

Binderpech vergießen, wobei man darauf achten muß, daß kein Pech in das Glas hineinkommt. Hierauf macht man im Garten eine Grube, beiläufig so groß wie das Glas ist, stellt das Glas hinein, legt noch ein Brett auf das Glas, und schüttet wieder Erde darauf. So können die Zwetschen bis Ostern aufbewahrt werden.

XX. Getränke.

a) Liköre.

941. Apfelsinen-(Pomeranzen-)Likör.

Von 4 Apfelsinen wird die dünne Schale in kleine Stückchen geschnitten, diese in eine Flasche gegeben, darauf $\frac{1}{4}$ l Spiritus (Wein), $\frac{1}{4}$ l Wasser gegossen und noch 280 g (28 dkg) Zucker dazu gegeben. Dies läßt man 2—3 Wochen stehen und durch ein feines Siebchen passieren.

942. Kirsch-Likör.

Reife Sauerkirschen (Weichsel) werden, nachdem aus ihnen die Kerne entfernt wurden, zu Brei gequetscht und nach Verhältnis Branntwein hinzugefügt, 3—4 Wochen in einem verdeckten Glase gelassen. Die Flüssigkeit wird sodann abgesehen, der zurückgebliebene Teil durchgepreßt und die daraus gewonnene Flüssigkeit zu der anderen gegeben. Dann fügt man noch für jeden Liter Likör hinzu: 280 g (28 dkg) Zucker, $\frac{1}{8}$ l bitteres Mandelwasser, 70 g (7 dkg) Zimtesig, 120 g (12 dkg) Nelkenessenz und 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) Muskatenessenz. Diese Mischung lasse man stehen, bis sie sich geklärt hat, dann wird sie abgezogen, der zurückgebliebene Teil wird ausgepreßt und schließlich alles filtriert.

943. Nelken-Likör.

Man mische 2 l Mutter-Likör mit $19\frac{1}{2}$ g ($1\frac{3}{4}$ dkg) Gewürznelkenöl und ein wenig Muskatöl.

944. Pfirsich-Likör.

Dazu Pfirsichkerne (ungefähr 120) von reifen Früchten, stoße sie jedoch so, daß sie zerknicken, lasse sie dann in 1 kg Weingeist 6 Wochen lang stehen und schüttle täglich die Flasche. Nach Ablauf dieser Frist filtriere man die Flüssigkeit durch, gebe dann den Zucker dazu. Soll der Likör vorzüglich werden, so kläre man den Zucker, ehe man ihn unter die Flüssigkeit mengt.

945. Pomeranzen-Likör.

Hierzu nehme man Kornbranntwein, an einer Zitrone geriebenen Zucker, geschnittene Pomeranzen, gebe alles das in ein Glas, welches man gut verschließt, lasse es 20 Tage stehen, schüttle es jeden Tag, dann gieße man den Likör in Flaschen, verschließe diese gut und lasse sie 6—7 Monate stehen.

946. Schokoladen-Likör.

Zu $\frac{1}{3}$ l Franzbranntwein werden 70 g (7 dkg) feine Schokolade, 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) kleine Rosinen und ein wenig Zimt aufgelöst und filtriert.

947. Vanille-Likör.

50 g (5 dkg) zerkleinerte Vanille, 13—15 Tropfen Zimtöl, 8 Tropfen peruvianischer Balsam, etwas Zitronenöl werden mit 4 l Weingeist verdünnt, filtriert und ausgepreßt. Zu dem Ganzen wird verhältnismäßig Zuckerwasser gegeben.

948. Weichselbranntwein.

Zu diesem Zwecke gebe man 2 kg schöne Weichseln, 3 Seidel (1 l) Heidelbeeren, 3 Seidel (1 l) Himbeeren in eine große Flasche, dazu: in Stücke geschnittene Limone, aus der die Kerne entfernt werden, $2\frac{1}{2}$ g ($\frac{1}{4}$ dkg) Nelken, $2\frac{1}{2}$ g ($\frac{1}{4}$ dkg) Neugewürz, 20 g (2 dkg) Zimt und beiläufig 1 kg Zucker mit $\frac{3}{4}$ Seidel Wasser gekocht, der

Zucker muß jedoch lau sein. Hierauf gieße man guten echten Kornbranntwein oder Perlbranntwein bis an den Hals der Flasche, verkorkte sie, beutle sie um, lasse sie 3—4 Tage an der Sonne stehen, stelle sie dann weg und gieße nach 12 bis 14 Tagen den klaren Weichselbranntwein in Flaschen ab, verstopfe sie gut und bewahre sie auf. Auf die Weichseln wird wieder Branntwein mit einer Zugabe von Zucker gegeben.

949. Zitronen-Liför.

2 l Mutter-Liför werden mit 25 g ($2\frac{1}{2}$ dkg) Zitronenöl und etwas Pomeranzenöl vermischt.

b) Andere Getränke.

950. Eier-Grog.

Auf ein Glas Grog nehme man ein Eidotter, welches mit dem Rum zerquirt wird; der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und heiß zu dem Ei und dem Rum gegossen, welches während des Zugießens stark gequirt wird.

951. Eier-Punsch.

Man nehme dazu 2 Eier, 100 g (10 dkg) Zucker, 1 Orange, 1 Zitrone, 4 Eßlöffel Rum, einen Kaffeelöffel Tee. Man brüht nun diesen im Schneekessel auf, gibt alles andere hinein und schlägt es gut am Ofen, den Saft von Orange und Zitrone gibt man in die Kaffeegläser und gießt dann die Masse hinein.

952. Eier-Schokolade.

In die kochend heiße Milch-Schokolade wird 1 Ei mit einem Kaffeelöffel voll Zucker und mit 2 Eßlöffel voll kalter Milch verrührt, dies in die Schokolade gegossen und auf der heißen Platte dicklich fließend gesprudelt.

953. Glühwein.

Man kochte in gutem Rotwein Zucker, Orange- und Zitronenschale, ein Stückchen Zimt und Nelken, gieße dann den Glühwein durch ein Haarsieb in ein Glas und serviere ihn.

954. Grog.

1 $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser, $\frac{2}{3}$ einer Flasche guten Arrak und 240 g (24 *dkg*) Zucker lasse man zusammen kochen und gieße dann noch, wenn er zu stark ist, heißes Wasser nach.

955. Kaffee.

Viele behaupten, daß der Kaffee am besten ist, wenn er auf der Maschine übergossen wird, es ist aber nicht immer der Fall. Besser ist der Kaffee, wenn man Brunnenwasser in einem reinen Geschirr kochen läßt, während das Wasser sprudelt, den Kaffee hineinwirft, ihn eine Minute aufkochen läßt, ihn zudeckt, von der Platte nimmt, ihn 10 Minuten abstehen läßt und dann langsam abseiht. Wird der Kaffee auf der Maschine gekocht, so raucht derselbe bei jedesmaligem Wasseraufguß aus; wird derselbe sodann in einem Säckchen geseiht, so lehrt vielfache Erfahrung, daß, wenn das Säckchen noch so rein gewaschen wird, der Kaffee einen Geschmack behält, während derselbe, wenn er auf die oben angeführte Art abgeseiht wird, seinen natürlichen Geschmack behält. Selbstverständlich soll ein guter Kaffee verwendet werden, dann wird das Aroma ein gutes sein.

956. Maiwein (Maitrank).

Der Waldmeister wird vor dem Aufblühen gepflückt, 5 Stunden im Schatten liegen gelassen, dann gereinigt und auf jede Handvoll Kraut 2 Seidel Wein gegossen, Zucker dazu gegeben, Pomeranzen in Scheiben geschnitten und dazu gegeben. Eine Stunde wird es am kühlen Orte stehen gelassen, dann in Gläser gefüllt und mit den Pomeranzenscheiben serviert.

957. Mandelmilch.

250 g (25 *dek*) abgeschälte süße und 15 g ($1\frac{1}{2}$ *dek*) abgeschälte bittere Mandeln werden mit Wasser sehr fein gerieben, mit $1\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser nach und nach verrührt und einige Zeit stehen gelassen. Hierauf wird die Mandelmilch durch eine reine, gut ausgewässerte Serviette gegreßt, die Mandeln wieder mit etwas Wasser verrührt und nochmals gepreßt. Sie wird dann mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker gut verrührt, nochmals geseiht und in eine weiße Flasche gefüllt ins Eis gestellt. Man kann auch etwas wenig Drangenblütenwasser dazu geben.

958. Milchschokolade.

Man setze die Schokolade mit wenig Wasser aufs Feuer, sobald sie weich geworden ist, rühre man sie zu einer breiartigen Masse und frische Milch dazu, die mit einem Drittel Wasser verdünnt werden kann. Dann gebe man den nötigen Zucker dazu und lasse sie ungefähr 10 Minuten unter fortwährendem Quirlen kochen. Man nimmt in der Regel von guter süßer Schokolade 80 g (8 *dek*) zu 1 l oder 10 g (1 *dek*) zu einer Tasse.

959. Punsch, gewöhnlicher.

Zucker wird an Drangen abgerieben und in eine Terrine gelegt, dazu noch 380 g (38 *dek*) Zucker hinzugefügt, auf diesen der Saft von 2 Zitronen durch ein Sieb gepreßt. Sodann gieße man auf das Ganze 4 Seidel ($1\frac{1}{2}$ l) kochendes Wasser und setze etwas über $\frac{1}{3}$ l guten Rum oder Wein zu.

960. Sorbet.

Man presse reife Erdbeeren oder Himbeeren, gebe Wasser dazu, passiere es, gebe dann weißen Wein dazu, Zucker, Zitronensaft, lasse es auskühlen und gebe es in die Gläser.

961. Tee.

Nachdem die Teekanne heiß ausgespült ist, schüttet man die Teeblätter, zirka 3 Kaffeelöffel, auf die Portion von 3 Tassen hinein, gießt den dritten Teil kochendes Wasser darauf und läßt den Tee warmgestellt 5 Minuten ziehen, fügt dann noch das nötige kochende Wasser hinzu und läßt den Tee noch 3 Minuten damit stehen, zu lang darf der Tee nicht ziehen, sonst verliert er an Geschmack, man nimmt dazu nach Belieben Rum, Limone oder Schmetten.

962. Warm-Bier.

Man koche 1 l Bier mit 120 g (12 dkg) Zucker, etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zimt einmal auf; unterdessen werden 3—4 frische Eidotter mit etwas gutem Rahm oder Milch verrührt, das Bier nach und nach dazu gegossen, zusammen gut abgequirlt, geseiht und dann in Gläsern gegeben.

963. Weinpunsch.

Eine Flasche Rotwein wird mit 4 Seidel ($1\frac{1}{3}$ l) Punsch vermischt, in dieser Mischung $\frac{1}{2}$ kg Zucker gekocht und Rum oder Arrak zugefetzt.

964. Weinpunsch, kalter.

$2\frac{1}{4}$ kg Zucker werden mit Wasser abgekocht. Sobald dieses Zuckewasser abgekühlt ist, füge man hinzu: $\frac{1}{4}$ l Arrak, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche weißen Wein, 4 Flaschen Rotwein und den Saft von 2 aufgeschnittenen Zitronen und einigen aufgeschnittenen Orangen, worauf Zucker gestreut wurde.