

Verbundkatalog Kalliope

Mann, Erika

Kilchberg, 1967-08-24

Nutzungsbedingungen

Bei zahlreichen Dokumenten auf monacensia-digital.de sind die Urheberrechte bereits abgelaufen. Sie sind gemeinfrei und dürfen ohne weitere Rücksprache mit der Monacensia weiterverwendet werden. Bei den Dokumenten, bei denen noch Urheberrechte bestehen, müssen für eine Weiterverwendung stets die Rechteinhaber*innen angefragt werden sowie eine Publikationsgenehmigung der Monacensia eingeholt werden. Das Zitatrecht bleibt hiervon unberührt.

Zur Erteilung einer Publikationserlaubnis wenden Sie sich bitte an:

Monacensia im Hildebrandhaus
Literaturarchiv
Adresse: Maria-Theresia-Straße 23, 81675 München
E-Mail: monacensia.literaturarchiv@muenchen.de

Terms of use

The copyrights for numerous documents on monacensia-digital.de have already expired. They are in the public domain and may be reused without further consultation with Monacensia. In the case of documents for which copyrights still exist, the copyright holders must always be contacted for further use and publication permission must be obtained from the Monacensia. The right to quote under copyright law remains unaffected by this. To obtain permission for publication, please contact:

Monacensia im Hildebrandhaus:
Literaturarchiv
Address: Maria-Theresia-Straße 23, 81675 München
E-Mail: monacensia.literaturarchiv@muenchen.de

ERIKA MANN

KILCHBERG AM ZÜRICHSEE
ALTE LANDSTRASSE 39

24. August 1967

Rezept für die grosse Party-Bowle
à la E. M.

Alles eiskalt stellen.

Zunächst 2 Flaschen Neuchâtelers in eine grosse (sehr grosse) Glaskanne giessen, dann eine halbe Flasche Eptinger oder Henniez (bei Bianchi nicht vorrätig) dazu schütten, dann 2 Flaschen Mauler. Zum Schluss etwa ein Wasserglas Cointreau, - je nach Geschmack eher weniger oder mehr. Diese Menge sollte fürs "erste Ausschenken" hinreichen. Etwas mit hölzernem Kochlöffel rühren, - nicht zu heftig, damit Kohlensäure nicht entweicht. Restchen nach Einschenken sofort wieder eiskalt stellen.

2. Portion genau wie gehabt.

Ein sehr vielfaches Prosit!

E. M.

PS. Prachtbowle ist äusserst bekömmlich und stimmt heiter, ohne Schaden zu stiften. Sollte erst zubereitet werden, wenn zahlreiche Gäste bereits versammelt. Ist je frischer, desto besser. Gläser nach Wahl, - natürlich nicht zu gross.

Nochmals VIELEN Dank
und tausend Grüsse.

D. O.