
IX. A b s c h n i t t.

Die Chocolade betreffend.

Die Chocolade wird von unseren Zuckerbäckern weder bereitet noch zum Kaufe geführt; allein es ist nicht weniger wahr, daß deren Vereitung zu ihrer Kunst gehört. Ich kann zwar nicht meinen Leserinnen zumuthen, daß sie sich mit dieser schweren Arbeit befassen wollen; allein die Voraussetzung, daß ihnen das Wissen der Vereitung angenehm seyn kann, ist Beweggrund genug um einen Versuch aufzuzeichnen, und sie so in den Stand zu setzen, im vorkommenden Falle mit Verstand und Sachkenntniß zu urtheilen.

1. L e c t i o n.

Vom Cacao.

Dieser schöne Baum ist in dem Theile von Amerika und West-Indien einheimisch, welcher zwischen den Venezirkeln liegt. Er hat ungefähr gleiche Größe mit einem Orangen-Baume, dessen Frucht drey Zoll dick und noch ein Mahl so lang ist, und einer Gurke ähnelt. Mitten in derselben liegen zwanzig bis dreyßig Samenkörner, breiter

und dicker als Mandeln, aber nicht so lang. Sie sind mit einer rauhen, schwarzrothen Haut umgeben. Die Farbe des Kernes ist dunkelviolett. Ihr Geschmack hat eine angenehme Bitterkeit, welche sie köstlicher macht als die süßesten Mandeln, dabey besitzen sie ungemein viel Oehl.

Wegen dieser herrlichen Frucht schätzen die Indianer den Baum so hoch, daß sie ihm den Nahmen Gottesbaum gegeben haben.

Sobald die Früchte abgebrochen, schneidet man sie der Länge nach auf, nimmt die Kerne heraus, schüttet sie in Fässer, deckt sie zu und läßt sie einige Tage lang stehen, wodurch sie in eine Art von Gährung gerathen, und die dunkle Farbe bekommen. Nachher werden sie auf Matratzen geschüttet und an der Sonne getrocknet.

Die Landeseinwohner machen von den Cacao-Bohnen einen vielfältigen Gebrauch. Sie zerstoßen sie und bereiten mit Milch oder Wasser verschiedene Speisen davon; auch dienen sie, wie der Kaffeh, zur Bereitung eines sehr nahrhaften und stärkenden Getränkes. Dieses Getränk, bekannt unter dem Nahmen Chocolate, lernten die Spanier zuerst bey den Mexicanern kennen.

Bey der großen Consumption dieser Frucht haben wir Europäer Gelegenheit gehabt, die verschiedenen Sorten des Cacao zu unterscheiden, um die möglichst beste Wahl und gehbrige Assortirung zu treffen. Der von Caraca ist der beste, aber zu trocken; jener von Domingo und Martinique zu fett und scharf. Die beste Zusammensetzung ist ein Theil des von Caraca, dann St. Magdalain, und endlich Barbieß.

Man muß noch darauf sehen, daß die Bohnen nicht zu alt, wurmfichtig, zu viel verschimmelt und mit Erde beschmugt sind. Ob man gleich fast keine findet, die nicht unter der Schale etwas Schimmel hätte, welches zwar

durch das vorzunehmende Rösten verbessert wird, wenn nämlich der Schimmel nicht zu häufig und die Bohnen nicht zu alt sind.

Sonderbar, daß nur die Cacao-Bohnen aus Caraca diesem unterworfen zu seyn scheinen. Denn gewöhnlich findet man den Cacao von den übrigen Inseln sehr gesund und ohne allen Schimmel.

2. L e c t i o n.

Bereitung der Chocolade.

Die Cacao-Bohnen werden sorgsam ausgesucht, damit keine angefaulte, verschimmelte oder wurmstichige hinzu kommt. Sie werden nun in eine eiserne Trommel, in welcher man den Kaffeh zu brennen pflegt, gethan, und über gelindem Feuer bewegt, bis die Schalen aufzuspringen anfangen, welches man durch ein leichtes Knacken gewahr wird, oder man versucht die Bohnen; springt die Schale von dem Kerne, wenn man sie zwischen den Fingern etwas preßt, so nimmt man sie vom Feuer, und löset die reinen Kerne sorgsam heraus.

Bey Bereitung einer Menge von zwanzig bis dreyßig Pfund, wie es bey den Chocolade-Fabrikanten zu geschehen pflegt, wird der Cacao in hierzu geeignete Durchschläge gethan, und hierin schnell bewegt; dadurch wird die Schale auf eine schnellere und leichtere Art vom Kerne gebracht, dieses Brechen wird wiederholt, bis die Kerne von aller Schale entblößt sind, dann läßt man sie noch durch eine kleine Hand-Windmühle laufen, um sie von allem Staube rein zu bekommen.

Da es hier nur darum zu thun ist, daß meine Frauen wissen, aus was die Chocolade besteht, und wie sie berei-

tet wird, so reicht es hin, wenn sie den Versuch mit einem halben Pfunde Cacao wagen, hierzu braucht man dann die größeren Geräthschaften nicht.

Jetzt werden die abgeschuppten Bohnen aufs neue geröstet, und zwar nur über schwachem Feuer, bis sie durch und durch erhitzt sind, welches sich dadurch zeigt, daß sie, dem Kaffee gleich, zu schwitzen anfangen, man nimmt sie sogleich vom Feuer, und schüttet sie in erwärmte Mörser.

Zu feiner Chocolate werden gewöhnlich zu sechzehn Loth Cacao zwölf Loth Zucker genommen; dieser Zucker wird fein gestoßen und zur Hand gerichtet.

Man hat schon bey dem Rösten der Bohnen, ja noch früher, einen steinernen oder auch nur messingenen Mörser sammt dem Stößel (Keule) zum Feuer an den Herd hin gelegt, und zwar mit dem Boden desselben zur hervor geschürten Gluth gerichtet, um daß derselbe Zeit habe, so heiß zu werden, daß man den Finger keine Secunde lang darauf halten kann. In den so gehitzten Mörser werden die schwitzenden Bohnen gethan, und mit dem Stößel so lange und emsig gerieben, daß die Bohnen ganz zu Dehl geworden sind, jetzt wird der Zucker hinzu gethan, das Dehl verdickt, und das Reiben wird nicht leicht möglich; man stößt nun die Masse, bis sie so fein geworden ist, daß man sie, zwischen den Fingern gerieben, butterlind fühlt, auf die Zunge genommen, dieselbe sich auflöset, ohne daß man im mindesten etwas Rauhes fühlt. Diese Arbeit ist schwer und anhaltend; allein nur dadurch kann die Chocolate fein und wohlschmeckend werden, aus dem Mörser wird die Chocolate nun in kleine, von englischem Bleche gemachte, langviereckige Formen, von einer halben Fingerhöhe, die ungefähr zwey Loth von der Masse fassen, gethan; sobald dieselbe in diese Formen

gefüllt ist, so werden sie über ein Blech gestellt, und mit diesen über der Tafel aufschlagend, so lange bewegt, bis die noch immer weiche Chocolade über ihrer Oberfläche glatt und glänzend geworden; durch dieses eine geraume Zeit lang anhaltende Schlagen mit dem Bleche wird auch noch die in den Formen eingeschlossene Luft heraus getrieben; ist dieses Schlagen und Klopfen mit dem Bleche beendet, so wird nachgesehen, ob nicht etwa hier und da ein kleines Bläschen an der Oberfläche sichtbar wäre, in diesem Falle werden sie mit einer Stecknadel aufgestochen, die Luft entsteigt, und der Teig fließt wieder zusammen. Nun wird das Ganze an einen trockenen Ort kalt gestellt.

Den anderen Tag, oder auch früher, wird die Chocolade aus den Formen genommen, welches leicht von Statten geht, man darf nur die Form umstürzen und leicht aufschlagen, oder man versucht die Form an entgegen gesetzten Ecken aus einander zu wenden, und die Tablette springt heraus.

Dieses wäre nun die einfachste und die gesündeste Chocolade, allein für unseren verwöhnten Gaumen zu einfach, mit zu wenig vorherrschendem Geschmacke versehen. Diesem pflegt man auf folgende Weise nachzuhelfen.

Es werden drey Kaffeelöffel voll mit Zucker, sehr fein gestoßener Zimmt, der dritten Theil so viel Gewürznelken, und der sechsten Theil so viel Muscaten-Blüthe, welche beyde ebenfalls mit Zucker fein gestoßen worden sind, zu Ende der Arbeit in die Chocolade vermengt.

Bei größeren Arbeiten werden eigene Geräthschaften nothwendig, und zwar eine glattpolirte, eiserne Platte, von zwey Fuß breit, zwey und einen halben Fuß lang, und ein und einen halben bis zwey Zoll stark. Diese Platte muß sich der Länge nach bis auf zwey Zoll nach und nach vertiefen, über einem Gestelle befestigt, das an dem obo-

ren Ende an die Mitte des Körpers eines Arbeiters reicht; unter die Platte muß eine Gluthpfanne gestellt werden können, woraus dieselbe ihre Wärme erhält.

Hierzu gehört eine eiserne, ebenfalls polirte Rolle, welche die Form eines Walkers hat, und ebenfalls mit Handgriffen versehen ist, um geschickt gehandhabt werden zu können; endlich ein eisernes Spatelchen, welches die Form der Mahlerspatelchen hat, nur bedeutend größer, um die Chocolade von den Seiten immer in die Mitte schieben zu können.

Sind die Cacao-Kerne in den gehitzten, eisernen Mörsern öhlig gestoßen, so werden sie theilweise über die erwärmte Platte aufgetragen, und mit der eisernen Rolle auf und ab gestrichen, wodurch sie sehr fein und schnell zerquetscht werden. Auf diese Weise wird die Arbeit bedeutend verkürzt, und die nothwendige Feinheit der Chocolade erreicht.

3. L e c t i o n .

Vanille-Chocolade.

Vanille-Chocolade unterscheidet sich von der vorhergehenden durch den Zusatz der Vanille; dann bleibt die Würze von Zimmt, Gewürznelken und Muscaten-Blüthe weg.

Die Vanille wird mit noch ein Mahl so viel Zucker fein gestoßen, als sie allenfalls im Volumen beträgt, in Betracht, daß sie ein fetter Körper, und sich nicht leicht ohne Mittelkörper pulverisiren läßt. Die stärkere oder schwächere Würze hängt von jenen ab, für den sie bereitet wird; ein Eßlöffel voll solcher mit Zucker pulverisirten

Vanille dürfte hinreichen, um ein Pfund Cacao hinreichend zu würzen.

Gesundheits = Chocolade.

Die Gesundheits = Chocolade wird mit äußerst wenig Zucker bereitet, so nimmt man z. B. ein halbes Pfund Zucker auf drey Pfund Cacao, und bereitet sie, wie es in der zweyten Lektion angezeigt worden, aber ohne alle Würze.

Moos = (Lichen =) Chocolade.

Es wird ein halbes Pfund schnell abgebrühtes, wieder getrocknetes und pulverisirtes, isländisches Moos oder Flechte, und zwey Loth ganz fein gepulverte Salep-Wurzel in den Teig von einem halben Pfunde Cacao gethan, und in die Chocolade vermengt, ein Eßlöffel voll dieser geriebenen Chocolade reicht hin, eine Tasse von diesem Getränke zu geben.

4. L e c t i o n.

Spanische Chocolade.

Diese Chocolade unterscheidet sich von der unfrigen dadurch, daß die Cacao = Kerne nicht gestoßen, sondern über, unsern eisernen Platten gleichen, aufgerichteten, in den Pyrenden gebrochenen und geschliffenen Steinplatten, mit Walkern aus demselben Steine gerieben wird, und zwar so, daß nur das Oehl, und das feinste der fleischichten Theile des Cacao in ein vor der Platte aufgerichtetes Gefäß über den hierzu bestimmten Zucker fließe, dieser wird nun mit dem Oehle zu Teig abgerührt, und noch

ein Mahl gerieben, nachher gewürzt, und in die hierzu bestimmten Formen gethan.

In Bayonne wird die Choccolade auch ohne allen Zucker bereitet, und in rollenähnliche Formen gethan.

Mailändische Choccolade.

Die mailändische Choccolade wird der spanischen gleich über steinernen Platten mit eben solchen Rollen behandelt. Dieser Stein wird unweit Mailand gebrochen, ist sehr hart, und wird feinrippig vorgerichtet. Die Arbeit geht dann viel schneller und vollkommener von Statten, wodurch hauptsächlich diese Choccolade vorzüglicher, als alle andere geschätzt wird.

Cacaca Chinorum.

Zu acht Loth gerösteten und zu Dehle abgerührten Cacao-Bohnen werden zwey Loth Vanille, eben so viel feiner Zimmt, 48 Gran grauer Ambra, und sechs Loth Zucker gethan, und der übrigen Choccolade gleich beendet, eine kleine Messerspitze voll parfümirt die ganze Schale; restaurirt den Magen und die verlornen Kräfte.

Die Chineser sollen besonders starken Gebrauch von derselben machen.

5. L E C T I O N.

Bereitung der Choccolade-Getränke.

Milch = Choccolade.

Man pflegt auf ein Zeltchen von zwey Loth einen Becher Milch oder sechs Loth derselben zu nehmen. Die Choccolade wird gröblich überschnitten, erst mit etwas Milch über dem Feuer zerlassen, fein abgerührt, endlich mit der gehörigen Milch genäßt, und sodann einige Minuten lang kochen gelassen, in die Choccolade-Kanne gegossen, gekocht, und hernach bey Seite gethan, um es einige Zeit ruhig stehen zu lassen, endlich mit einem Choccolade-Sprudel gesprudelt; der Schaum wird herab genommen, und in den Becher gethan, wenn derselbe gehäuft voll ist, so wird ein glühend gehitztes, eisernes Schäufelchen darüber gehalten, der Schaum bekommt eine Art feiner Kruste, und bleibt so. Es werden auf diese Weise mehrere Becher angehäuft und so präsentirt; was sich von der Choccolade nicht mehr sprudeln läßt, wird als Nachguß in eine kleine Kanne gegossen, und den Schalen beygesetzt.

Ein zu langes Kochen schwächt den feinen Geschmack des Getränkes. Das ruhige Stehen nach dem Aufkochen bezweckt das bessere Schäumen. Fein blätterig geschnittene, schön gebähete Semmeln, und frisch gebackene Rispeln werden vorzugsweise beygesetzt und mit präsentirt.

Obers = Choccolade.

Zur Obers = Choccolade kommt ebenfalls ein Zeltchen derselben auf einen Becher Obers; die Choccolade wird der vorhergehenden gleich gröblich überschnitten, mit etwas Obers langsam aufgelöset, mit dem übrigen Obers fein

abgerührt, und vier bis fünf Minuten lang gekocht, dann gesprudelt und aufgegessen. Schäumen läßt sich diese Chocolade nicht.

6. L e c t i o n.

Eyer-Chocolade.

Diese Chocolade wird der vorhergehenden gleich grob überschritten und mit Milch genächt; nach dem Verkochen wird auf eine Tasse eine Eydotter hinein geschlagen, und mit einer Ruthe auf's neue über dem Feuer geschlagen, bis sie dickflüssig und stark schäumig wird. Man pflegt sie etwas stärker im Zucker zu halten.

Wasser-Chocolade.

Wasser-Chocolade wird jener der Milch-Chocolade ganz gleich bereitet. Soll sie stark schäumen, so muß man etwas Zucker zu Hülfe nehmen; man gibt sie indessen meistens Theils ungeschäumt.

Gesundheits-Chocolade wird jedes Mal mit Wasser bereitet.
