

Warme Getränke.

Bei heißen Getränken ist zu beachten, daß man — ehe man sie in Gläser oder in eine Bowle gießt — in erstere einen Theelöffel, in letztere einen Bowlenlöffel legt, um das Zerspringen derselben zu verhüten.

Grogg.

Zwei Theile kochendes Wasser, ein Theil feiner Cognac Arac oder Rum oder deren Essenz; auf ein gewöhnliches Grogg-Glas vier Stück Zucker. Verwendet man Groggessenz so ist der Zucker bereits in dieser enthalten.*

Glühwein.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit einem Viertelliter Wasser, drei bis vier Nelken, einem Stückchen ganzem Zimmt und etwas Citronenschale 3 Minuten gekocht, dazu eine Flasche Rothwein gegossen und dies zusammen bis zum Siedepunkt gebracht, dann durch ein Siebchen gegossen und recht heiß in Punschgläsern präsentirt.

Für ein einzeln zubereitetes Glas ist die Norm etwas weniger als ein Viertelliter Wein — um so viel weniger, als

* Ein Glas Grogg zu verschlafen, erfordert nach alter Regel eine volle Stunde, weshalb dies wohl der wirksamste Schlummerpunsch genannt werden kann. Die Verf.