

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

19. Warme Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

19. Warme Getränke.

Zur Kaffee- und Teebereitung muß man eigens hierfür bestimmte Gefäße haben, die zu nichts anderem gebraucht werden.

1. Kaffee.

Man hat in langen Jahren gelernt, auf echten Kaffee zu verzichten; möchten die Hausfrauen gelernt haben, auch dauernd ohne diese teuersten Kolonialwaren auszukommen, um unsere Nervenkraft zu schonen und unsere schlechte Valuta nicht noch mehr zu verschlechtern. Es kann keinem Zweifel unterliegen, daß starker Bohnenkaffee nur schädlich wirkt und besonders Kindern vorenthalten werden müßte. Trotzdem soll in folgendem die Kochvorschrift zur Kenntnis gebracht werden:

Zur Bereitung von Kaffee bedient man sich am besten einer Kaffeemaschine, die in vielen Arten käuflich zu erwerben sind. Der Kaffee sollte möglichst immer frisch gebrannt und kurz vor der Bereitung erst gemahlen werden. Die Kanne stellt man vorher mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte oder in heißes Wasser, damit der Kaffeetopf ganz heiß wird und bleibt. In den Trichter der Maschine gibt man für 2 Tassen Kaffee 12 Gramm Kaffeepulver. Man gießt nach und nach frisches, schnell zum Kochen gebrachtes strudelndes Wasser langsam darüber. Der Kaffee wird auch aus erwärmten Tassen getrunken.

Sehr zu empfehlen ist die Bereitung von Kaffeeextrakt. Man nimmt dazu 45—60 Gramm Kaffeepulver und übergießt es mit nur $\frac{1}{4}$ Liter Wasser. Der Kaffeeextrakt ist dann 3—4 mal so stark wie der vorhin angegebene Kaffee; in einer reinen, gut verschlossenen Glas-

flasche kann man ihn längere Zeit aufheben. Bei jedem Bedarf tut man 2—3 Eßlöffel voll Extrakt in eine erwärmte Kaffeetasse und füllt mit heißem Wasser oder noch besser heißer Milch auf.

2. Malzkaffee.

Zu 6 Tassen nimmt man 40 Gramm Malzkaffee und 1 Liter Wasser. Der nicht zu fein gemahlene Malzkaffee wird mit kaltem Wasser angefüllt, langsam zum Kochen gebracht und 3—5 Minuten durchgekocht. Um eine bessere Farbe zu geben, kann man auch ein Stückchen sogenanntes Kaffeegewürz mit aufkochen lassen. Dann rückt man den Kaffeetopf vom Feuer, läßt ihn noch einige Minuten stehen, gießt ihn vorsichtig durch einen stets rein zu haltenden Seiber in die vorher erwärmte Kanne.

3. Familienkaffee.

Zu 6 Tassen rechnet man 1 Liter Wasser. Man nimmt dazu 30 Gramm gemahlene Malzkaffee, den man kochen läßt, und überbrüht damit 10 Gramm gemahlene Bohnenkaffee oder man schüttet den gemahlene Bohnenkaffee in den kochenden Malzkaffee. Man rührt gut um, nimmt den Kaffee vom Feuer und gibt ihn nach voriger Vorschrift in die Kanne.

4. Eichelkaffee.

Ein gehäuter Teelöffel voll Eichelkaffee wird mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser übergossen; den Aufguß läßt man 15—20 Minuten auf heißer Herdplatte ziehen, ohne daß er kocht und gibt ihn dann mit etwas Zucker und vielleicht ein paar Tropfen Milch zu Tisch.

5. Schwarzer Tee.

Das Wasser wird kochend gemacht und so über den Tee gegossen und etwa 4 Minuten ziehen lassen. Auf 1 Person rechnet man 1 Teelöffel voll Tee.

Das ist die in Deutschland übliche Teebereitung, die aber keineswegs die Blätter genügend ausnützt.

Die russische Methode ist folgende: Man gibt in einen durch heißes Wasser gut erwärmten Porzellantopf einen gehäuften Teelöffel Teeblätter (für 4 Personen) und gießt nur so viel springend kochendes Wasser darauf, daß die Blätter eben gedeckt sind. Dies läßt man 4 Minuten ziehen. Von diesem Extrakt nimmt man 2—3 Eßlöffel voll in eine Tasse oder Glas und gießt siedendes Wasser darüber.

6. Krankenteesorten.

Alle Krankenteesorten, welche aus Rinden- und Wurzelteilen der Pflanzen genommen sind, werden mit kaltem Wasser zugelegt und gekocht, während jene Teegattungen, welche aus Blättern und Blüten bestehen, mit kochendem Wasser angebrüht werden.

Kamillen- und Pfefferminztee sind schmerzstillend.

Brust- und Eibischtee sind hustenstillend.

Holunder- und Lindenblütentee sind schweißtreibend.

Sennesblätter sind abführend.

7. Gefundes, kühlendes Getränk

für die heißen Tage ist Pfefferminztee. Man brüht 1 Liter Pfefferminztee an, den man nach Geschmack süßt, läßt ihn erkalten und füllt ihn in Flaschen, die man auf Eis legt. In Haushaltungen, in denen kein Eis ist, nimmt man einen wollenen Strumpf, taucht ihn in kaltes Wasser, zieht ihn über die Flasche. Man muß den Strumpf, wenn er trocken ist, immer wieder einige Minuten mit der Flasche ins Wasser legen und wird erstaunt sein, wie kühl sich das Getränk hält. Bei großer Hitze und besonders in Zeiten der Ruhr und anderer Infektionskrankheiten sollten Kinder und Erwachsene nur dieses sehr angenehme Getränk genießen.

8. Hagebuttentee.

Die getrockneten Früchte der wilden Rosen, die man Hagebutten nennt, geben einen sehr gesunden, besonders für nervöse Menschen geeigneten Ersatz für echten Tee. Man kocht für eine Person 1 Eßlöffel Hagebuttenkerne in

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser und zwar so lange, bis das Wasser zur Hälfte eingekocht ist. Man kann ihn mit etwas Süßholz oder Zucker süßen und mit oder ohne Milch trinken.

9. Deutschen Tee.

sammelt die Hausfrau im Frühjahr selber. Man sucht dazu die jungen Blätter der Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und ganz wenig Heidelbeerblätter, da diese zuviel Gerbsäure besitzen und dadurch den Tee leicht bitter machen. Man pflückt nicht die Spitze, sondern erst das 4., 5. und 6. Blatt von der Strauchspitze ab. Dann werden die Blätter im Schatten sehr gut getrocknet und in einem mit Stanniol ausge schlagenen Kästchen oder einer Blechbüchse aufbewahrt. Die Teeblätter müssen sehr fest gepackt und das Kistchen ganz voll gepreßt sein. In 2 Monaten etwa ist dann die Gärung vollendet, und da sich der verschiedene Geschmack und Geruch der einzelnen Blattsorten vermischt, entwickelt sich ein Aroma, das dem echten Tee sehr ähnlich ist. Beim Gebrauch kann man nach Belieben noch getrocknete Apfelschalen und etwas Lindenblütentee darunter mischen. Ein Stückchen Süßholz beigegeben, macht jeden Zuckerzusatz überflüssig.

Man bereitet den deutschen Tee wie den echten Tee, nur läßt man ihn einige Minuten auf heißer Feuerstelle ziehen.

Von den käuflichen deutschen Tee's empfehlen wir den schwarzen Tee von Dr. Dettker.

10. Schokolade mit Wasser.

Zu 3 Tassen reibe 40 Gramm Schokolade in eine Kanne, gieße langsam 2 Tassen siedendes Wasser daran, stelle die Kanne aufs Feuer und fängt sogleich an zu quirlen. Sobald tüchtig Schaum da ist, wird die Schokolade sofort in den Tassen aufgetragen.

11. Schokolade mit Milch.

Auf 1 Tasse zerbröckle 25 Gramm Schokolade, gieße in einer Kasserolle $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser daran und rühre sie zu einem zarten Brei an, dann gieße 1 Tasse Milch zu,

lasse die Schokolade 3 mal aufwallen und gib sie durch einen Seiber in die bestimmte gut erwärmte Kanne.

12. Kakao.

Ein glatt gestrichener Eßlöffel voll Kakaopulver wird mit etwas Wasser in einer Tasse glatt angerührt, mit 2 Tassen Wasser oder halb Milch halb Wasser zum Feuer gebracht, kurze Zeit aufgekocht und der nötige Zucker beigefügt.

13. Warmbier I.

$\frac{1}{4}$ Liter Bier, Weißbier ist besser als braunes, wird mit 2 Eßlöffel gestoßenem Zucker oder 2 Löffel Honig, ein Stückchen Zimt, ganz wenig Zitronenschale, einmal aufgekocht. Dann sprudelt man 1 Eidotter mit 4 Löffel Milch gut ab, gießt nach und nach das heiße Bier dazu und quirlt dabei tüchtig.

14. Warmbier II.

$\frac{1}{4}$ Liter gutes, braunes Bier setze man mit 20 Gramm Zucker, einem Stückchen Zitronenschale und etwas ganzem Zimt aufs Feuer; koche das Bier ein einziges Mal auf, gieße es dann langsam quirlend an ein gequirktes Eigelb, quirle, bis es gut schaumig ist, und fülle es sofort in die dazu bestimmte Kanne.

15. Glühwein I.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein, 3 Nelken, etwas Zimt und Zitronenschale. Das Wasser wird mit dem Gewürz bis zur Hälfte eingekocht, der Rotwein zugegeben, einmal damit aufgekocht und vom Feuer weggenommen.

Man kann den Glühwein auch mit Tee mischen, wenn man ihn weniger stark liebt.

16. Glühwein II.

$\frac{1}{4}$ Liter Rotwein, 2 Löffel Zucker, ein Stückchen Zimt, eine Nelke werden im irdenen Topf zugedeckt, rasch gekocht und gleich zum Trinken gegeben.

17. Grog I.

50 Gramm Würfelzucker wird in eine Schüssel gegeben, mit etwas kochendem Wasser übergossen und sobald sich der Zucker aufgelöst hat, 2 Eßlöffel Arrak oder Rum und dann noch $\frac{1}{4}$ Liter strudelndes Wasser nachgefüllt. Beim Einfüllen stellt man, um das Springen des Glases zu verhüten, einen silbernen Löffel in das Glas.

18. Grog II. (Stärker.)

50 Gramm Zucker wird in eine Schüssel gegeben und nebst dem Saft einer halben Zitrone mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser begossen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, gießt man $\frac{1}{2}$ Liter kochend heißen Tee und 2 Eßlöffel Arrak oder Rum dazu und reicht den Grog möglichst heiß.

19. Punsch, warm.

$\frac{1}{2}$ Liter Tee wird über 200 Gramm Zucker gegossen. Sobald dieser aufgelöst ist, gießt man $\frac{3}{4}$ Liter Weißwein und $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein, sowie 2 Eßlöffel Rum darüber und erhitzt den Punsch in einer Messingpfanne.

20. Burgunderpunsch (warm oder kalt).

$\frac{1}{8}$ Pfd. weißen Kandiszucker, $\frac{1}{8}$ Pfd. schwarzen Kandiszucker werden mit $\frac{3}{8}$ Liter Wasser aufs Feuer gestellt und bis zum Kochen gebracht. Sodann gibt man den Saft von zwei und die abgeriebene Schale von einer Apfelsine dazu, gießt nach $\frac{1}{4}$ Stunde die Flüssigkeit durch ein gebrühtes Tuch und bringt Zuckermasser und $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein bis zum Kochen. Nun gibt man $\frac{1}{8}$ Liter Mandarin-Arrak dazu und trägt den Punsch sofort auf. Man kann diesen Punsch auch kalt genießen.