

Getränke und Erfrischungen.

Die Proportionen der nachstehenden Rezepte sind für 15 Gläser berechnet.

Bavaroise.

In einer Kasserolle 250 Gr. Puderzucker mit 8 Eigelb verarbeiten, bis die Masse schön weiß ist und das Band zieht. Dann 1 Deziliter Kapillarsirup, dann $\frac{1}{2}$ Liter frischgemachten heißen Tee und dann ebensoviel kochende Milch hinzurühren und das Ganze kräftig mit der Schneerute bearbeiten, bis das Getränk völlig schaumig ist. Im letzten Moment mit 2 Deziliter Likör (Kirsch oder Rum) fertigmachen.

Wenn die Bavaroise mit Vanille-, Orangen- oder Zitronengeschmack sein soll, wird das Parfüm $\frac{1}{4}$ Stunde vorher der Milch einverleibt. Für Bavaroise mit Schokolade löst man 180 Gr. Schokolade auf und fügt ihn der mit Vanille parfümierten Milch bei. Für Bavaroise mit Kaffee läßt man 100 Gr. Kaffee in der Milch ausziehen oder parfümiert das Getränk mit $\frac{1}{2}$ Liter frischgemachtem Kaffee.

Die Bavaroise wird in schäumendem Zustand in Spezialgläsern serviert.

Bischoff.

1 Flasche Champagner, 1 Glas mit Madeira gemachten Lindenblütenaufguß, 1 Orange und $\frac{1}{2}$ Zitrone in ganz dünnen Scheiben in eine Terrine geben und soviel 32 gradigen Sirup dazugießen, daß die Flüssigkeit auf 18 Grad kommt. Dann 1 Stunde kühl stellen, durch ein feines Sieb passieren, wie ein Granit-Eis frieren und mit 4 Gläschen feinem Kognak vollenden. In Punschgläser anrichten.

Café glacé. — Eiskaffee.

Mit 300 Gr. frischgemahlenem Kaffee und $\frac{3}{4}$ Liter Wasser einen Kaffee zubereiten, diesen in eine Terrine gießen und 600 Gr. Stückzucker darin auflösen lassen. Wenn der Kaffee erkaltet ist, 1 Liter gekochte mit Vanille parfümierte recht kalte Milch und $\frac{1}{2}$ Liter recht frischen Rahm dazugeben. Dann in der Eisbüchse gefrieren, indem man die Masse etwas flüssig hält, und in recht kalte Tassen anrichten.

Citronnade.

1 Liter filtriertes Wasser, 250 Gr. Stückzucker, den Saft und die Zeste von 2 Zitronen. 3 Stunden kalt ziehen lassen, dann passieren und 1 Siphon Selzerwasser hineingießen. Mit dünnen Zitronenscheiben servieren.

Claret Cup.

30 Gr. Stückzucker, eine Zitronenzeste, 3 Zitronenscheiben, 3 Orangenscheiben, 1 Scheibe Gurkenschale, 1 Löffel Angosturabitter und je 1 kleines Glas Kognak, Maraschino und weißen Curaçao. Alles in einem Glasgefäß vereinigen, $1\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein und 1 Flasche Sodawasser dazugeben, zudecken, 2 Stunden ziehen lassen, dann passieren und noch einige Stücke frisches Eis sowie einige frische Minzeblätter hineingeben.