

## Herstellung von Vorratsaucen (Catsups).

Der Gebrauch von Saucen in der Kochkunst ist ein ganz bedeutend umfangreicher, nicht nur in öffentlichen Speisehäusern, sondern auch im Privathaushalt. Man benötigt Saucen aber nicht nur zu Fleischspeisen, sondern auch zu Fischspeisen, Pasteten, Ragouts usw. In diesem Falle müssen dann die erforderlichen Saucen besonders zubereitet werden, was aber oft mit viel Mühe und Arbeit verbunden ist, abgesehen von den manchmal nicht oder nur schwer zu beschaffenden Zutaten. In manchen Fällen, wo es sich nur um einen geringen Bedarf an Saucen handelt, verlohnt sich die Sonderherstellung gewöhnlich gar nicht; man greift dann mit Vorliebe zu den käuflichen Vorratsaucen, die heutigentags von den Konservenfabriken in den verschiedensten Sorten in den Handel gebracht werden und vielfach noch die selbstbereiteten Saucen an pikantem Geschmack übertreffen.

Man teilt die Saucen vom gastronomischen Standpunkt aus hauptsächlich in große oder Stamm-Saucen und in kleine Saucen ein; die großen Saucen sind: Braune Coulis, weiße Coulis, Béchamel-Sauce usw. Diese Stamm-saucen werden in jeder herrschaftlichen Haushaltung meist auf Vorrat gehalten, da sie die Herstellung jeder beliebigen sogenannten „kleinen Sauce“ außerordentlich beschleunigen und erleichtern. Außerdem könnte man die Saucen noch nach dem verwendeten Grundstoff in Fleischbrüh-, Fisch-, Rahm- und Öl-Saucen, sowie die Wein- und Obst-Saucen einteilen.

In England und Amerika hat man noch die käuflichen, scharfgewürzten Saucen und Ketchups (Catsups), welche teils wie sie sind zu kaltem Fleisch und Fisch gegessen, teils als Würze an andere Saucen benutzt werden.

Die „Catsups“ oder englischen Vorratsaucen, welche in England und Amerika massenhaft fabrikmäßig hergestellt werden, bilden von dort einen namhaften Ausfuhrartikel. Auch bei uns auf dem Kontinent werden diese

englischen Vorratsaucen von pikanter Schärfe viel konsumiert und zumal an heißen Sommertagen sind diese, die Eßlust steigernden Saucen zu vielerlei Fleisch- und Fischgerichten ganz besonders willkommen.

Der Name der Catsups, Catchups oder Ketchups stammt vom ostindischen „Kitjap“ her. Für die importierten fertigen Fabrikate muß man einen ziemlich hohen Preis bezahlen, der aber im Verhältnis zur Herstellung nicht gerechtfertigt ist.

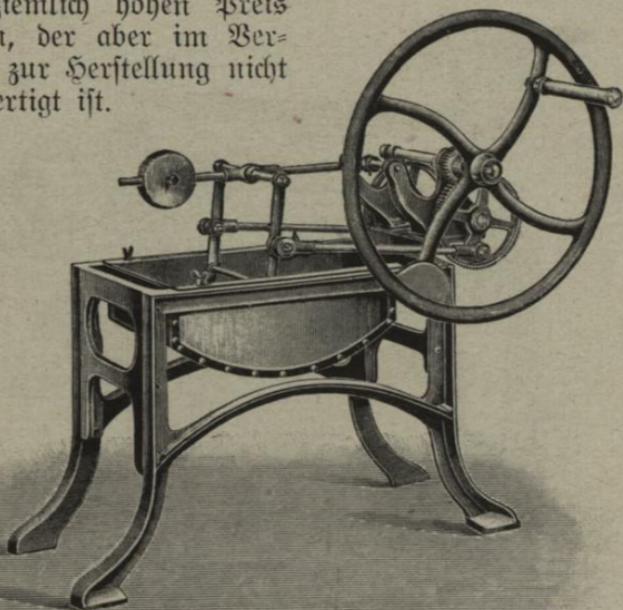


Fig. 61.

Die Herstellung der englischen Vorratsaucen ist weder schwierig noch kostspielig und erfordert außer den zur Fabrikation bisher genannten Erzeugnissen keine besondere Einrichtung. In manchen Fällen kann die Herstellung auf verschiedene Weise erfolgen, doch sollen im folgenden nur solche Vorschriften gegeben werden, die sich in der Praxis

als wirklich brauchbar zur Erzeugung erstklassiger Präparate bewährt haben.

Besonders viel verwendet wird die Paradiesauce (Tomatenpüree). Zur Verarbeitung hierzu kommen nur vollausgereifte Tomatenfrüchte, welche zunächst in der Waschmaschine gut gewaschen werden. Von hier aus

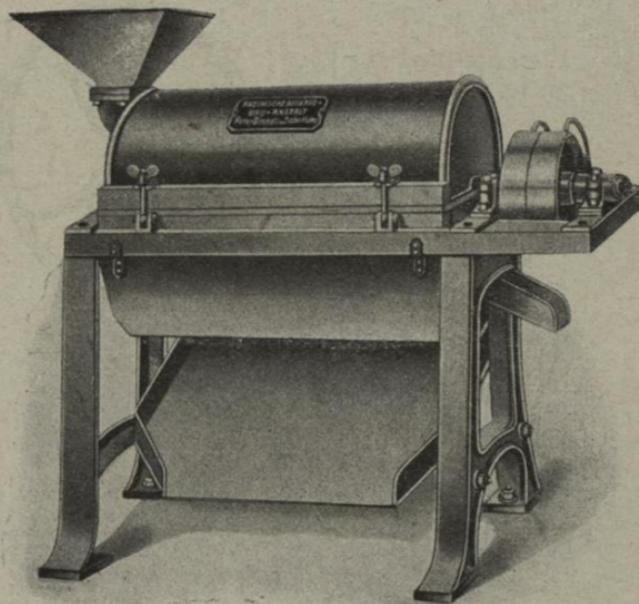


Fig. 62.

gelangen die Früchte zur Quetschmühle, wo sie zerstückelt werden. Es folgt dann das Dämpfen des Materials im Dampfkasten und schließlich das Passieren in der Passiermaschine (Fig. 61 und 62). Den passierten Brei saugt dann die Vakuumpumpe in den Vakuumkochkessel, in dem sich der Brei binnen kurzer Zeit zur erforderlichen Konsistenz eindampfen läßt. — In kleineren Betrieben verwendet man

zur Fabrikation die gewöhnlichen Vorkochkessel (Fig. 63), die Passiermaschine für Handbetrieb oder das in Fig. 64 abgebildete Passiersieb mit Rührwerk an, sowie zum Einkochen des passierten Tomatenbreies den Rührwerk-Einkochkessel, wie ihn Fig. 65 zeigt.

Gewöhnlich kocht man die passierte Masse ohne sonstige Zusätze soweit ein, daß sie gerade noch dickflüssig ist.

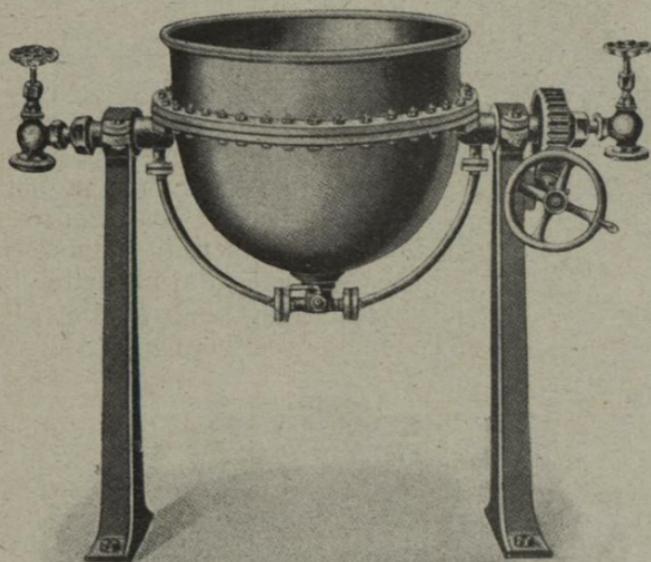


Fig. 63.

Bei Verarbeitung voll ausgereifter Früchte erhält man ein in der Farbe den frischen Tomaten ähnelndes Fabrikat, insbesondere wenn man den Tomatenbrei im Vakuumapparat eingedickt hat. Befriedigt infolge von Mitverarbeitung nicht völlig rotgefärbter Früchte die Farbe des Fertigfabrikates nicht, so ist ein Auffärben mit Tomatenrot vielfach gebräuchlich, doch muß dann die Ware als

„gefärbt“ deklariert werden. Das Passieren soll mittelst des feinsten Siebes erfolgen, da es sonst vorkommt, daß kleine feste Teilchen von nicht genügend weichgekochten Früchten, sowie den vertrockneten kleinen Blättern an den Fruchtstielen oder auch von den schwarzen Rändern geplatzter Früchte, in den Brei gelangen und das Fabrikat mißfarbig machen.

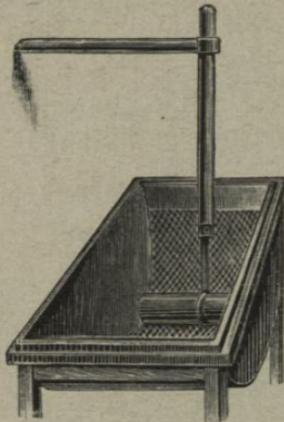


Fig. 64.

Das von manchen Fabrikanten gebräuchliche Verfahren, zur Verkürzung des Eindickens vor dem Passieren die vorgekochte Tomatenmasse auf Sehtücher zu schütten, und einen Teil des Wassers fortlaufen zu lassen, ist entschieden für das Fertigfabrikat nachteilig und zu verwerfen, da hierdurch eine nicht unbeträchtliche Menge von Extrakt- und Aromastoffen verloren geht.

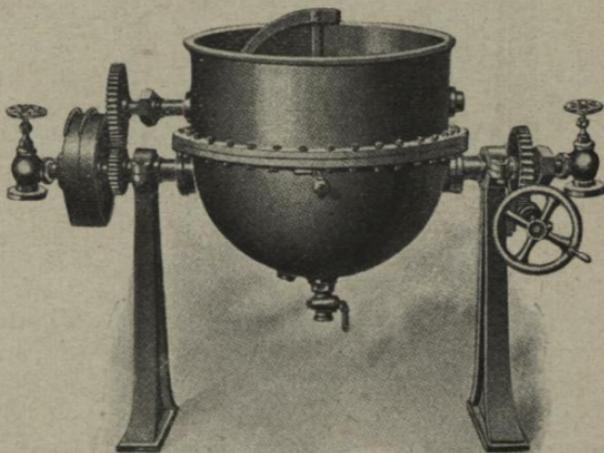


Fig. 65.

Das Füllen der Paradeisauce erfolgt dann direkt vom Kessel in die vorher erst angewärmten Flaschen. Das Schließen und Sterilisieren soll nach dem Füllen sofort geschehen, damit vor beendeter Konservierung kein Erkalten der Masse stattfindet. Die Sterilisation erfolgt im Dunstschrank bei einer Temperatur von 70° C u. zw. in der Dauer von 30 für  $\frac{1}{8}$ , 35 für  $\frac{1}{4}$ , 45 für  $\frac{1}{2}$  und 60 Minuten für  $\frac{1}{1}$  Liter-Flaschen.

### Tomaten-Catc up.

Darunter versteht man ein mit den verschiedensten Zutaten kräftig gewürztes Präparat, welches eine streichfähige

Muskonsistenz aufweist. Über die Art und Zusatzmenge der Gewürze entscheidet die jeweilig gewünschte Geschmacksrichtung. Gebräuchlich sind: Salz, Zucker, Essig, Cayennepfeffer, Paprika, Muskatnuß, Macisblüte, Zimt, Nelken, Ingwer, Selleriesamen, Zwiebeln, Knoblauch usw. Die Ingredienzien werden, soweit

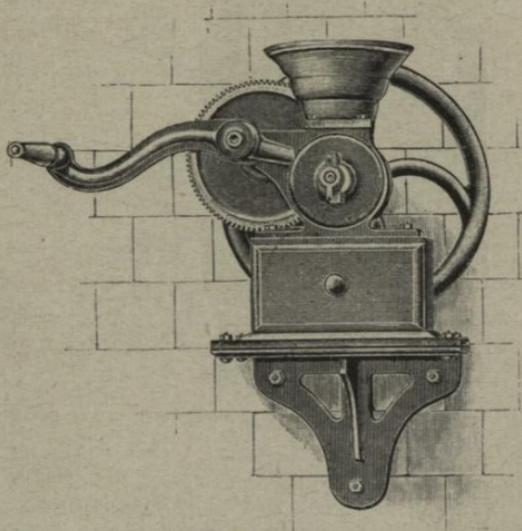


Fig. 66.

als nötig, auf der Gewürzmühle (Fig. 66) fein gemahlen dem wie bei Paradeisauce (Tomatenpüree) vorbereiteten Fruchtbrei während des Eindickens zugefügt und innig untergemischt. Auf 30 l Fruchtbrei rechnet man 750 g Salz, 1 kg ungeblauten

Zucker, 185 g englisches Gewürz, 125 g Gewürznelken, 60 g Cayennepfeffer, 4 Zehen Knoblauch, 4 große Zwiebeln und Essigessenz nach Geschmack. Nach genügendem Eindicken und Abschmecken kommt die heiße Masse direkt in Steinzeugkrufen, in denen sie sich bei sorgfältigem Verschuß, ohne sonstige Konservierung, monatelang hält.

### Champignon-Catchup.

Dieser beliebteste und am meisten verwendete Catchup wird am besten bereitet, indem man große, vollkommen ausgebildete und bei völlig trockenem Wetter gesammelte

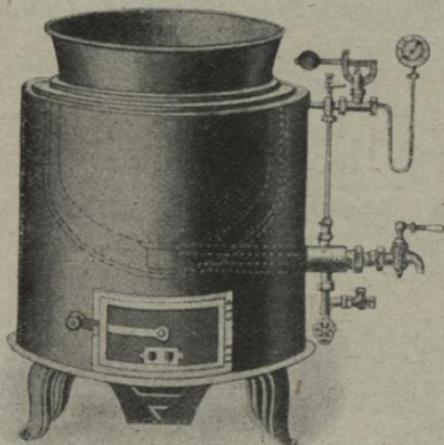


Fig. 67.

Champignons, welche weder gewaschen noch gepulvt, sondern nur von Sand und Staub oder wurmstichigen Teilen befreit werden, in Stücke schneiden, nachdem man den untersten Teil des Stieles entfernt hat. Man gibt die zerkleinerten Pilze hierauf in einen Steingutkessel, ver-

mengt auf je 1 l Pilze, 50 g Kochsalz darunter, deckt den Kessel gut zu und stellt ihn 3 Tage abseits. Während dieser Zeit rührt man nun täglich mehrere Mal die Mischung gut um. Wenn die Zeit verlaufen ist, wird dann der Kessel eine halbe Stunde lang in ein mäßig warmes Wasserbad eingestellt und die gebildete Flüssigkeit, ohne die Pilze zu drücken, durch ein Sehtuch gegossen. Nachdem man den Saft nun noch  $\frac{1}{4}$  Stunde im Wasser- oder Dampfbadkessel (Fig. 67, emailliert) gekocht hat, gibt man

auf jedes Liter der Flüssigkeit 7 bis 8 g Piment (Nelkenpfeffer), 7 bis 8 g schwarzen Pfeffer in Körnern, 2 g Macisblüte, ein wenig Ingwer und 4 bis 5 Gewürznelken. Die Flüssigkeit wird jetzt auf die Hälfte ihres Volumens eingekocht, dann durch ein feines Haarsieb gegossen und nach dem Erkalten in kleine Flaschen von dunklem Glas abgefüllt, verkorkt und versiegelt oder mit einer Zinnkapfel versehen. Die Aufbewahrung erfolgt an einem kühlen Ort.

### Sardellen- oder Anchovis-Catchup.

25 l mildes Ale werden in ein irdenes Kochgefäß geschüttet, dann gibt man 24 Stück ungewässerte Sardellen, drei Blättchen Macisblüte, einen Teelöffel feingepulverten ungeblauten Zucker, ein Stückchen ganzen Ingwer, sechs kleine geschälte Zwiebeln, einige Gewürznelken und zwanzig schwarze Pfefferkörner hinzu, läßt das Ganze einmal aufkochen und reguliert dann das Feuer so, daß der Inhalt des Gefäßes nur ganz leise fortkocht, was man dreiviertel Stunden währen läßt. Hierauf wird die heiße Masse durch ein Haarsieb passiert, dann noch zwei Eßlöffel voll Champignon-Catchup hinzugerührt und nachdem alles erkaltet ist, in gut zu verschließende Flaschen gefüllt.

### Walnuß-Catchup.

Hierzu werden junge, noch leicht mit einer Nadel durchstechbare Walnüsse verwendet, welche man gegen Mitte Juli pflückt. Man zerquetscht eine genügende Menge derselben auf einer Walzenmühle mit Porzellanwalzen zu Brei, preßt den Saft aus und läßt ihn sich setzen. Man mißt nun den geklärten Saft mit dem Litermaß ab, bringt ihn zum Kochen, schäumt dann gut ab und gibt jetzt auf je 2 l desselben 375 g Sardellen mit den Gräten, 375 g Schalotten 10 bis 12 g Gewürznelken, 10 g Macisblüte, 12 g Pfefferkörner und eine halbe Zehe Knoblauch hinein, läßt alles solange kochen, bis die Sardellen ziemlich zer-

kocht sind. Schließlich läßt man die Masse erkalten und füllt die Flüssigkeit nun in Flaschen, in welche man das Gewürz verteilt, worauf man gut verkorft und versiegelt. Dieser Catchup hält sich sehr lange, kann aber erst nach mehrwöchigem Lagern gebraucht werden.

#### A u s t e r n = C a t c h u p .

24 Stück frische ausgeschälte Austern werden in einer Porzellanreibschale (Fig. 68) zu Brei gerieben und dann in ein Kochgefäß aus Steingut gegeben, worauf man ein  $\frac{1}{4}$  l Sherry, 125 g schöne Sardellen und die dünn abgeschälte Schale einer halben Zitrone beifügt. Alles wird dann langsam eine halbe Stunde über gelindem Feuer gedämpft, hierauf durch ein feines Haarsieb passiert und noch einige Minuten mit acht Pfefferkörnern und einer Messerspitze voll Macisblüte verkocht, worauf man das Präparat auskühlen läßt und in bekannter Weise in Flaschen füllt. Von diesem Catchup genügen zwei Teelöffel voll zum Würzen von  $\frac{1}{2}$  l Sauce.



Fig. 68.

#### E n g l i s c h e r F l i e d e r = C a t c h u p .

Zur Bereitung desselben gibt man  $\frac{1}{2}$  l reife abgebeerte Fliederbeeren in ein Steinzeuggefäß, übergießt sie mit  $\frac{1}{2}$  l kochendem Weinessig und stellt das Gefäß mit dem Inhalt über Nacht in einen lauwarmen Ofen (Trockenofen). Am folgenden Morgen schüttet man den Essig ab, ohne dabei die Beeren zu drücken, und kocht ihn mit 30 g Schalotten, einem Blatt Macisblüte, einem zollangen Stückchen Ingwer, einigen Nelken und einem Teelöffel voll Pfefferkörnern 6 bis 8 Minuten lang. Man läßt die Flüssigkeit dann erkalten und füllt sie nun samt den Gewürzen in Flaschen. Der Flieder-Catchup wird zu Fischsauce verwendet.

## Chutnee = Sauce.

Die Chutnee = Sauce ist ebenfalls eine Vorratssauce, welche in England häufig zu Fisch und kaltem Fleisch gegessen wird. Diese Sauce wird nur in kaltem Zustande gebraucht und wird in der Weise bereitet, daß man sechs feine Äpfel brät und durch ein feines Sieb reibt. Den gewonnenen Brei färbt man mit etwas Kurkuma und dem Saft von roten Rüben, fügt zwei Eßlöffel voll Capsicum = Essig, eine Knoblauchzehe, eine Schalotte, eine Prise Cayennepfeffer und etwas Salz hinzu und läßt nun das Ganze langsam kochen, bis die Masse wie eine dicke Creme ist. Diese Creme wird dann nochmals durch das Sieb passiert und schließlich in Flaschen abgefüllt, die gut zu verschließen sind.

## Kalte englische Fisch = Saucen.

Diese Fisch = Saucen werden nur zu kaltem Fisch gegeben und auf verschiedene Weise fabriziert. Die folgenden drei Sorten sind die gebräuchlichsten und werden in folgender Weise bereitet:

1. Sechs gewaschene und von den Gräten befreite Sardellen werden fein gehackt und mit einem Glas Portwein verrührt. Hierauf stößt man sechs geschälte Schalotten im Porzellanmörser und kocht sie mit vier Gewürznelken und zwei Blättern Macisblüte nebst zehn Pfefferkörnern eine halbe Stunde lang in 1 l Walnuß = Catchup, vermischt dies nach dem Erkalten mit dem Sardellentwein, fügt noch  $\frac{1}{4}$  l Portwein hinzu und füllt die Sauce dann in Flaschen.

2. Zu 2 l bestem Weinessig gibt man 45 g Cayennepfeffer, zwei bis drei Schalotten, ein Stückchen Knoblauch, zwei Eßlöffel voll Walnuß = Catchup und zwei Eßlöffel voll Soja. Die Mischung wird dann in eine große Glasflasche gegeben und während zwei Wochen täglich einigemal gut umgeschüttelt; die Sauce wird hierauf filtriert und in Flaschen abgefüllt.

3. Eine Flasche Portwein, eine halbe Flasche Sherry,  $\frac{1}{4}$  l Walnuß = Catchup und ebensoviel Champignon =

Catchup, ferner der Saft von vier bitteren Pomeranzen, 200 g Schalotten, 200 g Meerrettig, 50 g Senf und 10 g Cayennepfeffer werden vermischt, dann zwei bis drei Wochen täglich mehrere Mal durchgeschüttelt, danach durch ein Sehtuch filtriert und in Flaschen gefüllt.

### Mirepoix.

Dieses Präparat ist eine Art Essenz oder Extrakt aus Fleisch und Gemüse zur Würze von Saucen und Fleischspeisen, welche in der feinen französischen Küche vielfach Anwendung findet. Man bereitet sie auf folgende Art: 0,5 kg derbes Kalbfleisch aus der Keule, 0,5 kg roher, von der Schwarte befreiter Schinken, sowie 250 g Speck werden in ziemlich kleine Stücke geschnitten und nebst zwei Scheiben geschnittene Möhren, zwei in Scheiben zerteilten Zwiebeln, zwei Schalotten, zwei Lorbeerblättern, einem Bündelchen Petersilie und einem Zweig Thymian in 100 g Butter geschwitz und bräunlich angebraten, ohne daß sie verbrennen dürfen, worauf man 2,5 l gute Kalbsbrühe und eine Flasche Weißwein oder Madeira zugießt und 12 zerquetschte schwarze Pfefferkörner beifügt. Das Ganze läßt man dann zwei Stunden ganz leise kochen, seiht es dann durch ein Sehtuch und füllt die Essenz auf Flaschen.

### Coulis oder Grund=Saucen.

Die Coulis bilden die sog. „Grund= oder Stamm=saucen“, welche ebenfalls zu den Borratsaucen gehören. Mit Hilfe der Coulis, von denen man weiße und braune anfertigt, können rasch alle nötigen Saucen zu Fleischspeisen jeder Art bereitet werden. Diese Borratsaucen sind daher geradezu unentbehrlich für größere herrschaftliche Küchen, Hotels, Gastwirtschaften usw. Die weißen Coulis dienen zur Bereitung aller hellen Saucen, wie Champignon-Sauce, weiße Austern-, Trüffel-, Kapern-, Sardellen-Sauce, Frikassee-Saucen u. a., während die braunen Coulis zu allen dunklen Saucen verwendet werden.

## Weiße Coulis.

Die Bereitungsart der weißen Coulis ist folgende: Einige Zwiebelscheiben, Möhren, Petersilienwurzel und Porree, sowie etliche rohe Schinkenschnitten, 1 kg derbes Kalbsfleisch, ein altes Huhn und  $\frac{1}{2}$  l gute Kalbsbrühe gibt man in ein mit Butter ausgestrichenes Kochgefäß und läßt das Ganze so lange einkochen, bis sich die gallertartige Brühe lichtgelb auf dem Boden ansetzt. Dann füllt man 2 l gewöhnliche helle Fleischbrühe hinzu und schäumt gut ab. Andererseits bereitet man aus 125 g Butter und zwei Löffeln voll Mehl eine ganz helle Mehlschwitze, verkocht dieselbe nun mit Fleischbrühe und schüttet sie mit zu der Coulis. Hierauf wird dieselbe gesalzt, mit einigen Champignons, etwas Pimpinelle, Estragon und einem Lorbeerblatt gewürzt und mehrere Stunden kochen gelassen, indem man nur soviel Hitze gibt, daß die Brühe nur langsam wallt. Nach dem Kochen entfettet man das Präparat, filtriert durch ein Sehtuch und füllt in Flaschen, die man gut schließt und sterilisiert.

## Braune Coulis.

Die Herstellung dieser Coulis hat in ähnlicher Weise zu geschehen wie die der weißen. Man verwendet ein tiefes Kasserol, welches mit Butter ausgestrichen wird. In dasselbe gibt man etwa 250 g in Scheiben geschnittenen, mageren rohen Schinken, 0.5 kg derbes Kalbsfleisch, zwei in Scheiben zerteilte Zwiebeln, ein altes Huhn oder zwei alte Tauben, sowie 0.5 kg mageres Rindfleisch, wozu man noch 1 bis 2 zerschnittene Möhren und Petersilienwurzeln und  $\frac{1}{2}$  l Fleischbrühe fügt. Das zugedeckte Kasserol stellt man nun über gelindes Feuer und läßt den Inhalt langsam einkochen und anziehen bis zur lichtbraunen Färbung, aber ohne daß er anbrennen darf. Hierauf füllt man 2 l gewöhnliche, heiße Rindfleischbrühe darüber, salzt dieselbe, gibt auch eine Kleinigkeit von Basilikum, Thymian und Pfefferkraut nebst einigen getrockneten Champignons oder

Steinpilzen hinzu und läßt alles langsam weiterkochen. In einem anderen Gefäß bräunt man inzwischen 125 g Butter, läßt unter fortwährendem Umrühren zwei Eßlöffel voll Mehl darin kastanienbraun rösten, gibt etwas Fleischbrühe hinzu und verkocht die Masse glatt. Hierauf schüttet man diese zu der Coulis, welche so verdickt noch einige Stunden leise einkochen muß, worauf man sie entfettet, durchsieht und in Flaschen abfüllt, die dann sterilisiert werden.

#### S o y a = S a u c e.

Die Sojasaucen sind ein Produkt der Sojabohne und werden hauptsächlich in China und Japan nach besonderen geheimgehaltenen Verfahren aus Sojamilch hergestellt. Das fertige Präparat ist eine braune dickliche Flüssigkeit von salzigem Geschmack und sehr angenehmen würzigem Geruch. Man kennt zur Bereitung der Sojasaucen zwei Verfahren: ein älteres und ein neueres. Letzteres besteht darin, daß die Sojamilch oder der Sojasaft durch ein eigenes Räucherverfahren in die Sojasaucen verwandelt werden. Dieses neuere Verfahren besitzt gegenüber dem älteren den Vorteil, daß die Fabrikation schneller vonstatten geht, denn die Milch oder der Saft der Soja ist leicht angreifbar. Durch die Einfachheit dieses Verfahrens ist es auch möglich, das Präparat billiger in den Handel zu bringen. In Deutschland kommt hauptsächlich nur japanische und indische Soja in den Handel, wird aber wegen ihres hohen Preises verhältnismäßig nur wenig konsumiert. Im Ursprungsland wird dagegen die Sojasaucen in ganz enormen Mengen verbraucht, was besonders in Japan der Fall ist.

Als Grundmaterial zur Herstellung der Sojasaucen dient, wie bereits oben erwähnt wurde, die Sojamilch. Diese vegetabilische Milch wird durch Mahlen der Sojakerne gewonnen, nachdem diese einige Stunden in Wasser geweicht worden sind. Durch das Aufweichen im Wasser quellen die Zellen auf, so daß sie bei dem nachfolgenden Mahlprozeß sich leichter zersetzen. Fig. 69 zeigt in Wasser

aufgelöstes Soyamehl mikroskopisch stark vergrößert. Durch das Mahlen wird der Eiweißgehalt der Soyakerne vom Zellstoff getrennt und abgesondert, indem man den Soyakernebrei in Filterkammerpressen auspreßt. Hierbei bleibt der Zellstoff der Kerne als Preßfuchsen in der Presse zurück und die Eiweißflüssigkeit läuft ab. Man erhält durch dieses Verfahren einen der Tiermilch vollkommen gleichen, sehr nahrhaften und sehr leicht verdaulichen Stoff, den man als „Soyam il ch“ bezeichnet. Die Soyamilch ist in ihrer Feinheit (Fig. 70) dem in Wasser aufgelösten Soyamehl weit überlegen. Sie enthält dieselben Grund-



Fig. 69.

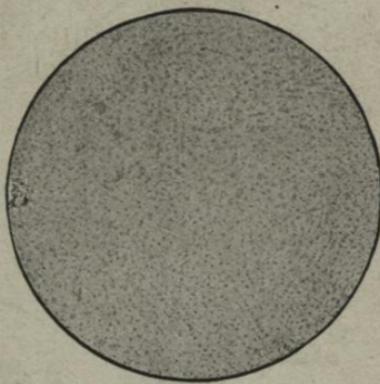


Fig. 70.

bestandteile wie die Tiermilch, nämlich Kasein, Fette, Zucker und mineralische Salze.

Eine Einrichtung zur Herstellung von Soyamilch zeigt uns Fig. 71. Auf der Abbildung links sieht man das Mahlwerk, welches zum Mahlen der im Wasser gequollenen Soyakerne zu Brei dient, dieser wird dann in die rechts auf dem Sockel aufgestellte Filterkammerpresse gegeben und die Soyamilch ausgepreßt.

Zur Bereitung der Sojasauce wird nach dem älteren Verfahren die Soyamilch nun mit Aspergilluspilzen besät und gemischt und die Mischung mehrere Tage auf einer

Temperatur von 32 bis 38° C gehalten. Hierbei findet eine künstliche Verdauung des Soya-Milcheiweißes statt. Die Flüssigkeit wird dann durch Druckfilter gepreßt und vorsichtig etwas eingedickt. Zum Besäen der Soyamilch verwendet man am besten die Sporen von *Aspergillus Orzyae* oder *Wentii*.

Nach anderen Angaben wird Soyasauce in Japan in der Weise hergestellt, daß man die Soyabohnen zunächst in Wasser wäscht und weichkocht. Man zerstampft sie hierauf

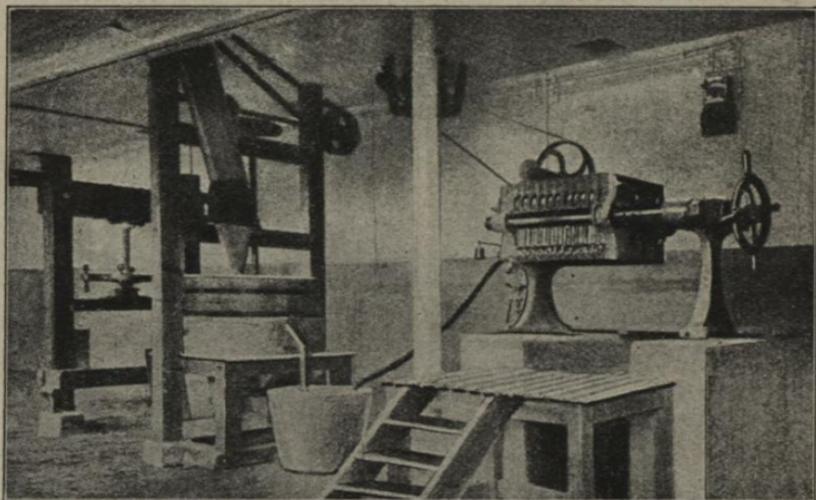


Fig. 71.

in einem großen Mörser, vermischt sie mit dem gleichen Gewicht grobem Gerstenmehl, läßt die Mischung an einem warmen Ort zugedeckt gut gären, löst hierauf so viel Salz, als ursprünglich das Gewicht der Bohnen betrug, in dem 5fachen Gewicht Wasser auf und verrührt das Salzwasser tüchtig mit der gegorenen Masse. Das Gefäß wird dann wieder gut zugedeckt und die Masse drei Monate lang stehen gelassen, wobei man sie jedoch täglich zwei Stunden lang unrührt und durcharbeitet. Die Soya wird nun durch baumwollene Tücher filtriert und der Rückstand gut aus-