

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

a. Warme Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Getränke.

a. Warme Getränke.

1. Kaffee.

Auf einen halben Liter kochendes Wasser rechnet man 25 Gramm, auf eine Tasse ungefähr 8 Gramm fein gemahlene Kaffee. Je feiner der Kaffee gemahlen ist, desto leichter gewinnt man den Extrakt. Der fein gemahlene Kaffee wird in eine Filtriermaschine fest eingestampft, dann gießt man frisch kochendes Wasser darauf und verschließt die Filtriermaschine nach jedem Ausguß immer wieder sorgfältig, damit der Kaffee langsam durchläuft und nichts von seinem Aroma verliert. Den so gewonnenen Extrakt gießt man sofort noch zweimal über den alten Saß durch die Maschine, damit der Kaffee an Kraft gewinnt. Der übrig gebliebene Kaffeesaß wird dann sofort in frisch kochendem Wasser in einem eigens dazu bestimmten Töpfchen abgekocht, dann läßt man ihn erkalten und gießt die Brühe von dem Saße in einen Topf ganz klar ab, gießt den verbrauchten Kaffeesaß aus und giebt bei der nächsten Kaffeebereitung die Brühe, welche man vorher kochend gemacht hatte, statt reinem Wasser beim Filtrieren auf. Diese Art der Zubereitung verbessert den Kaffee sehr. Nachdem der Kaffee fertig filtriert ist, sollte er auch alsbald serviert werden, denn durch langes Herumstehen und Aufwärmen geht das Aroma und die Kraft verloren. Ich will hier noch einiges anführen, was zu einer guten Kaffeebereitung zweckdienlich ist.

Die Kaffeebohnen soll man immer auf ihren Geschmack hin prüfen, da dieselben, wie bereits schon in einem früheren Kapitel gesagt, sehr oft gefärbt in den Handel kommen.

Der Kaffee darf nur kastanienbraun geröstet sein, weil er durch zu starkes Rösten sein feines Aroma verliert und dann einen sehr strengen, bitteren Geschmack erhält; nachdem der Kaffee geröstet ist, soll man ihn möglichst ausgebreitet (nicht gehäuft) auf eine breite Platte schütten, damit er sich rascher abkühlen kann und das Nachrösten

auf diese Weise vermieden wird. Ist der Kaffee erkaltet, so bewahrt man ihn sofort in einer fest verschlossenen Blechbüchse auf, legt zuvor unmittelbar auf die Kaffeebohnen ein Stückchen weißen, reinen Flanell, damit er möglichst warm und luftdicht abgeschlossen ist und das Aroma möglichst bewahrt bleibe.

Die Bohnen einer leichten Kaffeesorte werden beim Rösten größer, als diejenigen einer schweren und kräftigeren Sorte, deshalb sollte man den Kaffee immer nach seinem Gewichte bemessen und nicht wie fast überall üblich durch ein Gefäß, weil dieses von einer leichten Kaffeesorte weniger Bohnen faßt, von einer schweren, kräftigen Sorte dagegen mehr, während das Verhältnis doch gerade entgegengesetzt sein sollte, wenn man einen guten Kaffee haben will.

Malzkaffee.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 12.

2. Kaffee mit Eiern.

Man läßt einen halben Liter Sahne mit 65 Gramm Zucker und etwas Zimt eine Viertelstunde kochen, hierauf verkühlen; dann quirlt man 6 Eidotter daran, füllt damit Tassenköpfe bis zur Hälfte und kocht letztere im Wasserbad, bis die Füllung fest ist. Alsdann wird sehr starker Kaffee aufgefüllt und das Ganze schleunigst serviert.

3. Milch-Chocolade.

Einen halben Liter Milch oder Rahm läßt man unter beständigem Rühren aufkochen, alsdann giebt man 120 Gramm fein geriebene Vanille-Chocolade langsam dazu und läßt sie darin aufkochen. Inzwischen schlägt man in einen tiefen Topf drei Eidotter mit etwas Milch recht schaumig, gießt die gekochte Chocolade langsam unter beständigem Rühren daran, läßt alles zusammen nochmals bei schwachem Feuer aufkochen und schlägt die Chocolade so lange, bis sie sich gedickt hat und schaumig geworden ist.

4. Chocolade mit Wasser zubereitet.

Dieselbe wird behandelt wie die Milch-Chocolade; statt dem oben angegebenen Quantum Rahm nimmt man jedoch nur Wasser und läßt die Eidotter ganz weg.

5. Chocolade mit Wein.

Ein halber Liter Wein wird etwas mit Wasser verdünnt, alsdann giebt man etwas Zucker und Vanille hinein, läßt es auf

Kohlenglut siedend werden, giebt 80 Gramm fein geriebene Chocolate hinein und schlägt dies zusammen auf dem Feuer, bis es nochmals aufgekocht hat. Zwei Eidotter hat man in einem tiefen Gefäß mit etwas Wasser zu Schaum geschlagen, gießt dann die kochende Chocolate dazu, giebt alles nochmals zum Aufkochen aufs Feuer, quirlt die Chocolate so lange, bis sie sich gedickt hat und schaumig geworden ist. Dann serviert man die Chocolate in Tassen oder Becher, hält sofort ein glühendes Schäumelchen darüber, bis der Schaum hart geworden ist und stehen bleibt.

6. Cacao.*)

Auf eine Tasse Milch oder Wasser rechnet man einen guten Theelöffel voll Cacao. Dieser wird mit Zucker, etwas Maizena, Milch oder Wasser glatt verrührt, das nötige Quantum gut gequirlt, kalt zum Feuer gesetzt, unter beständigem Rühren aufgekocht und wenn es sich gedickt hat, serviert und nach dem Zucker abgeschmeckt.

7. Thee.*)

Man rechnet pro Tasse einen vollen Theelöffel Thee; reines frisches Wasser wird in genügender Menge gekocht, schütte das zum Anbrühen bestimmte Quantum Thee in einen vorher heiß ausgespülten, gut verschlossenen Deckeltopf, übergieße den Thee mit dem sprudelnden, kochenden Wasser, so daß die Theeblätter gerade davon bedeckt sind und lasse dies vier bis fünf Minuten anziehen. Dann versetzt man den Thee mit kochendem Wasser, je nachdem man ihn stark oder dünner liebt. Man kann auch ein Stückchen Vanille in die Kanne legen, um ihm ein angenehmes Aroma zu geben und etwas geschlagenen, kalten Rahm dazu servieren.

Weiteres siehe Abschnitt 22, Nr. 7.

8. Kaiserthee.

Ein Eßlöffel fein gestoßener Kandiszucker wird mit einem Eidotter in einer Obertasse abgerührt, dann werden zwei Theelöffel reines, süßes Mandelöl so lange dazu gerührt, bis es schäumt; dann mengt man noch eine Tasse abgeseihten Sibischthee darunter und präsentiert das Getränk ganz heiß; es ist bei hartnäckigem Katarrh sehr zu empfehlen.

*) Eine empfehlenswerte Qualität Thee und Cacao ist „Atlas-Thee“ und „Atlas-Cacao“ (vgl. Inserat im Kochbuch). Sämtliche Sorten sind von mir einer eingehenden, genauen Prüfung unterzogen worden und ich kann dieselben als das beste, was ich bis jetzt auf diesem Gebiete gefunden habe, nur allerwärts warm empfehlen. C. D. Fleischhauer, Küchenmeister.

9. Reformirter Thee.

Etwas Zimt, Cardamom, 1 Stück Nelken und 2 Prisen grünen Thee bindet man zusammen in ein feines Tüchlein, läßt dies in einem halben Liter Milch aufkochen, gebe den nötigen Zucker und etwas Zitronengeschmack daran, zerquirle drei Eidotter mit etwas Milch in einem Topf, gebe den Thee dazu, lasse alles zusammen nochmal anziehen, quirle es beständig, bis es schäumt und serviere den Thee sofort.

10. Cier-Bier.

Daselbe ist ein sehr schwachhaftes, nahrhaftes und zugleich erwärmendes Getränk und ist namentlich Kindern ganz besonders zuträglich. Zu einem halben Liter gutem Braunbier nimmt man 40 Gramm gesiebten Zucker, läßt dies zusammen aufkochen, gießt es unter beständigem Rühren an vier Eidotter, füllt es in Gläser und serviert es sofort heiß. Wer es liebt, kann dem Bier auch Ingwer- und Zimtgeschmack beifügen.

11. Punschessenz.

Man kochte ein Kilo Zucker in einem achteil Liter Wasser bis er Perlen wirft, giebt ein viertel Liter Zitronensaft dazu, und wenn dieses gut verrührt ist, giebt man einen halben Liter Rum dazu, nun wird alles nochmals gut durchgerührt, in Flaschen gefüllt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

12. Englischer Punsch.

Eine Zitronenschale klein geschnitten, von drei Zitronen der Saft, 275 Gramm kleingeschlagener Raffinadezucker, $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser, ein halber Liter Rum, ein halber Liter Franzbranntwein in ein sauberes Geschirr gegeben und auf dem Feuer kochend heiß werden lassen, sofort abgehoben und durch ein feines Sieb in eine Terrine gegossen und gleich serviert.

13. Punsch (andere Art).

Dieser wird wie der Grog bereitet, nur muß man Zitronensaft dazu hineinpressen. Man kann beide Getränke mit Theewasser machen, letzteren mit Wein, Champagner, Ananas und dergleichen würzen und verfeinern.

14. Punsch royal.

Die Schale von zwei Zitronen und 6 Orangen werden auf einem Kilo Zucker abgerieben und derselbe fein gestoßen; dann schüttet

man ihn in eine Terrine, preßt den Saft der abgeriebenen Zitronen und Orangen darauf, gießt $1\frac{1}{2}$ Flasche Champagner und eine halbe Flasche Arac daran, gießt den Punsch durch ein Sieb und serviert ihn sogleich; noch feiner schmeckt er, wenn man dem Punsch Apfelsinen, Ananas und einige Gläser Madeira zusetzt.

15. Eierpunsch.

Eine Flasche Rheinwein, zwei Glas Arac, vier gelbe und vier ganze Eier, Zucker und Zitrone nach Geschmack. Ein Theelöffel Mehl, alles zusammen auf mäßigem Feuer bis zum Kochen geschlagen und in Gläsern warm serviert.

16. Grog.

Auf eine Flasche Rum oder Cognac gießt man $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser, in welchem man zuvor 1 Kilo Zucker aufgelöst hat, oder man stößt eine Muskatnuß mit dreiviertel Kilo Zucker fein, nimmt eine Flasche Rum, eine Flasche Weißwein, 2 Flaschen Champagner, mischt alles in der Terrine untereinander. Man kann dieses Getränk auch mit Wasser verdünnen.

17. Heißer Rotwein.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser wird mit Zucker, Zimt, dem Saft einer ausgepreßten, ganzen Zitrone tüchtig durchgekocht, dann $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein dazu gegossen, nochmals aufkochen lassen, durchgeseiht und sofort serviert. Dies ist ein gutes Getränk bei Erkältungen.

18. Ricus.

250 Gramm Zucker, Zimt, Gewürznelken, Muskatnuß, Zitronenschale und eine Flasche Rotwein wird zum Kochen gebracht, dann giebt man es durch ein Sieb und serviert es sofort.

19. Glühwein.

4 ganze Eier, 4 Eidotter werden zu Schaum geschlagen, der Saft einer halben Zitrone dazu, nebst einer Flasche Weißwein, Zucker und Zimt, auf Kohlenfeuer geschlagen, bis es steigt, und in Gläsern dann sofort serviert.

20. Vin brûlé (Glühwein andere Art.)

30 Gramm gestoßener Zucker, 15 Gramm Zimtstückchen, einige Gewürznelken, wird zusammen so lange in dem Zucker auf dem Feuer geröstet, bis der Zucker bräunlich zu werden anfängt; dann

gießt man eine Flasche Rotwein darauf, setzt noch Zucker dazu, läßt alles nochmals heiß werden, seigt es durch und serviert den Wein sofort in Gläsern.

21. Bischof.

Zu 2 Flaschen Rotwein nimmt man 4 reife Orangen, welche vorher leicht auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker abgerieben werden; dann kerbt man sie auf allen Seiten mit dem Messer ein und röstet sie so lange, bis sie gelbbraune Farbe zu bekommen scheinen. Dann kommen dieselben nebst Zucker und Wein in die Terrine, und man läßt dies einen Tag zugedeckt stehen. Dann werden die Orangen ausgepreßt und alles durch ein feines Sieb laufen lassen; man kann den Geschmack des Getränkes durch Zusatz von Gewürznelken, Zimt, Muskatnuß, Vanille und Zitronenschalen erhöhen.

22. Cardinal.

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, auf welchem man 2 Zitronen und 2 Orangen abgerieben, legt man in eine Terrine, tropft den Saft der Zitronen und Orangen darauf und schüttet eine Flasche Weißwein daran. Dies läßt man einen Tag stehen, damit es gut durchzieht, und gießt vor dem Anrichten noch eine Flasche Wein dazu. Will man das Getränk aber sogleich fertig haben, dann nimmt man alles auf das Feuer, läßt es warm werden, gießt es durch ein Haarsieb und serviert es warm oder kalt; man kann den Geschmack des Getränkes noch verfeinern, indem man teilweise Champagner statt des Weines nimmt und etwas Vanille- oder Zimtgeschmack daran giebt.

23. Grambambuli (zugerichteter Brantwein.)

12 frische Eidotter werden mit dreiviertel Kilo Zucker eine halbe Stunde gerührt und während des Rührens giebt man nicht ganz $1\frac{1}{2}$ Liter schwachen, grünen Thee dazu, schüttet dies in eine erwärmte Punschterrine, gieße eine halbe Flasche echtes Kirschwasser oder Zwetschenbrantwein dazu. Der Grambambuli wird siedend heiß in Tassen serviert und ist namentlich bei Erkältung oder Schnupfen ein sehr erwärmendes Getränk.

b. Kalte Getränke.

Bowlen.

Feine Bowle besteht aus leichtem Mosel- oder Rheinwein, frischen Früchten, Zucker und Champagner. Alle Zusätze von Cognac,