

Lammsschlägel.

Gebraten. Einen nett hergerichteten Schlägel wäscht man mit Milch und brät ihn gut gesalzen und bei fleissigem Begiessen mit Butter und Suppe ziemlich heiss. Man gibt französischen Salat oder feines Gemüse dazu.

Gefüllt. Einen untergriffenen Lammsschlägel oder die Hälfte eines kleinen Lammes füllt man wie die Brust mit Semmel- oder Reisfülle, der man Champignon und grüne Erbsen beimischt, und brät ihn mit Butter schön braun.

Mit Sardellen. Man gibt zu dem Saft eines gebratenen Schlägels fein geschnittene Petersilie, Sardellenbutter, Limonensaft und Schalen und einige Löffel sauren Rahm und kocht ihn damit eine Viertelstunde auf. Zuletzt sieht man den Saft und gibt ihn in einer Schale zu den mit Kipfelkartoffeln à la maître d'hôtel garnirten Braten.

Lammsschulter.

Zwei fleischige Schultern häutet man ab, löst die Knochen aus, wäscht sie in Milch, klopft sie gut und reibt sie mit einer Mischung von Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Pfeffer und Salz ein, dreht auch den Speck, womit man sie spickt, in den Kräutern und dünstet die Schultern langsam weich. Gibt ihnen Farbe und richtet den kurz eingekochten, geseihten, entfetteten Saft über das mit englischen Erbsen garnirte Fleisch an.

Liqueure.

Zur Bereitung von Liqueuren nimmt man eine grosse Flasche mit weiter Halsöffnung, in die man die zum Ausziehen bestimmten Ingredientien sammt dem passenden Branntwein gibt. Zum Ansetzen eignen sich: Kirschengeist, Slibowitz oder reiner Alkohol (95° Spiritus) für die kräftigeren Arten; Cognac und Arrack für Magenliqueure; Kornbranntwein, insbesondere echter Kontuschowka, für die feinen, süssen Liqueure. Ferner ist zu beobachten, dass man zu allen Geistarten Kräuter, Branntwein und Zucker gleichzeitig in die Flasche gibt und mitsammen abstehen lässt, da nichts gekocht wird. Zu Liqueuren mit Essenzen kommt die Essenz stets in den Alkohol und

erst 48 Stunden später wird dieser mit dem heissen, gesponnenen Zucker vermengt. Bei ätherischen Oelen, die gleichfalls früher in den Alkohol kommen, oder bei selbst bereiteten Zusätzen darf jedoch der Zuckersyrup erst vollkommen erkaltet mit dem betreffenden Branntwein vermengt werden. Bei Ausserachtlassung dieser wichtigen Regeln wird der Liqueur trüb. Zu gewöhnlichen Liqueuren kocht man den Zucker, vom Sieden angefangen, noch $\frac{1}{4}$ Stunde, zu Liqueurcrèmes etwas länger.

Alpenkräuterliqueur.

In $\frac{1}{2}$ Liter Arrack oder $\frac{1}{2}$ Liter Cognac gibt man beiläufig 1 bis 2 Dekka — nach Geschmack mehr oder weniger — Alpenkräuteressenz, wie sie in Essenzfabriken erhältlich ist, schüttet die Masse gut durch und lässt sie wohl verstopft 24 Stunden stehen; gleichzeitig läutert man $\frac{1}{2}$ Kilo feinen Zucker mit 1 Liter Wasser und lässt ihn bis zu leichter Syrupdicke einkochen, worauf man ihn heiss mit dem Branntwein vermengt, er wird nach $\frac{1}{2}$ Stunde klar, oder man schüttet ihn durch Filtrirpapier, rührt Alles gut durcheinander und füllt es in Flaschen. Er gewinnt an Geschmack bei längerem Abstehen. Wer ihn zu schwach findet, der kann $\frac{1}{10}$ — $\frac{2}{10}$ reinen Alkohol beimengen.

Ananascrème.

In $\frac{2}{10}$ Liter Kontuschowka (milder Kornbranntwein), gemischt mit $\frac{1}{10}$ Liter Alkohol, gibt man 1 bis 2 Dekka Ananascrèmeessenz und vermengt dies nach 48 Stunden mit heissem Zuckersyrup, den man aus $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker bereitet hat.

Anisliqueur.

Man überbrüht 2 bis 3 Gramm schönen, reinen Anis, den man kalt gewaschen hat, mit $\frac{1}{8}$ Liter siedendem Wasser und lässt ihn gut verschlossen $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen. Dann lässt man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser dicklich kochen, mengt den überbrühten Anis sammt seiner Flüssigkeit zu dem Zucker, verschliesst ihn gut und lässt ihn über Nacht stehen. Am andern Tage mischt man $\frac{1}{2}$ Liter Kornbranntwein oder $\frac{3}{10}$ Liter Alkohol darunter, gibt Alles in eine grosse Flasche, verstopft sie gut und lässt sie weiter 2 bis 3 Wochen an einem warmen Orte oder in der Sonne abstehen. Erst nach

dieser Zeit filtrirt man den Liqueur durch Flanell oder Filtrirpapier; er soll ein- bis zweimal sehr langsam durchlaufen.

Oder: Man gibt 2 Dekka Anis oder Anisblüthen in $\frac{3}{4}$ Liter Branntwein und lässt ihn 8 Tage anziehen; dann spinnt man $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und vermengt ihn kalt mit dem filtrirten Branntwein. Auch kann man Anisliqueur mit Essenz bereiten. Einige Tropfen Anisöl genügen auf $\frac{3}{10}$ Liter Alkohol zu einem Zuckersyrup von $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{3}{4}$ Liter Wasser. Von Anisetteessenz wird er wie Ananasliqueur bereitet.

Benedictiner-Liqueur.

30—50 Tropfen ätherisches Oel vermengt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Cognac oder mit $\frac{1}{2}$ Liter Kornbranntwein, in dem man die fein abgeschälten, klein geschnittenen Schalen von 2 Orangen, einer halben Limone und ein 2 Centimeter langes Stückchen Vanille durch mehrere Tage anziehen liess. Lässt den Branntwein über Nacht stehen und vermengt ihn am nächsten Morgen mit kaltem Zuckersyrup von $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und 40 Dekka gelbem Candiszucker.

Oder: Man gibt 1—2 Dekka Benedictiner-Essenz in $\frac{4}{10}$ Liter reinen Alkohol, lässt ihn 48 Stunden damit abstehen und vermengt ihn hierauf mit heissem Zuckersyrup, aus $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{4}{10}$ Liter Wasser bereitet.

Chartreuse.

Zur Bereitung von Chartreuse bedient man sich am besten der unter den Namen Alpestre erhältlichen Kräuter. Man übergiesst sie mit 1 Liter gutem Kornbranntwein und lässt sie in der dazu bestimmten Flasche 12—14 Stunden lang aufweichen, worauf man diesen mit erkaltetem Zuckersyrup, von 80 Dekka Zucker mit $\frac{4}{10}$ Liter Wasser bereitet, vermengt. Natürlich filtrirt man den Branntwein, bevor man ihn mit dem Zucker vermischt.

Curaçao.

Einfacher. Von 6 Orangen und 1 Citrone schält man vorsichtig die gelbe Schale ab, dass ja nichts Weisses daran bleibt, schneidet sie in feine Nudeln, gibt 2 Gewürznelken und ein 5 Centimeter langes Stückchen Vanille dazu und Alles

zusammen in die Ansetzflasche zu $\frac{3}{4}$ Liter Kornbranntwein und lässt sie 14 Tage in der Nähe des Ofens abstehen, wobei man sie täglich umschüttelt. Dann seiht man den Branntwein ab, presst die Schale recht leicht durch, überwässert sie mit $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser, welches man zur Bereitung des Zuckersyrups, sobald man es abgegossen hat, verwendet, indem man damit 1 Kilo gelben Rohzucker läutert, den man vollkommen erkaltet mit dem Branntwein vermischt.

Feiner wird der Curaçao, wenn man zu seiner Bereitung Curaçao-Essenz verwendet, von welcher man 1—2 Dekka in $\frac{2}{10}$ Liter Kornbranntwein, vermenget mit $\frac{2}{10}$ Liter Alkohol, gibt und diesen nach 48 Stunden mit heissem Zuckersyrup von $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{3}{10}$ Liter Wasser vermenget.

Erdbeerliqueur.

Man füllt ein Drittel der Ansetzflasche mit kleinen, reifen, aber nicht weichen Walderdbeeren an, gibt ebenso viel gestossenen Candiszucker darauf und füllt die Flasche mit feinem Arrack oder Kornbranntwein voll, verstopft sie gut und lässt sie in der Sonne über 6 Wochen abstehen, worauf man den Liqueur durch Flanell filtrirt.

Farbstoff für Liqueure.

Um Liqueuren eine hübschere Färbung zu geben, verwendet man zu grünen Liqueuren Spinattropfen, zu gelben Liqueuren Orangensaft und zu rothen Liqueuren nachstehende Cochenillelösung, die vollkommen unschädlich ist und die man auch zum Färben des Backwerkes verwenden kann: 10 Gramm Cochenille, 10 Gramm gebrannten Alaun, 10 Gramm Pottasche und 20 Gramm Weinstein werden so fein wie Puder im Mörser zerrieben. In einem grossen Topf, da die Masse leicht steigt, wird $\frac{1}{3}$ Liter Wasser siedend heiss gemacht. (Das Quantum muss so genommen werden, dass es nach dem Sieden nicht weniger ist.) In dieses siedende Wasser schüttet man die Masse, zieht sie rasch vom Feuer weg und seiht sie auf 14 Dekka gestossenen Zucker durch ein Tuch; den in der Farbe aufgelösten Zucker kocht man leicht auf und bewahrt diesen Farbstoff in gut verkorkten Fläschchen. Man muss beim Mischen des Farbstoffes mit dem siedenden Wasser sehr vorsichtig sein.

Fichtennadelgeist.

Man sammelt zwei gute Hände voll junger, noch kurzer Fichtentriebe — die zu höchst des Gipfels sind die besten — gibt sie in die Ansetzflasche, nachdem man sie gut durchgesehen und etwas im Wasser ausgeschwenkt hat. Ferner 5—10 Wachholderbeeren und ein Stückchen Kalmuswurzel, übergießt Alles mit $\frac{3}{4}$ Liter Kirschegeist, welchen man, falls er zu stark wäre, mit $\frac{1}{4}$ Liter gekochtem und wieder erkaltetem Wasser vermengen kann. Lässt die Mischung 6—12 Tage ziehen, fügt dann $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ Kilo gestossenen Candiszucker dazu, lässt noch einige Tage ziehen und filtrirt den Geist, sobald dessen Geschmack entspricht.

Fichtennadelliqueur.

Nachdem man die Fichtennadeln wie vorstehend angesetzt hat — für Liqueur ist es besser, man verwendet Kornbranntwein dazu — giesst man sie ab und vermengt je $\frac{1}{2}$ Liter Branntwein mit kaltem Zuckersyrup, von 1 Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker gekocht, anstatt dass man Zucker in die Flasche gibt.

Haselnusscrème.

25 Deka fein geriebene Haselnüsse röstet man mit 50 Deka pulverisirtem Zucker und kocht diese Mischung, nach dem man sie fein gestossen hat, mit 1 Liter Wasser dicklich, worauf man sie filtrirt und erkaltet zu $\frac{4}{10}$ Liter Kornbranntwein mischt. Man kann auch ein Stückchen Vanille gestossen unter den Zucker mischen.

Jagdliqueur.

Zu 1 Liter Slibowitz oder Cognac gibt man $\frac{1}{2}$ Kilo Candiszucker und nach Geschmack Jagdliqueuressenz, verstopft die Flasche und lässt sie einige Wochen abstehen, wobei man sie öfter aufrüttelt.

Kaffeeliqueur.

Man brennt 12 Deka Mokka frisch, bricht die Bohnen noch lauwarm grob auseinander und gibt sie in $\frac{3}{4}$ Liter heisses Wasser, das man mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker aufkochen liess. Lässt sie nebst einem Stückchen Vanille langsam mit dem

Zucker sieden, bis er die nöthige Syrupdicke erlangt hat, worauf man ihn filtrirt, in eine Flasche füllt und wohlverkorkt bis zum nächsten Morgen stehen lässt, wo man ihn nach Geschmack mit $\frac{3}{10}$ Liter oder weniger oder mehr Kornbranntwein oder Alkohol vermenget. — Wenn man sich der Kaffeecrèmeessenz bedient, vermenget man diese vorerst mit dem Branntwein und nach 24 Stunden beide mit dem heissen Zuckersyrup, wie bei Ananasliqueur angegeben. Nur muss man Kaffeeliqueur sogleich durch Flanell filtriren.

Kaffeeliqueur, andere Vorschrift.

Man gibt in $\frac{1}{2}$ Liter reinen Alkohol 2—3 Gramm Vanille zu Stückchen geschnitten und lässt ihn an einem warmen Orte einige Tage anziehen. Dann kocht man 1 Kilo feinsten Zucker mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser ziemlich dick; zugleich macht man von $\frac{1}{4}$ Kilo frisch gebrannten Kaffee sehr guter Gattung $\frac{3}{10}$ Liter klaren Aufguss. Vollkommen erkaltet, mischt man Beides zu dem geseihten Alkohol, lässt es einige Tage in einer grossen Flasche abstehen, füllt es dann in kleinere Fläschchen, die man, gut verkorkt und versiegelt, stehend in einer trockenen Speise aufbewahrt und erst nach einigen Wochen in Gebrauch nimmt.

Klostergeist.

Die Essenz gleichen Namens vermenget man nach Geschmack mit 1 Liter Kornbranntwein oder mit mit gekochtem erkaltetem Wasser verdünntem Kirschegeist und $\frac{1}{2}$ Kilo oder weniger Candiszucker und lässt ihn wie Jagdliqueur abstehen.

Kümmelgeist.

Zu $\frac{3}{4}$ Liter reinem Alkohol gibt man $\frac{1}{4}$ Liter gekochtes erkaltetes Wasser; $\frac{1}{2}$ Kilo oder, wenn man ihn nicht süß wünscht, etwas weniger Candiszucker und 10—15 Tropfen Kümmelöl, wie man es in jeder grösseren Droguerie erhält, verstopft die Flasche gut, lässt sie 2—3 Wochen abstehen, während welcher Zeit man den Inhalt öfter aufschüttelt und dann filtrirt.

Kümmelliqueur

bereitet man entweder mit ätherischem Oel, das man mit einem milden Branntwein vermenget, den man nach

24 Stunden mit erkaltetem Zuckersyrup — je $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser gekocht — auf $\frac{3}{10}$ Liter Branntwein gerechnet, mischt.

Oder: Wie Anisliqueur.

Maraschino.

Wird mit Maraschinoessenz wie Ananasliqueur bereitet.

Nussbitter.

30 Stück schöne, grüne wälsche Nüsse werden Ende Juni vom Baume genommen, in Scheiben geschnitten und in die Ansetzflasche mit 20 Gewürznelken, 3 Gramm ganzem Zimmt und $1\frac{1}{4}$ Liter Cognac, verdünntem Kirschgeist, Kornbranntwein oder reinen Alkohol gegeben. Man lässt ihn nun fünf Wochen an der Sonne stehen, schüttelt ihn täglich auf, worauf man ihn durch Flanell filtrirt, dann wieder in die Flasche gibt, beiläufig 30 Dekka Candiszucker dazu und noch eine Woche abstehen lässt. Worauf man den Nussbitter in kleine Flaschen füllt.

Nussliqueur.

Wird genau wie Nussbitter angesetzt, nach fünf Wochen filtrirt und hierauf mit erkaltetem Zuckersyrup, gleichfalls für je $\frac{4}{10}$ Liter Nussessenz von 1 Liter Wasser mit 60 Dekka Candiszucker bereitet, vermenegt.

Orangenliqueur.

Acht Stück schönen Orangen schält man vorsichtig die gelbe Haut ab, schneidet sie nudelig, gibt sie mit $\frac{6}{10}$ Liter Alkohol in die Ansetzflasche und lässt sie 14 Tage unter wiederholtem Aufrütteln stehen. Hierauf bereitet man von 2 Liter Wasser und 1 Kilo gelben Rohzucker dicken Zuckersyrup und vermenegt ihn erkaltet mit dem filtrirten Orangenbranntwein.

Punschessenz.

Man lässt $\frac{1}{2}$ Liter Rum oder Cognac mit den Schalen von 5 Orangen und 5 Citronen durch 5 Tage abstehen. Dann spinnt man 80 Dekka Zucker mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser sehr dick, verrührt diesen Syrup mit dem Saft der 3 Citronen und

5 Orangen und vermenget ihn erkaltet mit dem filtrirten Rum. Man hebt diese Essenz in kleinen Flaschen auf und gebraucht sie nicht vor vier Wochen.

Quittenliqueur.

Man putzt die Quitten mit einem reinen Tuche ab, reibt sie auf dem Reibeisen und stellt das Mark 24 Stunden in den Keller, dann presst man den Saft daraus aus und spinnt für je $\frac{1}{2}$ Liter Quittensaft 30 Dekka in Wasser getauchten Zucker klar, hierauf gibt man den Saft hinein und kocht ihn $\frac{1}{4}$ Stunde auf gelindem Feuer, filtrirt ihn und lässt ihn erkalten. Mischt dann je $\frac{6}{10}$ Liter dieses Quittensaftes mit $\frac{2}{10}$ Liter unverdünntem Kirschegeist und gibt auf dasselbe Quantum je $\frac{1}{2}$ Dekka ganzen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Dekka ganze Gewürznelken und 2 Dekka gestossene bittere Mandeln mit in die Ansetzflasche und lässt den Liqueur noch vier Tage damit abstehe. Er wird aufgerüttelt wie jeder andere und dann nochmals filtrirt.

Rosoglio.

$\frac{1}{2}$ Kilo gestossenen Candiszucker röstet man über dem Feuer, fügt, wenn er goldgelb wird, $\frac{6}{10}$ Liter Wasser hinzu, lässt ihn aufkochen, zieht ihn vom Feuer weg, rührt ihn, bis er vollständig aufgelöst ist, gibt einige Tropfen Zimmtgeist und einen Tropfen Nelkenöl dazu und vermenget dies filtrirt und erkaltet mit 1 Liter Kirschegeist oder reinen Alkohol.

Rostopschin.

Zu $\frac{1}{2}$ Liter reinem Alkohol — 95° Spiritus — wird nach Geschmack 1—2 Dekka Rostopschinessenz gegeben und nach 48 Stunden mit heissem Zuckersyrup, von 40 Dekka Zucker und $\frac{6}{10}$ Liter Wasser bereitet, vermenget.

Rum.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser kocht man mit $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker auf und vermenget es erkaltet mit 2 Liter feinem, reinem Alkohol, 8 Dekka Rumessenz, $\frac{1}{8}$ Liter feinstem Jamaika-Rum, $2\frac{1}{2}$ Dekka Vanilleessenz, 5 Gramm Aether aceticienne (Essigäther), schüttelt diese Masse gut durch und filtrirt sie ohne sie stehen zu lassen. Sollte der Rum zu wenig Farbe haben, so kann man etwas

Zuckerfarbe beimengen. Auch empfiehlt es sich, die Bestandtheile einzeln zu kaufen, da man sonst bisweilen vermengte Ingredientien erhält, die den Wohlgeschmack beeinträchtigen,

Vanilleliqueur.

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker setzt man mit 1 Liter Wasser zu, gibt in einem Tüllsäckchen 1 Schote klein zerschnittene Vanille und 10—15 Stück Cochenillen zerdrückt hinein und lässt Alles zusammen bis zum Breitlauf kochen. Den Zucker schäumt man rein ab und drückt wiederholt das Tüllsäckchen mit einem Silberlöffel etwas aus, dann filtrirt man die Mischung und vermengt sie am nächsten Tag mit $\frac{5}{10}$ Liter milden Kornbranntwein oder $\frac{3}{10}$ Liter reinen Alkohol.

Wachholdergeist.

Eine Hand voll schöne Wachholderbeeren mit etwas Wachholdernadeln, einem Stückchen grob geschnittener Vanille und 3 oder 4 Gewürznelken setzt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Kornbranntwein oder mildem Slibowitz an und lässt sie 3—4 Wochen ziehen. Dann filtrirt man das Ganze und, falls man ihn süß wünscht, lässt man 30 Dekka Candiszucker noch eine Woche damit abstehen, ehe man ihn in Fläschchen füllt.

Wachholderliqueur.

Wird wie Wachholdergeist, aber mit Alkohol angesetzt und, nachdem er filtrirt ist, mit erkaltetem Zuckersyrup, von 60 Dekka Zucker auf 1 Liter Wasser bereitet, vermengt.

Weichselgeist.

Klaren, mit Zucker eingekochten Weichselsaft gibt man nebst einigen Gewürznelken zu gutem Slibowitz, lässt ihn 8 Tage abstehen, vermengt ihn nach Geschmack mit Zuckersyrup und lässt ihn noch 4—6 Wochen stehen, ehe man ihn filtrirt und in kleine Flaschen füllt.

Oder: Man setzt 2 Kilo frische, ganze Weichseln mit 2 Dekka Zimmt, 2 Dekka Gewürznelken und 3 Dekka Kalmus in Slibowitz an, gibt auf 1 Kilo Weichseln und 1 Liter Branntwein 20 Dekka Candiszucker dazu und lässt sie 5 Wochen abstehen. Dann filtrirt man den Geist und füllt ihn in kleine Flaschen.

Weichselliqueur.

Wird wie Weichselgeist, jedoch mit reinem Alkohol angesetzt und mit Zuckersyrup vermengt.

Mehlspeisen.

Almkoch.

In 1 Liter siedende Milch kocht man $\frac{1}{2}$ Liter Gries ein, gibt Rosinen oder Zucker, gestossenen Anis, Zimmt und Safran dazu und, wenn der Gries weich ist, ein Stück Butter und lässt ihn Rammeln bekommen.

Oder: Die Buttersäure, welche beim Auslassen des Rindschmalzes zurückbleibt, rührt man mit einigen Löffeln Rahm, in den man Mehl oder Gries gegeben, ab, und lässt das Ganze aufkochen. Es ist eine äusserst sättigende, fette Speise, zu der man gebratene Kartoffel oder dergleichen gibt.

Almsäuerlinge.

Man rührt zu $\frac{2}{10}$ Liter Rahm 3 ganze Eier, etwas Zucker, Salz und so viel Mehl, dass der Teig etwas dicker wird als Tropfteig. Treibt dies gut ab, legt dann mit dem Löffel Nockerln in das heisse Schmalz ein und bäckt sie.

Ananasauflauf.

Man bereitet Beschamel (Art der Bereitung, siehe Kunst des Kochens, Seite 44) von 6 Dekka Butter, 12 Dekka Stärkemehl und 4 Deciliter Obers, rührt es während des Auskühlens zu einem Abtrieb von 6 Dottern und 12 Dekka Zucker, welchen man schaumig getrieben hat und mengt 2 Esslöffel voll kleinstwürflig geschnittene frische oder gesottene Ananas und den Schnee von 6 Eiweiss rasch darunter. Man bäckt diesen Auf-
lauf in einer weissen Schüssel, da er er nicht gestürzt wird und servirt Ananassaft separat dazu.

Ananasbrot.

20 Dekka Reis werden in $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit etwas Zucker und Butter halbweich gedünstet und mit 1 Ei leicht verrührt. Eine glatte Form wird mit Butter ausgestrichen und reichlich