

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Kaffeesorten.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Der Emmenthaler, der Chester, namentlich aber der alte Limburger haben häufig Käsemilben. Diese Milben leben vorzugsweise in den grossen Löchern (Augen), in der Rinde und in den grün gefärbten Stellen der Käse. Brennender Schmerz in der Magengegend, Erbrechen und Abweichen kündigen den Schaden an, den ein solcher Käse gestiftet hat.

Der Kräuterkäse (Schabzieger, grüner Käse), hauptsächlich gut in Glarus fabricirt, unter Zusatz des gepulverten blauen Steinklee's, hat den scharfen Geruch und Geschmack dieser Pflanze im hohen Grad. Der Käse wird desshalb oft als Reizmittel des Magens empfohlen. In kleinen Quantitäten mag es einem sonst gesunden Magen nicht gross schaden, wenn er auf solche Weise an seine Pflicht erinnert wird; grössere Portionen aber sind unbedingt schädlich. Die übliche Mischung dieses Käses mit Butter, hierlands sehr gebräuchlich, aber mit einem Namen belegt, den man anstandshalber in ein Kochbuch nicht aufnehmen darf, macht leicht Sodbrennen und ist überhaupt schwerer zu verdauen als jeder Theil für sich allein.

Die gewöhnlichen Käse, d. h. jene, welche im Verein mit einigen sanften Würsten die Speisekarten der Bierhäuser ausmachen, schaden fast insgesamt durch zu grossen Salzgehalt.

Der nähere Vorgang des Schadens, welchen die Käse überhaupt am Magen anzurichten vermögen, ist folgender: Der erste Reiz trifft die Schleimhaut des Magens. Eine Folge davon ist, dass diese eine grössere Masse Schleim absondert. Dieser Schleim hüllt die im Magen enthaltenen Speisen ein und hemmt ihre Verdauung. Manchmal wird auch Schleim erbrochen. Nach dem Gesagten ist es also nicht unpassend, wenn man sagt: „die Käse verschleimen.“

18. Capitel.

Kaffee.

Es kommt im Handel eine ungemein grosse Zahl von Kaffeesorten vor; zudem herrscht eine gewisse Willkühr in der Nomenclatur. Desshalb wird es am Platze sein, hier diejenigen Sorten hervorzuheben, welche eine allgemeine Bedeutung erlangt haben.

Der beste Kaffee ist der Mokka, nicht so leicht ächt zu

bekommen, weil mehr als $\frac{2}{3}$ von allem, der wächst, gleich in seiner Heimath, in der arabischen Provinz Yemen, verzehrt wird. Gar oft werden geringere Bohnen unter diesem edlen Namen verkauft. — Hauptkaffeesorten sind ferner die Java. Es gibt gelbe und grüne (blaue) Java. Die wichtigsten gelben sind: feinst braun Java Nr. 1 — hellbraun Java — braun Menado — gelb Menado — hochgelb Preanger — blank Java. Die wichtigsten grünen Java sind: feinst blau Java (Surinam-Art) fein blau Java — Speckjava — gut ordinär Java. Ein sehr guter Kaffee ist ferner der Surinam. Auch die Ceylon sind durchschnittlich gut. Campinas, Rio und Santos sind geringer und haben starken Seegeruch. Demerary, Laguayra, Porto Cabello sind noch ziemlich gut! Triage nennt man ein Gemeng von allerhand zerstückelten Bohnen, schlecht!

Jeder Kaffee wird durch Ablagern besser; die Bohnen machen eine Art Nachreife durch und bekommen bei dieser Gelegenheit eine hellere Farbe. Unter diesen Umständen sollten grössere Haushaltungen, Wirthschaften, Krankenanstalten u. dgl. Vorräthe von Kaffee ankaufen und selbst ablagern.

Beim Ankaufe des Kaffees soll man über folgende Verhältnisse nachdenken: Ohne die kleinen Handlungshäuser sammt und sonders der Kaffeepantscherei zu beschuldigen, dürfte doch wohl zu erwägen sein, dass ein grösseres Haus jedenfalls eher Gelegenheit hat, directe Bezugsquellen zu benützen. Wer sich also nicht selbst dazu befähigen kann, das Wahre vom Falschen zu unterscheiden, halte sich wenigstens an ein grösseres reelles Haus. In der Küche taxirt man den Kaffee weniger nach der Form, Grösse und Farbe der Bohnen als vielmehr nach dem Geruch und Geschmack des fertigen Gebräues. Geübte Köchinnen täuschen sich selten.

Marinirt nennt man einen Kaffee, welcher durch die Seereise gelitten hat. Solcher Kaffee schmeckt nach Bittersalz und riecht nach Schimmel. Krämer und Privatleute suchen durch einen Zusatz von Zwiebeln beim Brennen diesen Geruch zu verdrängen.

Das Färben des Kaffees ist eine Sucht, an welcher auch die Grosshändler leiden. Gelb wird gefärbt mit Oker, grün mit grüner Erde. Beide Farben sind gerade nicht schädlich, die Malerei macht blos schlechte Waare verkäuflicher. Die Entdeckung ist leicht, da die Farbe im Wasser weggeht.

Eine infame Fälschung besteht darin, dass man Kaffeebohnen aus ganz anderen Dingen, z. B. Cichorienmasse, nachbildet. Wenn man solche Bohnen ins Wasser legt, so fällt die Geschichte auseinander und die Schelmerei ist entdeckt.

Der gemahlene Kaffee des Handels ist noch weit