

Stein kennen, schreiben dies nur dem Genusse des Thees zu und wer weiß, ob die Engländerinnen ihren wunder-vollen Teint nicht auch, wenigstens teilweise, ihrem geliebten Thee verdanken.

Die Theepflanze, *Thea Bohea*, bei allen Handels-gärtnern zu haben, ist eine empfehlenswerte, leicht und reich blühende, wohlriechende Zimmerpflanze, die wie die Kamelie behandelt wird.

Die Schokolade.

Da man jetzt, namentlich in Paris, bei Abendgesell-schaften, statt Thee häufig Schokolade, warm oder kalt, servieren läßt, so wollen wir ihr hier auch ein Plätzchen ver-gönnen, zumal sie wirklich wohlthätig und sowohl sättigend als die Verdauung fördernd ist, welche angenehme Doppel-Eigenschaft schon Frau von Sevigné in ihren berühmten Briefen anerkannte, als sie sich mit der Schokolade, die eine Zeitlang in der guten Gesellschaft nicht beliebt und aus der Mode gekommen war, „ausfühnen“ wollte: „J'ai voulu me raccommode avec le chocolat; j'en pris avant-hier pour digérer mon dîner, afin de bien souper, et j'en pris hier pour me nourrir, afin de jeûner jus-qu'au soir, il m'a fait tous les effets que je voulais.

Voilà de quoi je le trouve plaisant, c'est qu'il agit selon l'intention.“

Die spanische Schokolade wird für die beste gehalten und ist für den mäßigen Spanier, dem als Mahlzeit eine Tasse Schokolade mit einem Stück Brot dabei schon genügt (was möchte der deutsche Michel wohl für ein Gesicht dazu machen?! —), zugleich ein Nahrungsmittel. Auch die italienische und französische Schokolade wird sehr gerühmt, aber

„Willst du immer weiter schweifen,

Sieh, das Gute liegt so nah —“,

denn die Schokolade-Fabrik der Gebrüder Stollwerk im altehrwürdigen Köln liefert Schokolade, die sicher mit keiner andern den Vergleich zu scheuen braucht und von der billigsten wie von der teuersten, immer vortrefflich ist und ebenso die dabei angegebene Zubereitung, die ich hier wörtlich folgen lasse:

1. Man nehme für je eine Tasse je eine Abteilung der Tafel (31 Gramm) und bediene sich eines fettfreien Geschirrs, in welches man zur Schokolade per Tasse fünf Eßlöffel Milch oder Wasser gießt, je nachdem man die Schokolade mit Milch oder mit Wasser bereiten will, und bewirke über leichtem Feuer durch Umrühren die Auflöfung. Hat sich die Masse vollständig gelöst, so gieße man unter beständigem Umrühren den Rest der Flüssigkeit zu und bringe die Schokolade zum Wallen. Durch längeres Kochen wird die Qualität benachteiligt.

Auch die hier nachfolgenden Recepte sind zu empfehlen:

2. Wasser-Schokolade: Man nehme auf jede Tasse 30 Gramm Schokolade, lege sie trocken in eine irdene Kasserolle und lasse sie darin warm und weich werden; gieße dann nach und nach kochendes Wasser dazu (drei Viertel-Tasse für jede Tasse Schokolade), rühre es auch nach und nach mit der Schokolade untereinander, gebe es in einen hohen Topf und quirle die Schokolade recht heiß und schaumig, ohne sie kochen zu lassen, fülle sie dann sogleich in die etwas erwärmten Tassen und quirle dazwischen immer recht stark, damit auf jede Tasse etwas Schaum komme.

3. Wasser-Schaum-Schokolade: Man gieße so viele Schokolade-Tassen voll Wasser in die Schokoladefanne, als man braucht, thue die grob geschnittene Schokolade (30 Gramm für jede Tasse) hinein und lasse sie aufkochen, nehme sie dann vom Feuer und lasse sie eine Minute stehen, setze unterdessen die Tassen in heißes Wasser und lege das Schokoladeschäufelchen (durchlöcherteres, eisernes Schäufelchen mit langem Stiel) aufs Feuer, rühre die Schokolade mit dem Quirl zu Schaum, gebe den Schaum mit einem kleinen Schaumlöffel in die Tassen und fahre damit so lange fort, bis sie mit Schaum gehäuft angefüllt sind, den man alsdann unter dem glühenden Schäufelchen, welches man fingerbreit hoch über die Tassen hält, ein wenig steif werden läßt; doch ist letzteres nicht gerade nötig und geschieht bloß, daß der Schaum sich nicht so schnell setze.

4. Wein-Schokolade: wie „Wasser-Schaum-Schokolade“, nur nimmt man statt Wasser Rheinwein oder Champagner, muß dann aber ziemlich viel Zucker und auf jede Tasse einen Eidotter hinzufügen, mit denen man die Schokolade absprudelt.

5. Milch-Schokolade: Man setze 1½ Liter ganz frische Milch in einem Topfe, welcher aber beinahe das Doppelte halten muß, aufs Feuer, gieße, wenn sie anfängt recht heiß zu werden, ungefähr ¼ Liter davon in ein andres Gefäß, um sechs Eidotter recht schaumig darin zu quirlen, und sobald die Milch im Topfe nun anfängt zu steigen, so schütte man 180 Gramm geriebene Schokolade und nach Geschmack 15 bis 30 Gramm Zucker hinein, lasse sie steigen, gieße den Eierschaum dazu und quirle es nun noch einige Minuten über dem Feuer. Wenn man dies alles genau beobachtet und die Schokolade gerade in dem Moment, wo die Milch steigt, hinein gibt, so wird sie außerordentlich schaumig und man erhält viel mehr Tassen als gewöhnlich.

6. Schnee-Schokolade: Man schlage, sowie Schokolade Nr. 1 oder Nr. 2 fertig ist, zwei Eiweiß zu festem Schnee, vermische ihn mit einem Eßlöffel feingestebtem Zucker und einer Tasse der Schokolade und wenn die Schokolade in die Tassen gegossen ist, so thue man auf jede einen halben Eßlöffel von diesem Schnee.

Auch serviert man neben den Schokoladen Nr. 1 und Nr. 2 häufig geschlagenen Rahm, in einer Schale mit

Löffel dabei, wovon man sich dann nach Belieben in die Tasse thut.

7. Kalte Schokolade: Man bereite sie nach Nr. 1 oder Nr. 2 und serviere sehr kalt, am besten in Punschgläsern und etwas geschlagenem Rahm gehäuft darüber und mit kleinem feinem Backwerk, Hohlhippen, Hobelspänen, Oblaten und dergleichen, dabei.

Zu allen Sorten von Schokolade, außer der kalten, gibt man immer fingerlang und fingerdick geschnittenes, geröstetes, feines Weißbrot, zierlich wie ein Scheiterhaufen aufgeschichtet, dem man noch Zwieback oder mürbes kleines Backwerk beifügen kann; häufig wird neben der Schokolade auch recht kaltes frisches Wasser serviert, weil sie für erhitend gilt, obwohl, wenn sie echt, dies keineswegs der Fall ist.