

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 Kilogramm fein gestoßenen Zucker. Nach mehrmaligem Schütteln filtrirt man die Masse mit Filtrirpapier; was durchtränfelt, ist Kümmel-Liqueur.

Eine andere Zubereitungsart desselben Liqueurs ist: Man läßt $\frac{3}{8}$ Kilogramm 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 geseiht 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 Branntwein circa 10—12 Nüsse. Zur Verbesserung des Geschmacks gibt man noch Gewürznelken und Orangenschalen in die Flasche. Die mäßig volle Flasche stellt man an einen sonnigen Ort und läßt sie 2 bis 3 Wochen daselbst 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 Muscatblüthe und $1\frac{1}{2}$ Liter Franzbranntwein oder Kirschengeist — auch Dirndlbranntwein*) kann man nehmen — hineinkommen, stellt die Flasche 14 Tage an die Sonne, schüttelt den Inhalt täglich ein- bis zweimal tüchtig durcheinander, preßt dann das Gemengsel durch ein Tuch in ein anderes Gefäß, läßt darin $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker vollständig auflösen und filtrirt dann die Flüssigkeit durch Filtrirpapier. Ohne Zuckertlösung ist diese Art Liqueur ein gesunder und angenehmer Magenbitter.

Nr. 3. Zu 4 Liter rectificirtem 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

*) Dirndl wird im österreichischen Dialect die Cornelkirsch genannt.

bis 3 Kilo in 4 Liter Wasser gekochten und abgeschäumten Zuckers 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, respective 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 Fließpapier filtrirt und ebenfalls als Nuß-Liqueur verwendet werden.

Pflaumen-Liqueur.

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

Zu 1 Kilo Zwetschken, welche sammt den Kernen in einem Holzgefäß gestoßen worden sind, nimmt man 3 Liter Branntwein 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.

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

Kirsch-Liqueur. (Batavia.)

Gute schwarze Kirschen werden in einem irdenen gut glasirten Topf mit 98grädigem Spiritus angesetzt, mit Pergamentpapier fest verbunden und durch 4 Wochen an einen kühlen, trockenen Ort gestellt.

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

Nach 4 Wochen gießt man den Saft von den Kirschen durch ein Sieb, mißt ihn ab, soviel Liter Saft, so oft $\frac{1}{2}$ Kilogramm 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 1 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.

Liqueur aus schwarzen Johannisbeeren.

Aus diesen ihres Geruches wegen meist verabscheuten Beeren, läßt sich ein Liqueur bereiten, welcher stark und wohlgeschmeckend 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 Glascolben. Auf 1 Liter Beeren, vor dem Zerdrücken gemessen, kommt 1 Liter guter Weingeist, etwas ganze Nelken und 1 Stückchen Zimmt.

Der Glascolben wird zugespöpft und an die Sonne gestellt, wo er Monate lang stehen kann.

Im Spätherbste preßt man den Saft gut aus, rechnet zu 1 Liter Saft $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, letzterer wird etwas geläutert dem Saft zugegossen.

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

Aufbewahrung von Gemüse, Eiern u. dgl.

Conservirung von Eiern.

Um Eier längere Zeit vor dem Verderben zu bewahren, ist es nöthig, zu verhindern, daß die Luft in die Poren der Eierschale eindringt und so den Inhalt des Eies zerstört.

Es kommt nur darauf an, auf welche Art man die Eierschale luftdicht verschließt.

Ganz frisch gelegte Eier legt man in Häckerling, Holzasche, Holzkohlenpulver, Getreidespreu, Hirse, Kleie u. dgl.

Zu längerem Aufbewahren dient das Bestreichen der Eier mit Wasserglas, wie dieses im Handel vorkommt, und das Bestreichen mit frischem Leinöl. Man taucht die Eier auch in Kalkwasser und läßt sie dann trocknen, ein Verfahren, welches mehrere Male wiederholt werden muß. Auch Glycerin ist ein Mittel, Eier lange zu conserviren. Zwei Theile Glycerin und 1 Theil Wasser werden gemischt und die Eier hineingelegt. Mit einem Brettchen hindert man das