

VIII. Abschnitt.

Von warmen Getränken.

1. Section.

Die Art den Kaffeh zu bereiten.

Die Art den Kaffeh in Kannen und Töpfchen zu kochen, ist so allgemein als fehlerhaft anerkannt, daß noch etwas darüber zu sagen, überflüssig wäre; allein bey dem Uebergange von einer Bereitungsweise zu einer andern hat sich ebenfalls ein Fehler eingefunden, der jener Ueberzeugung des Bessern im Wege stand; wir werden im Verlauf dieser Section darauf kommen.

Vor ungefähr fünfzehn Jahren hat ein Herr Dubelloi durch wiederholte Versuche heraus gebracht, daß dieses liebliche Getränk durch die Einwirkung der Siedhize an seinem feinen Aroma bedeutend verliere; er hat endlich Maschinen erfunden, wo derselbe fein gerieben, aufgeschüttet und nur mit kochendem Wasser übergossen wurde; das Getränk gewann außerordentlich an Wohlgeruch. Die nach Herrn Dubelloi angegebenen und nach ihm benannten Kaffeh-Maschinen sind vervollkommt und diese Bereitungsweise gesucht und bekannt; die feinen Gaumen fanden indessen, daß dem auf diese Weise bereiteten Kaffeh noch immer etwas fehle, das selbst das gesteigerte Aroma nicht

ganz ersetzt konnte, nämlich was, mit Zucker modificirt, den spezifischen Geschmack dieses Getränkes ausmacht; die kluge Sparsamkeit versiel zuerst auf die Abhülfe dessen; man hat nämlich angefangen, den übrig bleibenden Satz zu kochen; auf diese Weise hat man das Bittere, welches in den erdigen und harzigen Theilen der Kaffehbohne inne wohnt und nur mittelst längeres Kochens heraus gezogen werden kann, erlangt; und so ist man zu der jetzigen anerkannt besten Bereitungsweise gekommen.

Diese Bereitungsart ist übrigens so einfach und leicht, daß sich gar nichts hinzu setzen läßt, wenn nicht einige Erinnerungen, die nur auf Sorgsamkeit und Aufmerksamkeit hindeuten.

Der Kaffeh wird in einer verschließbaren eisernen Röhre, die sich um ihre Achse drehen läßt, über mäßigem Feuer Kastanienbraun geröstet; lassen die Kaffehbohnen, wenn sie zu dieser Farbe gelangt sind, ihr wesentliches Oehl durchdringen, so daß sie ein glänzend festes Ansehen erlangen, welches unter der Benennung daß der Kaffeh schwiße, bekannt ist, so ist derselbe richtig geröstet und muß sogleich über ein reines Papier ausgeschüttet und dünn aus einander gestrichen werden, um die noch fort wirkende Hitze möglichst zu hemmen. Nach dem Auskühlen wird derselbe gerieben und vier Loth in eine angemessene Kaffehmaschine über das im obern Aufsatz befindliche Siebchen gethan mit einem zu diesem Endzwecke bey einer jeden solchen Maschine befindlichen Stampfer stark nieder gepreßt und nur mit sechs Kaffehbecherl voll sehr klarem aber kochend heißen Kaffehsudes begossen und zwar vom Anfange nur mit zweyen und dann mit den vier andern; in einer Zeit von fünf Minuten ist der Kaffeh goldrein durchgestossen und man erhält ungefähr acht Schalen sehr wohlschmeckenden Obers-Kaffeh, voraus gesetzt, daß das

Obers von bester Sorte sey. Diejenigen die starken Kaffeh vorzugsweise lieben, werden bey dieser Bemessung den Mund ziehen, zur Beschwichtigung dieses stillschweigenden Einwurfes will ich nur auf die anempfohlene Aufmerksamkeit folgendes kleine Geheimniß aus eigenen Versuchen entgegen stellen. Die unerläßliche Aufmerksamkeit ist, daß der Kaffeh zur jedesmahligen Bereitung frisch geröstet, der Durchfluß nicht mehr gewärmt und vor dem Einschenken mit einem Löffel durch einander gemengt werde.

Das seyn sollende Geheimniß besteht darin, daß man möglichst weiches Wasser zum Abkochen; des Sudes nehme; noch besser aber, man nehme eine kleine Messerspitze voll calcinirter Pottasche, dadurch wird das harte Wasser corrigirt und die bestmögliche Auflösung erzwieckt; das Kochen des Sudes kann eine halbe Stunde lang dauern, er wird dann einige Stunden bey Seite gesetzt, um denselben sehr klar zu bekommen, welches zwar nur dadurch vollkommen geschehen kann, daß man während des Kochens eine Messerspitze voll fein geriebener Hausenblase hinein wirft, es ist übrigens hinlänglich bekannt, daß zu einem guten Obers-Kaffeh das Obers unerläßlich gut und dick seyn muß.

Zum schwarzen Kaffeh dürften nur schwache fünf Becher kochend heißen Sudes aufgegossen werden; welche dem zu Folge nur vier Schalen schwarzen kräftigen Kaffeh geben. Das minder oder mehr Stärke bey diesem Getränke kommt übrigens nur auf den Trinkenden selbst an; er darf ja nur das Gewicht vermindern oder vermehren. Bey den Versuchen des Herrn Dubelloi fand sich's, daß die erste Schale der dritten gleich, die zweyte die Beste, die vierte die schwächste sey; aus dieser Ursache muß man den Kaffeh nach beendetem Filtriren mit einem Löffel durch einander mengen.

Der Sud nur lauwarm aufgegossen, gibt einen noch

feiner schmeckenden Kaffeh; allein der Durchfluß braucht acht Mahl so viel Zeit als der Vorhergehende, und bey dem Aufwärmen muß man dann sehr auf seiner Huth seyn und denselben nur trinkbar heiß von der Spiritus-Lampe heben; ist der Kaffeh unversehener Weise bis zum Sieden gelangt, so ist die Hälfte seines Werthes verloren.

2. L e c t i o n.

Den Thee betreffend.

Fast eben so ausgebreitet und beliebt, wie der Kaffeh, ist das Getränk, welches aus den Blättern des Thee-Baumes bereitet wird. Dieses Gewächs wird in China und Japan wild gefunden, aber auch daselbst seines Nutzens wegen sorgfältig angebauet. Es erreicht eine Höhe von fünf bis sechs Fuß, und der Stamm ist von unten auf mit Aesten besetzt, welche wiederum viele Sprossen treiben, so daß er das Ansehen eines Strauches hat. Man kennt zwey Gattungen davon, den braunen oder Thee-Bohe (Thee-Boy, auch im gemeinen Leben Thee-Buh) und den grünen Thee. Von den jungen Blättern, wie wir sie getrocknet erhalten, kann man nicht wohl auf die wahre Gestalt und Beschaffenheit der ausgewachsenen schließen. Man vermehrt diesen Baum durch den Samen, und besetzt damit theils Acker-Raine, theils eigene Felder von beträchtlicher Größe. Ehe der Baum drey Jahre alt ist, wird kein Blatt davon gepflückt, und im siebenten Jahre hauet man ihn bey der Wurzel ab, damit er von neuem treibe. Das Einsammeln der Blätter erfordert eine besondere Vorsicht und Aufmerksamkeit. Jedes Blatt muß einzeln gepflückt werden, und die Versäumung eines ein-

zigen Tages macht oft einen merklichen Unterschied in der Güte und dem Werthe der Blätter. Die erste Lese ist im Anfange des März, wo die Blätter noch nicht ganz entfaltet und ausnehmend fein sind. Diese geben den sogenannten Blumen-Thee oder Kaiser-Thee, und werden nur für den Kaiser und für fürstliche Personen aufgehoben. Die zweyte Sammlung geschieht im Anfange des Aprils, und die dritte und letzte im May. Bey der zweyten finden sich auch noch junge unentfaltete Blätter, welche so zart wie die ersten sind, diese werden ausgesucht und besonders gelegt; sie machen die beste Sorte des gemeinen, verkäuflichen Thees. Die allerschlechtesten Blätter brauchen die Chineser, um damit seidene Zeuge kastanienbraun zu färben.

Frisch haben die Blätter keinen sonderlichen Geruch, und einen grassbitteren, ekelhaften Geschmack. Der Aufguss davon verursacht Betäubung und Schwindel. Sie werden aber noch an demselben Tage, wo sie eingesammelt sind, geröstet, und dann verliert sich jene schädliche Eigenschaft. Läßt man sie ungeröstet bis zum folgenden Tage liegen, so werden sie schwarz und verderben. Zum Rösten sind öffentliche Gebäude errichtet, und besondere Aufseher dazu bestellt, um den durch Unwissenheit oder Nachlässigkeit entstehenden Schaden zu verhüten. In jedem dieser Gebäude befinden sich zehn bis zwanzig Platten, auf welche die frisch gepflückten Blätter geschüttet und dann mit den Händen öfters umgewendet werden. Wenn die Blätter stark schwitzen und so heiß werden, daß man sie nicht gut angreifen kann, so nimmt man sie mit hölzernen Krücken heraus, breitet sie auf Winsenmatten aus, und rollt sie mit hohlen Händen, damit sie gekrauset werden.

Dieses Rösten und Rollen geschieht etliche Male. Zuletzt verschließt man den Thee sehr sorgfältig in zin-

nerne Gefäße, und verwahret ihn vor dem Zutritte der freyen Luft, w-il er sonst seine beste Kraft verliert.

Wenn er noch kein volles Jahr gelegen hat, ist er zwar am schmackhaftesten, benebelt aber den Kopf und erregt andere schlimme Zufälle. Man trinkt ihn daher erst nach einem Jahre, und zwar ebenfalls wie die Araber den Kaffeh, ohne Zucker und Milch. Von dem köstlichen Geruche und Geschmack, den dieses Getränk in China und Japan selbst hat, versichern glaubwürdige Reisende, daß man sich auswärts keine Vorstellung machen könne. Auch der beste Thee, welcher nach Europa geschickt wird, hat hier das Aroma nicht mehr, wodurch er sich in seinem Vaterlande so sehr empfiehlt. Hierzu kommt die betrügerische Vermischung mit fremden Blättern, die nachlässige Behandlung dieser Waare auf den Schiffen u. s. w. Rußland führt uns jetzt Chinesischen Thee zu Lande zu, und dieser hat große Vorzüge vor demjenigen, welchen wir durch seefahrende Nationen erhalten.

Vermuthlich rührt dieß von dem Unterschiede der See- und Landluft her.

In China ist der Thee schon seit undenklichen Zeiten im Gebrauche gewesen, den Europäern ward er aber erst um das Jahr 1600 durch die Holländische, Ost-Indische Handlungsgesellschaft bekannt. Es fehlte der Gesellschaft nicht an erkauften Lobpreisern dieser neuen Waare, welche die vermeinten Tugenden derselben in Schriften ausposaunen mußten, so daß sie bald in ganz Europa beliebt ward.

Jetzt sollen jährlich dreyßig Millionen Pfund Thee aus China nach Europa, größten Theils durch englische Schiffe gebracht werden.

Der Theeaufguß pflegt überall nach einer und derselben Manier vor sich zu gehen. Man gibt nämlich in eine Thee = Kanne von acht Schalen Inhabtes, einen

halben Becher voll Thee der besten Sorte, begießt diesen mit einem Becher voll kochendem Wasser, nach einer Minute Zeit wird dieses wieder herab geseiht, wodurch den Blättern das Herbe benommen wird; nun wird die Thee-Kanne ganz voll mit heißem Wasser angefüllt und nach zwey Minuten das Getränk servirt; man füllt die Kanne auf's neue mit kochendem Wasser, und nach vier Minuten ist dieses mit dem Geschmacke und lieblichem Geruche der Theeblätter gesättiget und kann wieder gebraucht werden; es wird dann zum dritten und vierten Male aufgegossen, bis derselbe endlich nur sehr schwach seine Eigenschaften äußert.

Thee mit Obers,

Thee mit Rum.

Diese Benennungen deuten auf das modificiren desselben Getränkes mit Obers oder Rum, oder auch mit beyden zugleich.

Zum Thee mit Obers wird das letztere roh und kalt, aber von der besten Qualität, nur ein schwacher Eßlöffel zu einer Schale beygemischt; zugleich aber einiges Gebäcke, Schauder-Kipfel, Apostel-Ruchen und dgl. mehr präsentirt.

Thee mit Rum weicht von dem einfachen Thee-Aufgusse nur in so weit ab, daß man in denselben wohl noch ein Mahl so viel, und auch mehr Zucker nimmt, und auf eine Schale einen Kaffeelöffel voll vom feinsten Rum beymischt.

Man nimmt auch Thee mit Obers und Rum zugleich, und das Getränk ist wunderlieblich, wenn man nur viel Zucker und wenig Rum beysetzt.

Das Theetrinken war wohl nie so im Schwunge als gerade jetzt, wo keine Versammlung oder Zusammenkunft gehalten werden kann, ohne mit diesem Getränke bewir-

thet zu werden, als wenn er den Gemeingeist beleben, die Zungen lösen und die Unterhaltung gleichsam anspinnen möchte. Daher auch die Einladungen zu Thee, Soirées, Conversation, Concert, sogar Thee-Dansans, wo derselbe immer die Hauptrolle spielt. Hierzu sind dann die Vorrichtungen mit gehöriger Eleganz aufgestellt. Die Thee-Kanne von Silber in gehöriger Größe und von wunderschöner Arbeit, mit einer Spiritus-Lampe, um die Wärme des Getränkes gleichförmig zu erhalten, die Oberganne und Zuckerbüchsen vom schönsten Krystalle in neuester Façon geschliffen, eine ganze Sammlung Thee-Schalen, wovon eine jede in ihrer Art ein Meisterstück ist, endlich ein Körbchen von Filigrain, wo die Kaffee-Löffeln sich so zu sagen in sich selbst spiegeln. Zuletzt das verschiedenste Backwerk sehr zierlich auf schönem Porzellan, Glas oder Silber aufgerichtet, dann so viel Teller aus der Conditorey und des seltensten Obstes. Die Dame vom Hause verläßt die Thee-Kanne nicht, und bewirthe einen jeden der Gesellschaft, mit einer Grazie, die dem lieblichen Getränke eine noch lieblichere Würze ertheilt. Dabey herrscht ein ungebundener, feiner Conversations-Ton, wie derselbe nur unter dem Vorstze der feinen Artigkeit, Gefälligkeit und des lebendigsten Wises sich entwickeln kann.

Nur so läßt sich es erklären, warum Zusammenkünfte dieser Art so allgemein geliebt werden.

3. L e c t i o n.

Von der Bavaroise.

Dieses Getränk gehört noch zur Kategorie der Thees, denn es ist nichts anders als Frauenhaar-Thee, der die medicinische Eigenschaft hat, wohlthätig zu wirken, und vermöge seines feinen Geschmacks zugleich als eine Leckerrey betrachtet wird.

Man gibt so viel von diesem Frauenhaar-Thee als man leicht zwischen zwey Finger nehmen kann, in eine kleine Thee-Kanne; und begießt sie mit zwey Kaffee-Becher voll kochenden Wassers, nach ein paar Minuten wird dieser Aufguß in drey Gläser, ein jedes von eines Seitels Größe, und die zum vierten Theile mit gehackten Zucker gefüllt sind, gegossen; sobald der Zucker aufgelöst ist, so wird ein jedes dieser Gläser mit kuhwarmer aber abgekochter, heißer Milch aufgegoßen und als Bavaroise präsentiert. Man pflegt Milchbrot, Kipfel oder sonst ein Gebäck als Imbiß beizulegen.

Bavaroise mit Limonien.

Der vorhergehende Frauenhaar-Thee wird statt mit zwey Kaffee-Becher, mit drey Mahl so viel kochendem Wasser aufgegoßen, und nach vier Minuten über dasselbe Quantum Zucker gegossen, dann auf ein jedes Glas der Saft einer kleinen halben Limonie gepreßt, und durch einander gemengt.

Zu dieser Bavaroise pflegt man kein Gebäck zu präsentieren.

Beiderley Getränke werden aber gewöhnlich mit Frauenhaar-Syrup bereitet (V. Abschnitt, 6. Lektion). Es werden nämlich in ein Glas bis auf zwey Drittel mit

VIII. Abschn. 4. Lect. Gesprudelter Wein (Chauveau). 193
kochend heißer Milch gefüllt, drey Eßlöffel voll des benannten Syrup zu gegossen und durch einander gemischt.

Zu jener mit Limonien, wird der Syrup in's kochende Wasser gegossen, und mit dem Saft einer halben Limonie verstärkt.

4. L e c t i o n.

Gesprudelter Wein (Chauveau).

Von der gewöhnlichen Weinsuppe bis zum Chauveau, ist nur ein Schritt, der in der Steigerung des feinen Geschmacks besteht, und doch wird kein Zuckerbäcker Weinsuppe machen, ob er sich gleich nicht weigern darf, den Chauveau zu bereiten; so gibt die Küche den Chauveau als Sulz, der Zuckerbäcker aber als Gefrorenes, und man darf sich gar nicht wundern, wenn es Zuckerbäcker gibt, die keinen gesulzten, und Köche, die keinen gefrorenen Chauveau zu machen wissen.

Eine Viertelmaaß alten, österreichischen Wein mit acht Loth Zucker versüßt, mit vier Eyerdottern über dem Feuer bis zum kochend heiß werden, geschlagen, gibt eine Weinsuppe, zu der man Kipfel oder sonst feines Brot präsentirt. Eben so viel Wein, zwölf Loth Zucker, der Saft einer halben Limonie und acht bis zehn Eyerdotter über einem schwachen Kohlenfeuer mit einer feinen Ruthe so lange emsig geschlagen, bis es in einen dicken, sehr feinen Schaum verwandelt ist, gibt den Chauveau.

In diesen Chauveau werden anderthalb Loth gut aufgeschote, und bis auf ein Viertelseitel eingekochte Hausenblase, dann etwas weniges fein gestoßener Zimmt und fein geschabte Muscaten-Nuß beygesetzt; in die Form gegossen, und in's Eis gestellt, gibt den gesulzten Chauveau;

194 VIII. Abschn. 4. Sect. Gesprudelten Wein (Chauveau).
endlich mit Rheinwein angemacht, mit sechzehn Loth Zucker versüßt, und dem Saft einer ganzen Limonie gewürzt, gibt die Masse zu Gefrorenem dieses Rahmens.

Daß man in diesem Steigern noch viel weiter gehen kann, unterliegt keinem Zweifel, so z. B.:

Chauveau aus Champagner-Wein,
Chauveau aus Madera-Sect,
werden wohl die feinsten Gaumen in Extase bringen.

Eyer-Punsch.

Zu den Ingredienzen des oben erwähnten Chauveau's kommen noch ein Achtel Maß Rum, vier Eyerdotter, vier bis sechs Loth Zucker, der Saft einer ganzen Limonie nebst der Schale einer Orange, diese geben den Eyer-Punsch.

Bei einer jeden dieser Bereitungen muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß die Masse immer gleich durch einander geschlagen werde. Man behandelt es gern in einem Topfe, der so gewählt wird, daß die Masse denselben nur zum dritten Theile füllt; der Topf wird über Gluth in eine Gluthpfanne gesetzt, und mit einer gut gebundenen Ruthe aus gedörzten Birkenruthen so lange emsig geschlagen, bis es ganz verdickt, in einen feinen Schaum verwandelt, den Topf füllt; man nimmt es dann sogleich vom Feuer, schlägt noch ein paar Minuten fort, und servirt es sonach in hierzu bestimmte Becher oder Gläser; wird der rechte Augenblick versäumt, und man läßt es zu lange auf dem Feuer, so stocken die Eyerdotter, und das Ganze ist geronnen und sehr unansehnlich.

5. L e c t i o n.

Bischof.

Es werden vier bittere Orangen über schwacher Gluth auf einem Röstchen langsam von allen Seiten abgebraten, in eine große Thee-Kanne nebst einem halben Pfunde Zucker gethan, mit anderthalb auch wohl zwey Bouteillen Burgunder Wein begossen, mit einigen Stückchen feiner Zimtrinde und einigen Gewürznelken gewürzt und zugedeckt, unter die Theekanne wird eine Spiritus-Lampe gesetzt; nachdem das Getränk kochend heiß geworden ist, (kochen darf es nicht) so werden die Orangen mit einem Löffel etwas ausgepreßt. Das Ganze durch einander gemengt und sonach in Gläsern servirt.

Nicus.

Das vorhergehende Getränk wird dahin modificirt, daß man statt der Orangen eine Muscaten-Nuß nebst einem Lorche Zimmt und sechs Gewürznelken grob überstoßen, in ein Säckchen von feinen, reinen Linnen bindet, und nebst dem Zucker mit dem Weine in eine Theekanne gibt. Die Lampe wird dann darunter gesetzt und das Getränk erhitzt, jedoch so langsam, daß es eine Stunde ungefähr infusiren kann; es wird von Zeit zu Zeit mit einem Löffel durch einander gerührt; nachdem es kochend heiß geworden ist, so wird die Lampe ausgelöscht, und der Nicus erst in fünf Minuten darauf abgegossen, um daß man nicht warten muß, bis derselbe im Glase auskühlt, indem dadurch viel von dessen Geist verflüchtigt.

6. L e c t i o n.

P u n s c h.

Es werden in eine große Punsch-Schale vier bis sechs Limonien gepreßt, und dieser Saft durch eine Serviette geseiht, über dieses wird eine Maaß heißer Thee, und eine halbe Bouteille feiner Rum gegossen; über die Schale werden nun zwey Silberspießchen gethan, und über diese ein Stück Zucker von anderthalb Pfund gelegt; diesen Zucker begießt man nun mit dem übrigen Rum, und hält ein Stück brennendes Papier darunter, es fängt sogleich an zu brennen, derselbe zerschmilzt und tropft in die Masse, die man mit einem Löffel bewegt, und immer wieder über den Zucker aufgießt. Will man denselben stark haben, so gießt man ihn noch brennend in die erwärmten Gläser; soll derselbe schwächer seyn, so läßt man ihn noch länger brennen, auch oft so lange als er nur brennen mag.

Punsch mit Reißschleim.

Wird dem vorhergehenden gleich gemacht, statt des Theeaufgusses wird eben so viel durchgeseiheter, dünnflüssiger Reißschleim genommen.

Aus vier bis sechs Loth rein gewaschenem Reiß, mit fünf Viertel Maaß Wasser in einem Topfe zugesetzt, erhält man nach anderthalbstündigem Kochen eine Maaß dünnflüssige, milchweiße Flüssigkeit, die Reißschleim genannt wird.

Punsch mit Orangen.

Zu diesem Punsche pflegt man zehn bittere Orangen über dem Zucker abzureiben, und in die Schale mit einem

Messer herab zu schaben, die übrige Behandlung bleibt dann jener von dem ersten Punsch gleich.

Man bedient sich fast ausschließlich des Punsch-Syrups oder Punsch-Essenz (s. V. Abschnitt), ist der Syrup gut, so ist es eine wahre Bequemlichkeit, man darf das Glas nur zum vierten Theile anfüllen, und dann mit kochend heißem Thee völlig aufgießen, und das Getränk ist bereitet. Allein sind solche Massen ein paar Jahre alt, so sind sie nicht mehr gut, ja man hat Beispiele, daß sie der Gesundheit nachtheilig werden.
