

Kochbuch für die Deutschen in Amerika 1879 Edition
von Henriette Davidis
S.: 344-345

Getränke und Liqueure

A. Getränke

2. Kaffee als Getränk.

Man rechne zu einem starken Kaffee à Person $\frac{1}{2}$ Unze, bei einer größeren Gesellschaft gebraucht man weniger. Die Kanne stelle man vorher mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte, damit sie ganz heiß werde, ehe man den Kaffee, der nicht lange vorher gemahlen sein und nicht offen stehen darf, hinein gibt. Dann gieße man die nöthige Quantität stark kochenden Wassers gleich hinzu, einige Tassen heraus und wieder in die Kanne, und stelle solche einige Minuten oder so lange auf eine heiße Platte, bis er Blasen wirft. Hat sich der Kaffee gesenkt und ist klar, so kann man ihn nach Belieben in eine andere heiß gemachte Kanne gießen. Hartes Wasser macht den Kaffee wohlschmeckender als weiches.

Zugleich Sorge man auch für gute Milch – schlechte Milch verdirbt einen guten Kaffee.

Wünscht man denselben ausnahmsweise gut zu geben, so ist selbstredend rohe Sahne erwünscht; hat man diese indeß nicht und mag man sich auf folgende Weise helfen: Man setze frische Milch auf ein rasches Feuer und rühre sie beständig, bis sie kocht, dann nehme man den Topf ab, zerrühre ein ganz frisches Eidotter mit einigen Tropfen kaltem Wasser, gebe von der kochenden Milch allmählig dazu und rühre noch eine kleine Weile, damit sich keine Haut bilde. Der Kaffee bekommt dadurch einen angenehmen Geschmack.

A n m e r k u n g. Das Ansetzen des Kaffee's mit wenigem Wasser haben wir für gut befunden, so häufig es auch geschieht.

3. Thee.

In Früheren Jahren wurde bekanntlich der schwarze Thee nur mit grünem vermischt getrunken; mehr und mehr aber wird in gegenwärtiger Zeit nur von ersterem Gebrauch gemacht, da dieser eine weniger aufregende und Nerven angreifende Eigenschaft als der grüne Thee besitzt.

Pekko ist die beste Sorte des schwarzen Thee's. Je mehr weiße Spitzen (Herzblätter) darin enthalten sind, desto besser die Qualität. Da dem Karawanen-Thee das dem Pekko eigenthümliche Aroma nicht durch die Seeluft entzogen wird, so ist derselbe von äußerst feinem, angenehmen Geschmack, wird aber auch ungemein bezahlt. Viel billiger, als gewöhnlicher Pekko, ist Souchong-Thee, und eine gute Sorte desselben zu empfehlen. Congo is am wenigsten geschätzt, indeß gibt es auch davon Sorten, die nicht übel sind.

Um den Thee recht gut zu machen, nehme man womöglich einen Theetopf mit einem runden Boden ohne Fuß, so daß er eine heiße Platte verträgt, und Sorge für brausend kochendes Wasser. Den Theetopf spüle man heiß aus und setze ihn mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte. Nachdem er recht heiß geworden, gieße man das Wasser heraus, gebe für eine Person etwa 2 große Theelöffel Thee (für mehrere Personen kann verhältnißmäßig weniger genommen werden)

hinein, setze den Tee mit wenig kochendem Wasser an, lasse ihn etwas ziehen, fülle den Topf mit kochendem Wasser, stelle ihn einige Minuten heiß und rühre ihn mit einem Theelöffel durch. Grüner Tee wird mit einer Tasse kochendem Wasser übergossen, dieses in derselben Minute entfernt, mit wenig kochendem Wasser angefeuchtet, und nachdem er gezogen hat, nachgefüllt; kochen darf der Tee nicht.

Beim Serviren gieße man nur 2, höchstens 3 Tassen ein und fülle jedesmal eben so viel kochendes Wasser nach. Auch muß zuweilen etwas Tee nachgegeben werden. Auf diese Weise ist der Tee nicht so schnell abgetrunken, man gebraucht weniger und hat ein gutes Getränk.

Weiches Wasser macht den Tee angenehmer, als hartes, und ungekochte Sahne oder Milch ist hierzu der gekochten vorzuziehen.

A n m e r k u n g. Tee für Kranke muß sogleich, nachdem er gut zubereitet ist, von den Blättern abgossen werden; selbst in schwachem Fieberzustande soll er dann dem Kranken nicht nachtheilig sein.

