

gefüllten Tropf herauschneiden, ehe man das Tranchiren der Brust beginnt. Das Füllsel wird ebenfalls in Scheiben geschnitten.

Wenn das Mahl vorüber ist, glaubt der Magen, daß es noch irgend eines Schlusses bedürfe, eines freundlichen Vermittlers, der die Widersprüche bezwinde, welche theils die Speisen, oder auch, wenn eine besondere Veranlassung war, der Wein, hervorgerufen haben können. So zum Schlusse eines Kochbuches dürfte es am Platze erscheinen, wenn auch der kunstgerechten Vereitung des

K a f f e e ' s

eine besondere Abhandlung gewidmet wird. Die Vereitung dieses edlen, aromatischen, die Lebensgeister erweckenden Getränkes liegt noch sehr im Argen. Wenige wissen, was durch kunstgerechte Behandlung ohne sonderlichen Aufwand von Kosten und Zeit aus der arabischen oder indischen Bohne für ein genußreicher Trank bereitet werden kann! Man hält sich bei der Vereitung zu sehr an den Ausdruck „Kaffeefochen“, und läßt es ganz unbeachtet, daß der Kaffee nicht gekocht, sondern nur filtrirt werden darf. — Wie Alles in diesem Buche auf Erfahrung und Prüfung beruht, so ist auch nachstehende Anweisung nur darauf begründet, und wir empfehlen dieselbe allen Frauen und Köchinnen zur sorgsamten Beachtung.

Was die Wahl der Kaffeebohnen betrifft, so ist es durchaus nicht gleichgültig, welche Sorte Kaffeebohnen man zur Vereitung des Getränkes nimmt. Eine Betrachtung verschiedener, hauptsächlich bei uns in den Handel kom-
mender Kaffeesorten wird dies bestätigen.

Der Mokka-Kaffee nimmt den ersten Rang ein. Derselbe übertrifft an Aroma alle anderen Sorten, verliert jedoch leider beim Rösten einen großen Theil seiner Kraft. Der Mokka-Kaffee kommt selten ächt in den Handel und nur bei anerkannt rechtlichen Kaufleuten findet man ihn unvermischt; er besteht aus kleinen, fast runden und meistentheils noch in ihren Hüllen befindlichen Bohnen, sieht sehr unsauber aus, ist leicht und in rohem Zustande fast geruchlos, hat eine bald goldbraune, bald blaßgelbe, auch grünliche Farbe und ist mit Hüllen und Bröckelchen untermengt, die man nicht auslesen darf, weil der Kaffee sonst einen Theil seiner Güte verliert.

Der Martinique-Kaffee. Es giebt von diesem Kaffee 2 Sorten; die eine: „der ordinäre Martinique“, mit gelblich-grünen, mittelgroßen Bohnen; die andere: „der feine Martinique“, mit kleinen, schön grünen Boh-

nen. Die Bohnen beider Sorten sind stets mit einem Häutchen von graulichem Silberschimmer überzogen. Ein großer Theil seines Aroma's geht beim Brennen dieses Kaffee's verloren, wogegen er unter allen Kaffeesorten die meiste Kraft behält. Kenner wollen behaupten, daß der Martinique-Kaffee vor allen anderen Sorten am empfänglichsten für alle schlechten Dünste und Gerüche sei, welche dem beim Rösten des Kaffee's angewandten Brennmaterial entsteigen, und sich dieselben am leichtesten aneigne.

Der Bourbon-Kaffee. Von diesem hat man drei Sorten: den „ordinären Bourbon“, mit großen weißlichen Bohnen; den „goldgelben Bourbon“, mit mittelgroßen gelblichen Bohnen, und den „kleinen Bourbon“, der kleine, dunkelgrüne, beinahe runde Bohnen hat. Der Bourbon-Kaffee ist reicher an Aroma, als der Martinique, kommt ihm aber an Kraft nicht gleich.

Der St. Domingo- oder Hayti-Kaffee, im Allgemeinen gering geschätzt, weil sein Aussehen nicht das beste ist, indem er aus ziemlich großen, schmutzig-weißlichen, auch hellgrünen und gelblichen Bohnen besteht, die mit Hülsen, schwarzen und schimmeligen Stückerlchen untermischt sind, und roh ganz ohne Aroma ist, liefert dennoch ein sehr gutes Getränk, weil er beim Brennen nicht viel Kraft verliert und mehr Aroma bewahrt, als alle anderen Kaffeesorten. Die hellgrüne Sorte ist die beste.

Der Java-Kaffee besteht aus länglich-ovalen, mittelgroßen Bohnen von fahlgelber, auch grüner oder braungelber Farbe, die roh sehr wenig Aroma haben. Da die Java-Bohne sehr weich ist, läßt sie sich leicht rösten. Der Java-Kaffee hat sehr wenig Kraft, bewahrt aber beim Rösten viel Aroma. Unvermischt liefert er kein besonders angenehmes Getränk. Der **Cheribon-** und **Sacatna-Kaffee** sind Java-Sorten; letzterer ist der beste.

Die Habanna- oder Cuba-Kaffeebohne ist mittelgroß und von verschiedener Farbe; man findet grünliche, blaßgelbe und weißliche Bohnen. Dieser Kaffee hat wenig, aber scharfes und angenehmes Aroma und ist kräftig.

Der Guadeloupe-Kaffee, mit graulich-grünen Bohnen von regelmäßiger, länglicher Gestalt, zeichnet sich durch Feinheit und Stärke im Geruch und Geschmack aus.

Außer den hier genannten kommen bei uns noch viele andere Sorten Kaffee im Handel vor, z. B.: Der Surinam-, Ceylon-, Portorico-, Cayenne-, Brasil-, La Guayra-, Demerary-, Sumatra-, Manilla-, Carasca- u. s. w. Kaffee. Von den hier zuletzt angeführten Sorten giebt man dem Surinam den Vorzug.

Wenn man die Eigenschaft der oben genannten Kaffeesorten in Betreff ihrer Kraft und ihres Aroma's in Betracht nimmt, so liegt es wohl sehr

nahe, daß man, um das Getränk sowohl kräftig als aromatisch bereiten zu können, verschiedene Kaffeesorten, von denen die eine mehr Kraft als Aroma, die andere umgekehrt viel Aroma und wenig Kraft hat, mit einander vermischen muß. Einige von Kennern als gut empfohlene Mischungen sind folgende:

- 1) Zu 1 Pfund Domingo 1 Pfund Mokka.
- 2) Zu 1 Pfund Mokka $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Domingo und $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Bourbon.
- 3) Zu 1 Pfund Martinique $\frac{1}{2}$ Pfund Mokka und $\frac{1}{2}$ Pfund Domingo.

Da einige Sorten der Kaffeebohnen härter und feuchter sind, als andere, und sich beim Brennen schwerer bräunen, als die weichen und trockenen Sorten, so thut man wohl, jede Sorte für sich zu brennen; nach dem Verkühlen der gebrannten Bohnen vermenge man die verschiedenen Sorten innig mit einander. Das Brennen oder Rösten des Kaffees ist einer der wichtigsten Prozesse der Kaffeebereitung. Viele behaupten, daß, um das Getränk wohlgeschmeckender bereiten zu können, die Kaffeebohnen gewaschen werden müssen, und auch der Chemiker Herr Grobe aus Hannover, der mit seiner Kaffeebereitungs-Methode in vielen Hauptstädten öffentlich aufgetreten ist, macht das Waschen der Kaffeebohnen zu einer wesentlichen Bedingung seines Verfahrens, durch welches allerdings ein ausgezeichnetes Getränk erzielt wird. — Man wasche also die Kaffeebohnen zweimal in lauwarmem, ja nicht heißem Wasser, thue sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, breite sie dann auf einem reinen Tuche aus und lasse sie abtrocknen. Sodann schütte man sie in die Kaffeetrommel, die kaum bis zur Hälfte mit Kaffeebohnen angefüllt werden darf, und röste sie über Holzfeuer, welches mit recht trockenem Holze unterhalten werden muß, oder noch besser über Kohlenfeuer, unter fortwährend gleichmäßigem, weder zu schnell noch zu langsamem Drehen der Trommel zu schöner dunkelzimmtbrauner Farbe. Hierbei muß nach Verlauf von etwa fünf Minuten die Trommel zum ersten Male vom Feuer genommen und stark geschüttelt werden, um durch das Durcheinanderwerfen der Bohnen eine gleichmäßige Färbung derselben zu bewirken. Dieses Abnehmen vom Feuer und Schütteln der Trommel muß von Zeit zu Zeit wiederholt, dabei auch der Schieber der Trommel auf einen Augenblick geöffnet werden, damit der vom Kaffee entwickelte feuchte Dampf entweichen kann. Bemerkt man nun, daß sich von dem Kaffee ein dunkler und stark riechender Dampf entwickelt, und fängt der Kaffee an, leise zu knistern, was ein Zeichen ist, daß der Röstungsproceß seinem Ende naht, so nehme man die Trommel vom Feuer, schwinde sie noch einige Augenblicke, öffne den Schieber, lasse den Dampf entweichen und sehe, ob die Bohnen die gewünschte braune Farbe angenommen haben. Sind sie noch hellzimmtfarben, so bringe man die Trommel wieder über

das Feuer; sind sie aber beinahe braun genug, so verschließe man die Trommel wieder und lasse sie unter stetem Schütteln noch so lange darin, bis sie hinreichend gebräunt sind. Man schütte nun die Bohnen rasch auf eine große Schüssel und breite sie sogleich mit einem geruchlosen Löffel auseinander, damit sie nicht nachrösten. Sind die Kaffeebohnen abgekühlt, so thue man sie in reine Gefäße, am besten in Glasflaschen mit weitem Halse, verschließe dieselben mit genau passenden Stöpfeln und verwahre sie an einem trockenen Orte.

Beim Gebrauche werden nun, je nach den Ansprüchen, welche man hinsichtlich der Stärke des Getränkes macht, auf jede nicht zu große Tasse $\frac{1}{2}$ bis 1 Loth (1 bis 2 Mth.) Kaffeebohnen in einer Mühle in ein feines Pulver umgewandelt, welches man entweder in den Filtrirsaß von Barchent (der unmittelbar vor dem Gebrauche erst noch einmal in Wasser ausgespült, sonst aber auch sehr rein gehalten werden muß), oder in ein mit Filirpapier ausgelegtes Kaffeefieb thut und sogleich mit etwas Wasser, welches im vollen Sieden sein muß, übergießt. Man decke nach geschehenem Aufgusse den Kaffee mit einem passenden Deckel fest zu und wiederhole den Aufguß in etwas größerem Maße so oft, bis die nöthige Quantität Kaffee filtrirt ist. Nun decke man den Kaffee fest zu und erhize ihn kurz vor dem Auftragen über dem Feuer, bis sich am Rande des Gefäßes ein kleiner, weißer Saum bildet, lasse ihn aber ja nicht kochen, weil sonst sein Aroma sich verflüchtigen würde. Noch besser ist es, den Kaffee im Wasserbade heiß zu machen.

An vielen Orten mischt man unter das Kaffeepulver Cichorie und meint damit den Kaffee zu verbessern. An Intensität der Farbe gewinnt der Kaffee freilich durch den Zusatz der Cichorie, aber eine recht dunkelbraune Farbe ist keineswegs ein Beweis der Güte des Getränkes, und dem Kenner flößt die dunkle Farbe desselben schon Mißtrauen ein. Kaffee, von wenig Bohnen bereitet, kann natürlich nicht die braune Farbe haben, welche dasselbe Getränk hat, wenn mehr Bohnen dazu genommen werden, jedoch liefert schon ein halbes Loth (ein knappes Mth.) Kaffeebohnen für jede nicht große Tasse einen hinreichend dunklen Aufguß. Man sollte schon aus diätetischen Rücksichten die Cichorie aus der Kaffeeküche der Personen verbannen, welche hinreichende Mittel haben, um dieses Surrogat entbehren zu können, denn es ist bekannt, daß die Cichorie das Blut erhitzt und bei andauerndem Genuße die Veranlassung zu vielen Krankheiten ist, deren Ursache man in allerlei anderen Dingen, nur nicht in dem Genuße der Cichorie sucht.

Von Chemikern wird empfohlen, zum Aufguß des Kaffeepulvers stehendes Wasser anzuwenden, welchem auf die Tasse 1 Gran (etwa erbsengroß) doppeltes kohlensaures Natron zugesetzt ist, damit der Aufguß concentrirter und wohlgeschmeckender werde.

Zur bequemen Uebersicht stellen wir die Hauptpunkte des obigen Verfahrens hier kurz zusammen:

- 1) Die Kaffeebohnen müssen zweimal in lauwarmem Wasser gewaschen, dann in einen Durchschlag gethan und auf einem reinen Tuche ausgebreitet getrocknet werden.
 - 2) Die Bohnen thut man in eine Kaffeetrommel, welche jedoch kaum bis zur Hälfte gefüllt werden darf. Man röstet sie über Feuer, welches mit trockenem Holze unterhalten werden muß, oder, noch besser, über Kohlenfeuer, und dreht dabei die Trommel egal, doch weder zu langsam, noch zu schnell.
 - 3) Nach etwa 5 Minuten nimmt man die Trommel vom Feuer und schüttelt sie stark; dabei muß auf einen Augenblick der Schieber geöffnet werden. Dieses Abnehmen, Schütteln und Deffnen der Trommel wiederholt man mehrere Male.
 - 4) Entwickelt der Kaffee einen dunklen, stark riechenden Dampf, fängt er an leise zu knistern, und hat er schöne dunkelzimmtbraune Farbe, so schüttet man die Bohnen rasch auf eine große Schüssel, breitet sie sogleich mit einem reinen Löffel auseinander, und thut sie, abgekühlt, in eine Glasflasche, die man fest verschließt.
 - 5) Zu einer mäßig großen Tasse nimmt man, um den richtigen Geschmack zu treffen, $\frac{1}{2}$ bis 1 Loth (1 bis 2 Mth.) Kaffeebohnen, macht sie zu feinem Pulver, und thut dies in einen Filtrirsaß von Barchent oder Fließpapier. Man übergießt das Kaffeepulver sogleich mit etwas Wasser, welches im vollen Sieden sein muß, deckt dann den Kaffee fest zu, und wiederholt den Aufguß noch einige Male in etwas größerer Quantität. Dann deckt man den Kaffee fest zu, erhitzt ihn vor dem Austragen so lange, bis am Rande des Gefäßes ein kleiner weißer Saum sich zeigt, läßt ihn aber ja nicht kochen.
-