut untergemischt werden.

Schwedischer Punsch. — 2 Flaschen Wasser werden mit 750 g weißem Zucker und 750 g gestoßenem weißen Kandis gekocht, vom Feuer genommen und 2 Flaschen Arrak und 1 Flasche Champagner, sowie der Saft 1 Citrone hinzugefügt, und sobald er erkaltet ist, wird er auf Flaschen gefüllt und kalt serviert.

II. Vorschriften zu punschähnlichen kalten Getränken.

Bischof. — Man bereitet denselben, indem man zu rotem Wein soviel Bischofessenz (siehe diesen oben im I. Abschn. d. Schr. erörterten Artikel) und Zucker zufügt, als zur Hervorbringung des diesem Getränk eigentümlichen Geschmack nötig ist.

Bischof auf andere Art. — Man schält 1 Pomeranze sauber ab, daß nichts Weißes an der Schale bleibt, sondert dann das Weiße auch von der Frucht und bringt diese zerdrückt nebst der äußern feinen Schale in eine Terrine, worin man sie mit 1½ l Rotwein übergießt, 250 g Zucker zufügt und das Ganze wohl verdeckt 24 Stunden stehen läßt. Dann seiht man unter Auspressung durch.

Ananaskardinal. — Man nimmt 1 in dünne Scheiben geschnittene Ananas, je nach der Größe der Frucht 8 bis 12 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Rotwein und nach Geschmack pro Flasche 80 bis 100 g Zucker Die Ananas bestreut man stark mit Zucker, gießt 1 Glas Madeira darüber und stellt sie 24 Stunden zugedeckt hin. Danach legt man sie in eine Bowle und fügt Wein und etwa zurückbehaltenen Zucker hinzu. Nach Gefallen kann auch 1/2 Krug Selterswasser durchgemischt werden.

Ananaschampagnerkardinal. — Man putzt von einer schönen, recht reifen Ananas, die ungenießbaren Spitzen ab, schneidet sie in ganz dünne Scheibchen und gibt sie dann mit 1/2 kg fein gestoßenem Zucker in eine wohl verschließbare Terrine, worin man sie einige Stunden lang marinieren (d. i. durchziehen) läßt. Hierauf gießt man über ein zweites 1/2 kg feinen in Stücke geschlagenen Zucker 1/4 l Wasser, gibt diese Auflösung zu der marinierten Frucht, gießt dann noch 1 Flasche Franz- und 1 Flasche Rheinwein und zuletzt, bevor man den Kardinal geben will, 1 Flasche Champagner dazu.

Apfelsinenkardinal. — Man schält von 4 Apfelsinen die gelbe Schale und den weißen Pelz darunter rein ab, schneidet sie in Scheiben, legt sie in eine Terrine, gibt darauf 1 kg Zucker, gießt 1 reichliches Liter weißen Wein dazu und läßt es einige Stunden ziehen.

Erdbeerenkardinal. — Man nimmt auf 4 Flaschen Rhein- oder Moselwein 1/2 Flasche Rotwein, ebensoviel Selterswassers, Zucker nach Belieben, und 1 Suppenteller voll recht reife Erdbeeren. Diese letztern bestreut man recht reichlich mit Zucker, gibt etwas Wasser hinzu, läßt sie 1 Stunde zugedeckt stehen und fügt dann Wein und Zucker hinzu.

Pomeranzenkardinal. — Man nimmt 1 bis 2 Stück (je nach der Größe) grüne Pomeranzen, 6 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Rotwein (nach Gefallen 1/2 Krug Selters- oder Heppingerwasser) und per Flasche 80 bis 100 g Zucker. Die grüne Schale der Pomeranzen

wird mit einem kleinen scharfen Messer so dünn als nur möglich geschält, in ein Wasserglas, das zur Hälfte mit Wasser gefüllt, gelegt und, mit Papier zugedeckt, 10 Minuten zum Ausziehen hingestellt. Der erforderliche Zucker wird in die Bowle gegeben, mit ein wenig Wasser angefeuchtet und aufgelöst, der Wein hineingegossen und von dem Extrakt aus der Pomeranzenschale nach Geschmack hinzugefügt.

Durch den Rotwein gewinnt der Kardinal an Farbe und Geschmack.

(Wird Champagner zum Kardinal gegeben, so läßt man dafür das Selters- oder Heppingerwasser fehlen.)

Christophelet. — Zimt, Gewürznelken, Kardamomen und Kubeben, von jedem 25 g, werden gröblich gestoßen, mit 1/2 kg Zucker in ein Gefäß gethan, 1 l Rotwein dazu gegossen, umgerührt und wohl zugedeckt über einem schwachen Feuer bis zum Sieden erhitzt. Hierauf wird das Gefäß vom Feuer abgehoben und, wenn die Flüssigkeit kalt geworden ist, gießt man 1 l echten Franzbranntwein (Cognak) dazu und filtriert ihn in Flaschen, die man, gut verkorkt, an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Eierwein. — Man nimmt zu 1/2 l weißem oder auch rotem Wein, 3 ganze frische Eidottern, rührt sie mit gepulvertem Zucker und geriebener Muskatnuß und gibt dann den Wein allmählich dazu.

Fletsch. — Man reibt 3 Citronen auf Zucker, schabt das Geriebene ab und gießt 2 l Wasser und 2 l Pontak darüber, seiht durch eine Serviette und versüßt mit geläutertem Zucker.

Hippocras. — Man thut 4 Flaschen guten Rhein- oder Franzwein mit 1/2 kg Raffinadzucker, 33 1/3 g Zimt und der Schale von 1 Citrone in ein wohlverdecktes Gefäß und läßt es 24 Stunden stehen. Alsdann legt man einige Orangenblüten (siehe diesen oben im I. Abschn. d. Schr. erörterten Artikel) in ein Sieb und läßt den Wein darüber laufen.

Hippocras auf andere Art. — Man schält 15 Stück von der feinsten Art Aepfel, z. B. Borsdorfer, Calville, Reinetten 2c., schneidet dieselben ganz feinscheibig in eine Terrine, gibt hierzu 8 g ganzen Zimt, 6 bis 8 Nelken, 1 Stückchen Muskatblüte, 750 g Zucker, woran die Schale von 1 Citrone abgerieben, nebst 4½ l Rheinwein und 1 Citrone, welche von der weißen Schale gereinigt und in Scheiben geschnitten, deckt dann die Terrine mit einem gut schließenden Deckel zu und läßt Alles 24 Stunden im Keller stehen, worauf man es durch ein Sieb gießt und in Bouteillen füllt.

Dummer Junge. — 2 Citronen werden ganz fein geschält, so daß die in der Schale befindlichen Oelbläschen zerteilt sind. Diese Schale wird nun in ein porzellanenes Gefäß gethan und eine Mischung aus 1 Flasche rotem und 2 Flaschen weißem Wein, mit ½ kg Zucker versüßt, langsam darüber gegossen, wobei man sie ebenso langsam wieder abfließen läßt. Das Getränk gewinnt hierdurch etwas ungemein Aromatisches und der Gesundheit Zuträgliches.

Süße Kanne. — Auf 1 Flasche weißen Wein nimmt man 250 g Zucker, 8 g in Stückchen gebrochenen Zimt und 1½ Citrone in Scheiben geschnitten. Dieses läßt man eine Nacht stehen und serviert es in Weingläsern.

Limonade. — Man reibt 1 Citrone auf 125 g Zucker ab, preßt den Saft von 3 Citronen dazu, gießt ½ l Brunnenwasser hinzu und drückt es, wenn sich der Zucker aufgelöst, durch eine Serviette.

Limonade auf andere Art. — Man löst 125 g sogenanntes Limonadenpulver in 1 l Wasser auf.

Das Limonadenpulver bereitet man sich auf folgende Art: Man zerstößt feinen Zucker, thut ihn in eine Kelle, drückt Citronensaft dazu und macht einen Brei davon. Diesen läßt man über gelindem Feuer ganz heiß werden, doch nicht kochen, und gießt ihn in Papierkapseln. Wenn er ganz hart geworden, löst man ihn vom Papier, stößt

ihn, siebt und verwahrt ihn in einer gut schließenden Papp- oder Holzschachtel.

Limonade auf dritte Art. — Man rührt in ein Glas Brunnenwasser 1 Löffel voll sogenannten Limonadensirup.

Um letzteren zu bereiten, nehme man 24 schöne Citronen, reibe 6 bis 8 davon auf Zucker ab. Dann lasse man 1 kg geläuterten Zucker bis zum sogenannten Bruch einkochen, thue den Saft von den 24 Citronen und das Abgeriebene dazu, rühre es auf dem Feuer recht untereinander, lasse es aber nicht zum Kochen gelangen, filtriere es durch ein Haarsieb, und wenn es kalt ist, fülle es in Bouteillen und bewahre es auf.

Limonade auf vierte Art. — Man thut 6 l Wasser mit $^1/_2$ kg Zucker und $33^1/_3$ g Cremor tartari in einen Kessel, schält 3 Citronen ganz fein und thut die Schale mit dazu. Alsdann breitet man eine Serviette über einen entsprechend hohen und weiten Topf, preßt den Saft der 3 Citronen darauf und gießt das Wasser, sobald es einmal aufgekocht, hindurch. Diese Mischung bedeckt man nun mit einem Haarsieb, damit keine Fliege oder sonst etwas hineinfalle und läßt sie kalt werden. In diesen Zustand gekommen, gewährt sie ein angenehmes, kühlendes und gesundes Getränk.

Limonade auf fünfte Art. — Man rührt in ein Glas Brunnenwasser 1 Löffel voll mit Zucker versetzten Himbeersaft (siehe diesen oben im I. Abschn. d. Schr. erörterten Artikel).

Maitrank oder **Maiwein.** — Man thut in eine Punschterrine 2 Hände voll frischen Waldmeister (Asperula odorata, *L.*) und 2 bis 3 Blätter der schwarzen Johannisbeere, schneidet 1 Apfelsine in 4 bis 6 Stücke, legt sie dazu und gibt darauf $^3/_4$ bis 1 kg Zucker (je nachdem man den Trank süß wünscht). Alsdann gießt man 3 Flaschen weißen, nicht zu starken Wein (oder auch 2 Flaschen weißen und 1 Flasche roten Wein) darauf, jedoch so, daß man erst mit einer kleinen Quantität den

Zucker auflöst, und dann erst die größere Masse des Weines nachgießt. So läßt man den Wein etwa 10 Minuten ziehen, rührt die Flüssigkeit mit einem silbernen Punschlöffel etwas um, und gibt das Getränk in etwas größern Weingläsern.

Obwohl manche noch andere Kräuter dazu nehmen, so ist dies doch nicht ratsam; die Lieblichkeit des Waldmeisterduftes wird dadurch nur geschwächt, und der Trank herbe.

Man hat auch sogenannte Maiweinessenz (siehe diesen oben im I. Abschn. d. Schr. erörterten Artikel), doch wird der eben beschriebene Maitrank, frisch bereitet, was man allerdings nur im Mai, Juni und Anfang Juli haben kann, von Vielen entschieden vorgezogen.

Der Waldmeister soll dadurch sehr an Aroma gewinnen, daß man ihn einige Tage vor dem Gebrauche in einer reinlichen Schachtel verschlossen aufbewahrt.

Maitrank auf andere Art. — Man thut in ein Gefäß eine Handvoll wohlriechenden Waldmeister, 8 bis 10 Stengel weiße Taubnessel, 10 Herzen vom Walderdbeerkraut, 10 Herzen von dem Grün der schwarzen Johannisbeeren und den Saft und die Schalen von 2 dünn abgeschälten Apfelsinen, gießt 6 Flaschen leichten Rheinwein darüber, deckt das Gefäß zu und seiht den Wein nach einigen Stunden durch. Alsdann versüßt man ihn mit 1 kg geläutertem Zucker und füllt ihn auf Flaschen.

Mandelmilch. — Um 1 l Mandelmilch zu bereiten, nehme man 60 Stück schöne große süße Mandeln, durchaus aber keine bittern, denn diese enthalten Gift und zwar Blausäure; werfe sie in siedendes Wasser, ziehe ihnen die Haut ab und werfe sie dann in kaltes Wasser. Nach diesem nehme man, je nachdem der Mörser groß ist, je 10 Stück auf einmal und stoße diese mindestens 15 bis 20 Minuten lang; während dem Stoßen gebe man 6 Tropfen frisches Wasser dazu, damit sie nicht ölig werden. Nachdem man 20 Minuten gestoßen hat, gieße man erst 1 Eßlöffel voll Wasser dazu und treibe dies mit den

Mandeln zu einem Brei; dann gebe man nicht ganz 1/6 l Wasser daran und passiere es durch ein leinenes Tuch; man drücke die Mandeln gehörig durch. Hat man die Mandeln so zerstoßen und passiert, so mache man die Mandelmilch nach Belieben süß, kann ihr auch etwas Orangenblütwasser hinzusetzen, wodurch ihr Wohlgeschmack erhöht wird.

Mandelmilch auf andere Art. — Man thut in ein Glas Wasser, daß 1/2 l faßt, 3 Eßlöffel voll sogenannten Mandelsirup.

Um letztern zu bereiten, werden 375 g süße Mandeln blanchiert, geschält und mit Orangeblütwasser in einem marmornen Mörser fein zerrieben, worauf man sie mit 1/3 l Wasser heiß durchziehen läßt. Man streicht sie dann durch ein feines Sieb, versetzt sie mit 3/4 kg geläutertem und etwas (bis zum sogenannten Bruch) eingekochtem Zucker, füllt die Flüssigkeit kalt auf Flaschen, verpicht diese und hebt sie zu dem vorhin angegebenen Gebrauche auf.

Nektar oder Götterwein. — Man schneidet dünne Scheiben von den besten Reinettenäpfeln in eine Terrine, thut den 4. Teil Citronenscheiben dazu, streut nach Verhältnis gestoßenen Zucker dazwischen und übergießt das Ganze mit rotem oder weißem Weine. Hat die Terrine 10 bis 14 Stunden wohl verdeckt gestanden, so wird die Flüssigkeit durch ein enges Sieb gegossen und kann alsdann getrunken werden.

Sillabub. — Man thut in eine Terrine oder in einen reinlichen ausgebrühten Topf 1 kg Zucker, worauf man 2 Citronen behutsam abgerieben hat, und den Saft derselben, gießt 1 Flasche Rhein- oder Franzwein und 1 Flasche Muskateller und ebensoviel frischen, recht dicken Rahm dazu, und quirlt oder schlägt das Ganze zu dickem Schaum, der, sobald er sich bildet, mit einem breiten Löffel abgenommen, in Limonadengläser gefüllt und mit Theelöffeln serviert wird.

Sillabub auf andere Art. — Man tröpfelt 100 g Orangenblütwasser auf 250 g fein gestoßenen Zucker, mengt

untereinander, fügt ½ l Rhein- oder Franzwein, in dem man ½ Schote geklopfte und zerschnittene Vanille ausziehen ließ, wie auch ½ l guten, süßen Rahm hinzu, mengt nochmals untereinander, und schlägt dann die Mischung, nachdem sie auf klein geschlagenem Eis kalt geworden ist, zu einem flüssigen Schaum und gibt sie in Gläsern oder Tassen. Will das Getränk nicht ordentlich schäumen, so kann man es allenfalls mit etwas Eiweiß versetzen.

J. C. Eupel,

der illustrierte Konditor,

oder gründliche Anweisung zur Zubereitung aller Arten Bonbons, Stangenzucker, Konserven, Rocks und Drops, Zuckerkuchen 2c., sowie auch zum Einmachen und Glasieren der Früchte, nebst Abhandlungen vom Zucker, den Graden bei dem Zuckerkochen und von den zur Konditorei nötigen Gefäßen, Gerätschaften und Materialienvorrichtungen u. s. w.; ferner zur Bereitung des Gefrornen, der Sorbets, Gramolaten und Cremes, sowie zu den beliebtesten Arten künstlicher Getränke und Schokoladen 2c. 2c. Zehnte vermehrte und verbesserte Auflage. Mit Atlas von 13 Foliotafeln. 8. Geh. 5 Mark.

Giac. Perini,

der Schweizerzuckerbäcker

oder instruktive Anweisung zur Anfertigung aller feinen Torten, Kuchen, Konfekte, Biskuits, Makronen, Pastetchen und andern feinen Bäckereien; sowie der Herstellung der beliebtesten kalten und warmen Getränke, der gefrorenen Sorbets, der Liköre, Ratafias, Schokoladen 2c. nebst Anleitung zur Darstellung der englischen Biskuits oder Cakes; im ganzen gegen 900 Rezepte enthaltend. Vierte vermehrte und verbesserte Auflage von A. Cnyrim, praktischer Konditor. Mit 8 Tafeln Abbildungen. 8. Geh. 4 Mark.

A. Demelius,

die Zuckerwaren-, Schokoladen- und Lebkuchenfabrikation der Neuzeit.

Enthaltend 250 der besten neuesten Rezepte und Verfahren, wie solche jetzt in den größten Fabriken des In- und Auslandes angewandt werden. Mit 49 Abbildungen auf 2 Foliotafeln. Nebst einem Anhange von Bezugsquellen. gr. 8. Geh. 2 Mark.

Verlag von Bernhard Friedrich Voigt in Weimar.

F. A. Borst,

neue Vorlagen zu Tortenverzierungen

in gewöhnlich anzufertigender Tortengröße für Konditoren, deren Gehilfen und Lehrlinge. Zweite Auflage. 30 Tafeln. 4. Geh. 4 Mark.

A. Enyrim,

das Bäckergewerbe der Neuzeit.

Enthaltend das Wissenswerteste für den Bäcker über Getreide, Mahlen und Backen, Hefe und Gärung, Gesundheit in der Werkstatt, die neuesten Knetmaschinen, mechanischen Backöfen und chemischen Methoden der Brotbereitung; die großen Bäckerwerkstätten und Musterbäckereien, die Teigteilmaschinen, sowie das Backen der Cakes, der Lebkuchen, der Schaumbrezeln und Kringel, der Nudeln und feinen Butterwaren, nebst Berichten über die Bäckerprodukte auf den großen Weltausstellungen zu Paris 1867, zu Wien 1873 und der deutschen Bäckerausstellung zu Nürnberg 1876. Vierte verbesserte Auflage. Mit Atlas auf 9 Tafeln. gr. 8. Geh. 4 Mark 50 Pfge.

F. H. Stegmann,

der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler

oder Anweisung alle Sorten feiner und ordinärer Pfeffer- und Honigkuchen zu fertigen. Nebst genauer Angabe des Verfahrens der berühmten Nürnberger, Thorner, Danziger und Braunschweiger Lebküchlerzünfte; sowie der Herstellung beliebter feiner Pfeffernüßchen, der feinen Zuckerkuchen, der Makronen-, Elisen- und Punschkuchen, des Marzipans und verschiedener Konfekte. Vierte unveränderte Auflage neu herausgegeben von A. Enyrim. 8. Geh. 1 Mark.

Verlag von Bernhard Friedrich Voigt in Weimar.

A. Enyrim,

die Konservierung der Nahrungsmittel

und zwar des Fleisches, Herstellung des Fleischextraktes, der kondensierten Milch, der Eierkonserven, der komprimierten Gemüse; ferner der eingemachten Früchte und Beeren, Gelees, Kompots, Marmeladen und Fruchtsäfte. Zweite verbesserte und erweiterte Auflage der Schrift „Das Einmachen der Früchte und Beeren". 8. Geh. 2 Mark 50 Pfge.

Dr. S. A. Schwarzkopf,

der Kaffee

in naturhistorischer, diätetischer und medizinischer Hinsicht, seine Bestandteile, Anwendung, Wirkung und Geschichte. Populäre Darstellung, auch für Damen, als wichtiger Behelf für eine jede Haushaltung. gr. 8. Geh. 2 Mark.

F. Koch,

der feine Skatspieler.

Eine gründliche Anweisung, dieses beliebte Spiel in allen seinen Feinheiten schnell und regelrecht zu erlernen. Dritte verbesserte Auflage. 8. In illustriertem Umschlag. Geh. 1 Mark 20 Pfge.

Der unerschöpfliche

Maitre de plaisir,

oder die Kunst, in allen Jahreszeiten, im Freien und zu Hause, sowie an allen nur denkbaren Freudentagen die unterhaltendsten und belustigendsten Partien anzuordnen. Enthaltend die besten Spiele, Lieder, Deklamier- und Kunststücke ꝛc. Ein Haus- und Handbuch für alle lebensfrohe deutsche Familien. Elfte Auflage. 8. Geh. 3 Mark.

Druck von B. F. Voigt in Weimar.

Nun schneide
ich dies' Bändchen nicht mehr
auf

Mai 1985

J. J. W. L.

TUNT

SLUB
Wir führen Wissen.