

mengt, hierauf ein irdener Topf oder eine Gefrierbüchse in einem Eimer von Blech oder Holz mit demselben so eingesetzt, daß das Gefäß bis ziemlich an den Rand im Eis steht, wobei man öfter den Eimer aufstampfen muß, damit sich das Eis recht dicht zusammensetzt.

Nun wischt man das Gefäß mit einer Serviette sauber aus, füllt die vorher beschriebenen fertigen Bowlen (ohne Champagner bereitet), hinein, deckt das Gefäß zu und stellt den Eimer 8—10 Stunden in einen möglichst kalten Raum, während dieser Zeit, ungefähr aller halben Stunden, rührt man die Masse gleichmäßig durch, so daß ein grober Krystallbrei, sogenannter Granit entsteht.

Man servirt diese Bowlen besonders in Herrengesellschaften anstatt des Eises nach Tisch, womöglich in schön geschliffenen Gläsern bergartig eingelegt und einen silbernen Rfl. gerade hinein gesteckt.

Nr. 3733. Frappirte Champagnerbowlen.*)

Zu den vorher beschriebenen frappirten Bowlen gießt man 1 Stunde vor dem Serviren 1 Flasche in Eis gestandenen Champagner, verrührt denselben mit dem Granit und läßt ihn mit gefrieren.

Nr. 3734. Bischof.

Siehe Pomeranzenbowle Nr. 3715 a aus Rothwein bereitet.

Russischer Bischof wird auf gleiche Weise aus Muscatlunel bereitet und sehr kalt servirt.

Nr. 3735. Cardinal.

Siehe Pomeranzenbowle Nr. 3715 a aus Weißwein bereitet.

Nr. 3736. Papst.

Siehe Pomeranzenbowle Nr. 3715 a aus Tokayer bereitet.

Nr. 3737. Nectar (Aepfelbowle).

$\frac{3}{4}$ kg. sehr feine aromatische Aepfel werden von Stiel, Blüthe und Kernhaus befreit, in dünne Scheibchen geschnitten oder durch eine Fruchtmühle getrieben, hierauf in einem irdenen Topf mit 1 Flasche Weißwein übergossen und zugedeckt 1—2 Stunden bei Seite gestellt, alsdann wird die Flüssigkeit durch ein gut gebrühtes, kalt gespültes und ausgewundenes Tuch (Serviette oder Barchenttuch) gegossen und in einer Terrine mit 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 3 g. Fruchtcomposition und 1 Flasche Weißwein gemischt und zuletzt eine Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3738. Hippokras.

2 Flaschen Weißwein oder 1 Flasche Weißwein und 1 Flasche Rothwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 2 g. Gewürzcomposition 8 werden gemischt.

Nr. 3739. Sangaree.

Westindisches Getränk.

1 Flasche Madeira, Portwein oder Sherry 2c., $\frac{1}{4}$ l. Cognac, 1 l. kaltes Wasser, 120 g. Zucker oder 1 großes Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 16 Tr. Muscatertract

*) Diese Bowlen sind leicht zu bereiten, sehr empfehlenswerth und bekommen stets gut.