

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Sammlung durchaus geprüfter und bewährt gefundener
ökonomischer Vorschriften zur Verfertigung der
veritablen Senteurs ... und anderen sehr vielen
nützlichen Sachen**

Weinlig, Christian Gottlob

Frankfurt am Main, 1802

Vom Brennen des Cacao's

[urn:nbn:de:bsz:31-95988](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-95988)

Mit diesem Firniß bestreicht man eiserne Bleche, und legt dieselben in einen heißen Bäckerofen, läßt sie eintrocknen, und repetirt dieses etlichemal.

Ist es nun stark genug überzogen, so wird dieser Firniß, wie gewöhnlich, mit Bimsenstein, Tripel, Del und dergleichen, welches der Lackirer am besten versteht, polirt und geschliffen.

Fünftes Kapitel.

Von der Verfertigung aller und jeder ausländischen Coladen, Siegeltacke aller Couleuren, und noch mehrerer brauchbares Sachen.

Vom Brennen des Caccas.

Man brennet oder röstet den Caccas, wenn er vorher von allem Staube und Unreinigkeit gesäubert worden ist, in einer ordentlichen Kaffeetrommel, gleich, als brennte man Kaffee. Die Kaffeetrommel muß ganz langsam gedrehet werden, und nur 3 Theile derselben mit Caccas angefüllet seyn, damit sich jede Bohne unter währendem Umdrehen bewegt. Drehet man die Trommel zu geschwind herum, so wird dadurch die Bewegung der Caccasbohnen verhindert, und ist unmdglich, daß sie sich egal rösten, sondern die eine Bohne verbrennt, und die andere ist noch roh. Man hebt die Trommel dabei öfters ab, und rüttelt sie, damit alles sehr gut unter einander ge-

mengt wird. Wenn sie nun zu rauchen anfangen, und knistern, so nimmt man etliche Bohnen davon heraus, löset sich die Schaale gutwillig davon ab, so ist es ein sicheres Kennzeichen, daß sie gut gebrannt sind. Man schüttelt hernach die Bohnen aus der Trommel, und läßt sie verkühlen.

Die Schaalen der Caccaobohnen werden abgemacht, und von den inwendigen Kernen gesäubert.

Man schwenket durch eine hölzerne Mulde alle die noch dabei befindlichen Spelten und Schaalen davon weg, und reiniget die Bohnen sehr sorgfältig. Wenn dieses geschehen ist, so nimmt man dieselben in einen großen Mörser und stößt sie gröblich, ohnfähr so groß, wie Erbsen oder Linsen.^a

Man thut den Cacao abermals wieder in die Kaffertrommel, und röstet ihn zum zweitenmal, aber nicht stärker, als nur zum Schwitzen; unter währendem Rösten rüttelt man ihn öfters, damit er recht egal wird. — Sowohl der Geruch als Geschmack wird sehr lieblich, und alles grunzigte Wesen ist ihm dadurch benommen worden.

Dieser auf diese Art verfertigte Cacao wird entweder in einer dazu verfertigten und angewärmten Chocoladenmaschine, oder, in Ermangelung derselben, in einem warmen Mörser so fein gerieben, wie eine wahre Butter; denn je feiner der Cacao gerieben wird, desto schöner wird die Chocolate. Ich werde sie bei den Compositionen Cacaomasse nennen. Bevor ich aber zu den Compositionen schreite, werde ich lehren, wie die Vanille zur Chocolate pulverisirt wird.