

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XXVI. Warme Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XXVI. Warme Getränke.

1. Schokolade mit Milch zu kochen.

Die Schokolade gerät am besten, wenn man die Täfelchen in den Topf oder in die Pfanne legt und etwas kochende Milch darüber schüttet, zu einem Brei verrührt und dann noch Milch dazu gießt, bis man die richtige Portion hat, hernach läßt man sie noch 1 Wall aufkochen.

2. Schokolade mit Wasser zu kochen.

Die Schokolade wird mit etwas Zucker in den Topf gethan, dann kochendes Wasser dazu gegossen und zu einem Brei gerührt, hiernach gießt man noch so viel Wasser darein, als man zu gebrauchen gedenkt. Wenn sie 1 Wall gekocht hat, ist sie fertig. Für 5 Tassen genügt $\frac{1}{4}$ Pfd. Schokolade.

3. Schokolade gewöhnlich.

Für 8 Personen macht man $\frac{1}{4}$ Pfd. Schokolade zu kleinen Stücken, rührt 30 Gramm Mehl in einem Topf mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder magerer Milch glatt, giebt die geschnittenen Schokolade-Stücke und noch $1\frac{1}{2}$ Liter Milch dazu nebst 30 Gramm Zucker und rührt darin, bis es kocht. Nachdem sie 5 Wall aufgekocht hat, kann man sie in Tassen einschenken.

4. Cacao.

Man brüht dieses Kakaopulver meistens nur an; für eine große Tasse nimmt man 2 Theelöffel voll und ebensoviel Zucker und schüttet unter beständigem Rühren Milch oder Wasser daran; dann ist es schon fertig. Mit Milch ist dieses Getränk allerdings viel nahrhafter als mit Wasser.

5. Cacao mit Ei.

Zwei Eidotter werden gut zerrührt, nebst 30 Gramm Cacaopulver sowie $\frac{1}{4}$ Liter Milch nochmals gut zu einer Masse verrührt. Inzwischen lasse $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, dem 50 Gramm Zucker beigegeben sind, heiß werden und schütte es hernach in jene kalte Masse. Auch schlägt man zuvor steifen Schnee von 3 Eiweiß. Dieser und jene Masse ist unter beständigem Rühren zu vermengen, hernach, immer unter Rühren, etwa 3—4 Minuten auf das Feuer zu thun, endlich in 4 Tassen gefüllt, zu Tisch zu geben.

6. Schwarzer Thee.

Für eine Tasse Thee rechnet man 3 Gramm; sind es aber viel Personen und man muß ein großes Quantum Thee machen, so nimmt man z. B. für 12 Personen nur 30 Gramm. Der Thee soll in einer Kanne angebrüht werden, in der kein anderer Geschmack ist; zuerst soll man nur wenig kochendes Wasser darüber gießen und so 5 Minuten stehen lassen. Nachdem gießt man das andere Wasser daran, läßt ihn nur noch 2 Minuten stehen und seihet ihn sogleich wieder ab, sonst wird der Thee rauh.

7. Kaffee.

Nach jedem reichlichen Essen wird ein guter Kaffee gewünscht, deswegen will ich hier auch einen angeben. Zwar alle, die in der Küche bewandert sind, können auch Kaffee kochen. Ich habe eben zum Kaffee eine Vorliebe und behandle ihn deshalb sehr behutsam. Wenn ich den Kaffee aus dem Sack bekomme, dann lese ich denselben zuerst gut aus, damit keine Steinchen, auch keine schlechten Bohnen darin bleiben; dann ist es gut, wenn man denselben in geschlossenen Rollen rösten kann; er soll langsam geröstet und öfters umgeschüttelt werden, wenn er anfängt stark zu dämpfen, so muß das Feuer schwächer gemacht und der Kaffee recht geschüttelt, dann in eine Porzellanbüchse oder in eine Steinschüssel gethan werden und gerührt, bis er abgekühlt ist; es ist auch besser, wenn man denselben in einer Porzellanbüchse aufbewahrt als in Blechdosen und stets zugedeckt hält. Es ist sehr nötig, daß die Kaffeemühle auch sehr fein mahlt, denn wenn der Kaffee nicht wie Mehl gemahlen ist, so kommt die Kraft nicht heraus und wenn man noch so viel nimmt, so schmeckt der grob gemahlene Kaffee schwach. Jeder Kaffeeköchin schmeckt zwar ihr eigener Kaffee am besten, aber deshalb muß ich doch noch einiges angeben. Der Kaffee aus den Wiener Maschinen ist doch immer der beste von allen, man hat auch Filtriermaschinen; diese sind auch nicht zu tadeln. Viele benutzen Kaffeesäcke, entweder gestrickt, oder aus Zeug hergestellt. Dieses ist auch nicht übel, nur sollte man stets 2 Säcke nebeneinander haben, damit man immer den trockenen nehmen kann. Das Wasser muß tüchtig sprudeln und man soll auf einmal nur wenig darüber schütten, dann wieder gut durchlaufen lassen, bevor man wieder Wasser nachgießt, das Wasser darf auch nicht zu lange vorher kochen, es soll auch kein altes abgestandenes Wasser dazu genommen werden. Wenn der Kaffee so filtriert ist, so soll er nur in Porzellantöpfe gefüllt und gleich getrunken werden. Dann hat man einen guten wohlschmeckenden Kaffee. Wenn er lange auf dem Herd oder im Zwischenöfelchen steht, so verliert er ungemein viel an seiner Güte. Das Beste ist, wenn er fertig ist und man hat keine Zeit, ihn gleich zu trinken, daß man denselben im Porzellantopf ins heiße Wasser stellt;

daselbe soll aber nicht sprudeln, sondern nur heiß bleiben. Das Abkochen von Saß hat gar keinen Nutzen, der Saß verdirbt nur noch den guten Geschmack und man bekommt nur eine dicke Brühe. Wenn 2 Personen Kaffee machen, die eine kocht den Saß ab, die andere nimmt frisches Wasser vom Brunnen und jede hat 30 Gramm nebst sehr wenig Zusatz, z. B. Cichorien oder Kaffee-Essenz u. dergl., so wird man finden, daß der Kaffee von reinem Wasser der wohl-schmeckendste ist. Es ist nicht immer gesagt, daß man viel Bohnen nehmen muß, sondern die pünktliche Behandlung ist hier das Beste. Der Kaffee muß auch stets zugedeckt gehalten werden.

8. Geröstete Milch (Sterilisierte Milch).

3 bis 4 Liter gute, frische Milch und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker schüttet man in einen weißen Emailletopf oder eine gelbe Pfanne; wenn die Milch anfängt zu steigen, rührt man mit einem hölzernen Löffel darin, bis die Milch ganz dick ist wie Creme, nachher schüttet man sie in einen Porzellantopf zum Erkalten; wenn sie dann kalt ist, kann man sie mehrere Wochen in Gläsern oder in Blechdosen aufbewahren und auf Reisen zu Kaffee oder zu Thee gebrauchen; wenn man einen Löffel voll von dieser Milch in eine Tasse Kaffee oder Thee gießt, so genügt das zu einem angenehmen Getränk. Sofern die Milch für längeres Aufbewahren bestimmt ist, vielleicht für 3—6 Monate, so erhöhe man die Zuckermenge auf 1 Pfd.

