

### Zweckmäßige Kaffeebereitung.

Mit dem kostbaren Genussmittel Kaffee ist man in den meisten Fällen geradezu verschwenderisch umgegangen. Die in unserem Blatte bereits veröffentlichten zwei Methoden besserer Ausnützung des Kaffees durch langes Einwirken des Wassers haben aber den Nachteil, daß zur „Auslaugung“ ausschließlich kaltes Wasser verwendet wird. Ein Apotheker schreibt uns hierzu: Die rohen Kaffeebohnen enthalten: Koffein ( $\frac{1}{2}$  bis 2 Prozent), Kaffeegerbsäure (bis zu 5 Prozent), Fett (15 bis 22 Prozent), Proteinstoffe (bis über 20 Prozent), Chinasäure ( $\frac{1}{2}$  Prozent), Zucker (8 bis 10 Prozent), Koffearin und ein ätherisches Öl in Spuren. Beim Brennen (Rösten) verändern sich diese Bestandteile quantitativ und qualitativ; es bildet sich unter anderem Karamel und Kaffeöl. Dieses Kaffeöl ist jene blattartige Flüssigkeit, die man beim gebrannten Kaffee bemerkt und die den eigentümlichen starken Geruch (Aroma) des Kaffees bedingt. Im kalten Wasser löst sich jedoch nur ein Teil der erwähnten Substanzen, an heißes Wasser aber gibt der Kaffee etwa 25 Prozent seiner Bestandteile ab: will man also dem Kaffee alles entziehen, was er abgeben kann, mit anderen Worten, will man mit der gleichen Menge Kaffeebohnen ein größeres Quantum schwarzen Kaffees erhalten, so muß unbedingt auch heißes Wasser in Verwendung kommen. Eine geeignete Maschine, wie ich sie mir zu diesem Zwecke vorstelle, ist gegenwärtig nicht vorhanden, man muß daher das Fehlende durch etwas Gebild ersetzen. Und nun die Bereitungsvorschrift, zum Beispiel für einen Liter Kaffee: 7 Decagramm fein gemahlener Kaffee und 6 Decagramm fein zerdrückter Feigenkaffee werden in den oberen Teil der Aufgussmaschine locker geschüttet und zuerst löffelweise so viel kaltes Wasser hinzugefügt, bis das Gemenge vollkommen durchtränkt ist; sobald die Kaffeemenge durch und durch feucht ist, kann nun das kalte Wasser in dünnem Strahl aufgegossen werden, jedoch nur so viel, daß der Brei davon nur wenig bedeckt wird. Das jedesmalige Nachgießen hat erst nach erfolgtem Durchsickern zu geschehen. Ist nun ein halber Liter kalter Abguss durch, so setzt man mit heißem Wasser fort, bis ein Liter Kaffee gewonnen ist. Dieser Kaffee wird gut umgerührt, zugedeckt und bewahrt fünf bis sechs Tage seinen feinen Geschmack. Der Saß kann weiter in ein entsprechendes Gefäß gegossen, mit einem halben Liter kaltem Wasser verfest und einmal im Tage umgerührt werden. Bei der nächsten Kaffeebereitung wird nun anstatt des kalten Wassers diese vom Saße behutsam abgegossene Flüssigkeit verwendet. Da diese Flüssigkeit überraschend reich an Kaffeebestandteilen ist, braucht man in der Folge nur 6 Decagramm Kaffeebohnen zu nehmen. Auf diese Weise hat man dem Kaffee alles entnommen, was er abzugeben hat.