

Am nächsten Tage erschien Frau Bernier in einer rosa Chiffon-
 robe in Alving's Atelier. Sie begrüßte mich und mich, die
 persiflierte Diensmädchen. Eine Zigarette aus Alving's
 Kiste nahm, legte sie sich leicht auf den Arm eines Schmeißers.
 „Nun, Herr Alving, wie wollen Sie mein Motiv behandeln?“
 „Ich habe völlige Freiheit, es nach meinem Gutdünken anzu-
 fassen.“
 „Über natürlich.“
 „Schön! Nun möchte ich Sie vor allen Dingen bitten, mir eine
 Welle zu ziehen.“ Er sah ihre Augen im Triumph aufleuchten.
 „Wie? Ich? Sie? Ich?“
 „Ja, Sie, gnädige Frau.“
 Nach Verlauf einer halben Stunde waren die Konturen ihres
 geraden Kopfes und ihrer Gestalt auf der Leinwand festgehalten.
 „Namen nun überhin, daß Sie ihm täglich eine halbe Stunde
 opfern solle.“

Als Frau Bernier gegangen war, öffnete Alving ein Fenster, um
 den Staubhauch ausströmen zu lassen. Draußen spielten die letzten
 goldenen Sonnenstrahlen, ein milder Abendwind säuselte in den
 Blättern. Alving sah die den Kopf an den Fensterrahmen und
 atmete tief. Ein besonderer Reiz ging von der Leinwand aus
 — aber mit seinem Willen sollte sie nicht in die Ausstellung kom-
 men! Recht hatte Gouffin, gefährlich war es, gedemütigt und
 gradlos wie eine junge Rose. Nun, bis jetzt hatte sie ihm nur
 Gutes erwiesen, seine Wille schließlich befolgt und ihm eine
 Idee gegeben — ja mehr.“

Er wandte sich zum Fenster ins Zimmer zurück, blieb aber plötz-
 lich wie festgenagelt stehen. Die Sonnenstrahlen fielen schräg ins
 Atelier herein und übertrafen mit ihrem goldenen Schein eine
 glänkende Wandergestalt, welche die Arme voller in
 einem großen Gefäß hielt. Das Gefäß lag in
 einer hohen Schale über der kleinen Stirn und die Augen lachten
 mit dem Mund um die Wette. Alving sah umwante, wollte
 es gerade etwas sagen — doch er irrte die Hände gegen sie aus
 und hat sie zu schmeicheln zu versuchen.
 „In fliegender Eile holte er Stuhl und Stuhl, und unter
 tiefem Schweigen zeichnete er die reizende Gestalt. Als er
 fertig war, war er den Stuhl zur Erde und umarmte das Mädchen
 mit all seinen Kräften.“

„Alara, Alara, meine Alara, jubelte er, „Du kommst wie vom
 Himmel gefahren!“
 Alara, die kleine Tochter der Birrin, die sein Atelier in Ord-
 nung hielt, horchte ihn mit großen Augen an.
 „Aber Herr Alving, all meine schönen Blumen,“ sagte sie mit
 einem leicht traurigen Blick auf die vertrockneten abgedrohten
 Rosen.

„Das tut nichts, Du bist ja die schönste Blume, meine Alara,
 und noch sollst Du gemalt werden, willst Du?“
 „Ja, aber heute wird ich erst nach Hause gehen und die Kleider
 wechseln, denn heute hier.“
 „Unter keiner Bedingung, gerade, wie Du bist, in Deinem
 liebsten Baumwollkleid, so natürlich und lieblich,“ sagte er, „sollst
 Du gemalt werden!“

Nun begann eine heilige Zeit für den jungen Künstler. Jeden
 Vormittag sah ihn die verschleierte Frau Bernier, welche
 Zigaretten, Inaderte Bonbons, lichte und schmale, während sie
 seinem Pinsel mit aufmerksamen Blicken folgte. Ohne Schlei-
 er sah die Dame doch ein wenig verblüht aus. Gouffin hatte recht,
 ihre Schönheit brangte zu einem Romanenthusiasmus, doch er, Alving,
 dachte nicht daran, die Banane zu blasen.

Am Nachmittag kam die kleine Alara im halblangen Rotun-
 kleidchen mit ihrem frischen Lachen und ihrem Duft von Unigold
 und Weizen und setzte am Eschtrich, die Arme voller Feld-
 blumen. Sie stand still wie ein Mädchen, bis sie vor Müdigkeit
 einbeuge umfiel. Dann zog Alving sie freudig an beiden Händen
 vor die Staffelei. Ihr Bild trat täglich deutlicher hervor, und sie
 wundert sich selbst darüber, wie schön sie war.

Als heute Portrait fertig waren, kam Frau Bernier eines
 Tages vormittags ins Atelier.
 „Nun, Herr Alving,“ sagte sie munter, „sicht kann ich wohl mein
 Bild.“
 „Aber nicht, gnädige Frau, ich habe mir nämlich die Freiheit
 genommen, es zur Ausstellung zu senden.“
 „Sie erwiderte unter ihrem Ruder.“
 „Aber, Herr Alving, das?“

„Ja, mir Walter sind nun einmal ein ehrgieriges Volk, wir
 schäme uns nach einem anerkennenden Wort des großen Publi-
 kums.“
 „Sie verziehen mir doch?“

„Sie verzieht ihm gern. An dem großen Eröffnungs-Tage erschien
 die kleine Schampfleierin in großer Toilette. Das rauchige und
 missterte und strahlte nur so um ihre siederliche, parfümierte Ge-
 stalt herum, und der große Vorhang sah sie und bestaunend vor-
 auf dem rötlichen Saar. Gleichmäßig ließ sie den Blick über-
 gleiten an den vielen großen und kleinen Bildern, welche die Räume
 bedeckten, ihre Finger glitten neugierig über die Reihe der Nummern
 im Katalog. Da endlich: Nr. 57: „Die schönste Blume“, Robert
 Alving.“

„Ging in einem der größten Säle. Das Gedränge war groß.
 Frau Bernier nahm ihr Vergnügen. „Wie ein Hund ging es
 durch ihr ganze siederliche Gestalt. Ihre Augen wandten sich von

dem Bilde zurück zu dem Katalog, und da stand wirklich:
 Nr. 57: „Die schönste Blume“. Eine kleine, weiche Wädchenges-
 halt, blond wie eine Perle, in einem zersetzten Baumwollkleid,
 die Arme voll halber Feldblumen.“

„Glückselig!“ rief er gepreßt von ihren bleichen
 Lippen, daß die Leute sich überhaupt umwandten und in ihr vor
 dem entzückten Blicken blühten, welches dem lachenden Bir-
 manzengeheißenen, das man an ihr zu sehen gewöhnt war, durchaus
 unähnlich lag. Ohne sich umzusehen, lieferte sie aus dem Saal,
 ludete ihren Wagen auf und fuhr nach Hause.

Am demselben Abend noch empfing Alving das folgende Billet
 von der gezeichneten Dame: „Herr Robert Alving! Ich bedauere,
 Ihr Bild, „Die schönste Blume“ nicht lassen zu können, da mir die
 Ausführung des Motivs nicht gefällt. Adèle Bernier.“ Am dem-
 selben Abend gab Alving in seinem Atelier ein Festessen für die
 kleine Alara und ihre Mutter.

„Die schönste Blume“ hatte Erfolg gehabt und war sofort von
 einem Pariser Kunstliebhaber gekauft worden, und beim Fest
 überreichte Alving seinem kleinen Modell den dritten Teil des
 Preises, den er dafür empfangen hatte. Gerade, als man sich vom
 Tische erheben wollte, trat Gouffin zur Tür herein.
 „Gentlemen“, rief er fröhlich und brachtet man Alving's Hand,
 „erstlich zu dem schönen Erfolg Ihres Bildes, das sehr mehr noch,
 weil Sie die kleine Bernier so gründlich abgegrüßt haben.“

Die Konkurrenten.

Amersale von Adolf Stark.

„Da bin ich wieder“, sagte Fritz Weber, warf sein Mädel auf
 den Boden, stellte den Bergklotz in die Ecke und streckte dem herbei-
 eilenden Fritz beide Hände entgegen. „Wort zum Gruß, Vater
 Hermann. Wie ich sehe, sind Sie munter und rüstig. Sie werden ja
 wohl auch zu Nacht schlafen. Kein Wunder in dieser Verbalst,
 da muß es einem so gut gehen.“
 „Gnädigstlich schon“, sagte Hermann. „Aber sonst —“
 „Oh, Sie wollen doch nicht flagen und jammern, Sie, der
 Glückseligste aller Geschöpfe!“

„Das ist jetzt vorüber, Herr Weber, seit ich die Konkurrenz da
 draußen bekommen habe.“

Weber trat aus dem Fenster, und sein Bild folgte dem ausgebreiteten
 Arme des Birtes. Wahrscheinlich, gegenüber, seine zueinander
 Schritte entfernte, fand ein riesiger Koloss aus Ziegeln und Mädel,
 von beiden nach in goldenen Letztern der Name „Palasthotel“ her-
 niederblinnte.
 „Schon!“ entfuhr es dem Munde des Malers, dessen jäh-
 reisegeübtes Auge von dem mit silbernen Stud, mit hahlihen
 Figuren und massenhaften Kolonnen überladenen Bau ebenja
 leicht wurde wie das Ohr eines Musikers von einem solchen
 „Schönheit, in der Großstadt, werden viele Platten schon
 überflüssig genug. Hier aber, inmitten der erhabenen Schönheit der
 Alpennatur, ist ein solcher Bau geradezu eine Blasphemie. Na,
 vor der Konkurrenz brauchen Sie nicht Angst zu haben, Vater
 Hermann. Ein Mensch von gutem Gemacht geht da in weitem
 Bogen dram herum.“

Der Wirt seufzte abermals. „Ja, wenn alle, die herauskommen,
 so dachten, wie Sie, Herr Weber! Aber wie die Leute heutzu-
 tage sind: Deri drüben haben sie elektrisches Licht und Dampfheizung
 und Gut wie was noch, kurz, wie man so schön sagt, allen
 Komfort der Neuzeit; und damit kann meine alte Hube freilich
 nicht konkurrieren. Dagegen will ich auch gar nichts sagen, daß
 mir schon eine ganze Reihe von Zeiten unter geworden ist und im
 Palasthotel Wohnung genommen hat. Aber daß der Herr, der
 hundige Franze, der dort drüben als Direktor haust, noch den
 Der Vorfall hat sich nicht geändert und die Leute, die bei mir in
 Gasse wohnen, direkt aufsteht, das geht denn doch schon über die
 Lust hinaus.“

„Na, nur nicht so ausgezogen“, beruhigte ihn der Waler. „Wie
 ich die Küche und den Keller Vater Hermanns kenne, braucht er
 sich um nichts zu kümmern. Und da in bezug auf das Essen der
 Waldemar der Menschheit besser zu sein pflegt, als auf dem Gebiete
 der Kunst, so —“

„Ja, wenn es mit rechten Dingen zugeht. Aber diese Kniffe,
 die der Herr von da draußen anwendet — gegen so etwas komme
 ich nicht an. Da können wir erlichen Deutschen nicht mittun.
 Na, zu weichen ich selbst schon, heute bei der Mittagstafel. Und
 nun will ich Sie auf Ihr Zimmer führen. Jeder Gottes habe ich
 heuer noch viel mehr Auswuchs, wie sonst um diese Zeit.“

Die Mittagstafel wurde sichtlich auf befest, aber auf eine beson-
 deren Bemerkung des Malers entgegen der Wirt: „Vorjige
 Jahre waren es sechs mehr, die sich nach Ablauf ihrer Zeit
 hinübergeliebt. Und nächste Woche, das heißt übermorgen, wenn
 wieder der Wechsel kommt, werden andere folgen. Na, Sie werden
 ja schon leben und hören.“

Und Weber hörte tatsächlich. „Auch war die Suppe herun-
 tergefallen, in einem von den neuen Teller, die eine ideale
 Stimme.“ Das ist heute wieder ein richtiges Epiphonem! Snppen
 zu fochen verliert doch nur die Franzen.“
 Trotzdem ließ die alte, dürre Dame, aus deren Mund diese
 Worte kamen, keinen Tropfen auf dem Teller zurück. Aber die

böswillige Kritik wiederholte sich bei jedem Gange. Das Alchid
 war zeh, die Wohlgeleit migarten, der Wein blond, kurz, nichts
 fand die Zufriedenheit der Wärglerin; und sie verließ nicht, regel-
 mäßig darauf hinzuweisen, daß die Franzen es besser verständen.
 „Ja, zum Schluß der Tafel,“ sagte sie feierlich heraus: „In
 welchem Unflut habe ich mich da verlesen lassen, daß ich aus dem
 vornehmen Palasthotel in dieses ordinäre Birtskhaus zog!“

Weber war empört, denn die Küche und der Wein waren gleich
 vorzüglich. Er führte dies aus umschreibend seinen Tischgenossen
 gegenüber. Der immer wiederholte, daß er nicht zu widersprechen
 mich Herr, nur seinen Widerspruch gegen die Behauptungen der
 alten Mäin. „Ich stimme Ihnen ja vollständig zu. Aber als im
 Anfang einer von uns allen Gästen hier zu widersprechen wagte,
 eroster sich die Schellen,“ sagte er verächtlich: „Sie sind zu viele
 Erfahrungen aus ihrem Leben auf, und aber so unappetitlich und
 in beschämigen Farben ausgemalt, daß uns allen an diesem Tage
 der Hunger verging. Der Wirt tut mir leid, denn die Vorwürfe
 sind unbedeutend. Offen gesagt, ich glaube, das Ganze ist nur ein
 Konstruktionsmangel des Hoteldirektors von da draußen. Die fort-
 währende Beklage für das Palasthotel ist zum mindesten unbillig.
 Leider gibt es Leute genug, die sich beschämigen lassen!“

„Ja, aber warum wirft denn Hermann die Alte nicht hinaus?“
 sagte der Waler in erlicher Entrüstung.
 „Auch das hat er natürlich schon veracht. Aber trotz ihrer
 Empfindungen geht sie einfach nicht. Und warum kann er sie
 nicht, weil sie gleich bei Einziehen auf vier Wochen gemietet und
 vorausbezahlt hat. Auch das ist zum mindesten sehr auffällig.“

„Auch das“, Vater Hermann, sagte der Waler, als er nach
 dem Schluß des Dinners im Wohnzimmer Vater Hermanns lag. „At
 der Hofe findet sich schon noch ein Stiel. Lassen Sie mich nur
 machen. Ich habe schon einen Plan.“ Und mit gedämpfter Stimme
 begann er auf den Hotelbesitzer einzuliegen, dessen Mienen sich
 um so mehr aufstellten, je länger der Wirt sprach. Am Abend war
 Vater Hermann so oft entsetzt, wie schon lange nicht, obgleich es
 ihm eigentlich hätte verdrüben sollen, daß sogar so ein alter
 Freund, wie der Waler Weber, ihm untreu geworden war und
 drüben im Palasthotel zu Nacht ob.“

Am nächsten Mittage wiederholte sich die lästige Szene, aber
 diesmal in veränderte Fassung. Nach dem ersten Gefäß Suppe
 schob die Mäin den Teller von sich und freistellte. Das ist aber
 schon zu spät! Heute ist die Suppe wirklich nicht zu essen. Kellner,
 nehmen Sie das Epiphonem weg! Und so ging es weiter bis
 zum letzten Gange. Da lachte plötzlich Vater Hermann auf und
 ging geradenwegs auf die Wärglerin zu.

„Gnädige Frau haben ja heute die meisten Epiphonen in die Küche
 zurückgeschickt. Das tut mir sehr leid, denn —“
 „Ein Dankeschön!“ lachte die Dame. „Ihre Güte hat mir
 etwas getan, aber ich habe das Gutmüthige noch hinautergeworfen.
 Wenn ich schon so dumme war, mich bei Ihnen zu binden, anstatt
 im Palasthotel abzugeben, wo ich so arbeitslos ausgehen gewohnt
 war, so muß ich eben mein Schicksal mit Ergebung tragen. Aber
 was ändert sich in dieser Sache, das Essen noch ein hundert
 Prozent schlechter als sonst und —“

Hermanns Gesicht verzog sich zu einem breiten Lächeln, wäh-
 rend er mit erneuter Heftigkeit von billigen in höchsten Töne er-
 widerte: „A, meine Gnädigkeit, das tut mir aber sehr leid! Wahr-
 scheinlich, ich habe das Beste getollt. Nur um Sie zu trüben zu
 stellen, habe ich mich heute so weit gehemüht, das Essen für Sie
 von meinem Konkurrenten drüben holen zu lassen!“

Das schnelle Geschick der ganzen Tafelrunde verlor sich die
 wenigen geklammerten Worte, welche die Mäin zu entzücken ver-
 diente. Hebrägen hatte es ihr diesmal die Rede verstanden. Am
 nächsten Tage sollte sie an der Tafel und mit besterlicher Be-
 denken konstatieren der Wirt, daß sie am Morgen abgereist sei.
 Der Vorfall sprach sich herum und erweckte bei zahlreichen Gästen
 des Palasthotels das Verlangen, sich persönlich bei Vater Her-
 mann's Küche zu überzeugen. Die Folge davon war, daß 14 Tage
 später der französische Direktor mit langem Gesicht vor seinem
 Hotel stand, während Vater Hermann lachend und schmunzelnd
 durch der dichtgedrängten Gesellschaft ging, der kaum die Menge der
 Gäste folgte.

Erfrischendes für heiße Tage.

Von Jacobus Glaser.

(Manchmal verlesen.)
 Wie jedes Land, seiner Eigentümlichkeit nach aber je nach seine Ge-
 zeugnisse, seine Nationalitäten und Getränke hat, so auch seine Ge-
 zeugnisse und Getränke für die heiße Jahreszeit. Durch den
 erleichterten und bequemen internationalen Verkehr hat natürlich die
 eine oder andere Art der Erfrischung ihren Sitzpunkt durch aus Europa
 verlegt, sogar durch die ganze Welt gemacht, wie z. B. das Speiseeis,
 die Limonade, oder es gibt auch solche Erfrischungen, die speziell in
 ihrem Ursprung sind. Dahin gehören die erfrischenden Seifen aus
 Strohbeeren, die das unbedeutende Produkt der englischen Küste sind.
 In den letzten Jahren hat sich die Mode gebildet, man sich die Erfrischung
 der Erfrischung der Erfrischung zu erfrischen, wie in England, wo man
 über eine Mannigfaltigkeit von Arten gebietet, die erfrischend ist: gelbe,
 rote, grüne, große, runde, längliche, kleine, behaarte und glatte. Die
 beiden letztgenannten heißen Strohbeeren-England sind „Acol“ und

„Cuskard“. In Strohbeeren werden 500 Gramm Halbzitr, gerühmt
 und gewaschene Strohbeeren mit einer Oberfläch Wasser und 375-400
 Gramm geriebener Zucker sehr weichgerührt, durch ein Sieb gefiltert
 und in Schokolade mit 1/2 Liter Butter über Schokolade langsam
 durch ein Sieb gefiltert. In Strohbeeren werden 100-120 Gramm
 Strohbeeren mit 1/2 Liter Wasser und einem Zerkleinert seiner Butter
 sehr weich gerührt und diese Masse durch ein Sieb gefiltert. Den Drei
 verbleibend man gelindem Feuer mit 375-400 Gramm Zucker und vier
 Eiern unter Rührer über nicht zum Kochen kommen, schüttet ihn aus und
 läßt ihn erkalten.

Die allgemein bekannten süßenden Limonaden verstanden wir den
 heißen Ländern, namentlich Italien, wo man im Jahre 1660 auch die
 erfrischende Limonade, das heutige Speiseeis, das seitdem die Welt
 erfrischen hat erfrischend neben dem Saft der Erfrischung aus dem
 ein winterliches Getränk als Erfrischung zu können. Eine Art der ge-
 frischenden Limonaden, die Karkassinen des Speiseis, gibt man heute
 noch in Italien: die „Gomolosa“, so genannt wegen ihrer kornigen
 Beschaffenheit. Die Gomolosa darf nämlich, in die Glasblase gefüllt
 und in das vorbereitete Eis gefüllt, nicht zu festem Erfrischen, son-
 dern nur so, daß sie wie schmelzender Schnee erscheint. Man bereitet diese
 gefrorenen Limonaden aus Zitronen, Erdbeeren, Kirchen, Wärgeln,
 Mandeln, Orangen, Aprikosen. Die zerstampften, durch ein Sieb ge-
 rühmten oder (bei Orangen und Zitronen) ausgedrückten Früchte werden
 in 2-3 Stunden in einem mit feinem mit Wasser zu einem Spritz
 feinsten Zuder gefüllt, worauf man die Masse in der Geschwindigkeit in
 mit Salz und Salpeter gefülltem Eis gefrieren läßt. Die Masse muß
 öfter mit dem Spachtel von den Wänden der Glasblase gelöst und mit der
 anderen Masse vermischt werden.

Es gibt aber auch eine sehr erfrischende aromatische Gomolosa von
 Mandeln, die der man ungefähr 150-200 Gramm gefällte, süße und
 60-70 Gramm gefällte, bittere Mandeln im Marmorgerührer zerhakt,
 wobei man sie öfter mit etwas Wasser befeuchtet. Diese Mandelmasse
 gibt man in mit wenig Wasser über feinem feiner feur geläuterten
 Zitronensaft, läßt ihn einige Zeit damit kochen, filtriert die Flüssigkeit
 durch ein feines Sieb, läßt ungefähr 60-80 Gramm Orangensaft
 wasser dazu und füllt die Masse in die Gefrierblase.

Eine ähnliche Art von Erfrischungsgetränk verstanden wir der fran-
 zösischen Küche, dort Demi-Glace, also ganz folgerichtig: Dalbeis genannt.
 Diese sehr verschiedenen Aufbereitungen darf bekanntlich ein deutlicher,
 weitestgehender Frost (nicht Frost-Mischung) um die bekannte „Frost
 Winter-Bombe“ bereitet.

Wenig bekannt dürfte das von Schwärzberger oder Bumpendel
 beizete Dalbeis sein: Man rührt und rührt ungefähr 200 Gramm Schwarz-
 beeren oder Bumpendel, vermischt dies mit 1/2 Liter gezeilter Schlo-
 schone, eine Schale voll — und wenn man es man in einen Behälter
 voll gewaschenen, ausgepressten und eingedickten Walderbeeren. Diese
 Masse wird in die Gefrierform getan (die meist weiß Zedel hat, einen
 oben und einen unten) und fünf Stunden in mit Salz gemischtes Eis
 gefüllt. Das Aufsteigen der fertig erfrischenden Dalbeismasse muß sehr
 vorsichtig geschehen.

Nach ein Dalbeis von Schokolade ist sehr zu empfehlen, besonders für
 solche Tage, an denen es keine frischen Früchte gibt, z. B. wenn es hart
 erregt hat. Man läßt 250 Gramm sehr feine Schokolade in einer
 Porzellanschale auf der warmen Herdplatte ganz weich werden, vermischt
 sie mit einer kleinen Oberfläch voll bestem Wasser und läßt dies erkalten.
 Dann gibt man einen Liter süße Schokolade dazu, rührt alles fleißig
 und füllt die Masse in die Gefrierblase.

Schließlich ist noch des ebenfallt unbekannt Dalbeises von Reis
 mit Maltonen gedacht. 125 Gramm gezeilter und abgetropfter besser
 Reis wird mit 120-150 Gramm Sauerbrot, an dem man die Schale
 von zwei Zitronen abgerieben hat, in 1 Liter Milch oder Sahne langsam
 ausgequillt, dann zum Erkalten gestellt und mit 1/2 Liter feiner Schlo-
 schone und einer Handvoll feinstgezeilter, bitterer und süßer Maltonen
 gemischt, dann in die Schale gefüllt und in Eis gefüllt.
 Der italienische Gomolosa nahe verstanden ist der orientalische Sorbet,
 ein Getränk aus Fruchtstücken mit darin schwimmenden Früchten, das
 noch in einer beliebigen Essenz gemischt und auf Eis gefüllt wird. Man
 stellt Sorbet aus allen frischen Früchten, z. B. Zitronen, Kirchen, Orangen,
 Äpfeln, Orangen, Wärgeln, aber auch aus getrockneten, z. B. aus Rosinen
 und Feigen her. Weis werden die Weis werden die Weis werden die Weis
 Sorbet gegeben, aber es darf dann bekanntlich nur fünfzigste bis aus
 befeuchtetem Wasser darf genommen werden.

In der Türkei wird der sehr wohlsmendende Aprikosen-Sorbet folgen-
 dermaßen bereitet: 1 Kilogramm reit reife süße Aprikosen läßt man in
 1/2 Liter Wasser für 2 Tage kochen, bis die Zitronen herausfallen, gibt den
 Saft durch ein Sieb und reibt die zerstoßten Früchte dabei tüchtig aus.
 1/2 Kilogramm befeuchtete süße Aprikosen werden in 1-1/2 Liter Wasser
 nur so weich gerührt, daß die Schale platzt, dann nimmt man sie vor-
 sichtig heraus, schneidet sie in Halften und befreit sie von dem Kerne.
 Der durch ein Sieb gereinigte Saft der zerstoßten Früchte wird mit
 1/2 Kilogramm in Stücke zerlegtem Sauerbrot zu Spritz gelocht und das
 Wasser, in welchem die ganzen Früchte gelocht wurden, dagemischt.
 Dagegen gibt man die Aprikosenhälften, aus einige Eisblöcken, wägt
 mit etwas Mandelmehl und läßt den Sorbet auf kalt werden. Wenn
 man in Deutschland von dem zweiten angegebenen Saft, also in der
 Fall von der Mandelmehl, absehen will, so ist das das Mandel-
 schokolade des erfrischenden Getränks gar nicht.

Von Gomolosa und Sorbet ist es nur ein Schritt weiter zu dem
 erfrischenden Getränk Amersale, dem Gobber, indem man nämlich dort

