

Mädchen vom Papa häufig „Un Canard“, nämlich ein in den Kaffee getauchtes Stückchen Zucker, und dies hat die elegante Welt in Paris einmal auf die Idee gebracht, solche Canards, in den feinsten Kaffee getaucht, in eigens dazu angefertigten Täßchen mit goldenen Miniaturlöffelchen dabei, nach dem Diner servieren zu lassen.

Die Kaffee-Sorten.

Der Mokka kaffee, welcher aus dem eigentlichen Vaterlande des Kaffees, aus Arabien kommt, ist unstreitig die feinste Sorte, vom köstlichsten Aroma, aber, wie schon bemerkt, man bekommt ihn selten echt.

Der echte Mokka muß kleine, runde, dunkle Bohnen haben, die theils noch in ihren Hülsen und theils mit Stückchen und Häutchen untermengt sind, und eben diese Hülsen, Stückchen und Häutchen bedingen seine Güte und bieten gerade den besten Geruch und vorzüglichsten Theil des Kaffees. Dagegen hat der unechte Mokka eine größere, blaßgelbe, auf einer Seite flache, sauber gelesene enthülste Bohne und ist wohl hie und da mit einigen echten Böhnchen vermengt.

Der Java kaffee, und besonders der braune, dürfte für alle, welche eine gute kräftige Tasse Kaffee wünschen, als der beste empfohlen werden.

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-