

**Eau d'Ananas. — Ananaswasser.**

750 Gr. frische oder konservierte Ananas fein hacken, in eine Schüssel geben und 1 Liter kochenden 20 gradigen Sirup darübergerben. Dann durch den Filtriersack passieren, ein Stück Eis sowie so viel Selzerwasser dazugeben, daß der Sirup auf 9 Grad sinkt, 20 Minuten kaltstellen und vor dem Servieren mit 3 Glas Kirschwasser vollenden.

**Eau de Cerises. — Kirschenwasser.**

500 Gr. entsteinte recht reife Kirschen durchs Sieb passieren, das Püree mit den im Mörser zerriebenen Kernen in eine Schüssel geben, 1 Stunde an kaltem Ort ziehen lassen, mit  $\frac{1}{2}$  Liter filtriertem Wasser auffüllen, den Saft durch den Filtriersack oder ein doppeltgelegtes Mousseline passieren, ein Stück sauberes Eis sowie 100 Gr. Stückzucker hinzugeben, 20 Minuten kaltstellen und 20 Minuten vor dem Servieren mit 4 Glas Kirschwasser parfümieren. (Zuckergrad: 9.)

**Eau de Groseilles framboisées. — Johannisbeer-Wasser.**

375 Gr. rote und weiße Johannisbeeren und 125 Gr. Himbeeren durch ein Sieb in eine Schüssel passieren, dann  $\frac{1}{2}$  Liter filtriertes Wasser, 180 Gr. Stückzucker und ein Stück sauberes Eis hinzugeben, 20 Minuten kaltstellen und von Zeit zu Zeit mit einem silbernen Löffel umrühren. (Zuckergrad: 9.)

**Eau de Melon. — Melonenwasser.**

500 Gr. reifes Melonenmark in einer Schüssel mit  $\frac{1}{2}$  Liter 20 gradigem kochendem Sirup begießen, erkalten und 2 Stunden ziehen lassen, dann durch den Filtriersack und ein Mousseline passieren, ein Stück Eis und soviel Selzerwasser hinzugeben, daß der Zuckergehalt 9 Grad beträgt. Dann 20 Minuten kaltstellen und vor dem Servieren mit 2 Löffel Orangenblütenwasser parfümieren.

**Kaltschale.**

250 Gr. geschälte und feingeschnittene Pfirsich, 220 Gr. ebensolche Ananas, 125 Gr. recht reifes in Würfel geschnittenes Melonenfleisch, 125 Gr. Mischung von abgebeerten roten und weißen Johannisbeeren und Himbeeren. Alles in eine Schüssel geben und auf Eis stellen. Eine Idee Zimt in  $\frac{1}{2}$  Flasche kochendem Weißwein ziehen lassen, 650 Gr. Zucker und 1 Zitronenzeste beifügen, erkalten lassen und von Zeit zu Zeit umrühren. Diesen Aufguß dann in  $\frac{1}{2}$  Liter Püree von Erdbeeren und Johannisbeeren mischen, filtrieren, 1 Flasche Champagner hinzugeben, auf die kaltgestellten Früchte gießen und recht kalt servieren.

**Orangeade.**

Wie Citronnade zubereiten, indem man Zitronensaft und Zeste durch Orangensaft und Zeste ersetzt und nur den Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone hinzugibt. Mit einer dünnen Orangenscheibe in jedem Glas servieren.

**Punch au Kirsch. — Kirschwasser-Punsch.**

20 Gr. Tee mit 1 Liter kochendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen, dann in eine Punschbowl auf 500 Gr. Stückzucker abgießen, letzteren auflösen lassen,  $\frac{3}{4}$  Liter Kirschwasser dazugießen, abbrennen und in Gläsern servieren.

**Punch au Rhum. — Rum-Punsch.**

Einen Aufguß aus 20 Gr. Tee und 1 Liter kochendem Wasser in eine Bowl auf 500 Gr. Stückzucker und einige dünne Zitronenscheiben gießen,  $\frac{3}{4}$  Liter Rum dazugießen und abbrennen. Mit einer Zitronenscheibe in jedem Glas servieren.