

Siebenzehnter Abschnitt.

Von den kalten und warmen Getränken.

Ueber kalte Getränke von Wein.

Die kalten Getränke von Wein bilden eine Zusammensetzung von Wein, Zucker und einer beliebigen Geschmacksart, wodurch man leichte Weine, ja selbst Landwein, in ein angenehmes Getränk verwandeln kann. Daher ist es gewiß auch den Landbewohnern sehr erwünscht, sich bei den üblichen Erntefesten oder Weinlesen von selbst gewonnenen Produkten mit geringen Kosten ein schmackhaftes Getränk herzustellen, und ich hatte oft Gelegenheit, auf den Fürstlich Reussischen Gütern dergleichen von Landwein, Kartoffelsyrup nebst einem kleinen Zusatz von Rum oder Arrac und einigen Citronen auf folgende Weise zu bereiten:

Den selbst fabricirten Kartoffelsirup kochte ich so kurz ein, daß, wenn man einen Tropfen davon auf einen Kasseroldeckel oder auf eine Porzellanschüssel goß, derselbe zu einem Bonbon wurde. Sobald dieser Syrup abgekühlt war, goß ich weißen Landwein darauf, und ließ ihn darin schmelzen, wonach der Wein einen dem Madeira ähnlichen Geschmack bekam. Ein Zusatz von fein abgeschälter, bitterer Drangenschale machte ihn zum Kardinal. Man kann aber auch etwas fein geschälte Citronenschale in dem Wein ausziehen lassen, auch den Saft der Citrone dazu thun, und, da der Wein etwas schwach ist, entweder etwas selbst gewonnenen Sprit, oder, falls man diesen nicht hat, etwas Rum oder Arrac dazu gießen. Mit dem Rothwein macht man es ebenso, versetzt ihn mit grünen, auf gelind glühenden Kohlen gerösteten Pomeranzen, und hat alsdann den sogenannten Bischof. Hat man jedoch keinen Kartoffelsyrup, so muß man anstatt desselben Zucker nehmen.

Gefrorener Punsch.

Man reibe vier Citronen auf zwei Pfund Zucker ein wenig ab, koche denselben mit drei viertel Quart Wasser klar, schäume ihn rein ab, nehme ihn alsdann vom Feuer, drücke den Saft von acht Citronen hinein, gieße ihn durch ein Tuch, und lasse ihn kalt werden. Ist dies geschehen, so gieße man eine und eine halbe Bouteille guten Rheinwein dazu, fülle nun Alles in eine Eisbüchse, verfare im Uebrigen hiermit wie beim Gefrorenen, öffne alle zehn Minuten die Büchse, mache das, was sich an den Seiten angehängt hat, davon los, und gieße immer ein Glas feinen Arrac oder echten Jamaica-Rum dazu, so daß nach und nach eine halbe Bouteille dazu kommt. Dies Getränk muß, wenn es fertig ist, dickflüssig sein; man füllt es aus der Büchse sogleich in die dazu bestimmten Gläser, und reicht es herum.

Gefrorener Punsch von Rheinwein und Champagner mit Ananas.

Man reibt die feine Schale der Ananas auf Zucker ab, schabt sie mit einem Messer von demselben herunter, schneidet die Frucht selbst in Scheiben, thut diese sammt der abgeriebenen Schale in eine Terrine, gießt eine Bouteille Rheinwein darauf, thut dann zwei Pfund in Stücke geschlagenen und mit Wasser angefeuchteten, feinen Zuckers dazu, deckt nun die Terrine zu, und läßt sie mehrere Stunden stehen. Nach Verlauf derselben drückt man den Saft von vier Citronen hinein, preßt hierauf Alles durch ein Haartuch, gießt es alsdann nebst einer Bouteille Champagner in die Eisbüchse, verfährt im Uebrigen auf die angegebene Weise, und präsentirt diesen Punsch in Champagner-Gläsern. Man kann, wenn man sonst will, auch feinen Rum dazu setzen; besser aber ist es, man läßt denselben weg, um den feinen Weingeschmack nicht zu verdrängen.

Punsch à la Romaine.

Zu einem Quart Rheinwein und einer Bouteille Champagner nimmt man eine halbe Bouteille feinsten Rum, ein und ein halbes Pfund Zucker, welchen man mit kaltem Wasser anfeuchtet, damit er leichter schmilzt, und den Saft von sechs Citronen, mischt Alles klar zusammen, füllt es in die Eisbüchse, behandelt es wie das Gefrorene, und macht es öfter von den Seiten der Büchse los. Dies Getränk muß dünnflüssig bleiben.

Zuletzt schlägt man das Weiße von vier Eiern zu einem steifen Schnee, mischt unter denselben vier Loth fein gestoßenen Zuckers, zieht ihn alsdann kurz vor dem Serviren dieses Punsch in der Eisbüchse mit auf, und präsentirt nachher den Punsch in Champagner=Gläsern.

Punsch royal.

Hierzu nimmt man eine Bouteille Burgunder, eine Bouteille Rheinwein, eine Bouteille Champagner, drei viertel Bouteille Arrac, eine halbe Flasche Marasquin, drei Pfund Zucker, acht Citronen und eine reife Ananas, und verfährt damit, wie folgt:

Die Schale der Ananas reibt man auf dem Zucker ab, preßt dann sowohl ihren Saft, als den der Citronen aus, schlägt den Zucker in Stücke, legt dieselben in eine Terrine, übergießt sie mit einem viertel Quart Wasser, und gießt, sobald sie geschmolzen sind, die übrigen Sachen dazu. Diesen Punsch füllt man alsdann in Bouteillen, und stellt dieselben in klein geschlagenes Eis, damit der Punsch recht kalt wird.

Aus den bisher angeführten Recepten kann man ersehen, daß, da diese Getränke aus einer Vermischung mehrerer Weinsorten bestehen, auch ein Jeder dieselben nach eigener Idee verändern, und z. B. dazu auch Ungarwein mit Apfelsinen u. s. w. nehmen kann.

Bischof.

Dies Getränk ist ein gesüßter Rothwein, dem man mit der Schale von bitteren, grünen Pomeranzen Geschmack giebt. Man schält nämlich diese Pomeranzen recht fein ab, thut diese dünnen Schalen in eine Terrine, übergießt sie mit Rothwein, läßt sie mehrere Stunden darin ziehen, gießt nachher Alles durch ein reines Haarsieb, damit die Schalen zurückbleiben, und setzt nun zu jeder Bouteille Wein ein halbes Pfund aufgelösten Zuckers hinzu.

Kardinal.

Anstatt des Rothweins nimmt man hierzu weißen Wein, und anstatt der Drangen auch wohl Apfelsinen. Man schält nämlich die Schalen derselben fein ab, läßt diese in weißem Wein mehrere Stunden ziehen, drückt alsdann den Saft hinein, und verfährt im Uebrigen wie mit dem Bischof.

Es giebt noch mehrere Arten solcher Zusammensetzungen, wozu auch das sogenannte

Hippocras

gehört. Hierzu schneidet man nämlich Aepfel in Scheiben, läßt diese mit melirten Gewürzarten in Rheinwein ziehen, süßt dies mit Zucker, und gießt es nachher durch ein Haarsieb.

Da die übrigen Zusammensetzungen dieser Art nicht von Belang sind, kann ich die Beschreibung derselben füglich übergehen.

Limonade.

Hierzu nimmt man halb Rheinwein, halb Wasser, und setzt nach Belieben Citronensaft und Zucker dazu.

Simbeerwasser.

Eingekochten Himbeersaft vermischt man mit Wasser, und verfäbrt ebenso mit roh aufbewahrtem Himbeersaft, zu welchem man noch nach Belieben Zucker hinzusetzt.

Auf dieselbe Weise versetzt man Wasser mit Kirsch- und anderem Fruchtsaft.

Mandelmilch.

Nachdem man ein viertel Pfund oder auch zwölf Loth süßer Mandeln, worunter auch einige bittere sein können, abgerührt und abgeschält hat, reibt man sie mit etwas Wasser in einem Reibenapf recht fein, gießt ein Quart Wasser dazu, süßt dies mit drei achtel Pfund oder einem halben Pfund Zucker, gießt es dann durch ein Haarsieb, und präsentirt diese Mandelmilch in kleinen Wassergläsern.

Anmerkung. Die zuletzt angeführten Getränke, als Bischof, Cardinal, Limonade, Himbeerwasser und Mandelmilch werden bei Tanzfesten in den Pausen herumgereicht. Man stellt nämlich mit allen diesen Sorten gefüllte, kleine Wasser- oder Punschgläser zusammen auf große Präsentirbretter, damit sich Jeder das ihm am meisten zusagende Getränk selbst wählen kann; auch fügt man noch warmen Punsch hinzu.

Warmer Punsch.

Zu einer Bouteille Arrac nehme man eine Bouteille rothen oder weißen Weins, den Saft von sechs Citronen, zwei Pfund

Zucker und zwei Quart Wasser, und verfahre damit, wie folgt:

Das Wasser gießt man kochend über den Zucker, auf welchen man den Citronensaft nicht zu sehr ausgepreßt hat, gießt alsdann den heiß gemachten Wein und endlich den Arrac oder Rum kalt dazu. Will man sich hierzu der Citronenschale bedienen, so muß man diese sehr wenig auf dem Zucker abreiben, damit nichts von der weißen Schale mit abgerieben wird; auch übergießt man ein Loth Thee in einer Theekanne mit kochendem Wasser, läßt ihn einige Minuten in einiger Entfernung vom Feuer ziehen, und gießt ihn dann durch ein Haarsieb zu dem Punsch. Man bedient sich hierzu ferner des abgekochten Reisswassers, indem man nämlich den Reis hierzu erst gut blanchirt, alsdann mit kaltem Wasser abwäscht, hierauf eine Viertelstunde mit Wasser kocht, und dieses durch ein Haarsieb gießt.

Grog.

Man setzt kochendes Wasser mit Zucker und Rum nach Belieben zusammen.

Glühwein.

Guter Medoc wird mit etwas ganzem Zimmet, nach Belieben auch mit einigen ganzen Nelken und einem guten Theil Zucker recht heiß gemacht.

Chaudeau.

Hierzu nimmt man jede beliebige Art Wein, z. B. Ungar, Burgunder, Medoc, Franz- oder Rheinwein, rührt zu einer Bouteille ein halbes Pfund gestoßenen Zuckers mit vier ganzen Eiern und dem Gelben von sechs anderen in einem Topf, gießt alsdann den heiß gemachten Wein dazu, und schlägt dies auf Kohlenfeuer so lange, bis es in die Höhe steigt, und die Eier nicht mehr roh schmecken. Dies Chaudeau zum Trinken darf nicht so dick sein, als das, welches man zu Mehlspeisen giebt, und man präsentirt es, sobald es gehörig gar ist, in Tassen.

Eierpunsch.

Der warme Punsch wird auf dem Feuer wie das Chaudeau mit sechs ganzen Eiern und dem Gelben von sechs anderen geschlagen.

Warmbier oder Polnischer Thee.

Man kocht ein Quart Berliner Weißbiers und eine Bou-
teille weißen Weins mit fein geschälter Citronenschale, einem
Pfund Zucker, einem Loth ganzen Zimmets und einigen Prisen
Salz auf, liirt dies mit dem Gelben von zwölf Eiern, und
gießt zuletzt eine Flasche Marasquin dazu.

Zu dem gewöhnlichen Warmbier kocht man bloß Weißbier
mit Zucker, Citronenschale und Zimmet auf, liirt dies, und ser-
viret es in Gläsern oder Tassen.

Wasser-Chokolade.

Zu einer Tasse Wasser kocht man zwei und ein halbes Loth
Chokolade nebst einem Loth Zucker zusammen einmal auf, läßt
sie dann etwas stehen, quirlt sie alsdann zu Schaum, und füllt
diesen mit einem Löffel in die Tasse. Man kann auch einen
Theelöffel voll fetter, roher Sahne mit aufquirlen, indem als-
dann die Chokolade leichter schäumt.

Milch-Chokolade.

Ein Quart guter Milch wird mit einem viertel Pfund gerie-
bener Chokolade und einem viertel Pfund gestoßenen Zuckers zu-
sammengekocht, und dann mit dem Gelben von vier Eiern liirt.

Chocolade.

Der wahre Punkt wird auf dem Feuer mit dem Chokolade
mit sechs Eiern und dem Gelben von sechs Eiern ge-
schlagen.