

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Sechszwanzigster Abschnitt. Warme und kalte Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Sechszwanzigster Abschnitt.

Warme und kalte Getränke.

1. Kaffee.

Die Bereitung eines guten Kaffees ist nur möglich bei Verwendung von guten Sorten Kaffeebohnen. Die Bohnen werden vor dem Rösten, das man sorgfältig überwachen muß, zuerst verlesen, wobei man die schlechten schwarzen Bohnen entfernen muß, dann werden sie in lauwarmem Wasser gewaschen, auf einen Seihes geschüttet und hernach mit einem Tuche trocken gerieben. Nur in dem Falle dürfen die Bohnen nicht gewaschen werden, wenn sie in einem Messing- oder Kupfergefäße geröstet werden, da Messing und Kupfer bei feuchten Bohnen leicht oxidiert (Grünspan zieht). Am besten röstet man die Bohnen in einem Kaffeebrenner über nicht zu starkem Feuer und zwar kastanienbraun. Von Zeit zu Zeit öffnet man den Brenner, damit der Dampf entweichen kann. Sobald die Bohnen aufgegangen sind und man das Knistern derselben hört, werden sie auf ein breites Blech geschüttet und nachdem man schnell die darauf liegenden Häute weggeblasen hat, so warm als möglich in eine dichtschließende Blechbüchse gefüllt. — Es ist zu raten, zwei Kaffeesorten, von denen jede für sich geröstet wurde, miteinander zu vermischen, wie Java mit Portoriko, Mokka mit Domingo.

Röstet man Kaffeebohnen in einer Pfanne, so gibt man gleich beim Beginne des Röstens ein Stückchen Butter bei. Wenn die Bohnen beinahe genug geröstet sind und zu

knistern anfangen, streut man auf $\frac{1}{2}$ kg 2 Eßlöffel voll Staubzucker. Dadurch erhalten die Bohnen während des Röstens eine Glazur und der Kaffee behält den Wohlgeruch. Es sollen nur kleinere Quantitäten Bohnen geröstet werden, weil der Kaffee frisch geröstet und gemahlen am besten ist.

Zu 2 Tassen rechnet man 20 g gemahlene Kaffee, will man aber Essenz oder Zichorie dazu nehmen, so genügen 15 g.

Die beste Bereitung des Kaffees erzielt man mit der Kaffeemaschine, von denen die selbsttätigen am meisten zu empfehlen sind. Man füllt das Kaffeepulver in die Kaffeemaschine, übergießt es mit ganz wenig siedendem Wasser, das erst kurz zuvor den Siedepunkt erreicht hat, und läßt es 2—3 Minuten zugedeckt stehen. Dann gießt man das übrige Wasser ebenfalls siedend daran. Ist der Kaffee nach dem Aufgusse zu hell, so fügt man einige Tropfen gebrannten Zucker bei. Sobald der Kaffee durchgeflossen ist, serviert man ihn mit Likör oder mit frischgekochter Milch oder frischgekochtem Rahm. Je besser die Milch ist, desto schmackhafter wird auch der Kaffee.

2. Tee.

Auf 15 g schwarzen Tee rechnet man $\frac{1}{2}$ l Wasser. Den Tee gießt man mit ganz wenig siedendem Wasser an und läßt ihn 2 Minuten anziehen. Sobald sich die Teeblätter geöffnet haben, füllt man mit kochendem Wasser auf, läßt den Tee noch 5 Minuten ziehen und serviert ihn mit ungekochtem kaltem Rahm. Statt Rahm kann auch Milch verwendet werden, die aber nur bis an das Kochen gebracht werden darf und dann mit einigen zerflopfen Eigelb vermischt wird. Etwas Vanille gibt dem Tee einen feinen Geschmack, in Ermangelung dessen können auch

Hagenbutterkörner verwendet werden. Kann man den Tee nicht gleich servieren, sobald er gezogen hat, ist er von den Blättern abzugießen.

Gewöhnlich gibt man zu Tee geschnittenen kalten Braten und läßt eine warme süße Platte folgen. Es können auch beliebige andere Speisen dazu gegeben werden (Hefenbäckwerk, süße Butter, Honig, Eingemachtes, geräucherter Fleisch, Fisch, Wurst, weichgekochte Eier).

3. Schokolade.

Zu 6 Tassen rechnet man 130—150 g Schokolade, 1 l Milch und $\frac{1}{2}$ l Wasser, Zucker nach Belieben. Das Wasser wird kochend gemacht und in einen Topf gegossen. Dann rührt man die Schokolade in der Nähe des Feuers glatt, indem man nach und nach das kochende Wasser dazu gibt. Nun wird auch die Milch mit etwas Zucker beigerührt und so die Schokolade einige Minuten gekocht.

4. Grog.

a.

Man legt in ein Glas einige Stückchen Zucker, gießt heißes Wasser darüber und dann ein Gläschen Rum oder Kognak. Um das Zerspringen des Glases zu verhüten, stellt man beim Eingießen des heißen Getränkes einen silbernen Löffel in das Glas.

b.

An 375 g Zucker gießt man $\frac{1}{2}$ l siedendes Wasser, gibt $\frac{1}{2}$ geschnittene Zitrone dazu, von der die Kerne entfernt sind, und deckt alles gut zu. Wenn der Zucker aufgelöst ist, gießt man 1 l starken Tee und 1 Glas Rum bei.

5. Punsch.

a.

500 g Zucker und der Saft von 3 Zitronen werden mit $\frac{1}{2}$ l Arrak übergossen und zugedeckt beiseite gestellt. Wenn der Zucker geschmolzen ist, mengt man 20 g schwarzen Tee darunter, der mit 2 l Wasser angebrüht wurde, und serviert das Getränk warm.

b.

1 kg Zucker wird in $1\frac{1}{2}$ l Weißwein aufgelöst und bis zum Kochen gebracht, dann gießt man es über 30 g schwarzen Tee und stellt die Mischung zugedeckt 5 Minuten beiseite. Hierauf läßt man die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Schüssel, fügt Punschessenz bei und serviert das Getränk heiß in Gläsern.

6. Glühwein.

$\frac{1}{4}$ l Rot- oder Weißwein wird mit $\frac{1}{8}$ l Wasser, 100 g Zucker, einem Stückchen Zimt, sowie mit einigen Tropfen Zitronensaft bis vor das Kochen gebracht, aber nicht zum Kochen. Dann werden einige Eßlöffel voll Arrak oder Punschessenz daran gegeben.

7. Eierwein.

Man verrührt zu $\frac{1}{4}$ l Weißwein 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel voll geriebenem Zucker recht schaumig und gibt den Wein nach und nach dazu.

Mit Wein allein zubereitet, wird das Getränk gewöhnlich zu stark für Kranke, es kann deshalb mit $\frac{1}{8}$ l kochendem Wasser, oder wenn es frisch sein soll, mit kaltem Wasser verdünnt werden.

Für schwache, blutarme Kranke sehr zu empfehlen.

8. Eierbier

wird bereitet wie Eierwein, nur nimmt man auf $\frac{1}{4}$ l Bier bloß 1 Eigelb und 1 Eßlöffel voll Zucker. Sehr gut für Heiserkeit, wobei jedoch das Bier bis vor das Kochen, aber nicht zum Kochen gebracht werden soll.

9. Pfeffermünztrank.

An 1 Eßlöffel voll gedörnte Pfeffermünzblätter gießt man $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser und läßt es 5 Minuten daran stehen. Dann seihet man es durch und giebt 1 Eßlöffel voll Zucker nebst 3 Löffeln voll Arrak oder Kirschwasser daran.

Gut für Kolik oder Erkältungen, wobei es warm, aber nicht heiß, getrunken werden soll.

10. Tee für Kranke.

a.

Pfeffermünze, Melissen, Lindenblüte, Kamille, Bermanut, Salbei und Wollblumentee werden gemischt und angebrüht, worauf man sie 5 Minuten stehen läßt und dann abseihet (auf 1 Teelöffel voll Blätter kommt $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser).

b.

Süßholz, Germanstee, Sibisch, Malven, Fenchel, Kümmel und Wachholderbeeren werden $\frac{1}{2}$ Stunde recht gekocht, indem man die Wachholderbeeren vorher zerdrückt (auf 1 Teelöffel voll Tee kommen $\frac{3}{8}$ l kaltes Wasser).

Diese Krankentee dürfen nur warm, nie heiß, getrunken werden.

11. Mandelmilch.

30 Mandeln werden geschält und in einem Mörser mit 30 g Zucker gut gestoßen. Dann kommt 1 l Wasser

daran, worauf alles durch ein reines Tuch geseiht und so in eine Flasche eingefüllt wird. Weil die Mandelmilch schnell sauer wird, muß sie im Sommer an einen kühlen Ort oder ins Wasser gestellt werden.

12. Maitrauf.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ l guten Weißwein, 375 g Zucker, ein Büschel blühenden Waldmeister mit den Blättern und Stielen. Nachdem man den Waldmeister gereinigt hat, wird er mit Wein und Zucker in eine Schüssel gebracht und $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt beiseite gestellt, worauf man alles durchsieht und dann gleich serviert.

13. Limonade.

$1\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, Zitronenschale und der Saft von 2 Zitronen werden in einer Schüssel vermischt, 1 Stunde zugedeckt beiseite gestellt und dann in zum Servieren bereite Flaschen gefüllt.

14. Erdbeerlikör.

$\frac{1}{2}$ l noch etwas unreife Walderdbeeren werden in eine Flasche getan und $1\frac{1}{4}$ l gutes Kirschwasser dazu gegossen, worauf man es etwa 3 Wochen destillieren läßt. Dann gießt man die Erdbeeren ab, gibt 1 kg geläuterten Zucker und ein Stückchen Vanille dazu und läßt es nochmals 14 Tage stehen. Zuletzt wird die Flüssigkeit noch filtriert.

15. Kirschlikör.

In eine Flasche bringt man $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 16 g Zimt, etwas Nelken, 20 gedörrte Kirschen, $2\frac{1}{4}$ l guten Branntwein und Wasser und stellt es 4 Wochen lang an die Sonne oder an einen lauwarmen Ort, wobei es jeden Tag gerüttelt werden muß. Nachher wird die Flüssigkeit durchgeseiht und in Flaschen aufbewahrt.

16. Johannisbeerlikör.

Man zerquetscht $\frac{1}{2}$ kg gut reife und abgebeerte schwarze Johannisbeeren, gibt 250 g gestoßenen Zucker, etwas Zimt und Gewürznelken sowie $1\frac{1}{2}$ l Kirchenwasser dazu und bringt alles in eine Glasflasche, die man 2 Monate zugebunden an die Sonne stellt. Dann wird der Likör durchgeseiht und in eine gewöhnliche Flasche eingefüllt, die nun gut zugespöpft wird.

17. Mandellikör.

$\frac{3}{4}$ l Kirchenwasser und 32 g bittere Mandeln werden gestoßen und 8—10 Tage destilliert. Dann kommen 32 g weißer Zuckerkandis und etwas kuhwarme Milch daran, worauf man es einige Tage stehen läßt und dann filtriert.

18. Quittenlikör.

Man läßt Quitten einige Tage liegen und gelb werden. Dann wischt man sie mit einem reinen Tuche sauber ab, reibt sie auf dem Reibeisen in ein sauberes Geschirr und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag gießt man den Saft ab und zwar in der Wärme (auf dem warmen Herde), filtriert ihn durch ein Tuch, schüttet zu jedem Liter dieses Saftes 1 l Kirchenwasser und filtriert auch dieses miteinander. Zuletzt tut man nach Belieben gestoßenen Zucker hinein, auch einige ganze Zimt- und Nägelestücke, die aber nach einigen Tagen wieder herausgenommen werden.

19. Holderbeer-Saft und -Likör.

Die Beeren werden zerdrückt und in einem Tuche gut ausgepreßt. Dann wird zu 2 l Saft $\frac{1}{2}$ kg Zucker nebst Nelken, Zimt und Anis einige Zeit im Wasser gekocht und zuletzt 10—20 Minuten lang mit dem Zucker auch der Saft mitgekocht. — Sehr gut für die Lunge, indem man morgens und abends ein Likörgläschen voll nimmt.

Zur Herstellung des Holderbeerlikörs nimmt man auf
2 l Saft 1 l Kirchenwasser.

20. Nußwasser.

Man verschneidet grüne Nüsse vor Johanni, nimmt auf $\frac{1}{2}$ kg Nüsse $1\frac{1}{2}$ l guten Wein und läßt dies 10 Tage an einem warmen Ort stehen, wobei es jeden Tag ein wenig gerüttelt werden muß. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Tuch, bindet zu $1\frac{1}{2}$ l Branntwein $\frac{1}{2}$ kg Kandiszucker, 8 g verschnittenes Zitronat, 8 g Pomeranzenschale, 8 g Zimt und etwas Nelken in Leinwand und bringt es in die Flasche, die nun 14 Tage an die Sonne gestellt und jeden Tag gerüttelt wird. Will man das Nußwasser schwächer haben, so nimmt man nur $\frac{1}{2}$ kg Kandiszucker dazu und, wenn es fertig ist, $\frac{3}{4}$ l Wasser.

21. Orangenlikör.

Man nimmt von 4 Orangen und 1 Zitrone die feingeschälten Schalen, bringt sie in $1\frac{1}{2}$ l gutes Kirchenwasser, gibt 8 g feinen Zimt, 16 g Nelken und 1 geriebene Muskatnuß in die Flasche und läßt es 6 Wochen an der Sonne destillieren. Hernach schüttet man die Flüssigkeit ab, kocht auf je $1\frac{1}{2}$ l Kirchenwasser $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und vermischt in einem irdenen Krüge das Zuckerwasser mit dem Kirchenwasseransatz. Ist es abgekühlt, so füllt man die Mischung in eine Destillierflasche und läßt sie 8 Tage stehen, damit Zucker und Kirchenwasser sich gut vereinigen. Dann gießt man 3 starke Eßlöffel voll heiße Milch daran und läßt es so lange stehen, bis die Milch zu Boden sitzt. Die Milch macht den Likör mild und zieht alles Unreine an sich. Zuletzt wird die Flüssigkeit durch ein Fließpapier filtriert, indem man dieses wie einen Fächer zusammenfaltet und auf einen Trichter legt. Dabei muß das Papier öfters gewechselt werden.

22. Stachelbeerwein.

a.

Reife Stachelbeeren werden zerdrückt und durch ein Tuch getrieben, worauf man den Saft so lange stehen läßt, bis er hell ist. Dann wird er behutsam abgeschüttet, mit Zucker vermischt (zu $\frac{1}{2}$ l Saft 190 g Zucker) und in einen steinernen Krug gebracht, wo man ihn oft umrührt, damit sich der Zucker gut mit dem Saft vermengt. Das Gefäß muß etwa $\frac{1}{3}$ leer bleiben und darf nur leicht zugespöpft werden, damit der Pfropfen sich selbst heben kann. Nach 2—3 Wochen ist nachzusehen, ob der Wein sich aufgehellert hat. Ist er noch trüb, so hat sich der Zucker nicht hinlänglich aufgelöst, deswegen muß die Flüssigkeit noch einige Zeit stehen bleiben, jedoch nicht länger als 6—8 Wochen. Nach dieser Zeit wird der Wein filtriert, in Flaschen gefüllt, fest zugespöpft und in den Keller gelegt.

b.

Auf 1 l Saft nimmt man 2 l Wasser, 1 kg weißen Zucker und zwar alles ungekocht. Die Stachelbeeren werden ausgepreßt, nachdem man sie einige Stunden in kaltem Wasser hat liegen lassen. An den Saft kommt nun das Wasser und der Zucker, den man schon vorher, ehe er in den Saft getan wird, im Wasser auflösen kann. Alsdann kommt die ganze Masse in ein Faß, das aber wegen der Gärung nicht fest verspundet werden darf. Anfänglich rührt man einigemal in dem Faße mit einem Holz, damit der Zuckerfaß gut mit dem Wasser und dem Saft sich vermische. Hernach bleibt das nicht fest verspundete Faß ruhig liegen, den Wein läßt man dann in ungefähr 6—8 Monaten ab. Nach einem weitem Lagern von 6—8 Monaten wird er auf Flaschen gezogen, die Flaschen werden verkorkt und versiegelt und sollen aufrechtstehend im Keller lagern.

23. Johannisbeerwein.

a.

Die Träubchen werden in einer Schüssel zerdrückt und 9—10 Tage lang in den Keller gestellt, aber nicht zugedeckt, dagegen muß täglich darin gerührt werden. Dann preßt man die Beeren aus entweder durch eine Presse oder mittelst eines Tuches, worauf der Saft nochmals 3 Tage in den Keller kommt. Hierauf wird der Wein in einem Gefäße angesetzt, indem man auf je 1 l Saft $\frac{1}{2}$ l Wasser und 375 g Zucker (zu sauern Beeren auch $\frac{1}{2}$ kg Zucker) oder zu $\frac{1}{2}$ l Saft $\frac{1}{2}$ l Wasser und $\frac{1}{2}$ kg Zucker nimmt. So wird der Wein in den Keller gestellt und täglich geschüttelt und gerührt, aber erst nach drei Wochen, wenn die Gärung vorbei ist, zugespundet. Die Füllung in Flaschen erfolgt nach Lichtmeß.

b.

Auf 3 kg rote nimmt man $\frac{1}{2}$ kg schwarze Johannisbeeren, zerdrückt die Beeren und übergießt sie in einer Schüssel mit Zuckewasser, so daß es die Beeren kaum bedeckt. So läßt man sie zugedeckt 5 Tage stehen, worauf sie ausgepreßt werden. Der Wein wird nun angesetzt, indem man zu 1 l Saft 2 l gekochtes und wieder erkaltetes Wasser sowie 1 kg Zucker nimmt (der Zucker der Vorgärung wird abgerechnet). Zuerst läßt man den Wein offen gären, später wird ein Gärspunden aufgesetzt. Im Mai des folgenden Jahres wird er zum ersten und im Juni zum zweitenmal abgelassen, wobei das Gefäß immer spundvoll bleiben muß. Im August sodann füllt man ihn in Flaschen, die man fest verpfropft und nun ruhig im Keller lagern läßt, wo sich erst das feine Aroma des Weines entwickelt. Das gute Auslaugen der zerdrückten Beeren ist zur Erlangung eines guten Weines besonders notwendig.

