

(ENKELE DRANKEN)

BOWL VOOR GEHEELONTHOUDERS

Een groote bus ananas in stukken, 500 gram aardbeien, het gembersap van 1 groote of kleine gemberpot naar verkiezing, een flesch witte bessensap of het sap van 6 citroenen. Schil van één citroen, stukje kaneel en veel Lieve Vrouwenbedstroo (Waldmeister) of de essence daarvan. Suiker naar smaak ongeveer 500 gram.

Het nat der ananas wordt koud te trekken gezet met den Waldmeister ongeveer drie uren, toegedekt. Intusschen kookt men de suiker tot stroop met 1 deciliter water als men witte bessensap neemt; met $\frac{1}{2}$ liter als men citroensap heeft, men voegt er het sap en alle kruiden bij, (behalve den Waldmeister) en laat alles even doorkoken, daarna zeeft men het, roert de gemberstroop door het warme nat en voegt alles, wanneer het koud geworden is bij het nat van de ananas, waar men den Waldmeister uitneemt, op enkele takjes na, dan worden kleine stukjes ananas en aardbeien er bij gedaan, en na een uur, als de geur der vruchten zich aan het nat heeft meegedeeld dit opgeschept.

GEHEELONTHOUDERS KANDEEL

Een klein potje gember, 1 liter water of meer als men den smaak te scherp vindt, stukje kaneel, 2 kruidnagels, citroenschil, het sap van 4 à 6 citroenen, 350 gram suiker, een weinig zout, 4 eieren, wit en geel apart.

De gember wordt met het sap, het water, de suiker en de kruiden gekookt, dan het citroensap er bij gevoegd, alles gezeefd en voorzichtig bij de vier eieren gegoten, waarvan het stijve wit en geel op 't laatst vermengd zijn.

MEIWIJN

1 flesch rijnwijn of bessenwijn, $\frac{1}{2}$ flesch roode wijn, champagne als men wil, een glas sherry, suikerstroop van $\frac{1}{2}$ liter water en 500 gram suiker, aardbeien vooruit met suiker weggezet, stukjes ananas, stukjes bananen, stukjes perzik en een handvol Lieve Vrouwenbedstroo (Waldmeister) de laatste met een deel van den wijn vooruit getrokken en dan er uit genomen, of wat Meiwijnnessence, worden bij elkaar gegoten. Hier bij is het: „il ne faut pas disputer des goûts, iedereen drinkt Meiwijn, zoo als hij die 't lekkerst vindt, en doet er bij wat hij wil. Alleen verbetert suikerstroop hem aanmerkelijk en is te verkiezen boven suiker gewoon er doorgeroerd. Soms voegt men er mineraalwater bij.

ADVOKAAT

Acht eieren, wit en geel afzonderlijk geklopt, worden vermengd met een weinig vanillesuiker en 300 gram suiker, tot suikerstroop gekookt in 2 deciliter water, daarna wordt er $\frac{1}{2}$ flesch brandewijn bij gevoegd en de helft van het eiwit, het andere er bij gepresenteerd.

WARME KANDEEL

1 flesch rijnwijn wordt verwarmd en even gekookt met

2 kruidnagelen, een stokje kaneel en 300 gram suiker, het sap van 2 citroenen en de schil van één. Men klopt 4 eieren, eerst het wit, daarna het geel er bij, en schenkt hier zeer voorzichtig den wijn bij, die niet kokend mag zijn, dan voegt men er naar smaak, $\frac{1}{4}$ liter warm water bij en schenkt het in de glaasjes.

WARME WIJN

1 flesch rooden wijn wordt met dezelfde kruiden, als boven opgegeven, getrokken en met den suiker even gekookt, daarna $\frac{1}{4}$ liter warm water er bij gevoegd. Men kan in plaats van kruiden een theelepel Bisshop er bijvoegen of een zoogenaamd stekelvarken: een afgeschilde citroen met 10 kruidnagels bestoken.

MELKCHOCOLADE

2 liter melk, 100 gram chocolade, 200 gram suiker en zout. De melk wordt gekookt, dan de aangelengde chocolade er bij gedaan en de suiker, een weinig zout, dan nog tien minuten doorgekookt, telkens roerende.

WATERCHOCOLADE

2 liter water met 200 gram suiker: een weinig zout en $\frac{1}{4}$ stokje vanille flink doorkoken, dan 100 gram poederchocolade aangelengd er bijvoegen en alles nog 5 minuten doorkoken.

SLEMP

2 liter melk laten trekken en flink koken met 20 gram saffraan, gedroogd en flijngewreven, 3 kruidnagels, een

half lepeltje thee en 20 gram pijpkaneeel, daarna suiker naar smaak en een weinig zout toevoegen. Binden met een lepel aangemaakte maizena.

VANILLEMELK EN CITROENMELK

2 liter melk getrokken en gekookt met $\frac{1}{2}$ stokje vanille of de schil van een citroen, met suiker, binden met een lepel aangemaakte maizena.

BESSENWIJN

(LEKKER EN GOEDKOOP)

7 $\frac{1}{2}$ K.G. witte of roode bessen of zeer rijpe kruisbessen, 6 K.G. witte suiker.

De bessen worden zeer fijn gemaakt, liefst gewrongen, afrissen overbodig en dan het nat, met de opgeloste suiker vermengd, in een klein brandewijnvaatje gedaan, van 22 flesschen inhoud, (vooral geen azijnvaatje), een zoogenaamd kinnetje, bij een leverancier verkrijgbaar, de suiker kan men vooraf met warm water oplossen en geheel bekoeld bij het sap doen.

Men vult het vaatje verder met water aan en legt het op den zolder. Zoodra het vocht begint te gisten, schept men door het open spongat elken dag het vuile schuim er af en vult het aan met versch water. Na 4 à 5 weken houdt de gisting op, men slaat het spongat dicht en legt het vaatje in den kelder tot December, dan tapt men den wijn af, vooral een dag te voren de kraan er in slaande en de kraan onder het tappen niet dicht doende.

Deze wijn is zeer lekker ; als men de bessen op 0,16 het K.G. rekent en de suiker op 0,56 het K.G. dus :

1,20 voor bessen

3,36 voor suiker

4,56 samen

dan komt elke flesch wijn te staan op 0,20.

CITROEN LIMONADE

(VOOR GEHEEL-ONTHOUDERS TREKT MEN DE
GERASPTE SCHILLEN OP 1 K.G. STUKKEN
BROOD SUIKER)

De dun geschilde oranje gedeelten van 2 mandarijn-schillen of sinaasappelschillen worden in weinig alcohol of brandewijn te trekken gezet, gedurende een paar dagen, op een warm plekje of in de zon. Men maakt suikerstroop van 1 K.G. suiker en $\frac{1}{2}$ liter water, die men vijf minuten flink laat doorkoken, voegt er, wanneer de stroop bekoeld is, 20 gram opgeloste citroenzuur bij en de essence, die zich uit de schillen ontwikkeld heeft, bij het gebruik van stukken suiker maakt men natuurlijk suikerstroop daarvan.

FRAMBOZEN LIMONADE

Pers 500 gram frambozen uit, kook dit sap even op, en vermeng het met suikerstroop en citroenzuur als hier boven opgegeven.

ORANGEADE

1 flesch bessensap wordt gekookt met 500 gram suiker en hierbij gevoegd het sap van 6 sinaasappels. Wil men de orangeade dadelijk gebruiken, zoo

behoeft men het sinaasappelsap niet te koken, dit is lekkerder, frisscher, wil men de orangeade echter bewaren, zoo is koken gewenscht.

ORGEADE

250 gram amandelpas wordt getrokken op 1 liter water en hiermee goed door gekookt $\frac{1}{2}$ uur, daarna gezeefd; men maakt suikerstroop, vrij lijmig van 500 gram suiker, of minder als de amandelpas reeds gesuikerd is, en 2 deciliter water, en voegt alles te zamen. Men kan zelf ook amandelen malen door het molentje, na ze van de schil ontdaan te hebben, wat gemakkelijk gaat, als men ze even in kokend water legt. Na het malen moet men dan 250 gram hebben. Men kan naar verkiezing 50 gram oranjebloesemwater er bijvoegen.

ORGEADE VAN KOKOSNOOT OF DRIE- HOEKIGE OKKERNOTEN

Juist op dezelfde wijze van 250 gram gemalen kokosnoot of okkernoot.

FOSCO

500 gr. witte suiker, 250 gram chocolade, 1 liter water. Men kookt suikerstroop van 500 gram witte suiker met 7 deciliter water; de chocolade wordt vermengd met 3 deciliter water en samen alles opgekookt, waarna men 't in goed gekurkte flesschen bewaart.