

Liqueure.

Kümmel-Liqueur.

Man nehme 4 Liter Weingeist, welchem 20 Tropfen Kümmel- und 8 Tropfen Anisöl beigelegt werden, schüttelt Alles öfter gut durcheinander und gibt zu der Menge 1 Kilo fein gestoßenen Zucker. Nach mehrmaligem Schütteln filtrirt man die Masse mit Filtrirpapier; was durchträufelt, ist Kümmel-Liqueur.

Eine andere Zubereitungsart desselben Liqueurs ist: Man läßt $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser ziemlich dick einkochen, gibt dann dazu $\frac{1}{2}$ Liter rectificirten Spiritus und 25 Tropfen Kümmelöl und läßt das Gemengsel unter öfterem Durcheinanderschütteln an einem nicht zu kühlen Ort stehen. Nach 24 Stunden wird die Masse durch Filtrirpapier geseicht und der Liqueur ist fertig.

Verschiedene Arten Nuß-Liqueur.

Nr. 1. Wenn die jungen grünen Nüsse in vollem Saft sind, also etwa Anfang Juli, theilt man diese Früchte in 2 oder auch 4 Theile, gibt selbe in eine große Flasche und gießt echten Kornbranntwein darüber. Man rechnet auf $\frac{1}{2}$ Liter Brantwein circa 10—12 Nüsse. Zur Verbesserung des Geschmacks gibt man noch Gewürznelken und Orangeschalen in die Flasche. Die mäßig volle Flasche stellt man an einen sonnigen Ort und läßt sie 2 bis 3 Wochen dafelbst stehen. Nach dieser Zeit seiht man die Flüssigkeit durch ein Sieb ab, filtrirt dieselbe dann und zieht sie in kleinere Flaschen ab.

Nr. 2. Man schneidet 24 Stück junge Wallnüsse in dünne Scheiben und gibt dieselben in eine Flasche, wozu noch 15 Gramm Zimmt, 8 Gramm Gewürznelken, 1 Gramm Muskatblüthe und $1\frac{1}{4}$ Liter Franzbranntwein oder Kirschegeist — auch Dirndlbranntwein kann man nehmen — hineinkommen, stellt die Flasche 14 Tage an die Sonne, schüttelt den Inhalt täglich ein-, zweimal tüchtig durcheinander, preßt dann das Gemengsel durch ein Tuch in ein anderes Gefäß, läßt darin $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker sich vollständig auflösen und filtrirt dann die Flüssigkeit durch Filtrirpapier. Ohne Zuckerlösung ist diese Art Liqueur ein gesunder und angenehmer Magenbitter.

Nr. 3. Zu 4 Liter rectificirten Alkohol gibt man 25 Stück mittelgroße, junge geschnittene Nüsse, von einer halben Orange die Schale, von welcher das Weiße entfernt sein muß, dann 3 bis 4 Gewürznelken und 3 bis 4 Stückchen Zimmt. Diese Mischung wird in einer großen Flasche 8 bis 12 Wochen an der Sonne stehen gelassen, nachher wird dieselbe in ein anderes Gefäß, in welchem 2 bis 3 Kilo in 4 Liter Wasser gekochten und abgeschäumten Zucker vorbereitet sind, geseiht.

Diese neue Mischung wird nun in 2 große Flaschen gefüllt, verkorkt und nach 4 bis 6 Wochen langsam von dem sich bildenden

Bodensatz behutsam abgeseiht, resp. in kleinere Liqueurfläschchen gefüllt, welche gut verkorkt und versiegelt an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Der in den beiden großen Flaschen zurückbleibende Bodensatz kann durch Flanell, Filz oder auch Filzpapier filtrirt, und ebenfalls als Musfliqueur verwendet werden.

Pflaumen-Liqueur.

Die Pflaumen oder Zwetschen, welche man zur Bereitung des Liqueurs gebrauchen will, dürfen erst zur Zeit, wenn sie der erste Frost gestreift hat, abgepflückt werden.

Zu 1 Kilo Zwetschen, welche sammt den Kernen in einem Holzgefäß gestoßen worden sind, nimmt man 3 Liter Brauntwein und 300 Gramm Zucker, füllt diese Mischung in eine entsprechend große Flasche und läßt dieselbe circa 4 Wochen an einem warmen sonnigen Orte oder auch nahe beim Ofen stehen. Nach vier Wochen filtrirt man die Flüssigkeit und zieht selbe dann in kleine Flaschen ab.

In Frankreich wird diese Gattung Liqueur gerne als Nachtrunk gebraucht, da der Genuß desselben gesunden Schlaf macht.

Kirschen-Liqueur.

Ein Kilo große schwarze Kirschen werden sammt den Kernen in einem Mörser gestoßen und dann nebst 20 Gramm Zimmt, 15 Gramm Nelken und 2 Gramm Muskatnuß in eine Flasche gebracht und darauf 2 Liter feinen Kornbrauntwein gegossen. Nun läßt man die Mischung durch 4 bis 5 Wochen an der Sonne destiliren, muß sie aber jeden zweiten Tag tüchtig schütteln. Nach 4 bis 5 Wochen wird das Gemengel durch ein reines Tuch in ein anderes Gefäß gepreßt, der Saft mit $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker noch versüßt, dann erst filtrirt und sonach in kleine Flaschen abgezogen.

Liqueur aus schwarzen Johannisbeeren.

Aus diesen ihres Geruches wegen meist verabscheuten Beeren läßt sich ein Liqueur bereiten, welcher stark und wohlschmeckend ist und bei welchem das Widerliche der frischen Beeren ganz verschwindet.

Man pflückt dieselben, wenn sie völlig reif geworden sind, und gibt sie in einen Glasfolben. Auf ein Liter Beeren, vor dem Zerdrücken gemessen, kommt ein Liter guter Weingeist, etwas ganze Nelken und Stückchen Zimmt.

Der Glasfolben wird zugestopft und an die Sonne gestellt, wo er monatelang stehen kann.

Im Spätherbst preßt man den Saft gut aus, rechnet zu 1 Liter Saft $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Klgr. Zucker.

Letzterer wird etwas geläutert und der Saft zugegossen.

Man füllt nun den Liqueur in Flaschen, welche man gut verkorkt im Keller abliegen läßt; je länger er liegt, desto besser wird er.

Kirsch-Liqueur. (Batavia.)

Gute schwarze Kirschen werden in einem irdenen gut glasirten Topf mit 98grädigem Spiritus angefüllt, mit Pergamentpapier fest verbunden und durch vier Wochen an einen kühlen, trockenen Ort gestellt.

Gleichzeitig setzt man in einer Flasche folgende Essenz an: $\frac{1}{4}$ Liter Spiritus, den vierten Theil einer Vanillenschote, 8 Gramm ganzen Zimmt, 8 Gramm Nelken, einige Stückchen Ingwer.

Nach vier Wochen gießt man den Saft von den Kirschen durch ein Sieb, mißt ihn ab, soviel Liter Saft, so oft ein halbes Mgr. Zucker wird mit etwas Wasser befeuchtet, zu Syrup gekocht.

Nun gießt man den Kirschensaft recht vorsichtig dazu, um das starke Spritzen zu vermeiden, läßt es aufkochen und erkaltet gießt man die filtrirte Essenz dazu. Auf 2 Liter Liqueur einen Löffel Essenz. Der nun fertige Liqueur wird in Flaschen gegeben, gut verkorkt und versiegelt im Keller liegend aufbewahrt.

Er hält sich lange Zeit und hat einen feinen angenehmen Geschmack.

Die übrig gebliebene Essenz kann man für das nächste Jahr aufbewahren.

Recept für Rum.

$1\frac{1}{2}$ Liter feinst raffinirten Spiritus, $2\frac{1}{2}$ Deka Rum-Essenz, 1 Deka Rum-Aroma, 1 Liter weiches Wasser, 7 Deka gebrannten Zucker kalt zusammengemischt.