

In Frankreich liebt man sehr eine Mischung von halb Bourbon- und halb Martiniquekaffee. Die beste Sorte von Bourbon hat beinahe runde, sehr kleine und dunkelgrünliche Bohnen; der beste Martinique ist schön grün und führt den Namen fein grüner Martinique.

St. Domingokaffee hat große weiße Bohnen, die gleich dem Mokka mit Hülsen und dergleichen untermischt sind und ist eigentlich wenig geachtet, aber sehr geeignet, um mit Mokka vermischt zu werden, den viele in dieser Mischung dem reinen Mokka noch vorziehen und der jedenfalls gesünder ist als dieser, da Mokka bekanntlich sehr erhitend wirkt. Man kann halb Mokka und halb Domingo nehmen oder auch nur 250 Gramm Mokka und 1 Kilo Domingo und eine ganz vorzügliche Mischung ist 1 Kilo Mokka, $\frac{1}{2}$ Kilo Domingo, $\frac{1}{2}$ Kilo kleine Bourbon, roh gemischt und zusammen gebrannt, wie die Mischungen überhaupt. Domingo muß, wie schon erwähnt, gleich dem Mokka behandelt, nämlich weder gelesen noch gewaschen werden.

Die Kaffee-Surrogate.

Zu einem guten, feinen Kaffee dürfen, wie sich von selbst versteht, keinerlei Surrogate genommen werden; weil diese aber denn doch fast allgemein im Gebrauche sind, so will ich nicht verfehlen, meine Erfahrungen darüber mit-

zuteilen und da haben wir nun zuerst und am meisten verbreitet die Zichorie, obgleich sie für gar nicht gesund gilt und überdem auch in mannigfaltigster Weise gefälscht werden soll, wie ein berühmter Chemiker, indem er vor gemahlenem Kaffee warnt, berichtet: „Der Spezereihändler verfälscht seinen Kaffee mit Zichorie; der Zichorienfabrikant verfälscht sein Produkt mit venetianischem Bolus, um das Auge des Spezereihändlers zu täuschen, und endlich mischt der Bolusgräber seine rote Siegelerde mit Ziegelmehl, weil dies viel billiger ist.“

Als bestes und wenigstens nicht schädliches Surrogat wird der Feigenkaffee gerühmt und er soll sogar in den berühmten Wiener Cafés gebraucht werden, aber er ist auch ziemlich teuer und Surrogat bleibt eben immer Surrogat und ich habe nur eines kennen gelernt, welches wirklich kaum als solches zu erkennen ist, die schwedische Kaffeewicke (*Astragalus baeticus*), die jeder, der über ein Fleckchen Land verfügt, selbst ganz leicht ziehen und deren Samen man bei jedem Handelsgärtner erhalten kann. Die Wicken werden mit dem Kaffee zugleich gebrannt; man läßt diesen zuerst ein wenig rösten und gibt dann erst die Wicken hinein, welche schwarzbraun geröstet werden müssen. Setzt man ein Drittel Kaffee zu, so ist das Getränk sehr gut und mit dem Zusatz eines Fünftels auch noch recht gut, dabei sehr bekömmlich und besonders da zu empfehlen, wo der echte Kaffee nicht gut vertragen wird.

In meinem Hause wird keinerlei Kaffeesurrogat ge-

braucht, aber ich habe, aus Interesse für alles Nützliche, die schwedische Wicke anbauen und Kaffee daraus bereiten lassen und diesen, wie schon bemerkt, besser gefunden als alle sonstigen mir bekannten Surrogate, ja besser als manchen sogenannten echten Kaffee.