

Lepsze gotowanie
kawy y Czekolady.

Zobacz

V o r e u f

A n w e i s u n g

vermittelt eines neuen Verfahrens

Schokolade und Kaffee zu bereiten,

auf die beste Art zu kochen

und

beide zu eben so gesunden als wohlschmeckenden Getränken zu machen.

Herausgegeben

von

Dr. Christian Gotthold Eschenbach,

Professor der Chemie in Leipzig.

Leipzig 1805.

Bei Johann Conrad Hinrichs.



29537/1

Neues Verfahren Schokolade zu bereiten und zu kochen.

Nebst

Anmerkungen über die Fehler,

die gewöhnlich bei der Verfertigung und beim Kochen dieses Getränks begangen werden.

Von

V o r e u r.

Mit einer Kupfertafel.

Erfahrung und Beobachtungen der Aerzte haben bewiesen, daß die Schokolade von guter Beschaffenheit, ein mildes, leichtes, verdauliches Nahrungsmittel ist; daher wird ihr Gebrauch gewöhnlich Genesenden, Kränklichen, abgelebten Greisen verordnet. Soll sie aber gute Wirkungen äußern, so müssen die Ingredienzien, woraus sie besteht, gut gewählt, gut behandelt und aufs innigste mit einander vermischt seyn, so daß sie einen feinen gleichartigen Teig bilden.

Wenn man über die Natur der Stoffe nachdenkt, woraus die Schokolade zusammengesetzt wird, und die Art ihrer Vereinigung und Mischung betrachtet, so sieht man sich gedrungen, auf alle Merkmale einer wahrhaft pharmaceutischen Zubereitung Rücksicht zu nehmen, und man muß eingestehen, daß sie ein Zusammentreffen von sorgsamer Aufmerksamkeit und verständiger Einsicht erfordert, deren gewöhnliche Arbeiter, ohne Aufsicht und Leitung, nicht fähig sind.

Die Wahl des Cacao's thut noch nicht alles; soll die Schokolade alle Eigenschaften haben, die ihr zukommen, so muß man diese Bohnen sieben, dann dörren, ohne sie zu rösten, d. h., bei einer mäßigen Wärme ihrer Feuchtigkeit berauben, um den Geruch und Geschmack zu entwickeln, die der Schokolade zukommen; man muß jede Bohne einzeln enthülsen, um die Schale und den

Keim oder Wurzelansatz abzulösen, und diejenigen Kerne, welche moderig schmecken, auszuschneiden; diese ausgeklaubten Kakaobohnen müssen lange mit einer gewissen Quantität Zucker, auf einem stufenweise erhitzten Steine zerrieben werden; den übrigen Zucker muß man erst beim zweiten Reiben zusetzen, und die mit Zucker zerpulverte Würze erst am Ende der ganzen Operation hinzufügen. Man theilt den Teig in Klumpen von einem festgesetzten Gewicht, und drückt ihn dann in blecherne Formen, aus denen die Masse nicht eher herausgenommen wird, bis sie kalt ist. Man wickelt dann die Schokolade ein, um sie an einem trocknen und kühlen Orte aufzubewahren; der Winter ist die zu dieser Vereitung günstigste Jahreszeit.

Da die verschiedenen Kakaoarten, welche im Handel vorkommen, wenn jede besonders behandelt würde, keine gute Schokolade geben würden; so pflegt man sie in gewissen Portionen zu mischen, bestimmt nach dem Preis, den man darauf setzen will, und nach dem Geschmacke oder der Laune der Liebhaber. Wenn außer Zimmt kein anderes Gewürz in die Schokolade kommt, so wird sie Gesundheitschokolade genannt; sie führt den Namen Schokolade mit halber, mit einfacher, doppelter, dreifacher Vanille, je nachdem zu einem Pfunde eine halbe, 1, 2 — 3 Schoten von Vanille genommen worden sind.

Von den

Misbräuchen,

welche bei der Schokolatenbereitung Statt finden.

Baume' in seinen Anfangsgründen der Pharmacie, und Demachy in seinem Liqueurfabrikant, haben einen Theil der Misbräuche aufgedeckt, welche beim Schokolatenverkauf vorkommen. Parmentier hat in einem Aufsatze, welchen wir hier im Auszuge liefern, den Schleier vollends weggerissen, welcher noch viele Nachlässigkeiten und Unterschleife und Verfälschungen deckte; nach einer mit verschiedenen Sorten Schokolade angestellten Untersuchung fand er, daß einige Weizenmehl, andere Linsen- Erbsen- und Bohnenmehl, auch den Pflanzenschleim der Kartoffeln enthielten. (Wir haben sogar Fabrikanten gekannt, welche schwarzes geröstetes Brod beigemischten.) Alle diese Materien können der Gesundheit sehr nachtheilig werden; nur die niederträchtige Habsucht der Fabrikanten, Kaffeeshenken und Gastwirthe mischt sie der Schokolade bei, weil sie, den wohlfeilen Preis abgerechnet, dadurch dichter wird, mehr ins Gewicht fällt, und man weniger davon braucht, wenn man ein Getränk daraus macht.

Noch

Noch giebt es andere Betrügereien, die den Wirkungen der Schokolade mehr Abbruch thun. Einige Fabrikanten verschaffen sich um einen äußerst geringen Preis Ueberbleibsel vom Kakaoteige, von dem der butterartige Theil weggenommen ist, und ersetzen diesen durch Oel oder thierisches Fett; andere setzen geröstete Mandeln, Gummi Tragant, arabisches Gummi hinzu; andere sammeln sich Vorräthe von saurem, unreifem, bitterm, frisch gepflücktem Kakao, weil diese Kakaoarten, die man immer wohlfeiler hat, einen größern Zusatz von Zucker vertragen, welches alles den Preis der Schokolade vermindert.

Parmenier bemerkt ferner, daß ohne unreine Absichten von Seiten des Fabrikanten, und ohne fremde Bestandtheile zu enthalten, die Schokolade doch aus dem Grunde fehlerhaft seyn kann, weil ihre ächten Bestandtheile übel gewählt sind, oder die erste Operation in einigen Punkten verwaßeloset worden ist. Die ganze Kunst, gute Schokolade zu bereiten, besteht darin, daß man die Kakaoorte wohl auswählt, und bei dem Dörren die beiden Extreme vermeidet; ist der Kakao nicht hinlänglich geröstet, so behält er einen herben Geschmack; wird er überreistet und verbrannt, so nimmt er eine Bitterkeit an, und das daraus bereitete Getränk verliert das gelinde, ölige Wesen, was man so gern darin findet; wenn endlich der Keim von den beiden Hälften der Bohne nicht abgesondert wird, so bleibt er hart, hornig, widersteht dem Zerreiben und Kochen, und bleibt unverändert in seiner vollkommen rohen Gestalt auf dem Boden der Tasse zurück. Dieser Bodensatz ist hinlänglich, um zu erweisen, daß die erste Arbeit, welche in dem Aushülsen oder Ausklauben der einzelnen Bohnen besteht, nachlässig betrieben, und auf die folgenden Verrichtungen nicht mehr Sorgfalt gewandt worden ist.

Eine andere Bemerkung ist die, daß die meisten Arbeiter, denen man die Verfertigung der Schokolade anvertraut, von Seiten des Unternehmers viel genaue Aufsicht erfordern; sie können, wenn sie nicht um Tagelohn, sondern auf ein bestimmtes Pensum arbeiten, in Versuchung kommen, große Veruntreuungen zu begehen; sie reiben den Teig nicht gehörig durch, und um Zeit zu ersparen und ihre Kräfte zu schonen, geben sie ihm ein zu heftiges Feuer, welches der Güte der Schokolade ganz besonders Abbruch thut.

Parmenier hat es nicht dabei bewenden lassen, die Betrügereien zu enthüllen, die man sich bei der Schokolatenbereitung erlaubt, und alle Fehler und Nachlässigkeiten in der Wahl der Bestandtheile und ihrer Zurichtung zu rügen; er setzt auch den Verkäufer und Consumenten in den Stand, die verschiedenen Sorten ohne Gefahr eines Mißgriffs zu unterscheiden.

„Mit gefunden, geübten Sinnorganen,“ sagt er, „ist es leicht, die Güte der Schokolade zu beurtheilen; auf dem Bruche muß sich nichts griesartiges zeigen. Wenn man sie kaset, so muß sie auf der Zunge zergehen, und beim Zergehen eine gewisse Kühlung darauf zurücklassen, und wenn man sie in Wasser oder in Milch kocht, nur eine mäßige Steife oder Consistenz annehmen.“

„So oft Schokolade im Munde einen teigartigen Geschmack erregt und sich anlegt, sobald sie, wenn sie gekocht wird, beim ersten Aufwallen einen leimgeruch ausdunstet, und, wenn sie ganz kalt geworden, sich in eine Art von Gallerte verwandelt, so kann man versichert seyn, daß sie eine mehlig Substanz in sich enthält, und diese in so stärkerem Maasse in sich enthält, je auffallender die angegebenen Phänomene sind; setzt die Schokolade auf dem Boden der Tasse einen sand- oder griesartigen Satz ab, so ist dies ein Beweis, daß man den Kakao schlecht gereinigt und gehülset, und mehr oder weniger groben Farinzucker dazu gebraucht hat.

„Der Käsegeruch verräth eine Beimischung von thierischem Fette, und die Ranzigkeit den Zusatz von schleimichten Saamen, die zu Emulsionen dienen; der bittere, schimmlichte, oder Seewassergeschmack verkündet, daß der dazu gebrauchte Kakao herbe, unreif, allzustark geröstet oder vom Seewasser und von der Seeluft verdorben war.

„Man kann es nicht oft genug wiederholen, die Schokolade ist kein gleichgültiges Präparat; ihre Vereitung erfordert nicht sowohl tiefe Einsichten, als Redlichkeit und Sorgfalt; der Schokolatenfabrikant muß sie in ihrer völligen Reinheit und Aechtheit liefern; ihre Zusammensetzung muß von der Zubereitung oder dem Kochen genau unterschieden werden; dieses ist das Geschäft des Consumenten; dieser kann, nach Belieben, Eidotter beimischen, um dem Getränke mehr Wohlgeschmack zu geben, er kann sich, anstatt des Wassers, der Milch bedienen, um ihre nährenden Eigenschaften zu vermehren. Man will sogar bemerkt haben, daß viele Personen, die keine Milch zu sich nehmen können, ohne daß sie gleich bei ihnen säuert, sie mit Hülfe eines Theils von Schokolade recht gut verdauen lernen. Solche Liebhaber endlich, welche durchaus mehlig Substanzen hinein mischen wollen, unter dem Vorwande, die Schokolade dicker zu machen und ihr gleichsam mehr Körper zu geben, müssen diese Mischung erst im Augenblicke des Kochens vornehmen, und das Mehl immer in dem gereinigten Zustande des Kraftmehls oder Amidam's gebrauchen, weil es in diesem Zustande von den leimartigen Bestandtheilen, dem sogenannten Kleber befreit ist, und nur noch den vollkommensten Nahrungstoff, die Quintessenz des Samenkorns, enthält.“

Herr Parmentier beschließt mit der Folgerung, daß es keine besondere Methode, kein Arkanum zur Vereitung der Schokolade giebt, daß die, welche man spanische, italienische, französische u. s. w. nennt, vor der Schokolade anderer Länder an sich nichts voraus hat, daß man sie vielmehr überall sehr gut und vortreflich machen kann. Das Verhältniß der Bestandtheile kann abgeändert werden; das Verfahren, um sie einander anzueignen und zur Bildung eines vollkommenen Ganzen geschickt zu machen, muß fest und unveränderlich seyn; ihre Beschaffenheit hängt von der Wahl der Ingredienzien und von der Sorgfalt ab, welche man auf ihre Vereinarung wendet; Fahrlässigkeit, Habsucht und Scharlatanerie entstellen sie so sehr, daß sie zu einem schweren, unverdaulichen, erhitzenden Getränke wird. Um sie mit allen Erfordernissen, welche die Bedingungen

dingungen einer guten Schokolade sind, zu erhalten, muß man sie bei Personen kaufen, welche das öffentliche Zutrauen ehrenvoll auszeichnet, und sich gefallen lassen, sie nach ihrem wahren Werthe zu bezahlen; will man sie gar zu wohlfeil haben, so bezahlt man sie gemeiniglich noch viel zu theuer; jede Person, welche sich in der Verfertigung der Schokolade einen Zusatz von fremden, nicht dazu gehörigen Materialien erlaubt, versündigt sich unmittelbar an der Gesundheit der Genießer; und die Verfälscher müssen endlich lernen, und es nie vergessen, daß sie sich vergebens in den Schleier des Geheimnisses hüllen, und sich in düstere Werkstätten verbergen, um wohlfeile Ingredienzien in ihr Fabrikat verstoßener Weise zu mischen — um diese zu verlarven; sie werden gewiß der chemischen Analyse nicht entgehen, welche augenblicklich ihren Trug enthüllt, und ihre verderbliche Künstelei und ihren unwürdigen Namen der öffentlichen Rüge und Ahndung preisgeben wird.“

Hr. Parmentier verspricht eine eigne Abhandlung über die verschiedenen Kakaoarten, welche im Handel vorkommen, und über den Preis, zu welchem die Schokolade dem Fabrikanten selbst zu stehen kommt. Diese Abhandlung wird ihm die letzten Ansprüche auf den Dank eines Publikums sichern, welches er in dieser Hinsicht vollkommen über seine Gesundheit und sein wahres Interesse aufgeklärt hat.

Neue Verfahrungsart bei Verfertigung und Bereitung der Schokolade.

Das Del oder der balsamische Butterstoff des Kakao, welcher an der Güte der Schokolade so viel Antheil hat, ist so äußerst zart und empfindlich, daß es fast immer durch die verschiedenen Behandlungen, die der Kakao bei der Verfertigung der Schokolade bestehen muß, auf eine nachtheilige Art affizirt wird.

Zuvörderst habe ich bemerkt, daß der Kakao, bei der gewöhnlichen Art, ihn zu dörren, oder zu rösten und zu zerreiben, der allzuunmittelbaren Wirkung des Feuers ausgesetzt wird, und so von seiner Milde und Süßigkeit viel verliert, und dagegen scharf und brenzlich wird. Diesem Nachtheile hat man schon dadurch in etwas vorgebeugt, daß man den Reibstein auf ein Sandbad feste, anstatt ihn auf ein glühendes Kohlenbecken zu stellen, aber die Hitze des Sandbads ist immer
noch

noch zu heftig, und die nachtheilige Veränderung, welche der Kakao beim Rösten erlitten hat, ist durch nichts wieder gut zu machen. Folgendes Verfahren, welches ich ausgedacht habe, um den schlimmen Folgen einer übermäßigen Hitze vorzubeugen, hat die Erfahrung bewährt.

Man bedient sich eines Ofens (wie die 1ste Figur der 2ten Tafel anzeigt), dessen Deckel oder Haube durchlöchert ist, wie man aus seinem Grundrisse (Fig. 2.) ersieht. Noch eine nöthige Geräthschaft ist 2) ein Kübel, Bottich oder Kessel von Kupfer, der wohl verzinnt und von cylindrischer Gestalt seyn muß (s. Fig. 3.), mit zwei horizontalen Henkeln aa, einem breiten Rande bb, und zwei kleinen eisernen Plättchen dd, die sich über jenen Rand erheben, wie der Durchschnitt (Fig. 3.) und der Grundriß (Fig. 4.) zeigt. Ferner gehört zu dem nöthigen Geräthe 3) ein anderer cylindrischer Grapen oder Topf von Blech, dergleichen die 5te Figur im Profil und die 6te Figur im Grundrisse zeigt; er muß einen breiten Rand und zwei hohe, hervorragende Henkel haben; eben so müssen die Enden des Rands erhaben, und der Rand in ff durchlöchert, und mit einem untern umgebogenen Nebenrande versehen seyn, gg. 4) Ferner braucht man einen Stab mit einer Kurbel (Fig. 7.), dessen Angel oder Achse mit 6 kleinen Flügeln hh von dünnem Holze oder von Blech, die auf eine Spirallinie gestellt sind, besetzt ist. Die 8te Figur ist ihr Grundriß.

Will man nun die Kakaobohnen rösten oder dörren, so steckt man zuvörderst den Stab 7 in den Grapen 5; diesen setzt man in den Kessel (Fig. 3.), welcher vorläufig eine gewisse Quantität siedendes Wasser enthalten muß; diesen Kessel nun (Fig. 3.) stellt man in den Ofen (Fig. 1.), worin Feuer angemacht, oder ein glühendes Kohlenfeuer eingesezt seyn muß; wie man aus der 19ten Figur ersieht, welche der Durchschnitt des Ofens und der beiden, in einander stehenden, und in den Ofen eingesezten Grapen ist; der kupferne Grapen oder Kessel ruht auf 2 kleinen eisernen Stangen, und die ganze Gewalt des Feuers wirkt auf ihn, welches jedoch gerade nur hinlänglich stark seyn muß, um das Wasser im Sieden zu erhalten. Der Kakao wird in den kleinen blechernen Topf gethan, und unaufhörlich herumgedreht, bis die Hülsen sich von den Kernen ablösen, und die letztern von ihrer überflüssigen Feuchtigkeit sattsam entledigt sind.

Anmerk. Der Maaßstab von 2 Fuß Länge, welchen ich unter diese Zeichnung gesetzt habe, wird die genauen Dimensionen der bisher erklärten Figuren leicht finden lassen. Die übrigen, wovon wir nun sprechen werden, sind nach einem um die Hälfte kleineren Maaßstabe gezeichnet, das heißt, drei Zoll des oben angegebenen Maaßstabes müssen hier für sechs Zoll gerechnet werden.

Um den Kakao zu zermalmen, muß man einen kupfernen, wohl verzinnten Bottich, mit einem breiten Rande an drei Seiten versehen, haben; wie ihn die 9te Figur im Grundrisse und die 8te im Profil zeigt. Nachdem man diesen Rand mit Kitt bestrichen hat, der aus spanischem

Thone

Thone und Muffble bereitet wird, so setzt man einen festen Stein, oder eine eiserne, oben polirte und unten überfirnißte Platte darauf, diese Platte (oder Stein) muß mit Schrauben befestigt seyn. Der, mit einem Hahne versehene, Bottich wird auf ein eisernes Fußgestell gesetzt, dessen Peripherie mit Blech beschlagen ist, mit einer Thüre auf der einen und einem Rohre auf der andern Seite, und der Boden ebenfalls von Eisenblech, so daß mit dem Bottich, der als Haube oder Deckel dient, das Innere dieses Fußgestelles wirklich eine Art von Ofen bildet. In dem Bottich muß man heißes Wasser halten, dessen Dämpfe den Stein oder die eiserne Platte stufenweise erwärmen, worauf man den Kakao reibt. Während dieser Arbeit muß man die Hitze des Wassers immer unterhalten, und sie kann zu jedem beliebigen Grade, selbst bis zu dem höchsten Siedpunkte getrieben werden, wenn es nöthig ist. Das geschieht mit einem Kohlenfeuer, das mehr oder weniger glühend in das Innere des Ofens oder Gestells gesetzt wird, wie aus der 11ten, 12ten, 13ten und 14ten Figur zu ersehen ist. Die 15te Figur ist der Grundriß des Fußgestells; die 16te der Grundriß des Reibsteines, die 17te das Profil oder die Seitenansicht desselben Reibsteines, und eines flächern Kübels, woraus man ein Sandbad machen kann.

Die so fabricirte Schokolade, im Wasserbade verfertigt, hat einen markigen Geschmack, von ganz ausnehmender Feinheit, deren innere Grundlage der Gesundheit um so mehr zusagt, da die nährenden Stoffe des Kakao's nicht durch die heftige Wirkung eines verzehrenden Feuers verbrennt und heizend gemacht worden sind, da das Del oder der Butterstoff seine milde Beschaffenheit ungekränkt erhalten hat.

Doch, es ist nicht genug, eine wohlfabricirte Schokolade zu haben; man muß sich auch hüten, sie beim Kochen zu verderben, welches bei hellem, lodern dem Feuer insgemein geschieht: man muß einen kleinen eisernen Topf mit kochendem Wasser haben, und die Schokolatenkanne einsetzen, d. h., man muß die Schokolade im Wasserbade kochen, wie man an der 19ten Figur sieht. So erst wird sie vortreflich seyn.

Anweisung,
den Kaffee auf die beste Art zu kochen,
und zu einem eben so gesunden, als wohlschmeckenden Getränke zu machen.

Nebst
Abbildung und Beschreibung
einer
neuen Pauke zum Rösten des Kaffee's.

Mit einer Kupfertafel.

Von
B o r e u r.

Es ist schon so viel über den Kaffee geschrieben worden, daß es unnöthig ist, hier von seinen Eigenschaften und Wirkungen zu sprechen; ich beschränke mich daher auf die Angabe der bessern Art, ihn zu rösten, und den Grundsätzen der einsichtvollsten Chemiker gemäß zu kochen.

Das Rösten ist die erste zur Bereitung des Kaffeeaufgusses nothwendige Operation; ein wesentlicher Punkt zur Erhaltung seines Wohlgeschmacks und seiner Zuträglichkeit für die Gesundheit. Der größte Uebelstand dabei ist die Verdunstung der flüchtigen, feinsten, balsamreichsten Theile des Kaffee's. Ich suche der nachtheiligen Veränderung, die der Kaffee dabei erleidet, durch den Gebrauch der neuen Pauke vorzubeugen, deren Beschreibung hier folgt.

Diese Trommel ist von der Größe und Form der gewöhnlichen Kaffeeepauken; ausgenommen, daß ihre Oeffnung nicht auf der Länge, sondern an einem Ende des Instruments angebracht ist, und sich zugleich verlängert, so wie sie enger wird, wie aus der 1ten und 2ten Figur (3te Taf.) zu ersehen ist, welche Durchschnitte dieser Pauke vorstellen. Sie muß aus Eisen oder aus Silber gemacht, und so eingerichtet seyn, daß sie dem Rauche oder Dampfe, welchen der Kaffee beim

Rösten

Rösten ausduftet, keinen Ausgang gestattet; zu dem Ende muß man die Ränder über einander umbiegen, und inwendig mit einem dünnen Ueberzuge von Glaserkitt (aus spanischer Erde und Rußöl) verstreichen, (welcher, wenn er trocken wird, so fest und hart wie Eisen ist;) vornehmlich müssen die besagten Ränder umgedreht und tüchtig kalt gehämmert werden.

Der Hals der Kaffeepauke, welcher ihre Oeffnung bildet, muß auch an den Fugen vollkommen luftdicht verschlossen seyn, aber von A bis B müssen die Ränder sich nur so dicht, als möglich, berühren; und dieser ganze Theil muß auswendig mit einer dünnen wohl verlöteten Zwinge (Virole) von Kupfer beschlagen seyn. Diese Zwinge (die mit zwei Pföcken D versehen ist) muß sorgfältigst an den eisernen Hals der Trommel angepaßt werden, und um dichter zu schließen, muß der Raum zwischen beiden mit einer dünnen Schicht von dem obengenannten Glaserkitt ausgefüllt seyn.

Das Innere des Halses muß glatt und wohl polirt seyn. Zum Umbrehen dient eine eiserne Kurbel (Fig. 3.), deren Ende an einem Stöpsel von Kork oder anderm leichtem Holze befestigt wird, dessen äußerste Fläche mit einem runden eisernen Plättchen beschlagen und dessen Umfang (Seitenfläche) mit etwas gehecheltem Glachs (Werg) oder Hanf umwickelt ist; man sieht, daß dieser Stöpsel eine Art von Stempel, dergleichen die Spritzenstempel sind, vorstellt, und wenn er in den Hals der Pauke eingespöpft wird, dieselbe ganz luftdicht verschließt. —

Ehe man den Stöpsel an die Kurbel ansetzt, muß man ihn lange mit dem Werge, womit er umwickelt werden soll, in einem starken Kaffeedekotte kochen.

Außer dem Kork muß die Kurbel noch mit einem eisernen Deckel F versehen seyn, an welchem sich 2 Ringe oder Henkel G befinden.

Wenn man den Kaffee in die Pauke geschüttet hat, so verschließt man sie, durch Eindrehen des Stöpsels in den Hals derselben, welcher dadurch luftdicht gesperrt ist; dann steckt man zwei Finger in die Ringe G, und verschließt den Hals zum drittenmale mit dem Deckel F, welcher von außen auf das kupferne Beschläge wie ein Schachteldeckel aufpaßt; dann dreht man den Deckel ein wenig, um ihn vermittlest der Stifte oder Pföcke DD zu befestigen, welche in die Kerben H einstoßen.

Die feuchten Theile des Kaffees könnten, wenn sie durch die Gluth ausgedehnt werden, die hermetisch verschlossene Pauke sprengen, wenn die Dünste nicht in der Pauke selbst Raum genug fänden, um sich auszubreiten; man schütte also ja nicht zu viel Kaffee auf einmal hinein, und richte den Kork so ein, daß er nicht zu sehr eingezwängt werden kann; damit, wenn ja die Ausdehnung der Dünste mit der innern Capacität der Trommel in keinem Verhältnisse mehr steht, sie sich durch das Werg, womit der Stöpsel umwickelt ist, herausdrängen können. Da aber diese Dämpfe äußerst subtil sind, und die geringste Oeffnung eine Zerstreung derselben verursachen

könnte, welche das überflüssige Maaß derselben weit überschritte, wenn sie bis zu der äußern Luft durchdringen könnten, so muß der Deckel mit Sorgfalt so eingerichtet werden, wie ihn die 3te und 10te Figur bezeichnen.

Man macht aus geköpertem englischem Taffet eine Art von Beutel, dessen einer Rand an den Rand des Deckels angenäht und befestigt ist, wie man aus I (Fig. 10.) sieht, das andere Ende aber in K verschnürt und an die Kurbel angebunden ist, welche zu dem Ende etwas ausgehöhlt seyn muß. Dieser Taffet, seine Näthe und Bänder werden auswendig und inwendig mit einem Firniß von Federharze stark bestrichen. Auf diese Art kann die äußere Luft den Dunst oder Dampf des Kaffees nicht ansaugen (wegpumpen), und im Fall er sich so ausdehnte, daß der innere Raum der Pauke ihn nicht zu fassen vermöchte, so würde der Ueberschuß dieser Dünste durch das Berg durchdringen, dann den leeren Raum M. N zwischen der Kurbel und dem Deckel durchstreichen, und in das Innere des Beutels O übergehen. Das wird man sogleich inne werden; wenn der Beutel aufschwillt, so wird man die unnöthige Verdunstung verhüten, und keiner Gefahr ausgesetzt seyn.

Die 1ste Figur ist der Durchschnitt der verschlossenen Pauke.

Die 2te Figur ist der Durchschnitt der offenen Kaffeepauke.

Die 3te Figur stellt den Durchschnitt der Kurbel, des Stöpsels und seines Deckels vor, der ganz herausgezogen ist, so daß er den Stöpsel unbedeckt sehen läßt.

Die 4te Figur ist die äußere Ansicht der offenen Pauke.

Die 5te Figur giebt die Ansicht des Stöpsels, seines Deckels und der von der Trommel getrennten Kurbel.

Die 6te Figur stellt das Ende der Pauke von der Seite des Hefts P vor.

Die 7te Figur ist das Profil der Pauke nach ihrer Dicke aufgenommen.

Die 8te Figur giebt die Ansicht der Oeffnung oder Mündung des Halses der Pauke.

Die 9te Figur stellt das Hintertheil des Deckels mit seinen beiden Henkeln, und von dem Beutel abgelöst vor.

Die 10te Figur ist ein Theil vom Profil dieses Deckels.

Die 11te Figur stellt die Pauke über dem Feuer vor.

Die bloße Ansicht dieser Figuren wird für Künstler hinlänglich seyn, um ihnen den Bau dieser kleinen Maschine begreiflich zu machen, und um sie in den Stand zu setzen, sie zu verfertigen. — —

Wenn der levantische Kaffee eine zimmetbraune Farbe angenommen hat, so ist er hinlänglich geröstet; der westindische muß eine kastanienbraune Farbe haben. Die ersten Male, wo man dieser Pauke sich bedient, wird der Kaffee nicht alle erforderlichen Eigenschaften besitzen, aber
in

in der Folge wird er mit jedem Male delikater werden. Man muß die ersten Röstungen als Versuche ansehen, um durch Erfahrung genau und bestimmt die zur vollkommenen Röstung nöthige Zeit kennen zu lernen, damit man nicht nöthig habe die Pauke zu öffnen, um nachzusehen, ob der Kaffee braun genug ist. Man muß erstlich wissen, wie lange der Kaffee über dem Feuer bleiben und umgedreht werden muß, dann die Pauke zwar vom Feuer abziehen, aber sie immer fort drehen, bis sie kalt ist, weil dann erst der Kaffee auf den gehörigen Punkt geröstet ist; lange nachher muß man die Pauke öffnen, damit der herrschende Geist des Kaffee's und das Del, welches er ausdunstet, nicht verdünste, sondern an den Bohnen bleibe.

Wenn die Bohnen abgekühlt sind, so muß man sie zweimal mahlen, und beim zweiten Zerkleinern die Mühle fester schrauben, damit der Kaffee in ein sehr feines Pulver zermalmt werde.

Zum Kochen muß man eine blecherne oder silberne Kaffeeanne von cylindrischer Gestalt haben, wie sie die 13te Figur angiebt, allein die Winkel des Bodens müssen abgestumpft oder zugerundet seyn. Diese Kanne hat einen durchlöchernten Deckel, wie die Schokolatenkannen (s. Fig. 14.) Außerdem muß man einen kleinen Topf haben, dessen platter Deckel in der Mitte ein Loch hat, das mit der Kaffeeanne von einerlei Durchmesser ist, so daß diese gerade hinein paßt.

Man gießt siedendes Wasser in den Topf, und setzt dann die Kaffeeanne hinein; gießt in diese Anfangs einen kleinen Finger hoch heißes Wasser, schüttet dann das Kaffeepulver hinein, und das übrige siedende Wasser, so viel als nöthig, nach; man rührt dabei diesen Brei mit einem Löffel um, damit der Kaffee im Wasser zu Boden sinke. In die Kaffeeanne steckt man einen Quirl oder Dreher hinein, der aus einem Stabe und 4 blechernen Scheiben besteht, (s. Fig. 14 und Fig. 15, welche ihn im Grundrisse vorstellt). Dann setzt man den Deckel auf die Kaffeeanne. Wenn nun alles, so wie es die 12te Figur anzeigt, vorgerichtet ist, so stellt man den Topf über das Feuer, und läßt zwei bis dreimal aufwallen; hierauf läßt man ihn zwei volle Stunden auf heißer Asche, oder auf einem mäßig warmen Ofen stehen, damit der Kaffee im Wasserbade gelind fortwalle oder digerire. Man muß aber die Mühe nicht scheuen, den Kaffee aller Viertelstunden mit dem Quirl umzurühren, (gerade so, wie man die Schokolade quirlet): Den Deckel der Kanne darf man durchaus nie abnehmen, sondern sie luftdicht verschlossen halten. Dieß geschieht mittelst eines Stückes feuchter Leinwand, womit man den Quirl, wo er in den Deckel eingelassen ist, umwickelt. Der Deckel muß so genau schließen, daß nicht der mindeste Dunst aus der Kanne entweichen kann.

Nach einer Infusion von zwei Stunden nimmt man den Topf vom Feuer weg, und läßt ihn (nachdem man den Quirl herausgenommen) eine Viertelstunde ruhig stehen, damit der Kaffee sich

sich setze. Hierauf hebt man die Kaffeekanne aus dem Topfe, und klärt den Kaffee ab, entweder durch eine bloße gelinde Neigung, oder durch ein Seihetuch, welches nie zu etwas anderm gebraucht werden darf, und folglich von dem Kaffeegeruch stark durchdrungen ist. —

Noch ist zu beobachten, daß man immer nur wenig Kaffee auf einmal brennen muß; denn je weniger Zeit zwischen dem Rösten und Kochen des Kaffees versirichen ist, desto besser schmeckt er. —

Wenn man die angegebene Methode, den Kaffee zu rösten, zu mahlen und im Wasserbade zu kochen, befolgt, so erhält man gewiß einen gesunden, starken, delikaten Aufguß. Dabei wird man eine große Ersparniß finden; denn da keiner von den geistigen Theilen des Kaffees verloren geht, und alle seine balsamischen, öligen Stoffe ungeschwächt erhalten werden, so bekommt man aus einer geringern Anzahl von Bohnen ein Getränk, welches die gewöhnlichen Kaffeeaufgüsse weit übertrifft.



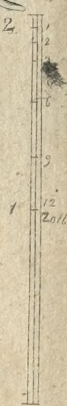
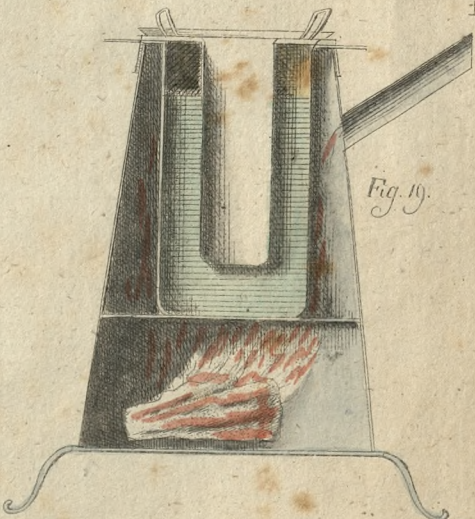
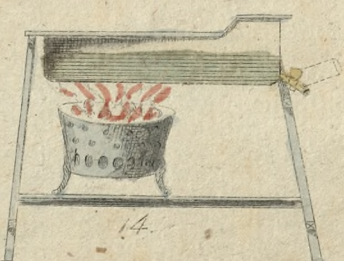
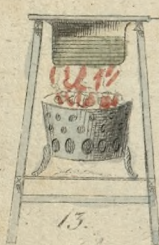
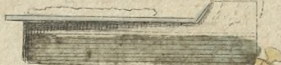
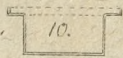
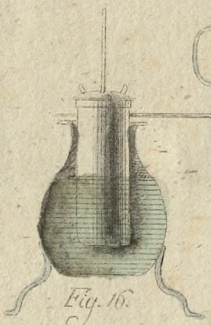
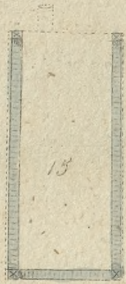
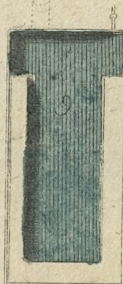
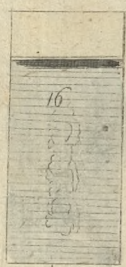
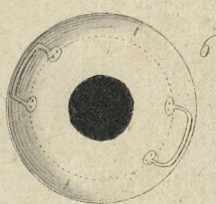
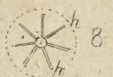
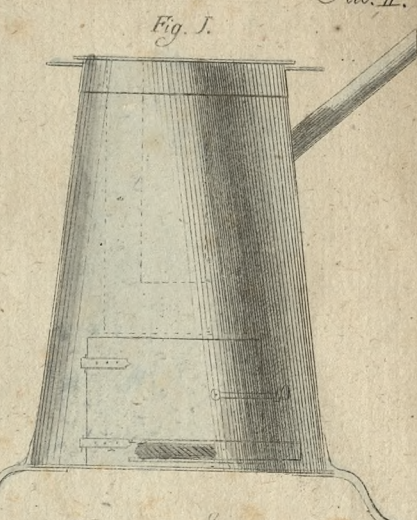
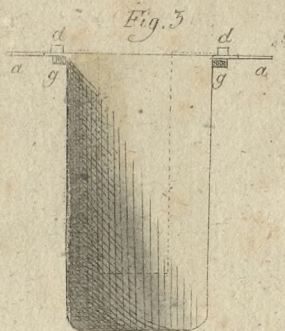
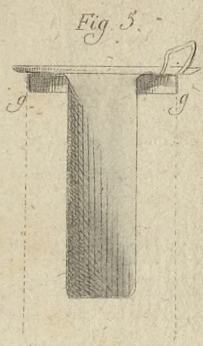
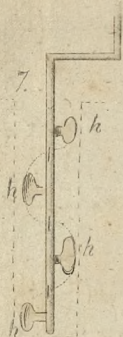


Fig. 1.

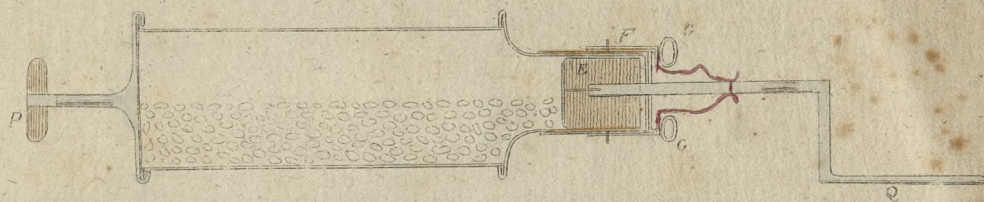


Fig. 2.

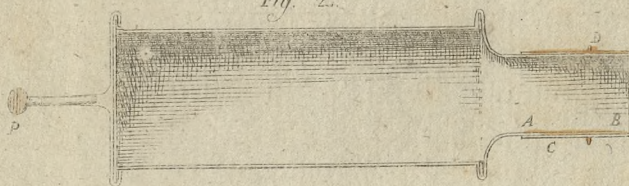


Fig. 5.

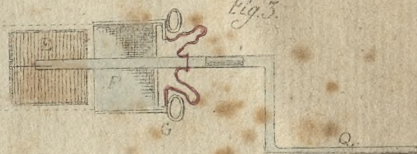


Fig. 4.

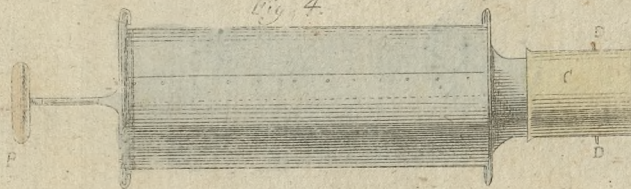


Fig. 5.



Fig. 6.



Fig. 7.



Fig. 8.



Fig. 9.



Fig. 10.

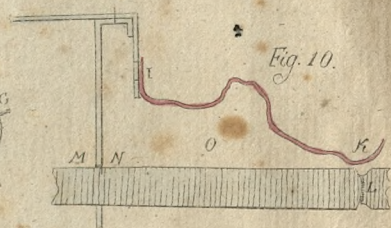


Fig. M.

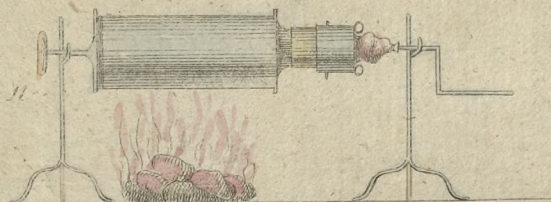


Fig. 12

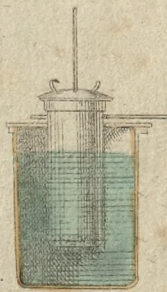
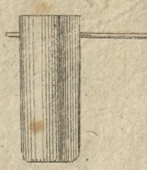


Fig. 17.



14.





BIBLIOTEKA KÓRNICKA

29537