

darüber. Nach Belieben kann man eventuell eine in Scheiben geschnittene Ananas dazu thun. Ist das über das Gewürz gegossene Wasser erkaltet, so gibt man je eine Flasche guten Wein, Arak, Champagner und $\frac{1}{2}$ Liter Selterwasser dazu.

Ueber Bereitung von Gefrorenem.

Erdbeer-Gefrorenes.

1 Liter reife Erdbeeren müssen gut gereinigt und dann durch ein Sieb durchpassirt werden, dazu gibt man den Saft von 3 Citronen. $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker wird in einem Glase voll Wasser gekocht, bis dieses schöne Tropfen wirft. Sodann vermischt man den aufgelösten Zucker mit dem Saft, läßt ihn gut auskühlen und macht ihn dann gefrieren. Zu diesem Zwecke bedient man sich eines hölzernen Kübels, welcher an der Seite des unteren Bodens mit einem Zapfen, zum Ablassen des Wassers, versehen sein muß. In diesen Kübel gibt man eine Lage klein gehacktes Eis und auf dieses zwei Hände voll Salz. Hierauf wird eine runde Zinnbüchse in den Kübel auf das Eis gestellt, wieder rings mit zerhacktem Eise, das man mit einem Holze recht fest um die Büchse stoßt, umgeben und das Eis gut mit Salz vermischt, im Kübel bis zum Rande der Büchse fest angefüllt. Die ausgekühlte Erdbeermaße wird nun in die Zinnbüchse gegeben, diese mit dem Deckel geschlossen und möglichst schnell im Eise so lange herumgedreht, bis sich die gefrorene Masse an der Seite der Büchse anlegt; man löst sie dann mit einem hölzernen Löffel von der Büchse ab, schließt diese wieder gut, läßt das Eiswasser durch Entfernung des oben erwähnten Zapfens aus dem Kübel laufen, stoßt das Eis wieder fest zusammen, salzt es nochmals und dreht die Büchse wieder so lange, bis die ganze Masse darin fest gefroren ist.

Auf diese Weise kann man jede Gattung Obst-Gefrorenes bereiten.

Gefrorenes von Aprikosen.

Wird ebenso gemacht wie vorhergehend beschrieben, nur müssen die Aprikosen selbstverständlich ungekocht durch das Sieb gepreßt werden. Nach Belieben kann auch der Saft einer Citrone und weißer Wein beigefügt werden.

Chokolade-Eis.

12 Deka Chokolade, 12 Deka gestoffener Zucker, 1 Liter süßer Rahm, 8 bis 10 Eigelb. Die Chokolade wird mit dem siedend gemachten Rahm erweicht, verrührt, dann mit dem Zucker aufgekocht und mit den Eigelb abgezogen. Man gießt die Chokolade nochmals in die Pfanne, läßt sie unter starkem Rühren einige Augenblicke anziehen, seht sie durch ein Haarsieb und füllt sie erst völlig erkaltet in die Büchse.

Kaffee-Eis.

12 Deka feiner, hellbraun gerösteter Kaffee, 12 Deka Zucker, schwach 1 Liter süßer Rahm, 10 Eigelb. Das Kaffeemehl wird mit dem siedenden Rahm angebrüht, zugedeckt und erst nach einer Stunde durchgeseiht. Nun wird dieser Kaffee mit dem Zucker siedend gemacht, mit den Eigelb abgezogen, zum Anziehen nochmals einige Augenblicke auf Kohlen stark gerührt, durch ein Sieb gegossen und gänzlich erkaltet in die Büchse gefüllt.

Vanille-Eis.

Eine Stange Vanille wird in einem Liter süßen Rahm abgelaiten; dann werden 10 bis 12 Eigelb verrührt, der Rahm recht langsam und unter beständigem Rühren damit angerührt. Man läßt auch hier Milch und Eier nochmals etwas anziehen, seht sie durch, läßt sie ganz erkalten und füllt sie dann ein.

Die beste Art des Kaffeebrennens.

Um die Bohnen im gebrannten oder gerösteten Zustande im Wohlgeschmacke zu erhalten, müssen wir uns zwei Fragen beantworten, nämlich: 1. wie lang muß der Kaffee und 2. in welchem Gefäße muß er geröstet werden. Ueber die Dauer des Brennens, die von der Eigenschaft der Bohnen, von der größeren oder geringeren Hitze des Ofens und von manchen

anderen Nebenumständen abhängig ist, läßt sich wohl die Zeit nicht präzisiren, dafür aber zeigt die gebrannte Bohne am verlässlichsten das Ziel an, das man beim Brennen nicht überschreiten darf. Zum Gefäße bedient man sich der sogenannten Kaffeetrommel, deren Beschreibung bei der allgemeinen Bekanntheit derselben uns wohl erlassen werden darf. Bevor man den Kaffee in die Trommel füllt, ist es angezeigt, denselben in lauwarmem Wasser abzuspülen, um sich zu überzeugen, daß er nicht gefärbt sei und um jede Unreinlichkeit zu entfernen.

Rottenhöfer sagt darüber in seinem „Eleganten Kaffee- und Theetisch“: „Indem die Bohnen in die Trommel gefüllt und man rasch in einer Richtung und gleicher Bewegung fort-dreht, wird sich bald ein Dampf zeigen, der einen kräuterartigen Geruch nach Kaffee hat, sowie ein graulicher Rauch, der den Stand der Transpiration anzeigt. Dreht man nun auf gleiche Weise fort, so wird dem Zylinder bald ein Kaffeegeruch entsteigen, welcher aber weit angenehmer als der frühere ist; darauf nimmt man den Zylinder ab, bewegt denselben in freier Luft, damit die allenfalls noch feuchten Dämpfe besser entsteigen können. Den Schubler geöffnet, wird man finden, daß die verschiedenen Bohnen sich zu färben beginnen. Dann bringt man den Zylinder wieder über die Kohlengluth und dreht rasch fort, worauf nach einigen Minuten ein noch reichlicher, stärker riechender Dampf aus dem Zylinder strömt, was ein Zeichen ist, daß das Rösten seinem Ende naht. Der Kaffee wird sodann vom Feuer genommen, der Zylinder in freier Luft fortgedreht und geschwungen, um den Dampf, der die Bohnen noch umgibt und ihre Farbe verhüllt, frei zu machen; erscheint diese dann schön dunkelzimmtbraun, so schüttet man den Kaffee über einen reinen trockenen Tisch, der mit Zuckerhut-Papier überlegt ist, bestreut ihn ganz leicht mit ein wenig fein gestossenem Zucker, was den Zweck hat, ihm sein Aroma zu erhalten, und überdeckt ihn mit demselben Papier, das man gut andrückt. Nach Verlauf einer Minute hält man das Ohr an das Papier, um zu hören, ob der Kaffee knistert; ist dies der Fall, wird dieses abgenommen und der Kaffee zum schnellen Auskühlen auf dem Tische ausgebreitet. Ist der Kaffee genau nach dieser Vorschrift geröstet und erkaltet, so wird er seine volle Kraft, sein ganzes Aroma und eine schöne Farbe besitzen.“