Kaffee. Feinster Mocca, circa 12 Deka, wird hellbraun geröstet und noch heiß im Mörser auf das feinste zerstoßen. Inzwischen werden 3 Liter süßes Obers und ebensoviel Milch mit 10 Deka Staubzucker zum Wallen gebracht und der fein geriebene Kaffee eingekocht. Man muss das Geschirr sehr gut zudecken, damit das Aroma nicht entweichen kann. Hat es einigemale aufgewallt, lässt man es gut auskühlen und passiert es sodann durch ein Tuch. Nun werden 10 gut abgeschlagene Eierdotter hineingerührt und das Ganze in der Gefrierbüchse beendet.

Ebenso wird das Cacaogefrorne bereitet.

Eiskaffee. Es wird $^1/_2$ Liter starker, schwarzer Kaffee mit 25 Deka Staubzucker gut verrührt, dann mit $^1/_4$ Liter dickem Schlagobers vermischt in die Gefrierbüchse geschüttet. Der Eiskaffee wird in Gläsern serviert und obenauf ein Helm Schlagobers gesetzt.

Warme und kalte Getränke.

Eines der weitverbreitetsten Nahrungs- und Genussmittel der civilisierten Erde dürfte der Kaffee sein. Um einen guten, schmackhaften Kaffee zu bereiten, ist es erforderlich, die verschiedenen Qualitäten hinsichtlich ihrer Kraft und ihres Aromas zu kennen.

1. Mocca, erste Qualität, sehr stark, wird wegen seines lieblichen Geruches hauptsächlich zur Mischung einer anderen Sorte genommen, für sich allein verwendet ist er zu stark.

2. Menado und Ceylon, sind minder stark, dafür aber von außerordentlich feinem Geschmacke und haben große, gelbe Bohnen.

3. Perlkaffee, feinstes Aroma, minder starke Sorte.

4. Portorico, sehr feines Aroma, in der Kraft dem Mocca ähnlich, kleine, unansehnliche, weißgrüne Bohnen.

5. Gewöhnlicher Levante, eine Mischung aus größeren und kleineren Bohnen, viel Bruch enthaltend, gilt als mindeste Sorte.

Alle übrigen Sorten sind Mittelsorten und gleichen einander mehr oder weniger in der Stärke und dem Aroma.

Beste und kräftigste Mischung ist: 1 Theil Mocca, 1 Theil Portorico und 1 Theil Perlkaffee. Alle schön gefärbten Sorten müssen vor dem Brennen sorgfältig mit lauem Wasser abgewaschen werden, weil zur Auffärbung der Bohnen oft schädliche Färbemittel angewendet werden, deren Dämpfe beim Brennen den Kaffee vergiften.

Mischen darf man die Kaffeesorten erst dann, wenn sie gebrannt sind, weil die Zeit, die das Rösten erfordert, bei jeder Sorte eine andere ist. Das Abwaschen des Kaffees läſst auch erkennen, ob der Kaffee gefärbt ist, da bei solchem das Wasser farbenschmutzig wird. Der gewaschene Kaffee wird vor dem Brennen auf reinen Tüchern getrocknet.

Über das Brennen des Kaffees.

Der Kaffee kann in Brenntrommeln mit Kurbeln geröstet werden, oder wenn man keinen Kaffeebrenner hat, so kann man ihn in jeder beliebigen Eisen- oder Blechpfanne rösten. Dies geschieht in nachfolgender Weise:

Der Kaffee wird zuerst durchgeklaubt und dann in einem Tuche ausgestaubt. Nun kommt er in die Pfanne über ein mäßiges Feuer und muſs von dem ersten Momente an, wo er aufgestellt wird, gerührt werden. Zum Rühren bedient man sich am besten eines eisernen Schäuferls an einem Holzstiel, weil ein Holzlöffel sich mitbrennt und dadurch das feine Aroma des Kaffees beeinträchtigt wird. Die Pfanne oder Trommel muſs während des Brennens öfters geschüttelt werden, wobei später auch der Schieber auf dem Kaffeebrenner auf einen Augenblick geöffnet wird, damit der vom Kaffee entwickelte feuchte Dampf entweichen kann. Beginnt der Kaffee zu knistern, so ist es empfehlenswert, sogleich 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker unter denselben zu mischen, was dem Kaffee eine schöne Farbe verleiht und alle anderen Zusätze als Cichorien ꝛc. unnöthig macht. Dann nimmt man die Trommel oder Pfanne vom Feuer, schwingt oder rührt noch einige Augenblicke den Kaffee (in der Trommel bei offenem Schieber), läſst den Dampf entweichen und sieht nach, ob die Bohnen die gewünschte braune Farbe angenommen haben. In diesem Falle schüttet man sie rasch auf eine große Platte oder Schüssel, breitet sie sogleich mit dem Rührlöffel auseinander, damit

sie nicht verbrennen. Sind die Bohnen abgekühlt, so gibt man sie in luftdicht schließende Glas- oder Blechgefäße.

Beim Herausfassen von Kaffee bediene man sich eines Löffels oder einer Schaufel, nie aber der schweißigen Hand.

Das Kochen des Kaffees.

Die Gefäße, in welchen der Kaffee bereitet wird, sind so verschiedenartig, dass ich nicht jede Art besonders beschreiben könnte. Jedenfalls wird der Kaffee immer gemahlen (je feiner das Pulver ist, desto stärker wird der Kaffee) und in den meisten Fällen das Pulver mit Wasser zugesetzt. Dieses lässt man sieden, bis sich oben kein Schaum mehr zeigt, oder man schüttet das Pulver in den in einer Kaffeekanne befindlichen Sack oder in eine Maschine mit Blechsieb, gießt so viel heißes Wasser darüber, als man Kaffee braucht, und lässt dies noch einen Augenblick miteinander anziehen. Wendet man zum Aufguss des Kaffees siedendes Wasser an, in welchem auf je eine Tasse eine Erbse groß doppelt kohlensaures Natron aufgelöst wurde, so wird der Kaffee bedeutend dunkler und stärker. In sparsamen Haushaltungen kocht man mit Vortheil den vom letztenmale übriggebliebenen Kaffeesatz auf, gießt nach einigem Stehenlassen die klargewordene Brühe davon ab, lässt diese wieder aufsieden und gießt sie mit heißem Wasser an das frische Kaffeepulver.

Die Portion und Qualität des Kaffeepulvers, die verwendet werden soll, wird durch die Vermögensumstände bedingt; für den Hausbrauch rechnet man 10 Gramm Pulver auf die Person oder bei großer Sparsamkeit 20 Gramm für drei Personen. Will man aber einen ganz guten Kaffee machen, so nehme man auf vier volle Tassen schwarzen Kaffee 60 Gramm Kaffeepulver von einer feinen Sorte und füge demselben ein ganz kleines Stückchen Vanille bei. Auf dem Tische vermischt man ihn mit warmer Milch und Zucker, nach dem Mittagessen kann man Zucker und Kirschengeist oder kaltem Rahm hinzufügen.

Wenn der Kaffee schwarz serviert wird, kann man ihn auch mit Rum auf den Tisch bringen.

Gewöhnlicher Melange (weißer Kaffee). Der kräftig zubereitete Kaffee wird zu gleichen Theilen mit Obers vermischt, versüßt und mit feinem Kaffeebrot, Gugelhupf oder Butterbrot auf den Tisch gebracht.

Eierkaffee à la Italienne. Kräftig zubereiteter, mit Vanillezucker versüßter Kaffee wird mit Eierdottern abgesprudelt, ein Helm Schlagobers aufgesetzt und mit Biscuit oder feinem Zwieback serviert.

Italienischer Kaffee (Café bianco). Es wird der fein geriebene Kaffee wie Chocolade in das Obers eingekocht, abstehen gelassen, abgegossen, mit Zucker versüßt und mit Biscuitpasten auf den Tisch gegeben.

Kapuziner nennt man einen mit einigen Löffeln Obers vermischten, sehr braunen Kaffee, zu welchem Rum und Cigarren serviert werden. Er wird stets nach Tische aufgetragen.

Thee.

Die Güte desselben hängt hauptsächlich von der Qualität ab, die Bereitung ist folgende:

Man bringt die Theeblätter in eine Kanne, welche man knapp vorher mit heißem Wasser ausgespült hat, gießt darauf nur wenig kochend heißes Wasser, bis die Theeblätter aufgegangen sind, dann füllt man die Kanne nach Bedarf noch mit siedendem Wasser und läßt den Thee 2—4 Minuten ziehen. Kocht man zum Gebrauch in der Haushaltung die das letztemal angebrühten Theeblätter einmal in dem zum Aufguss bestimmten Wasser auf, so braucht man weniger frischen Thee und erzielt damit eine nicht unbedeutende Ersparnis. Die ersten Tassen sind immer schwächer als die späteren. Um ihm einen angenehmen Geschmack zu geben, kann man ein kleines Stückchen Vanille mit dem Thee in die Kanne legen. Man gibt kalten Rahm dazu, der ein wenig geschlagen wurde.

Für eine mittelgroße Kanne rechnet man drei bis vier Theelöffel voll Thee, für eine Person einen Kaffeelöffel voll Thee.

Der Thee wird wie folgt genossen:

1. Mit Rum und Zucker;
2. anstatt des Rums mit rothem Ausbruchwein.
3. mit kaltem Obers und Zucker;

4. als sogenannter Tschai mit Rum, Zucker, Citronen- oder Orangensaft;

5. als reformierter Thee mit Zimmt, Zucker, Citronenschalen und nach erfolgtem Durchseihen mit Eierdottern legiert;

6. als Thee-Punsch.

Die Zuthaten zu Thee sind verschiedener Art. Die gewöhnlichste ist Butterbrot mit Schinken und hartes Backwerk, belegte Brötchen 2c.

Reformierter Thee.

Man mache $^2/_3$ Liter Milch siedend, binde in ein Tüchlein zwei Prisen grünen Thee und ein Stückchen Zimmt und lasse es einmal in der Milch aufsieden, versüße diese mit Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wurde, ziehe sie mit 4 Dottern ab und quirle sie in einem Topf, bis sie schäumt.

Andere warme Getränke.

Chocolade mit Wasser.

Zu drei Tassen reibe man 72 Gramm Chocolade in eine Kanne, gieße langsam zwei Tassen voll siedendes Wasser daran, stelle die Kanne auf Kohlen und fange sogleich an, sie mit dem Sprudler zu quirlen. Sobald sie Schaum hat, wird eine Tasse voll abgeschöpft und das Übrige fortgequirlt, bis die zweite und dritte Tasse gefüllt werden können. Die Chocolade muss sogleich, und zwar in den Tassen aufgetragen werden.

Chocolade mit Milch.

Auf eine Tasse zerbröckle man 40 Gramm Chocolade, gieße in einer Messingpfanne eine halbe Tasse Wasser daran und rühre sie damit über Glut zu einem Brei an; dann gieße man eine Tasse Milch zu, lasse die Chocolade dreimal aufwallen und gebe sie durch einen Seiher in die bestimmte Kanne. Man kann sie auch mit Eiern abziehen, indem man auf jede Tasse einen Dotter rechnet, die Chocolade damit auf Kohlen setzt und sie mit dem Sprudler tüchtig quirlt.

Cacao.

Zwei Eßlöffel glattgestrichen voll Cacaopulver werden mit etwas Wasser in einer Tasse zart angerührt, mit zwei Tassen voll Wasser oder Milch zum Feuer gesetzt und kurze Zeit aufgekocht. Das entölte Cacaopulver ist der Gesundheit zuträglicher als das gewöhnliche, weil es verdaulicher ist.

Mandelade.

$^1/_8$ Kilo Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben, wie Kaffee geröstet, nach dem Rösten wieder abgerieben und dann in einem Mörser fein gestoßen. Nun macht man $^2/_3$ Liter Milch mit einem Stückchen Zucker und etwas ganzem Zimmt siedend, nimmt die gestoßenen Mandeln dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, preßt es durch eine reine Serviette, quirlt fünf Eigelb, macht das Durchgepresste wieder siedend, gießt es langsam an die Eier, sprudelt alles stark und gießt es in die Kanne.

Warmes Bier.

$^2/_3$ Liter gutes Bier setze man mit 60 Gramm Zucker, einem Stückchen Citronenschale und etwas ganzem Zimmt aufs Feuer; koche das Bier ein einzigesmal auf, gieße es dann langsam an sechs gequirlte Dotter, die noch ein wenig gesprudelt werden, ab, und fülle es in die dazu bestimmte Kanne.

Punsch.

Man reibt das Gelbe von vier bis sechs Citronen an Zucker ab, brüht 10 Gramm feinen Thee mit $1^1/_3$ Liter siedendem Wasser ab, drückt den Saft der Citronen dazu, gießt den Thee durch ein Tüchlein in eine Pfanne, legt den Zucker, an welchem die Citronen abgerieben wurden, hinein und gießt $^1/_3$ Liter Arrack dazu. Nun deckt man die Pfanne zu und läßt den Punsch über dem Feuer anziehen, bis er ins Sieden kommt; dann wird er sogleich durch eine Serviette in den Punschnapf geschüttet und aufgetragen.

Oder: $1^1/_2$ Kilo Zucker, drei Citronen daran abgerieben, den Saft von sechs Citronen, $1^1/_3$ Liter Wasser, $1^1/_3$ Liter Thee, $^1/_4$ bis $^1/_2$ Liter Arrack oder Rum bester Sorte.

Weinpunsch.

Auf $1^1/_3$ Liter Punsch nimmt man den Saft von drei großen Citronen, $^1/_4$ Kilo gestoßenen Zucker, an welchem vorher die Schale von zwei Citronen abgerieben wurde, brüht dieses mit $^2/_3$ Liter siedendem Wasser an und deckt den Topf fest zu. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, gießt man $^1/_2$ Liter alten weißen, siedenden Wein und $^1/_6$ Liter Arrack daran, läßt dieses noch miteinander anziehen, und trägt den Punsch auf.

Oder: $^1/_2$ Kilo Zucker, daran zwei Orangen abgerieben wurden, wird in 1 Liter Wasser aufgekocht, abgeschäumt, dann eine Flasche Rheinwein, eine halbe Flasche Arrack oder Rum, $^2/_3$ Liter heißen Thee, der Saft von drei Citronen dazugegeben, und der Punsch sofort nach dem Vermischen serviert.

Orangenpunsch

wird wie die vorhergehenden Arten Punsch bereitet, nur dass man Orangen statt Citronen dazu nimmt.

Eierpunsch.

Man reibt die Schale von zwei Citronen an $^1/_2$ Kilo Zucker ab, nimmt dies mit dem Safte von 4 Citronen, $^2/_3$ Liter altem weißen Wein, $^1/_3$ Liter Arrack, $^1/_3$ Liter Wasser und zwölf ganzen Eiern in eine Pfanne, setzt diese Mischung auf Kohlen und schlägt sie mit dem Schneebesen solange, bis der Punsch in einem Schaume in die Höhe steigt. Er wird in Gläsern serviert.

Punschessenz.

Der durch ein Stückchen Leinwand geseihte Saft von zwei Citronen, unter welchen auch einige Orangen sein dürfen, und die dünn geschälten Schalen der Hälfte dieser Früchte nimmt man mit $^2/_3$ Liter Arrack in eine Flasche, verpfropft sie gut, schüttelt sie fest und läßt sie dann 24 Stunden stehen. Hierauf wird die Flüssigkeit sorgfältig, damit der Bodensatz zurückbleibt, in eine Flasche gegossen und diese in den Keller auf Sand oder ein hölzernes Gerüste gelegt. Nach einigen Tagen klärt man $1^1/_4$ Kilo Zucker und $^1/_2$ Liter Wein mit einem Eiweiß ab und

siedet es zum kleinen Flug; dann nimmt man den Sirup vom Feuer, läſst ihn stehen, bis er nur noch lauwarm ist, und rührt behutsam, daſs der Bodensaft ganz zurückbleibt, die Mischung des Arracks und Citronensaftes darunter. Man füllt es nun sogleich in kleine Flaschen, die man fest verpfropft, und verwahrt sie im Keller. Ein Theil dieser Essenz, mit drei Theilen heißem Thee oder Wein vermischt, gibt sofort den besten Punsch.

Grog.

Man nehme $^3/_8$ Kilo gestoßenen Zucker und eine in Rädchen geschnittene halbe Citrone ohne Kern in den Punschnapf, gieße $^1/_3$ Liter siedendes Wasser daran, decke den Napf zu, bis der Zucker geschmolzen ist, dann gieße man $^2/_3$ Liter starken Thee und $^1/_4$ Liter Rum oder Arrack dazu. Er wird wie der Punsch gegeben.

Oder: Man nehme in ein Glas den dritten Theil Zucker, gieße ein Drittel kochendes Wasser darauf und ein Drittel Rum oder Arrack.

Eiergrog.

Das Verhältnis ist wie oben. Der Zucker wird mit Wasser aufgekocht und auf je ein Glas Grog ein Eigelb gerechnet, welche mit dem Rum tüchtig gesprudelt werden, während das Wasser zugegossen wird.

Glühwein.

Auf $1^2/_3$ Liter alten rothen Wein nimmt man ein Stück ganzen Zimmt und vier Gewürznelken, und läſst dies zusammen aufsieden, dann fügt man $^1/_4$ Kilo gestoßenen Zucker und die Schale einer halben Citrone bei, gießt den Glühwein, sobald der Zucker zergangen ist, in einen Krug, Topf oder eine Schüssel und trägt ihn bedeckt auf den Tisch.

Glühwein á la Italienne.

Heißer Glühwein wird über in Butter gebackene Weißbrot-Croutons gegossen, der Wein noch mit einem Stück frischer Butter legiert und sofort serviert.

Warme Limonade.

Man schäle drei Citronen fein ab, gebe die Schalen in ein Theemaschine, dann löse man das Weiße von einer Citrone bis auf das Fleisch weg, schneide dieses in Scheiben, nehme die Kern heraus, gebe die Scheiben zu den Schalen, gieße zwei Deciliter 7 Centiliter siedendes Wasser darüber und lasse es zugedeckt eine Viertelstunde stehen, dann gieße man die Limonade über soviel Zucker, dass sie gut süß wird.

Kalte Getränke.

Cardinal.

Man schneide von vier Orangen die Schale sehr fein ab, dass nichts Weißes daran ist, gebe es in die Bowlenschüssel mit 1 Kilo 12 Deka Zucker, presse den Saft von den Orangen dazu, dann gieße man 2 Liter 8 Deciliter weißen Wein daran, und stelle ihn ein paar Stunden auf das Eis. Nach dieser Zeit seiht man ihn durch ein Tuch, mische eine Flasche Champagner dazu und serviere das Getränk sehr kalt.

Kalte Limonade.

Auf $^1/_3$ Liter Wasser reibt man die Schale einer halben Citrone an 72 Gramm Zucker ab, lässt diesen in dem Wasser zergehen und presst den Saft einer ganzen Citrone dazu. Sobald sich der Zucker mit dem Wasser durch Rühren gut vermengt hat, ist die Limonade fertig.

Limonadensirupessenz.

Man nehme 12 Stück schöne Citronen, reibe drei bis vier davon auf Zucker ab, koche $^1/_2$ Kilo Zucker zur großen Perle, gebe den Saft von den 12 Citronen und den Citronenzucker dazu, rühre es auf dem Feuer fest untereinander, lasse es aber ja nicht kochen, filtriere die Lösung durch ein Haarsieb und fülle

den Sirup, wenn er kalt ist, in Flaschen. Will man Limonade machen, so wird von diesem Sirup ein Löffel voll unter ein Glas Brunnenwasser gegeben.

Um allen Saft aus einer Citrone zu gewinnen, bricht man die abgeschälte Citrone auseinander, macht in jedes Stück derselben der Länge nach einen Schnitt und presst es aus. Macht man dagegen Querschnitte, so bleibt der größte Theil der Saftzellen unversehrt und man erhält folglich nur sehr wenig Saft.

Mandelmilch.

Man rühre $^1/_4$ Kilo geschälte, gestoßene Mandeln mit $1^1/_3$ Liter Wasser gut untereinander, presse sie durch eine Serviette und versüße sie nach Belieben mit Zucker. Etwas Orangenblütenwasser gibt ihr einen sehr angenehmen Geschmack. Mandelmilch hält sich nicht lange.

Mandelmilchsirupessenz.

$^1/_2$ Kilo süße und 40 Gramm bittere gestoßene Mandeln werden mit einem Glas Wasser durchgestoßen, durch ein reines Tuch gepresst und der Rückstand wieder in gleicher Weise mit Wasser behandelt, bis man im ganzen ungefähr einen Liter Wasser dazu verwendet hat und alle Kraft aus den zu Brei gestoßenen Mandeln heraus ist. Dann kocht man $^3/_4$ Kilo Zucker zur großen Perle, gibt das Mandelwasser dazu, lässt es mit dem Zucker einige Augenblicke aufkochen, füllt es erkaltet in kleine Flaschen und verwahrt sie gut zugepfropft im Keller. Man kann auch einige Theelöffel voll Orangenblütenwasser damit vermischen. Ein Theil dieses Sirups gibt, mit einem Theile Wasser vermischt, sogleich eine gute Mandelmilch.