

Die  
Herstellung und Anwendung der flüssigen Küchengewürze  
und  
die Liqueurfabrikation auf kaltem Wege.

Dargestellt  
von A. Woldt.

I. Die Herstellung und Anwendung der flüssigen Küchengewürze  
von A. Woldt.

Fritz Reuter hat uns in seiner kostbar humoristischen und wohl allbekanntem Episode „aus seiner Festungszeit“, als er einmal Fische kochte und die zerkochten Stücke schön mit Lorbeerblättern und Zwiebelscheiben bedeckte, ein äußerst wahres Lebensbild gezeichnet. Es giebt eine nicht geringe Anzahl von Speisen, in denen die unangenehme Gegenwart der Gewürze uns häufig den Geschmack verdirbt. Wie störend wirken nicht die Lorbeerblätter, wie unangenehm drängen sich nicht die Körner des englischen Gewürzes überall hervor; wie häufig kommt uns ein Pfefferkorn in einen hohlen Zahn und verursacht uns die heftigsten Schmerzen! Wie wenig appetitlich ist nicht jenes ominöse Beutelchen mit den darin eingebundenen Gewürzen, welches wir unseren Speisen so häufig beilegen müssen, um ihnen den Geschmack der Gewürze mitzutheilen. Welcher Koch hätte nicht schon mit größtem Aerger die scharfen tragenden Pfefferkrümel verwünscht, ohne welche es bisher ja gar nicht möglich war, einer Majonnaise-Sauce den pikant-pfefferigen Geschmack zu ertheilen; welche Hausfrau hätte nicht schon ihre so klaren Compots, die Gurken zc. durch die lange Anwesenheit der Gewürze nach und nach jene graue schlechte Farbe annehmen sehen,

welche entschieden den Appetit nicht reizt. Wie sehr störend wirken die langen Stangen der Zimtrinde oder die ausgekochten Ringe der Citronenschale in den Speisen und Küchenprodukten aller Art! Welche Arbeit erfordert es so häufig in der Küche, die Gewürze vor dem Anrichten aus den Speisen herauszunehmen, wobei es doch noch oft genug vorkommt, daß ein Korn oder Stückchen unbemerkt mit auf die Tafel kommt und dort die Zähne der Gäste gefährdet!

Aber, abgesehen von diesen Störungen und dem unappetitlichen Aussehen der Gewürze, Gewürzbeutel und Gewürzlappen ist die Art und Weise, wie im Allgemeinen aus den Gewürzen das Aroma durch das Kochen herausgezogen wird, durchaus nicht die beste. Viele Gewürze, welche 2—4 Stunden lang mit unseren Speisen gekocht werden, behalten noch nach dem Kochen eine nicht unerhebliche Menge von aromatischer gewürzhafter Kraft bei sich, wovon man sich sehr leicht überzeugt, wenn man sie — oft wider Willen — in den Mund bekommt und zerkaut. Also die Gewürze werden durchaus nicht vollständig in Bezug auf die in ihnen stekenden ätherischen Oele und andere Substanzen, welche den gewürzhaften Geschmack hervorrufen, ausgenutzt. Andere Bestandtheile dagegen, welche gleichfalls in den Gewürzen stecken, zum Beispiel die unangenehmen Schleimsubstanzen, welche man in den Speisen gar nicht haben will und darf, deren Anwesenheit bei größerer Menge sogar sehr widerlich wirkt, werden leider grade durch das Kochen ausgezogen und den Speisen mitgetheilt. Wir sehen also, daß durch das Kochen grade die schlechteste Ausnutzung der Gewürze erfolgt, denn erstens erhalten wir nicht alles Gewürzhafte und zweitens bekommen wir durch den heißen Wasserauszug auch die völlig überflüssigen schleimigen Bestandtheile u. in unsere Speisen.

Hierzu kommt nun noch als dritter und sehr erheblich ins Gewicht fallender Punkt die von Jahr zu Jahr zunehmende Verfälschung der rohen Gewürze.

Man beschränkt sich jetzt schon nicht mehr bloß darauf, dem gestoßenen Zimmt zu Pulver gemahlenes Cigarrenkistenholz zuzusetzen, sondern man zieht direct aus der gewürzhaften Zimtrinde vorher theilweise das ätherische Del und verkauft sie erst dann, ebenso wie man aus den Nelken einen Theil ihres Gewürz-Deles durch Destillation herauszieht und sie dann in nur noch wenig aromatischem Zustande, im dunkel-schwarzbraunen runzligen Aussehen, meist unter Verlust der runden Blüthentknöpschen in den Handel bringt, während die Nelken im guten Zustande schon durch den Druck des Fingers das ätherische Del herauspressen lassen.

Der gestoßene Pfeffer wird häufig mit der Asche von verschiedenen Holzarten gemengt, während der ganze Pfeffer oft so schlecht ist, daß er schon mit den bloßen Händen zerrieben werden kann und im Wasser nicht unter sinkt.

Der Safran enthält die feinen orangerothern Narben täuschend ähnlichen Fasern von geräuchertem Rindfleisch oder zerschnittenen Granatblumen, Ringelblumen zc.

Die Vanille wird ein oder mehrere Male durch Spiritus ausgezogen und nachher, um ihr das trockene Aussehen zu nehmen, mit dem ähnlich riechenden Perubalsam oder mit Del bestrichen.

Muskatnüsse sind oft wurmstichig, wobei denn, um den Käufer zu täuschen, die äußere Oeffnung mit einer erdigen Masse sich verstrichen findet, Muskatblüthe wird wegen ihrer vielfachen Verwendung in der Destillation sehr oft durch Sprit ausgezogen, ehe sie in den Handel kommt.

Die Mandeln werden nicht selten mit alten ranzigen, innen gelb fleckigen, wurmstichigen Sorten vermengt, ebenso wie man auch, je nach den Handelspreisen, die Mandeln mit den bitteren oder umgekehrt vermischt findet.

Bei Cardamomen sind die im Handel enthüllt vorkommenden Samen der Verfälschung mit geringeren Sorten leicht ausgesetzt.

Bei Kochkummel endlich hat man sich sehr vor Verfälschungen mit bereits zum Theil extrahirter Waare zu hüten. Es haben zwar alle durch Weingeist mehr oder weniger ausgezogenen Gewürze ein gleichförmigeres dunkleres Aussehen und einen viel schwächeren Geruch und Geschmack, als die frischen Substanzen, sie sind aber oft, wenn sie der guten und unverfälschten Waare beigemengt werden, nur sehr schwer zu erkennen.

Da ist es denn gewiß zeitgemäß, auf Mittel zu sinnen, welche dieser allgemeinen Calamität unter den Gewürzen mit einem Schlage abhelfen und unsere Hausfrauen in den Stand setzen können, sowohl vor Verfälschungen sich zu hüten, als auch die durch das Kochen der Gewürze bisher bestandenen Uebelstände zu beseitigen. Dieses Mittel ist nun in den sogenannten flüssigen Küchengewürzen gefunden, deren Anwendung es ermöglicht, in unseren Küchen fernerhin gar keine Unannehmlichkeiten mit den Gewürzen mehr zu haben, die dagegen aber eine so große Menge von Vortheilen gewähren, daß jede Hausfrau, welche sie einmal angewendet hat, auf den ferneren Gebrauch der rohen Gewürze gern verzichten wird. Es handelt sich hier um die, nach einer gewissen Vorschrift, welche in Folgendem mitgetheilt wird, in

flüssiger Form hergestellten Gewürze, und es dürfte von vornherein einleuchten, daß diese Form, vorausgesetzt, daß sie den Geruch und Geschmack der natürlichen Gewürze in ausgezeichnetem Maasse besitzt, — wie es ja in der That der Fall ist — überall da, wo die Gegenwart der trockenen Gewürze schadet, diesen letzteren vorzuziehen sein wird.

Dies trifft, wie durch viele Versuche mit den flüssigen Küchengewürzen, welche nach der Vorschrift des Verfassers angefertigt worden sind, sich bestätigt hat, vollständig zu, und die Erleichterung der Arbeit für die kochenden Hausfrauen, die Sauberkeit und Klarheit der Speisen und Saucen, der angenehme Wohlgeschmack, den man allen Gerichten geben kann, ist durch trockene Gewürze gar nicht zu ermöglichen.

Sonst, wenn eine Sauce, eine Speise Pfeffergeschmack hatte, so konnten solche Personen, welche etwa zufällig an Hustenreiz u. litten, kaum davon genießen, weil die feinen scharfen Körner sich im Halse festsetzten. Durch flüssigen Pfeffer dagegen kann man einer Mayonnaise oder einer Sauce z. B. über Pfifferlinge u. ein so elegantes glattes Aussehen geben, wie niemals früher. Braten, Suppen, Gemüse, Aspics, Compots, Kuchen, Backwerk u. u., kurz Alles, was in der Koch- und Backkunst Gewürze jeder Art braucht, sind durch diese flüssigen Küchengewürze viel schöner und leichter zu würzen als früher.

Bei der Anwendung der flüssigen Küchengewürze in der Küche braucht man die Speisen nicht mehr, wie bisher, mit den Gewürzen zusammen zu kochen, es findet im Gegentheil das Hinzuthun der Gewürze erst zuletzt beim Fertigmachen der Speisen statt und man hat dadurch auch den großen Vortheil, daß die Luft in der Küche entschieden verbessert wird, indem sie nicht stundenlang die starken aromatischen Gerüche der Gewürze rings umher verbreitet, ganz abgesehen davon, daß diese Gerüche für die Speisen verloren gingen.

Die flüssigen Küchengewürze sind billiger, als die rohen Gewürze, weil bei ihnen nicht so viel verloren geht, als bei diesen, ihr Geschmack ist ein reinerer und gleichmäßigerer, er äußert gleich von vornherein seine ganze Wirkung. Die Herstellung der flüssigen Küchengewürze ist im Allgemeinen sehr leicht und geschieht auf folgende Art:

### Herstellung der flüssigen Küchengewürze.

Hierzu gehören für die speciellen Zwecke der Küche: Zimmt-Nelken, schwarzer Pfeffer, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer, Vanille, Lorbeerblätter, englisch Gewürz, Mus,

Zatnuß, Muskatblüthe, Citronenschale, Safran, Kümmel, Ingwer, Thymian, Basilicum, Majoran &c.

Um die in diesen Gewürzen enthaltenen aromatischen Bestandtheile und ätherischen Oele für die Zwecke der Küche in flüssigem Zustande zu erhalten, muß man sie durch eine Mischung von Spiritus oder Weingeist und Wasser ausziehen (extrahiren).

Zu diesem Zwecke gieße man eine hinreichende Quantität von dem auf Seite 506 bei Gelegenheit der Vorschrift über Herstellung der Liqueure näher bezeichneten fünfundneunzig-procentigen feinsten doppelt rectificirten Spiritus (ff. Sprit 95%) mit der gleichen Menge vom klarsten reinsten Wasser zusammen, wodurch man eine halb aus Alkohol und halb aus Wasser bestehende Flüssigkeit erhält, welche circa 47 Procent Weingeistgehalt besitzt und die wir als Extractionsflüssigkeit für fast sämmtliche Gewürze benutzen.

Bei einigen Gewürzen, als Ingwer, Kümmel und weißer Pfeffer nimmt man besser eine Extractionsflüssigkeit, welche aus drei Theilen des obengenannten Spiritus und einem Theile Wasser besteht, die also etwa 70 Procent Weingeistgehalt besitzt.

Hierauf werden die rohen Gewürze, bei deren Einkauf in möglichst unverfälschtem Zustande man die oben gegebenen Bemerkungen berücksichtigen möge, jedes für sich in einem Mörser zerstampft oder mit einem Wiegemesser klein gemacht, so daß man jedes Gewürz möglichst in Pulverform erhält. Nunmehr wird die zum Ausziehen bestimmte Menge eines jeden gepulverten Gewürzes genau abgewogen und in eine Flasche gethan, worauf man das Dreifache an Gewicht von der 47procentigen resp. 70procentigen Extractionsflüssigkeit daraufgießt, die Flasche gut verkorkt, mit einem Stiquett versehen, auf welchem der Name des Gewürzes und das Datum der Zusammenstellung bemerkt ist, und das Ganze 12 — 14 Tage lang in mäßiger Stubenwärme bei Seite stellt, während man es inzwischen öfters tüchtig durchschüttelt.

Nach Ablauf dieser Zeit hat die Mischung von Weingeist und Wasser alle aromatischen Bestandtheile des Gewürzes in sich aufgenommen und es wird nun zum Schlusse das flüssige neu gebildete Gewürz von dem ausgezogenen Pulver abgegossen und durch weißes Löschpapier filtrirt.

Das **Filtriren** geschieht auf folgende Art: Man falte ein kreisrundes Stück weißes ungeleimtes Papier, sogenanntes Filtrirpapier (welches im gewöhnlichen Leben vielfach dazu benutzt wird, um den Kaffee durchzugießen) rechtwinklig über Kreuz zusammen. Dieses Filter bildet nun, wenn man die Spitze, d. h. den Mittelpunkt des Papierses, nach unten hält, zwei Taschen, von denen man, wenn man das Filter be-

nutzen will, die eine öffnet. In diesem Zustande wird es in einen Trichter von Glas hineingethan, und alsdann beide in den Hals einer Flasche gestellt. Nunmehr gießt man oben in die eine geöffnete Papiertafel des Filters mit Behutsamkeit diejenige Flüssigkeit, welche filtrirt werden soll, von dem pulverisirten Gewürz, welches sich unten in die Flasche gesetzt hat, ab, und es wird, je nachdem dieselbe trübe ist, das Ablausen der klaren und filtrirten Flüssigkeit durch das Filter und den Trichter in die Flasche mit mehr oder weniger Schnelligkeit erfolgen. Zu bemerken ist noch, daß das Papierfilter grade in den Trichter hineinpassen muß, also nicht über den Rand des Trichters ragen darf. Für jede zu filtrirende Flüssigkeit muß ein besonderes Filter gebraucht werden.

Der Bodensatz der Flasche enthält nun noch das zerstoßene Gewürz, und zwar befindet sich in demselben noch eine gewisse Menge Flüssigkeit. Diese wird durch Auspressen des Rückstandes in einer Serviette oder einem leinenen Lappen gewonnen. Die ausgepreßte Flüssigkeit wird gleichfalls filtrirt und mit der zuerst filtrirten vereinigt. Der Rückstand, d. h. das trockene ausgepreßte Gewürzpulver kann weggeworfen werden.

Man erhält auf diese Weise die flüssigen Küchengewürze rein, klar und äußerst aromatisch und kann sie nun ganz in der Weise in der Küche verwenden, wie man die rohen Gewürze anwendet, nur mit dem Unterschiede, daß man die Speisen damit erst nach dem Kochen würzt. Auch gebrauche man die Vorsicht, da ein oder mehrere Tropfen dieser flüssigen Küchengewürze manchmal schon einer Speise einen sehr starken Geschmack verleihen, nicht zu viel mit einmal in die Speisen zu thun, sondern gieße die Gewürze lieber zuerst in einen Löffel, damit man es in seiner Gewalt hat, beim unvorsichtigen Gießen das zu viel Genommene wieder zurückzugießen. Es ist selbstverständlich, daß die Flaschen, welche diese flüssigen Küchengewürze enthalten, auch den Namen eines jeden Gewürzes tragen müssen. Man hüte sich besonders vor dem Gebrauche solcher, im Handel vorkommenden sogenannten Gewürzessenzen, welche nur aus einem Gemisch von etwas ätherischem Oele mit Spiritus bestehen.

Die Aufbewahrungsart der Küchengewürze war bisher entweder in sogenannten Gewürzkästchen oder in Gewürzschränken in besonderen kleinen Gefäßen. Diese Aufbewahrungsart ist jedenfalls eine durchaus unpraktische, denn die durch keinen luftdichten Verschluss geschützten Gewürze verlieren fortwährend von ihrem

aromatischen Geruch, ihr ätherisches Del geht in die Luft und die Gewürze verlieren schließlich jeden Geruch und Geschmack.

Viel vortheilhafter ist dagegen die Aufbewahrungsart der flüssigen Küchengewürze in fest verschlossenen Flaschen mit besonderer Aufschrift jedes Gewürzes. Hier kann die Luft gar keine Bestandtheile rauben und diese flüssigen Küchengewürze halten sich daher selbst noch nach Jahren in unveränderter Güte. Selbst für den Fall, daß sich in den Flaschen nach längerer Zeit ein geringer Bodensatz ansammeln oder die Flüssigkeit sich trüben sollte, so sind die Gewürze doch durchaus nicht verdorben, höchstens kann man das Ganze noch einmal filtriren. Die wohl verschlossenen Flaschen mit den flüssigen Küchengewürzen sind übrigens auch viel bequemer beim Kochen zu handhaben, und sie können auch recht gut in einem der bisherigen Gewürzspindchen an Stelle der sonstigen Gefäße Platz finden.

Höchst empfehlenswerth ist es auch, diese flüssigen Küchengewürze in Menagen direct auf unsere Tafel zu bringen, so daß also bei den Diners oder Soupers ein Feder auf Wunsch je nach seinem Geschmacke einer Sauce oder Suppe durch einen Tropfen von diesem oder jenem Gewürze nachhelfen kann.

Man gewöhnt sich übrigens wegen der unglaublichen Bequemlichkeit, Reinlichkeit und Billigkeit ungemein leicht an den Gebrauch dieser flüssigen Küchengewürze. Allerdings könnte es im Anfange vielleicht vorkommen, daß man sich in der Menge des anzuwendenden Gewürzes irrt und eine Speise allzu gewürzhast machen würde. So sehr dies auch zu vermeiden ist, so kann man sich doch dadurch leicht helfen, daß man das zu stark Gewürzte noch einige Male aufkochen läßt, wenn die Natur des Gerichtes dasselbe erlaubt. Dieses Mittel hilft namentlich bei Zimmt, Nelken, Muscatnuß, bitteren Mandeln &c., weniger bei Cayennepfeffer. Im Allgemeinen wird man gut thun, von den flüssigen Küchengewürzen etwa dieselbe Menge zum Würzen der Speisen, Saucen &c. zu nehmen, als man von den trockenen Gewürzen anwenden würde.

Der Zukunft aber bleibt es vorbehalten, den vorzüglich practischen Werth dieser flüssigen Küchengewürze auch bei außerordentlichen Gelegenheiten: im Felde, bei Mannövern, auf der Jagd, in Lazarethen, in Sommerwohnungen, auf Badereisen &c. allgemein zur Geltung zu bringen.

## II. Die Liqueurfabrikation auf kaltem Wege.

Von A. Woldt.

Es kommt im Leben so unendlich oft vor, daß ein erwärmender, erquickender Liqueur für uns eine angenehme Gabe ist, daß wir kaum alle solche Fälle aufzählen können. Sitzen wir beim Frühstück, so ist uns, vorausgesetzt, daß wir keinen Wein trinken, ein Liqueur gewiß erwünscht; fangen später, gegen die Mittagszeit unsere Lebensgeister an, etwas zu sinken und matt zu werden, so erfrischt sie ein Liqueur, er hilft nach der Tafel die Mahlzeiten verdauen, ja auch zum Kaffee ist ein Gläschen Chartreuse von Alters her in Gebrauch. Hat uns ein Spaziergang bei vielleicht rauhem Wetter angegriffen, so nehmen wir einen Liqueur, und selbst die meisten Damen dürften nicht so leicht in solchem Falle einen süßen milden angenehmen crème de rose oder crème de vanille ausschlagen, während zur Sommerszeit ein unserem Trinkwasser beigemischter Liqueur diesem einen angenehmen Geschmack nach Limonade ertheilt.

Da ist es denn für unsere geehrten Leserinnen und Leser gewiß nicht unerwünscht, wenn in diesem Kochbuche durch ganz einfache Vorschriften, wie wir sie in Folgendem geben, die Vereitung der im gewöhnlichen Leben vorkommenden Liqueure gelehrt wird.

Hierbei ist es zunächst nöthig, uns klar zu machen, daß sämtliche Liqueure im Wesentlichen aus einer Mischung von Zucker, Wasser und Weingeist (oder Spiritus) bestehen und daß der specielle Geschmack eines jeden von den ihm hinzugefügten Essenzen und Gewürzen, die ihm meistens auch den Namen geben, herrührt.

In früheren Zeiten, als das Destilliren noch eine von Wenigen verstandene Kunst war, wurden alle Liqueure auf warmem Wege dadurch hergestellt, daß die dazu gehörenden Kräuter und Essenzen zusammen mit dem nöthigen Spiritus (Weingeist) in eine sogenannte Destillirblase gethan und nun durch die Hitze des Feuers die in diesen Gewürzen und Kräutern enthaltenen ätherischen Oele zugleich mit dem Spiritus aus dem Halse der Blase in Dampfform herausgetrieben und in besonderen, stets kalt gehaltenen Gefäßen, woselbst sie sich als Flüssigkeiten ansammelten, aufgefangen wurden. Diese Flüssigkeiten wurden dann mit der nöthigen Menge von aufgekochtem Zucker ver-



mischt und ihnen die vorgeschriebene Farbe durch Färbemittel ertheilt, worauf die Liqueure fertig waren.

Dies ist heutzutage ganz anders und glücklicherweise so einfach geworden, daß sich jede Hausfrau auf die leichteste Weise von der Welt die Liqueure für den Hausgebrauch zu einem bedeutend billigeren Preise selber herstellen kann. Es werden nämlich gegenwärtig durch die Fortschritte unserer Industrie die in den Gewürzen, Kräutern u. befindlichen ätherischen Oele, welche den Liqueuren ihren Geschmack geben, besonders hergestellt und kommen so (oder mit Spiritus vermischt als Essenzen) in den Handel, so daß also jetzt die Bereitung der Liqueure auf kaltem Wege dadurch ermöglicht ist, daß man sich zunächst den Grundbestandtheil aller Liqueure, die betreffende Mischung von Wasser, Zucker und Weingeist (Spiritus), welche wir mit dem Namen Grundliqueur bezeichnen wollen, herstellt und dann die nöthige Menge der gekauften Essenzen hinzufügt, das Ganze färbt und tüchtig durchschüttelt, worauf der Liqueur fertig ist.

### Grundliqueur.

Zur Anfertigung des Grundliqueurs gehört vor allen Dingen, daß man die drei Bestandtheile: Wasser, Zucker und Weingeist, in möglichst reinem Zustande wählt.

Das Wasser zur Liqueurbereitung darf nur in dem besonderen Falle von dem gewöhnlichen Brunnenwasser genommen werden, wenn es krystallklar ist und selbst bei längerem Stehen keinen Bodensatz zeigt; auch darf es durchaus keinen erdigen oder metallischen Beigeschmack besitzen. Im Falle ein solches Wasser nicht zur Hand ist, kann man ein Wasser, welches wenigstens einigermaßen die hier bezeichneten Eigenschaften hat, durch Filtriren, d. h. indem man es durch doppelt zusammengelegtes weißes Löschpapier, welches man in einen Trichter legt (siehe die Vorschrift auf S. 501), laufen läßt, für den vorhandenen Zweck brauchbar machen. Noch mehr hilft Abkochen und nachheriges Filtriren. Im anderen Falle muß man sich freilich das sogenannte destillirte Wasser beschaffen, welches zu einem sehr billigen Preise (der Liter etwa für einen Groschen) in jeder Apotheke zu haben ist. Aber selbst das destillirte Wasser hat öfter einen flockigen Bodensatz, den man indessen durch Filtriren leicht entfernen kann.

Die Zuckertlösung zur Liqueurbereitung muß vom besten, feinsten, weißen, harten Zucker in klarem reinem Wasser bis zur Dicke eines leichtflüssigen weißen Syrups eingekocht werden. Da man diesen Zuckersyrup in der Wirkschaft außer zur Liqueurbereitung auch noch in vielen anderen Fällen gebrauchen kann, so thut man gut, um das Ein-

Kochen des Zuckers nicht so oft nöthig zu haben, zumal auch dabei immer Einiges verloren geht, gleich eine größere Quantität, etwa 10—15 Pfund in Angriff zu nehmen. Zu diesem Behufe wird der in Stücke geschlagene Zucker mit einem gleichen Gewicht Wasser (also auf je 2 Pfund Zucker genau ein Liter Wasser) in einem passenden Gefäß auf starkem Feuer unter fortwährendem sehr sorgfältigen Abschäumen so lange gekocht, bis das Ganze zu einem krystallhellen flüssigen Syrup geworden ist. Man hüte sich, den Zucker nicht zu dick einkochen zu lassen; auch darf er beim Kochen nicht gelb werden. Der erkaltete Zucker wird in eine große Flasche gefüllt, welche mit einem gewöhnlichen Kork verschlossen wird. Man nehme sich in Acht, den Zucker in einer Flasche mit eingeschlossenem Glasstöpsel aufzubewahren, weil sonst die bei längerem Stehen zwischen Hals und Stöpsel sich bildenden Krystalle das Öffnen der Flasche sehr erschweren. Ist der Zucker zu stark eingekocht worden, so kommt es öfter vor, daß auf dem Boden der Flasche sich nach einigen Tagen weiße Zuckerkrystalle bilden (Zuckerland), welche man, wenn die Zuckerslösung verbraucht ist, leicht dadurch nachher auflöst, daß man etwas klares Wasser darauf gießt. — Man kann sich übrigens auch die Zuckerslösung nach Vorschrift der Seite 24 dieses Buches anfertigen, es ist dann nur nöthig, daß die Flüssigkeit denselben Zuckergehalt hat, wie dort angegeben ist, nämlich daß ein Liter der Lösung circa zwei Pfund Zucker aufgelöst enthält.

**Der Weingeist, Alkohol, Spiritus, Sprit** (alle vier Namen bedeuten dasselbe), welcher zur Liqueurbereitung dienen soll, muß in einer gut renommirten Handlung gekauft werden. Es darf hierzu durchaus nicht etwa der im Handel vorkommende gewöhnliche Brennspritus genommen werden, ebenso wenig genügt der etwas stärkere Spiritus Vini. Beide Sorten sind meistens nicht rein genug und enthalten noch viele aufgelöste anderweitige Bestandtheile, namentlich das widerlich riechende Fuselöl. Zur Liqueurbereitung fordere man den feinsten fünfundneunzig-procentigen Spiritus (ff. Sprit 95%), wie solcher gewöhnlich von den Destillateuren zu demselben Zwecke benutzt wird, und achte darauf, daß er vollständig krystallklar ist. Nur ein solcher doppelt rectificirter Weingeist, der zugleich auch die stärkste von allen im Handel vorkommenden Arten ist, bietet die Garantie der Reinheit und Brauchbarkeit.

Hat man auf diese Weise die drei Bestandtheile des Grundliqueurs in vorgeschriebener Güte zur Verfügung, so mischt man von jedem gleiche Theile, z. B. je ein Liter in einer Flasche unter tüchtigem Durchschütteln zusammen. Hierdurch erhält man einen Grundliqueur, der pro Liter  $\frac{2}{3}$  Pfund Zucker aufgelöst ent-

hält und den dritten Theil von 95 Procent, also etwa 31—32 Procent an Weingeistgehalt besitzt. Dieser Grundliqueur kann nun in größeren oder kleineren Quantitäten vorrätzig gehalten werden, da aus ihm fast sämtliche Liqueure, z. B. Anisette, Apfelsinen-, Chartreuse-, Citronen-, Curassao-, Goldwasser-, Jagd-, Maraschino-, Nelken-, Nuß-, Orange-, Parfait d'Amour-, Pfeffermünz-, Rosen-, Vanillen-, Zimmt-Liqueur u., mit nur einigen Ausnahmen, wie z. B. Schweizer Absynth und Alasch, welche noch einmal soviel Spritgehalt besitzen, hergestellt werden. Setzt man zu einem Liter unseres Grundliqueurs noch  $\frac{1}{8}$  Liter fünfundneunzig-procentigen Sprit hinzu, so erhält man eine stärkere Art Grundliqueur von ca. 45 Procent Gehalt, welche sich vorzugsweise für die kräftigeren Magen- und Bitter-Liqueure, z. B.: Berliner-Bitter, Calmüser, Englisch-Bitter, Fein-Bitter, Gewürz-Bitter, Hamburger-Bitter, Polnisch-Bitter, Malakoff, Magenbitter, Mampe'sche Tropfen, Spanisch-Bitter u. u., eignet, während der nach der obigen Vorschrift bereitete 32procentige Grundliqueur sich ganz besonders zur Herstellung der milden, süßen Damenliqueure empfiehlt. Zwischen dieser Grenze 32 und 45 Procent liegt im Allgemeinen der Weingeistgehalt der Liqueure, und kann man den ursprünglich hergestellten Grundliqueur durch beliebiges Hinzusetzen von Sprit, Zucker oder Wasser je nach Wunsch stärker, süßer oder schwächer machen.

Die ätherischen Oele, welche theils durch Extraction, theils durch Destillation mit Wasser oder Wasserdämpfen, in vereinzeltten Fällen auch durch Auspressen gewonnen werden, stammen meist aus dem Pflanzenreiche, sind aber durchaus nicht mit den ebendaher stammenden sogenannten fetten Oelen, als: Mandelöl, Olivenöl, Mohnöl, Sesamöl, Leinöl, Rüböl, Ricinusöl u., zu verwechseln. Die ätherischen Oele besitzen in sehr hervorragender Weise den Geruch derjenigen Substanzen, aus welchen sie dargestellt sind. Einige ätherische Oele, als: Rosenöl, Pfeffermünzöl, sind wohl allgemein bekannt. Wenn man ein ätherisches Oel mit Weingeist vermischt, so löst es sich darin auf und beide zusammen bilden eine Flüssigkeit, welche man Essenz nennt\*). Da nun jeder Liqueur außer dem Hauptgewürz, nach welchem er oft seinen Namen hat, meist noch mehrere, manchmal sogar noch viele andere Gewürze enthält, so hat man seit einigen Jahren nach den Vorschriften der Destillationskunst für jeden Liqueur die zu seiner Herstellung gehörigen Substanzen in Gestalt der daraus her-

\*) Solche Essenzen werden öfter im Handel als Küchengewürze angeboten, sie sind aber nicht für die Zwecke der Küche brauchbar.

gestellten ätherischen Oele oder der aus diesen durch Verdünnung mit Spiritus stammenden Essenzen zusammengesetzt. So wird z. B. aus Pfeffermünzöl, welchem etwas Anisöl und etwas Citronenschalenöl beigemischt ist, das sogenannte Pfeffermünzliqueuröl hergestellt und wenn man dieses wieder mit Spiritus zusammengießt, so entsteht die Pfeffermünzliqueuressenz, von welcher wenige Tropfen genügen, um eine Flasche Grundliqueur in Pfeffermünzliqueur umzuwandeln.

Auf diese Weise sind nun die meisten Liqueur-Essenzen, deren specielle Zusammensetzung hier nicht gebracht werden kann, hergestellt und käuflich zu haben und es genügt für den Privatgebrauch schon, von diesen Essenzen kleinere Quantitäten in Fläschchen von etwa ein Loth vorrätig zu haben, da man dadurch viele Flaschen Liqueur bereiten kann. Man gebrauche die Vorsicht, nur bei einer reellen Fabrik ätherische Oele und Essenzen zu kaufen, da der Betrug sich selbst bereits bis auf dieses neueste Feld der Industrie erstreckt hat und die ätherischen Oele mannigfach gefälscht werden. Es wird natürlich Jeder seine Lieblingsliqueure haben und sich vorzugsweise nur deren Essenzen anschaffen.

**Liqueurbereitung.** Beim Vermischen der Essenzen mit dem Grundliqueur — welches man gewöhnlich in einer Flasche macht, weil das Ganze wiederholt durcheinandergeschüttelt werden muß, achte man darauf, daß man für jeden Liter des herzustellenen Liqueurs immer nur zuerst wenige Tropfen Essenz nimmt und diese Quantität erst dann vermehrt, wenn der Geschmack der Flüssigkeit nach tüchtigem Schütteln noch nicht gewürzreich genug geworden ist. Bei diesem Verfahren hat man den Vortheil, daß nicht leicht zuviel Essenz in den Liqueur geräth und dessen Geschmack zu stark wird oder die Flüssigkeit sich trübt. Sollte dies dennoch, wie es namentlich Anfängern öfter passiert, geschehen, so muß man zu dem Liqueur noch so lange Grundliqueur hinzusetzen, bis das Ganze den passenden Geschmack angenommen, resp. sich geklärt hat.

**Das Färben der Liqueure.** Alle, nach den bisherigen Vorschriften hergestellten Liqueure sind weiß und klar, und manche, z. B. Anisette-Liqueur, Getreidekümmel, Luft- oder Pfeffermünzliqueur u. werden auch im ungefärbten Zustande getrunken. Andere dagegen erhalten eine Farbe, welche meist auf den Geschmack des Ganzen ohne Einfluß ist. Obgleich es, streng genommen, gleichgültig ist, durch welche Couleur man das gute Aussehen eines Liqueurs herstellt, so hat sich doch für viele Liqueure im Laufe der Zeit eine bestimmte Farbe als maßgebend eingebürgert. So färbt man Rosenliqueur stets rosa, fast jede Sorte Bitterliqueur braun, Café- und

Chocoladenliqueur gewöhnlich gleichfalls braun, Citronenliqueur gelb, Goldwasserliqueur erhält seine Färbung durch einige ächte Goldblättchen, welche in die Flüssigkeit gethan werden, Himbeerliqueur wird hellroth, Nelkenliqueur dunkelbraun, Pomeranzenliqueur braun, Jagdliqueur smaragdgrün, Wermuthliqueur grün, Zimmliqueur hellbraun, Chartreuse theils gelb, theils grün oder weiß u. Außerdem giebt es nun aber noch eine Unzahl von Liqueuren, welche als sogenannte neue Erfindungen auftauchen und irgend eine Modefarbe annehmen, meist aber nach kurzer Zeit in Vergessenheit gerathen. Die Reihe der Liqueure ist übrigens durchaus noch nicht abgeschlossen, man kann jede beliebige Verbindung von Gewürzen einem Liqueur als Geschmack und dazu eine originelle Farbe und einen beliebigen Namen geben. Die Tincturen zum Färben der Liqueure erhielt man in früheren Zeiten dadurch, daß man das Blau aus Neublau oder Indigo, das Gelb aus Curcumawurzel oder Safran, das Grün aus Saftgrün oder aus einer Vermischung der blauen und gelben Tinctur, das Roth aus Sandelholz, Heidelbeeren, Fernambuk oder Cochenille, das Violett aus Alkannawurzel und Fernambuk und das Braun aus gebranntem Brot oder Zucker herstellte.

Von allen diesen Tincturen haben sich seit der herrlichen Erfindung der Anilinfarben nur noch wenige, unter ihnen obenan die für alle Zweige der Küche so wichtige Zuckercouleur erhalten. Im Uebrigen nimmt man gegenwärtig zum Färben fast allgemein nur die Anilinfarben, welche an Pracht und Eleganz des Aussehens Alles übertreffen. Aber diese Anilinfarben, welche, Dank der Fortschritte der Wissenschaft jetzt durchaus giftfrei und zu einem sehr mäßigen Preise in Droguengeschäften, Apotheken, Handlungen mit ätherischen Oelen u. zu haben sind, dienen nicht allein dazu, um, in Wasser oder Weingeist aufgelöst, den Liqueuren die herrlichsten Farben zu ertheilen, sondern sie haben sich auch in allen Zweigen der Conditorei, da, wo man einer Färbung bedarf, einen bleibenden Platz gesichert. Und da sie geschmacklos und unschädlich sind, so passen sie recht eigentlich auch in die Küche, und in allen Haushaltungen, wo sie bisher Eingang gefunden haben, werden sie von Tag zu Tag beliebter.

Vor Allem ist es das herrliche Anilinroth, welches in Spiritus aufgelöst schon mit wenigen Tropfen eine Flasche Rosenliqueur prachtvoll färbt, welches einer Fruchtsauce in der Küche die appetitlichste Farbe giebt und welches den Aspice so elegant roth herstellt, daß wir auf immer der Rosa-Gelatine entbehren können. Alles, was in der Küche einer künstlichen Färbung bedarf: Compots, Saucen,

Crèmes, Speisen, Suppen &c. sollte in Zukunft nur noch mit Anilinfarben gefärbt werden, zumal deren Preis so äußerst gering ist, daß man für einen Groschen von jeder dieser Farben schon für viele Monate seinen Bedarf decken kann.

Der große Vortheil der so ungemein ausgiebigen Anilinfarben gereicht ihnen in den Händen unvorsichtiger Leute leicht zum Nachtheil, insofern, als man durch ein zu starkes Färben der Speisen des Guten zu viel thun kann. Von den Anilinfarben werden die vollständig giftfreien blauen, rothen und violetten Farben vorzugsweise für unsere Zwecke angewendet. Alsdann nimmt man zum Färben der Liqueure noch für Gelb die Safrantinctur, letztere aber nur bei Chartreuse, dann das Safransurrogat, welches man vorher in heißem Wasser auflöst, ferner für Grün das ebenso lösliche Smaragdgrün und für Braun die wohl in jeder Küche vorhandene Zuckercouleur. Durch Mischen von Gelb und Roth erhält man Orange, durch Vereinigung von Roth und Braun das Rothbraun &c. Man färbt die Liqueure, indem man zuerst wenige Tropfen der aufgelösten Farbe hinzuthut und das Ganze tüchtig durchschüttelt, die fehlende Farbe setze man mit großer Vorsicht tropfenweise hinzu.

Die nach den hier mitgetheilten Vorschriften hergestellten Liqueure können zwar selbstverständlich nicht den vollen Werth der ächten und aus berühmten Fabriken stammenden Fabrikate haben, aber sie sind doch, wenn man nur bei ihrer Bereitung die nöthige Sorgfalt anwendet und die Bestandtheile in gutem reinen Zustande dazu genommen werden, von einer vorzüglichen Klarheit und Schönheit der Farbe, und von einem höchst angenehmen milden Geschmack. Man wird daher gut thun, dieselben sich zum Privatgebrauch anzufertigen, zumal ihre Herstellung in der Regel schon beim ersten Versuch gelingt und ihr Preis sich durchschnittlich kaum auf die Hälfte der Handelswaare stellt. Es werden ja doch in der Küche von einer tüchtigen Hausfrau jeden Tag noch weit schwierigere Dinge ausgeführt, als dieses Zusammenmischen von Wasser, Zucker und Sprit und nachheriges Färben durch Anilin und Wurzeln durch Liqueuressen.