

dazu, verrührt es glatt, gibt dann die nötige Milch dazu und läßt die Schokolade dicklich einkochen. In Schalen angerichtet, gibt man oben Schlagobers darauf. Will man die Schokolade sehr dick haben, rührt man 2 Dotter mit ein wenig kalter Milch ab, setzt dies der kochenden Schokolade zu und sprudelt sie so lange, bis sie dick ist. Man serviert, wenn man die Schokolade in einer Kanne zu Tisch gibt, auf einem Teller geschlagenes Obers und gutes Kaffeegebäd dazu.

Nr. 2097. **Kakao.** Preis: 1 K 45 h.

Dieser wird von Stückkakao genau wie Schokolade bereitet, nur muß man Zucker dazu geben, da der Kakao ungezudert ist. Serviert wird er wie Schokolade.

Nr. 2098. **Kakao mit Pulver.** Preis: 40 h.

Man rührt für eine Person einen guten Eßlöffel Kakaopulver mit kochendem Wasser gut ab. Nun läßt man Milch kochen, rührt damit den Kakao zur gewünschten Dide, läßt ihn aufkochen und mengt den nötigen Zucker dazu. Nun gibt man den Kakao mit Milch und gestoßenem Zucker zu Tisch, damit er nach Geschmack süß und leicht gemacht werden kann. Man reicht Gebäd dazu.

Nr. 2099. **Kneippkaffee.** Preis: 24 h.

Dieser wird wie Milchkaffee bereitet, nur nimmt man geriebenen Kneippkaffee allein oder mit Bohnenkaffee zur Hälfte gemischt.

---

## Bereitung einiger Liköre und Schnäpfe.

Nr. 2100. **Kaffeelitör.** Preis: 2 K 90 h.

15 dkg geriebener Kaffee und 1 Messerspiße Natron werden mit  $1\frac{1}{4}$  l kochendem Wasser abgebrüht und zugedeckt  $\frac{3}{4}$  Stunden stehen gelassen, dabei öfter umgerührt, hierauf durch ein Tuch filtriert. Nun läßt man den so gewonnenen Kaffee mit 1 kg Zucker 20 Minuten kochen und mischt ihn ausgekühlt zu 1 l sehr feinen Weingeist, gibt 1 Stange Vanille dazu, füllt die Masse in eine Flasche und läßt sie 14 Tage unter öfterem Schütteln stehen; dann erst kredenzt man den Likör.

Nr. 2101. **Milchlikör.** Preis: 1 K 96 h.

Man gibt in eine Flasche  $\frac{3}{4}$  l Milch,  $\frac{1}{2}$  l Weingeist, 1 Stange zerkleinerte Vanille, das Fleisch einer abgeschabten Zitrone (es darf nichts Weißes mehr daran sein) und  $\frac{1}{2}$  kg Staubzucker. Nun schüttelt man die Masse gut durcheinander und läßt sie 10—12 Tage an einem warmen Orte stehen. Dann seihst man das Ganze durch ein Sieb und durch ein Filtrierpapier, daß der Likör sehr klar wird. Er sieht vor dem Filtrieren nicht gut aus, ist aber hernach von gutem Aroma.

Nr. 2102. **Kakaolikör.** Preis: 2 K 10 h.

Man verrührt 20 dkg Kakaopulver mit  $\frac{1}{4}$  l heißem Wasser, mengt  $\frac{1}{2}$  kg gesponnenen Zucker darunter, verrührt es gut, mengt Sliwowitz daran und läßt es 14 Tage stehen. Dann filtriert man den Schnaps.

Nr. 2103. **Chartreuse.** Preis: 3 K 10 h.

Man kauft um 60 h Kräuter unter dem Namen „Alpestra“, übergießt sie mit 1 l guten Sliwowitz und läßt sie 8 bis 10 Tage an der Sonne stehen. Dann läßt man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser spinnen, mengt den filtrierten Sliwowitz zu dem erkalteten Zucker und läßt den Likör einige Tage stehen.

Nr. 2104. **Fichtennadellikör.** Preis: 2 K 60 h.

Von den jungen Fichten nimmt man zirka 40 Stück junge Triebe und läßt sie mit 1 l Sliwowitz oder Weingeist 3—4 Wochen an der Sonne stehen. Dann läßt man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser dicklich einkochen, mischt ihn zu dem filtrierten Sliwowitz oder Weingeist, füllt den Likör in Flaschen und läßt ihn noch einige Tage stehen.

Nr. 2105. **Waldmeister.** Preis: 2 K 60 h.

Derselbe wird wie obiger Likör bereitet, nur läßt man den Waldmeister damit in der Sonne stehen und färbt ihn zum Schlusse mit Spinatöpfen.

Nr. 2106. **Orangenlikör.** Preis: 2 K 40 h.

Man schält von 4 Orangen das Gelbe schön ab, aber achtet darauf, daß nichts von dem Weißen dabei ist. Nun gibt man

1 l Sliwowik oder Weingeist in eine Flasche, gibt die Schalen zerkleinert dazu, schüttelt es gut durcheinander und läßt die Mischung 3—4 Wochen an der Sonne stehen. Dann läßt man  $\frac{1}{2}$  kg gelben Kandiszucker mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser dicklich kochen, mischt den Zucker, der ein wenig erkaltet sein muß, zu dem filtrierten Sliwowik oder Weingeist, mischt die Masse gut durcheinander und läßt den Likör vor dem Gebrauche noch 6—8 Tage stehen.

Nr. 2107. **Nußlikör.** Preis: 1 K 40 h.

Man zerschneidet  $\frac{1}{4}$  kg grüne, unreife Nüsse in Viertel, gibt 1 l Weingeist, weiters ganze Nelken und ganzen Zimt, der in Stückchen geteilt ist, darauf und läßt die Mischung zugestopft zirka 4 Wochen in der Sonne stehen. Dann seihst man die Masse durch einen Filtriersack. Nun läßt man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser dick spinnen und mischt ihn, wenn er ein wenig erkaltet ist, zu dem Filtrierten, hebt den Likör in Flaschen auf und kredenzt davon ein kleines Gläschen.

Nr. 2108. **Banillelikör.** Preis: 2 K 80 h.

Man zerkleinert 2 Stangen Vanille und kocht sie mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser gut auf, dann mengt man 1 l Sliwowik oder Weingeist daran und läßt die Masse 14 Tage an der Sonne stehen. Nun spinnst man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser dick. Den Weingeist oder Sliwowik seihst man durch ein Filtriertuch, gibt ihn zu dem Zucker, vermengt die Masse gut und läßt sie vor dem Gebrauche in Flaschen noch 6—8 Tage stehen. Man färbt den Likör mit rotem Breton.

Nr. 2109. **Kümmellikör.** Preis: 2 K 60 h.

Dieser wird genau wie Banillelikör bereitet, nur kocht man Kümmel gut auf.

Nr. 2110. **Kümmellikör mit Kümmelöl.** Preis: 2 K 10 h.

Man läßt Zucker mit Wasser spinnen, mischt dann Sliwowik und Kümmelöl (aus der Apotheke) dazu, mengt das Ganze gut durcheinander und läßt es einige Tage stehen. Auf diese Art bereitet man Pfefferminz-, Anisette-, Orangen-, Zitronen- und alle beliebigen Liköre, die man zur Schnapsbereitung bekommt.

Nr. 2111. **Rußschnaps.** Preis: 4 K 60 h.

Man legt zirka 20 Nüsse einige Tage in kaltes Wasser (erneuert aber jeden Tag das Wasser), teilt sie dann in Viertel und gibt sie mit 2 l Kornbranntwein oder Weingeist in eine Flasche mit weitem Halse. Dazu mengt man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille, 6 Gewürznelken, 1 Stange Kalmus, 1 Stange Zimt, Zitronen- und Orangenschale. Man läßt das Ganze 6—8 Wochen an der Sonne stehen, hierauf gibt man die Flasche an einen kühlen Ort und verwendet den Schnaps bei leichtem Unwohlsein. Zucker muß man nicht dazu geben, aber der Schnaps ist dann sehr bitter.

Nr. 2112. **Weichelschnaps.** Preis: 4 K 60 h.

Dieser wird wie obiger bereitet, nur kommen statt der Nüsse Weicheln hinein. Man kann auch zum Rußschnaps einige Weicheln geben.

Nr. 2113. **Heidelbeerschnaps.** Preis: 4 K 30 h.

Auf 2 l sehr guten Kornbranntwein oder Weingeist gibt man  $\frac{3}{4}$  l Heidelbeeren, läßt die Flasche gut verkorkt 8 Wochen an der Sonne stehen, hierauf seiht man die Beeren ab, füllt den Schnaps in kleine Flaschen und bewahrt diese an einem kühlen Orte auf. Dieser Schnaps ist ein vortreffliches Mittel gegen Diarrhöe. Will man ihn als Likör, läßt man Zucker spinnen und mengt den Schnaps darunter.

Nr. 2114. **Wurzelschnaps.** Preis je nach dem Quantum.

Man kauft Wurzeln und Kräuter für Wurzelschnaps, läßt sie in Weingeist 3—4 Wochen an der Sonne stehen, dann filtriert man die Masse und mengt sie mit gesponnenem Zucker. Man färbt die Flüssigkeit meist grün mit Spinatpfeifen oder grünem Breton. Der Schnaps muß einige Tage vor dem Gebrauche stehen. Der Händler weiß, wie viel man für 1 l Weingeist braucht.

Nr. 2115. **Rum.** Preis: 2 K 60 h.

Man besorgt sich in einer Drogerie 6 dkg Rumessenz, 10 g Rumäther, 5 g Rumaroma, 5 g Vanilleessenz, und 5 g Zuckercouleur. Nun läßt man 1— $1\frac{1}{2}$  l Wasser aufkochen und erkalten. Dann mischt man zu 1 l Wasser 2 l Weingeist, die besorgten Ingredienzen und Zucker dazu, vermischt es gut und bewahrt den Rum bis zum Gebrauche auf.