

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Getränke.

urn:nbn:de:gbv:45:1-6612

Getränke.

489. Kaffee.

Augenblicklich ist der gelbe Java-Kaffee der beliebteste und milde und kräftig von Geschmack.

Zum Brennen des Kaffees bedient man sich am besten der runden Trommel, welche über gleichmäßig starkem Feuer gedreht und während des Drehens oft vom Feuer genommen und geschüttet wird, damit der Kaffee eine egale Farbe erhalte und die eine Bohne nicht dunkler als die andere werde. Der Kaffee darf beim Brennen nicht zum Schwitzen kommen, weil dadurch die besten Theile nach außen treten und derselbe sehr an Aroma verliert. Hat der Kaffee, sowohl von innen wie von außen, eine schöne helle, kastanienbraune Farbe und sind die Bohnen beim Zerdrücken nicht mehr zähe, so schüttet man sie in eine dazu bereitstehende Kanne und rührt sie mit einem Löffel fleißig um, damit sie sich schnell abkühlen. Ist der Kaffee jedoch noch ein wenig zu hell, deckt man denselben mit Papier fest zu und läßt ihn auf diese Weise nachdunkeln; nachdem er kalt geworden, verschließt man ihn sorgfältig in einer Blechtrommel.

Man thut wohl, den Kaffee nicht im Voraus, sondern jedes Mal nur soviel als man täglich bedarf, zu mahlen; auf ein Loth Kaffee rechnet man, je nachdem man denselben stark trinkt, eine, zwei bis drei Tassen Wasser, schüttet denselben in einen Parchend-Kaffeebeutel, der an einem Ringe hängt oder in einen Blechtrichter gelegt wird, und stellt diesen auf eine Porcellan-Kaffeekanne, welche man zuvor mit kochendem Wasser durch und durch erwärmt hat. Nun gießt man langsam recht brausend kochendes Wasser darauf, doch ohne damit einzuhalten, bis man die gewünschte Quantität Kaffee hat, nimmt sofort den Trichter herunter und stellt ihn auf eine andere Kanne, denn der Kaffee bekommt einen sehr schlechten Geschmack, wenn man die Flüssigkeit ganz von dem Kaffee tropfen läßt, ehe man Wasser wieder nachgießt. Dieses beim Kaffeemachen zu vermeiden ist eine Hauptsache; je schneller man das brausende Wasser aufgießt, so daß der Kaffee in 1, 2 bis 3 Minuten fertig ist, desto besser schmeckt derselbe.

Ist das Wasser nicht hart, giebt man, ehe man das Wasser auf den Kaffee gießt, eine Prise Salz in den Trichter; derselbe wird dadurch kräftiger und zugleich milder.

Der Kaffeebeutel muß stets mit Sorgfalt, ohne denselben zu berühren oder in ein Gefäß zu legen, gewaschen werden; man schüttet den Kaffeesaß heraus, indem man den Beutel nur mit den Fingerspitzen berührt und ihn dabei umwendet, spült Wasser darüber und trocknet ihn, nachdem man ihn auf einen Porcellanteller gelegt, an einem warmen Orte; an der Luft darf er jedoch nicht getrocknet werden.

Während des Trinkens stellt man den Kaffee auf ein Kohlenstübchen warm. Guter, ungekochter Rahm und feiner Zucker dürfen beim Kaffee nicht fehlen.

490. Thee.

Die verschiedenen Sorten Thee und die Mischung derselben sind vielseitig; hier ist nur der Pecco-Thee, welcher der Gesundheit am wenigsten nachtheilig ist, genannt.

Nachdem man kochendes Wasser in den Theetopf gegossen, denselben damit gehörig erwärmt und ausgespült hat, giebt man in den heißen Theetopf, nach der Größe desselben und nach der Personenzahl, auf die Person, je nachdem man den Thee schwächer oder stärker liebt, ungefähr einen Theelöffel voll gerechnet, Pecco-Thee hinein, gießt nicht zu wenig, ungefähr eine Tasse voll, brausend kochendes Wasser darauf und stellt den Theetopf damit nicht länger als eine Minute auf den heißen Wasserdampf des Kessels.

Währenddess spült man eine Obertasse mit heißem Wasser um, gießt den ersten Aufguß in die warme Tasse und dann wieder in den Theetopf über die Theeblätter, läßt ihn noch eine Minute ziehen und gießt nun so viel brausend kochendes Wasser nach, als man augenblicklich auszuschenken hat oder wie man denselben stark oder schwach trinkt. Hat man diesen Thee in die Tassen geschenkt, gießt man gleich wieder kochendes Wasser auf, und ist zum zweiten Male abgeschenkt, kann man die Theeblätter ausschütten und neuen Thee ansetzen; wer jedoch nicht eigen auf den Thee ist, nimmt noch einen dritten Wasseraufguß.

Feine Raffinade, weißer klarer Candiis und guter Rahm erhöhen den Geschmack des Thees.

Wird der Thee zu großen Gesellschaften, zu Bällen und dergleichen angesetzt, so kann man denselben nicht immer mit den gehörigen Rücksichten, wie oben angegeben, bereiten. Man thut daher bei solchen Gelegen-

heiten wohl, den Thee in einen Mouffeline=Beutel zu schütten, welcher an einem Drath= oder Blechringe befestigt ist und in die Oeffnung eines großen Theetopfes gehangen wird, nachdem man diesen, wie oben gesagt, gehörig mit kochendem Wasser erwärmt und umgespült hat. Auf den Thee in dem Beutel gießt man das brausend kochende Wasser, bis derselbe gehörig gefüllt ist, läßt ihn jedoch nur höchstens eine Minute nach dem Aufgießen darin hängen und hängt ihn dann einstweilen auf einen zweiten Topf. Sind die Theeblätter nun nicht mehr kräftig genug, um einen zweiten Aufguß zu machen, so schüttet man nach Verhältniß noch einige Theelöffel voll Thee hinein, hängt den Beutel wieder in den heißen ausgeschentkten Theetopf und verfährt damit wie das erste Mal.

Anmerk. Den Theetopf muß man so klein als möglich nehmen und lieber öfterer Wasser wieder nachgießen, als den Thee gleich durch viel Wasser zu erschlaffen.

Man nimmt weiches Wasser zum Thee, wodurch derselbe kräftiger und zugleich milder an Geschmack wird. Wenn das Wasser zu lange auf den Theeblättern steht, so wird der Thee dunkel von Farbe, dabei kraftlos und der Gesundheit nachtheilig.

Wenn der Thee schlecht bereitet ist, hört man so oft als Entschuldigung sagen: „Das Wasser hat gekocht, der Theetopf ist mit heißem Wasser ausgespült,“ — doch ist dies nicht genug; der Theetopf muß in dem Augenblick, wo der Thee angefügt wird, recht heiß sein und das Wasser in dem Augenblick, wenn es auf den Thee gegossen wird, jedes Mal brausend kochen.

491. Milch = Chokolade.

1 R. Milch.
 1/4 A Choko-
 lade.
 Vanille oder
 Canehl.

Liebt man Gewürz, so kocht man die frischgemol-
 fene Milch mit einem Stückchen Canehl oder Vanille,
 schüttet, wenn die Milch kocht, die geriebene Chokolade
 hinein und läßt sie noch einige Minuten darin kochen,
 worauf man sie mit Zucker abschmeckt oder auch Zucker
 dabei herumreicht.

492. Wasser = Chokolade.

1/2 R. Wasser.
 6 Loth beste
 Chokolade.
 Zucker.

Die geriebene Chokolade wird mit dem kochenden
 Wasser, dem gehörigen Zucker und beliebigem Gewürze
 in eine hohe, enge, blecherne, dazu bestimmte Chokolade-
 kanne gegeben, einige Minuten gekocht und mit einem
 Quirl gequirlt, so daß sie schäumt. Man richtet sie in
 Tassen an und giebt Zwieback dabei herum.

493. Mandelmilch.

1 A süße
 Mandeln.
 4 bittere Man-
 deln.
 Canehl ober
 Vanille.

4 Loth Perl-
 graupen.

Nachdem die frischen Mandeln mit heißem Wasser
 abgebrüht, von der Schale befreit und in einem saubern
 Mörser mit ein wenig Wasser recht fein gestoßen sind,
 gießt man eine halbe Stunde vor dem Gebrauche eine
 Kanne kaltes Brunnenwasser darauf und stellt sie damit
 zurück. Nach einer halben Stunde giebt man die Man-
 delmilch durch eine saubere Serviette und schmeckt sie
 mit geläutertem Zucker und ein ganz wenig Gewürz-
 Aufguß ab.

Man kann noch einmal eine halbe Kanne kaltes
 Wasser auf die Mandeln gießen und die erste Mandel-
 milch damit verdünnen, auch Perlgraupen einige Stun-
 den in weichem Wasser kochen und den kalten Schleim

zur Mandelmilch geben, wodurch diese sanfter und milder an Geschmack wird.

Die Mandelmilch hält sich höchstens 6 bis 8 Stunden und darf, da sie sauer wird, deshalb nicht zu früh bereitet werden.

494. Limonade.

Citronen.
Zucker.

Der ausgepresste Citronensaft wird mit Zucker klar gekocht und geschäumt. Nachdem dieses kalt geworden, vermischt man hiermit noch so viel kaltes Brunnenwasser und besonders geläuterten Zucker, als zu einem angenehmen, erquickenden Getränke erfordert wird.

Man kann auch etwas frischausgepressten Johannisstraubensaft zu dieser Limonade geben, und wer es liebt, giebt Wein dazu.

495. Himbeertranf.

Zu dem eingekochten Himbeersaft *N^o 481* mischt man ausgepressten Citronensaft und giebt davon nach Geschmack zu einem Glas kaltem Brunnenwasser.

496. Bischof.

Pomeranzen.
Wein.
geläut. Zucker.

Man nimmt die sehr fein abgeschälte Schale von 1 oder 2 kleinen Pomeranzen und giebt sie nebst einer halben Flasche gutem Rothwein in eine Terrine. Nach einigen Stunden gießt man noch 1 bis 2 Flaschen guten Rothwein dazu, versüßt das Ganze nach Geschmack mit geläutertem Zucker und füllt es, nachdem man die Pomeranzenschalen herausgenommen, in Flaschen. Nimmt man statt der frischen Pomeranzenschalen Bischof-Extract, so giebt man auf eine Flasche Roth-

Wein einen bis zwei Löffelvoll Extract und versüßt das Ganze mit geläutertem Zucker.

497. Cardinal-Punsch = Angelika-Grevera.

2 Fl. Rhein-
wein.
2 Fl. Graves.
1 Fl. Cham-
pagner.
4 frische Po-
meranzen.
1 U besten ge-
läut. Zucker.

Die Pomeranzenschalen schält man so dünn als möglich ab, damit nichts von dem Weißen darin bleibt, schneidet sie in feine Streifen und läßt sie fünf bis sechs Stunden in Wein ausziehen; das Innere wirft man weg.

Den Zucker giebt man in eine Casserolle, gießt einige Tassen kaltes Wasser darauf, kocht ihn damit, bis er ganz klar ist, was ungefähr 10 Minuten erfordert, und nimmt während des Kochens den Schaum sorgfältig ab.

Nun giebt man in diese, noch warme Zuckerbrühe den Pomeranzen-Extract, den Rhein- und Graveswein und gießt erst bei Tafel den Champagner dazu, nachdem man einige von ihren Kernen befreite Apfelsinenscheiben hinein gethan.

498. Madeira-Punsch.

2 Fl. Rhein-
wein.
2 Fl. Graves.
1 Fl. feinen
Nothwein.
1 Fl. Madeira.
Zucker.

Die hieneben genannten Weine giebt man in eine Terrine, mischt nach Geschmack den erforderlichen geläuterten Zucker dazu und gießt diesen Punsch bis zum Gebrauch in Flaschen.

499. Grog.

Zucker.
Rum.

Man vermischt geläuterten Zucker, Arrak oder Rum mit kochendem Wasser, je nachdem man denselben schwach oder stark liebt.

500. Eier-Bier und warmes Bier in Gläsern.

1 R. Bier.
3—4 Eier.
Zucker.
1 Lth. Butter.
Salz.

Eier, Zucker, Butter und eine Prise Salz giebt man mit der Hälfte des nicht bitteren Biers nicht eher zusammen in einen blechernen oder verzinneten Topf, als man denselben zu Feuer stellt, schlägt es über sehr raschem Feuer bis zum Anfange des Kochens mit einer Ruthe schäumig, nimmt es herunter, gießt nun erst das übrige kalte Bier dazu, schmeckt das Ganze noch mit Zucker ab und richtet es zum Trinken in den Gläsern an.

Man kann nach Belieben auch etwas Weißwein, Canehl und abgeriebene Zitronenschale an das Eierbier geben.

Am Schlusse eines Balles reicht man wohl als der Gesundheit sehr zuträglich, dies Eierbier oder warmes Bier in Gläsern herum; man macht das Bier, welches nicht bitter ist, sehr rasch mit Zucker heiß und gießt dann noch so viel kaltes Bier dazu, bis es die gewünschte Wärme hat.

Läßt man das Bier kochen oder erwärmt dasselbe langsam, so verliert es an Kraft und Geschmack.



R e g i s t e r.

Nummer	Suppen.	Seite
1.	Weisse Bouillon	11
2.	Weisse Bouillon auf andere Art	12
3.	Braune Bouillon	13
4.	Braune Bouillon auf andere Art	15
5.	Jus	15
6.	Glace	16

Kraftbrühe zu Saucen und Ragouts.

7.	Weisse Ragout-Sauce	16
8.	Braune Ragout Sauce	17
9.	Weisse Bouillon-Suppe	17
10.	Weisse Bouillon-Suppe mit einem Reiskloß	17
11.	Suppe mit Reis	18
12.	Suppe mit Perlgraupen	18
13.	Suppe mit Stern-Nudeln oder italienischen Röhren-Nudeln	18
14.	Ragout-Suppe mit Klößen	19
15.	Sauerampfer-Suppe	20
16.	Körbel-Suppe	21
17.	Gemüse-Suppe	21
18.	Durchgerührte Erbsen-Suppe	22
19.	Hühner-Suppe	22

Nummer		Seite
20.	Kalbfleisch-Suppe	23
21.	Kalbfleisch Bouillon	24
22.	Kartoffeln-Suppe mit Hammelfleisch	24
23.	Krebs-Suppe	25
24.	Braune Bouillon mit gerösteten Brodscheiben und einem gebratenen Fleischkloße	26
25.	Braune Bouillon mit Sago	26
26.	Suppe mit Savoye-Kohl	27
27.	Mocturke-Suppe	27
28.	Hasen-Suppe	28
29.	Mal-Suppe	28

Wasser- und Obst-Suppen.

30.	Wasser-Suppe mit Brod	29
31.	Wasser-Chokolade-Suppe mit Schnee-Klößen	30
32.	Wasser-Suppe mit Perlgraupen	30
33.	Wasser-Suppe mit Reis	30
34.	Hafergrütz-Suppe	31
35.	Hafergrütz-Suppe mit gebratenen Brodwürfeln	31
36.	Hafergrütz-Suppe mit Catharinen-Pflaumen	32

