

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

I. Warme Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

21. Getränke.

I. Warme Getränke.

1. Kaffeeforten. Der Wohlgeschmack des Kaffees hängt ab von den Kaffeeforten, die man verwendet, vom Rösten derselben und von der Zubereitung. Was die Kaffeeforten anbetrifft, so schmeckt der Kaffee einer gut zusammengesetzten Mischung am besten. Die berühmte Karlsbader Mischung besteht aus Menado, Guatemala und arabischem Mokka zu gleichen Teilen. Die Hauptsache sind rein schmeckende Sorten, die mit keinen schlechten Sorten untermischt sein dürfen.



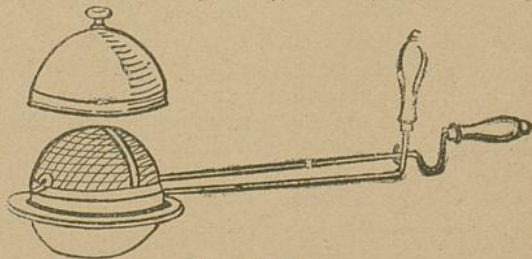
Kaffeepflanz.

Beim Einkauf des gebrannten Kaffees achte man darauf, daß man nicht zu große Mengen einkauft, daß man den gerösteten Kaffee in gut verschlossenen Büchsen hält, und daß man in einem Geschäft kauft, wo großer Absatz ist und also häufig frisch geröstet wird.

2. Das Rösten des Kaffees. In wenigen Haushaltungen wird der Kaffee selbst gebrannt. Das Rösten geschieht auf nicht zu starkem, offenem Feuer in geschlossenen Brennern, in denen die Bohnen hin und her bewegt werden. Sobald die Bohnen zu knacken anfangen, bedarf es großer Aufmerksamkeit, um den richtigen Zeitpunkt zu treffen, an dem sie ausgeschüttet werden müssen, weil sie leicht zu dunkel ausfallen, solche Bohnen verleihen dem Getränk einen unangenehmen, brenzligen Geschmack. Die hellen Kaffeeforten, die in rohem Zustande gelb oder grünlich aussehen, dürfen nur hell und mattbraun werden, der braune Javakaffee fällt fast kastanienbraun aus.

Schwitzen darf gut gebrannter Kaffee nicht, d. h. er darf nicht so lange

in dem Brenner bleiben, bis er zu glänzen anfängt. Sobald die knackenden Kaffeebohnen sich leicht brechen oder durchheißen lassen, sind sie genug geröstet und müssen auf einer Porzellan- oder Holzplatte, die nur zu diesem Zwecke gebraucht wird, ausgebreitet werden, wo



Kugel-Kaffeeröster.

man sie hin- und herrührt, damit sie schnell abkühlen und nicht mehr nachdunkeln. Dann bewahrt man sie in gut verschlossenen Blechbüchsen auf.

3. Das Kaffeewasser. Zum Kaffee eignet sich weiches Wasser am besten. Auf diese Tatsache begründet sich der Ruf, den der Kaffee in manchen Orten,

Prag und Karlsbad z. B., erlangt hat. Wo der Hausfrau solches nicht zur Verfügung steht, muß sie diesem Mangel nachhelfen, indem sie dem fein gemahlten Kaffeepulver, ehe das Wasser aufgegossen wird, eine Kleinigkeit doppeltkohlensaures Natron beisetzt. Das Wasser, das zum Kaffee verwendet wird, muß stark kochend sein, soll aber diesen Hitzeegrad erst kurz vorher erreicht und nicht etwa schon lange Zeit gekocht haben.

4. Die Kaffeemenge. Auf 1 Tasse starken Kaffee rechnet man 10—15 Gramm. Werden jedoch größere Portionen bereitet, so sind verhältnismäßig geringere Mengen Kaffee ausreichend. Bei Dieners, an deren Schluß Kaffee serviert wird, muß man auf 1 Tasse doppelt so viel rechnen. Man bezeichnet diesen starken Kaffee dann mit dem Ausdruck *Mokka*; derselbe Kaffee-Trichter u. Siebeinsatz wird also keineswegs ausschließlich von Mokkabohnen hergestellt.



5. Die Kaffeebereitung geschieht auf verschiedene Weise, entweder durch Brühen, durch Filtrieren oder in der Kaffeemaschine. Jedenfalls muß das Gefäß, in welchem der Kaffee bereitet werden soll, vorher erwärmt sein. Zum Brühen schüttet man den gemahlten Kaffee in das Geschirr, gießt das siedende Wasser darüber, rührt um und läßt den Kaffee gut verdeckt etwa 5—10 Minuten ziehen. Dadurch, daß man ein wenig kaltes Wasser dazugießt, bewirkt man, daß der Kaffee sich setzt. Hierauf gießt man ihn vorsichtig ab in eine saubere, vorher erwärmte Kanne und bringt ihn so auf den Tisch.



Selbsttätige Kaffeemaschine.

Zum Filtrieren oder Trichtern des Kaffees verwendet man heute wohl kaum noch Kaffebeutel, da man vorzügliche Kaffeetrichter besitzt, die den Beutel überflüssig machen.

6. Die Kaffeemaschine. Von den meisten wird die Bereitung des Kaffees in der Maschine jeder anderen vorgezogen und zwar mit Recht. Die seit längerer Zeit bekannten Sturzmaschinen gelten heutzutage schon für veraltet und sind durch Aufgußmaschinen und mehr noch durch die selbsttätigen Maschinen verdrängt worden. Beide erfreuen sich eines Weltrufes und mit Recht, denn sie nutzen den Kaffee am meisten aus und liefern ein stets gleichmäßiges, kräftiges, schmackhaftes und aromatisches Getränk. Sie sind äußerst leicht zu handhaben und zu reinigen.



Kaffeetanne und Sahnegießer.

7. Kaffeesurrogate, als Bichorie, Karlsbader Gewürz, Feigentasse u. s. w. sollten keine Verwendung finden. Zum Schluß sei hier noch erwähnt, soll

der Kaffee seinen guten Geschmack behalten, so Sorge man für gute Sahne oder mindestens gute Milch. Je besser die Sahne, desto besser schmeckt der Kaffee. Sie muß vorher abgekocht sein und wird stets erwärmt zum Kaffee gereicht.

8. Teesorten. In früheren Jahren wurde der schwarze Tee nur mit grünem vermischt getrunken oder auch der letztere allein verwendet. Mehr und mehr aber wird in neuerer Zeit nur vom schwarzen Tee Gebrauch gemacht, da dieser weniger aufregende und nervenangreifende Eigenschaften als der grüne Tee besitzt. — Der auf dem Landwege zu uns gekommene Tee, Karawanentee, ist der beste, da er nicht unter der Seeluft gelitten hat, doch steht er sehr hoch im Preise, und überdies erhält man von England her auch andere gute Sorten. Unter den Teesorten ist der Pekotee der beste, aber auch teuerste; viel billiger und für den Hausbedarf zu empfehlen ist Souchongtee, und auch von Kogotee gibt es Sorten, die ganz gut sind.



Teekraut.

Man gibt zuerst 1 Tasse siedendes Wasser darauf, läßt ihn an einem warmen Orte zugedeckt ziehen und füllt die Kanne hierauf vollends mit siedendem Wasser. Dann läßt man den Tee 5 Minuten ziehen und schenkt ihn durch ein Sieb in die bereit stehenden Tassen. Will man gleich mehr Tee bereiten, als man beim ersten Male auschenkt, so ist es besser, die nötige Menge Tee in eine Teekugel aus Drahtgeflecht zu tun und diese in die Teekanne hineinzuhängen. Damit der Tee genügend auszieht, schwenkt man die Kugel von Zeit zu Zeit ein wenig hin und her und nimmt sie nach Verlauf von 7—10 Minuten heraus.

10. Milchschokolade. Hierzu läßt sich kein bestimmtes Maß angeben; dies hängt zu sehr von der Güte der Schokolade und dem Geschmack ab. Man rechnet gewöhnlich von guter, süßer Schokolade 125 Gramm auf $1\frac{1}{2}$ Liter oder 15 Gramm auf 1 Tasse, zum Verlochen etwas zugegeben. Von bitterer Schokolade reicht weniger. Man setzt die geriebene Schokolade mit Wasser kaum bedeckt aufs Feuer; nachdem sie ganz weich geworden, rührt man sie zu einem gleichartigen Brei und gibt rohe Milch hinzu, die man mit $\frac{1}{2}$ Wasser verdünnen kann, wodurch das Getränk schmackhafter und bekömmlicher wird. Dann gibt man den noch fehlenden Zucker hinzu und läßt sie 10 Minuten unter beständigem Rühren kochen.

11. Wasserschokolade. Man verwendet hierzu, wie auch zur Milchschokolade, entweder Gesundheitschokolade ohne Gewürze oder aber Vanille- oder Gewürzschokolade. Man rechnet auf 1 Tasse 15—20 Gramm. Die Zube-



Teekessel oder Samowar.

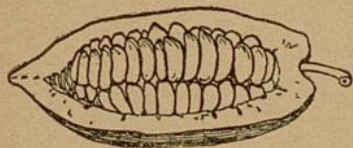
reitung ist dieselbe wie bei Milchschokolade; die Milch ersetzt man durch heißes oder kochendes Wasser.

12. **Kakao.** Die jetzt in den Handel gelangenden Kakaofabrikate sind meistens so leicht löslich, daß ein Kochen des Kakaos überflüssig ist. Man bereitet ihn entweder mit Wasser oder mit Milch. Man schüttet 2 Eßlöffel Kakao in eine Porzellantanne und gießt $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser dazu, rührt gut um, süßt nach Belieben und schenkt den Kakao in die Tassen. Will man ihn zur Hälfte mit Milch bereiten, so gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Wasser darauf, rührt um und gibt dann $\frac{1}{4}$ Liter heiße Milch nach.



Teeservice.

13. **Kakaotee.** Man kocht die Schalen der gerösteten Kakaobohnen in Wasser 10—15 Minuten lang, feiht den Tee durch ein Sieb, süßt nach Geschmack und gibt nach Belieben Milch dazu.

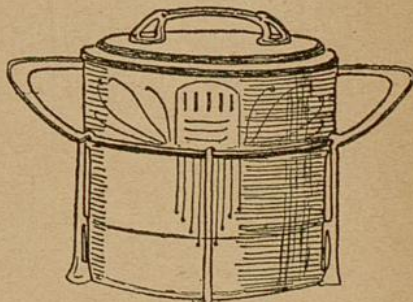


Kakaobohne.

14. **Holländischer Punsch.** 1 Teil durchgeseihter Zitronensaft, 2 Teile geriebener Zucker und 4 Teile Arrak werden in einem kleinen Geschirren zugebedt auf das Feuer gestellt, bis der Zucker geschmolzen ist, und dann mit 8 Teilen kochendem Wasser vermischt.

15. **Weinpunsch.** 6 Flaschen Rheinwein und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Flasche alter Jamaicaikum werden mit Zucker, 125 Gramm per Flasche, bis zum Kochen erhitzt und dann in einer Bowle aufgetragen.

16. **Silvesterpunsch.** Für 6—8 Personen. Am besten bereitet man die Punschbowle im Wasserbade, wo sie siedend heiß wird, ohne zu kochen. Man tut 275 Gramm Stückenzucker in die Bowle und übergießt ihn mit 1 Liter kochendem Wasser oder auch mit 1 Liter Aufguß von schwarzem Tee. Sobald der Zucker vollständig geschmolzen ist, gibt man 1 Flasche guten Rotwein, den durchgeseihten Saft von 2 Zitronen und $\frac{1}{2}$ Flasche guten Rum dazu. Hierauf verdeckt man das Gefäß und läßt die Bowle siedend heiß werden.

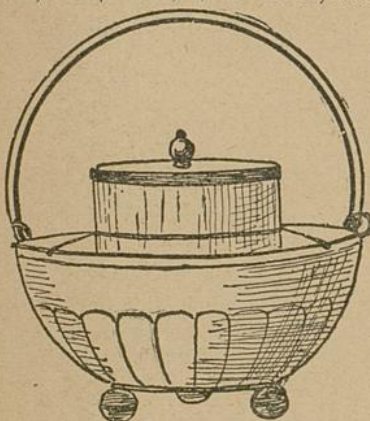


Moderne Bowle.

17. **Pfirsichpunschbowle.** Für 4—6 Personen. 1 Flasche alter Rheinwein und $\frac{1}{2}$ Flasche Sherry werden in ein Gefäß getan und 400 Gramm Stückenzucker hinzugefügt; nun wird das Gefäß in siedendes Wasser gestellt, wo man es verdeckt stehen läßt, bis der Zucker geschmolzen und der Wein heiß ist. Hierauf legt man in einen Blechlöffel ein ziemlich großes Stück Zucker, gibt $\frac{1}{2}$ Glas Arrak darauf und zündet diesen an; man hält dabei den Löffel über die Bowle, so daß der schmelzende Zucker hineintröpfelt. Kurz vor dem Servieren gibt man einige eingemachte Pfirsiche hinein.

18. **Eierpunsch.** $1\frac{1}{2}$ Flasche guter Franzwein, reichlich $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser, 250 Gramm Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben, nebst dem Saft von 2 Zitronen, etwas Tee, Muskatnuß und einige Nelken, sowie 8 Stück

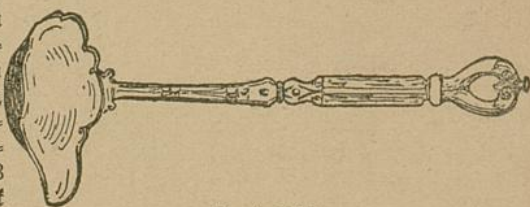
frische Eier. — Man läßt die Gewürze in dem kochenden Wasser ausziehen und preßt sie aus, gießt das Ubrige hinzu und schlägt dies alles mit dem Schneebesen recht stark über hellem Feuer, bis der Schaum sich hebt; kochen darf es nicht. Wenn der Topf abgenommen ist, so muß noch ein wenig geschlagen und nach Geschmack Arrak hinzugefügt werden.



Bowle mit Kühler.

6 zerflopfte Eier. — Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf hellem Feuer bis vorm Kochen stark geschlagen, schnell in eine Bowle gegossen, in Gläser gefüllt und heiß getrunken.

22. Warmbier. Hierzu eignet sich am besten Berliner Weißbier, doch kann man auch anderes süßes, nicht bitteres Bier dazu verwenden. Man setzt für 4 Personen 1 Liter Bier mit 2—3 Gewürznelken, einem Stück Ingwer und etwas Zimt auf's Feuer.



Bowlenlöffel.

Sobald es kochen will, fügt man 1 Teelöffel klar gerührtes Kartoffelmehl hinzu, läßt es damit klar kochen und süßt nach Geschmack. Unterdes hat man 3—4 ganze Eier mit ein wenig kaltem Wasser abgerührt und gießt nun das kochende Bier unter starkem Quirlen dazu. — Man serviert es sowohl in Gläsern, als auch in Tassen.

II. Kalte Getränke.

23. Punsch Imperial. Eine in feine Scheiben geschnittene Ananas, eine Flasche Champagner, 1 Flasche Rheinwein, $\frac{1}{2}$ Flasche Arrak, 1 Flasche Selterswasser, 1 Liter kochendes Wasser, 250—375 Gramm Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben, nach Belieben auch die feine Schale einer kleinen Pomeranze, 4 Apfelsinen, Saft von 4 Zitronen, 3 Gramm ganzer Zimt und 1 Stück Vanille, einen halben Finger lang. — Man läßt in kochendem Wasser Zimt und Vanille gut ausziehen, nimmt es heraus, gießt das Wasser in die Bowle, gibt Zucker, Zitronensaft, die abgezogenen, in Achtel geschnittenen Apfelsinen und die Ananas hinein. Nachdem dies kalt geworden, wird Rheinwein, Champagner, Arrak und Selterswasser hinzugegeben.