

Die Kaffee-Bereitung.

Um guten Kaffee zu bereiten, müßte man natürlich vor allem gute Kaffeebohnen haben, aber damit ist es jetzt leider oft sehr schlecht bestellt und der Kaffee wird nicht allein verfälscht, sondern man hat auch künstlich verfertigte Kaffeebohnen, die aber glücklicherweise nur gebrannt abgeseht werden können; man hütet sich also leicht vor ihnen, indem man keinen gebrannten Kaffee nimmt, was man überhaupt nie thun sollte, einestheils wegen der Verfälschung und andernteils, weil er fast immer zu stark gebrannt ist, und gemahlene Kaffee, wo der Verfälschung vollends Thor und Thür geöffnet ist, nun gar nicht.

Eine sehr gefährliche Verfälschung, „purer Mord“ nennt es ein Chemiker, ist die Färbung der Kaffeebohnen durch Kupfer, also durch einen wirklichen Vergiftungsprozeß, um ihnen die grünliche Farbe des guten, echten Kaffees zu geben, und er rät dringend an, die Kaffeebohnen vor dem Brennen erst zu waschen, welches übrigens in unserm Hause seit vielen Jahren stets geschieht, schon aus Reinlichkeitsrückichten, wegen Unreinlichkeit der Neger bei der Bearbeitung des Kaffees. Man reibt den aufs sorgfältigste verlesenen Kaffee, daß ja keine falsche Bohne darin sei, in kaltem oder lauwarmem Wasser mit den Händen gehörig durch, schüttet ihn auf einen Seier und gießt Wasser nach; reibt ihn dann in einem groben, sehr reinen leinenen Tuche wohl ab, breitet ihn auf starkem

Papier aus und läßt ihn an der Sonne oder an einem warmen Orte recht trocken werden. Hat man das Waschen einmal in seinem Beisein vornehmen lassen, so wird man sich durch den Geruch überzeugen, daß es keineswegs überflüssig war und taucht man eine blanke Messerklinge in das Wasser und sie läuft rötlich an, so waren die Bohnen mit Kupfer gefärbt, sagt der Chemiker. Mokka- und Domingokaffee (s. Kaffeeforten) dürfen aber weder verlesen noch gewaschen werden.

Gute Bohnen sind sehr zähe und daher schwer zu brechen, von gleicher Größe, frischer, mehr oder weniger grünlicher Farbe und einer gewissen Schwere, so daß sie im Wasser gleichmäßig untersinken, wenn man sie in solchem auf ihre Güte prüft und eine kleine Portion davon über Nacht darin stehen läßt, worauf es dann, sind die grünlichen Bohnen gut, zitronengelb gefärbt sein muß; wird es grün oder braun, so haben die Bohnen Schaden gelitten. Siehe auch oben „Färben des Kaffees“.

Um den Kaffee nun zu brennen (rösten), gebe man ihn in die Kaffeetrommel, doch so, daß der Oberteil der sich drehenden Spindel frei bleibe und der Kaffee den Cylinder nur halb fülle, setze sie auf ein gutes, gleichmäßiges Feuer und beginne sogleich zu drehen und zwar ununterbrochen, damit die im Cylinder enthaltenen Bohnen fortwährend herumgeworfen werden, und immer nach einer Seite hin. Wenn man denkt, daß er genug gebrannt sei, so nehme man ihn vom Feuer und

drehe die Trommel an freier Luft, um den Dampf, der die Bohnen noch umgibt und ihre Farbe verhüllt, auszulassen; sie müssen hellkastanienbraun sein, werden nun über starkes Papier ausgeschüttet und dünn auseinandergestrichen, damit sie schnell erkalten, worauf man sie in eine Schüssel thut und leicht schwingt, damit die feinen Schalen, die sich beim Brennen des Kaffees von den Bohnen ablösen und dem Geschmack schaden, abfliegen. Nun thut man sie gleich in eine gut verschlossene Büchse, auf daß ihr Aroma sich nicht verflüchtige, denn in den wenigsten Küchen wird wohl der Kaffee jedesmal frisch gebrannt werden, obgleich der beste Kaffee nur erzielt werden kann, wenn zwischen Rösten, Mahlen der Bohnen und Aufgießen mit kochendem Wasser nur eine kurze Zeit vergangen ist. Frisch gebrannt, gemahlen und sogleich bereitet sind die ersten Bedingungen des vollkommen guten, mit vollstem Aroma und vollster Kraft bereiteten Kaffees.

Für kleine Haushaltungen sind die Kaffeebrenner mit Weingeistlampe zu empfehlen; die Rolle wird bei angebrannter Lampe fortwährend, und nachdem die Lampe entfernt worden, noch drei bis vier Minuten ohne Feuer gedreht, wodurch sich dann der Kaffee ganz vollständig schön fertig brennt. 125 Gramm Kaffee bedürfen zehn Minuten, 250 Gramm zwölf Minuten, 500 Gramm vierzehn Minuten.

Sonst geschah das Brennen des Kaffees in offener Pfanne, durch Umrühren mit einem hölzernen Löffel und viele behaupten noch immer, daß dies die beste Methode sei.

Der Gefäße und Maschinen zur Kaffeebereitung ist bekanntlich Legion, am verbreitetsten aber wohl sind die einfachen aus Porzellan, mit Filter und Seiher. Will man darin zwölf Tassen feinen Kaffee bereiten, so läßt man zwölf Tassen frisches Wasser kochend werden, schüttet dann 200 Granm nicht zu fein gemahlene Kaffee in den Filter und drückt ihn mit dem bei jeder Kaffeemaschine befindlichen Stampfer gut nieder, bringt den Seiher an seinen Platz, nimmt den Deckel ab und hält den Finger auf die Dillenmündung. Das gut kochende Wasser gießt man langsam, zuerst nur einige Tropfen, auf den Seiher des Filters, hält an, bis es durchgelaufen ist, gießt so fort, bis es zu Ende und setzt den Deckel auf, bis das Wasser ganz durchgelaufen ist, wonach man zwei Tassen kaltes Wasser nachgießt, den Deckel wieder aufsetzt und wenn das kalte Wasser auch vollständig durchgelaufen ist, so kann der Kaffee serviert werden, mit heißem oder kaltem Rahm dabei, je nach Belieben und Geschmack.

Sehr gut, bequem und hübsch, eine wahre Zierde des Kaffeetisches, sind die, ich glaube in Berlin erfundenen Kaffeemaschinen aus feinem Porzellan mit Weingeistlampe, bei denen man nichts zu thun hat, als den Kaffee in das Sieb des Filtrieraufsatzes zu geben, Wasser, kalt oder kochend, in den untern, mit einem Kränchen versehenen Teil der Maschine zu gießen, die Lampe anzustecken und, wenn sie ausgebrannt ist, den ganz vortrefflichen Kaffee vermittelst des Kränchens einzuschütten. Das Wasser steigt

von selbst durch einen Trichter in den Aufsatz und übersprudelt den im Sieb befindlichen Kaffee; zu oberst ist noch eine Kanne für Rahm, für den Fall, daß man diesen heiß zum Kaffee wünscht.

Wo nicht viel Kaffee gemacht zu werden braucht, wird man die trichterförmigen Blechmaschinen, unten mit einer Rinne für Weingeist (sogenannten *Letna*) passend finden. Man übergießt den Kaffee mit kaltem Wasser, setzt den Deckel auf und zündet den Weingeist an. Im allgemeinen sind zwar Maschinen von Blech, weil leicht gesundheitsschädlich, nicht zu empfehlen, aber diese einfachen, offenen Maschinchen lassen sich so leicht rein und blank halten, daß sie wohl unverfänglich sein dürften.

Einen sehr guten Kaffee erhält man aber auch, wenn man ihn kocht. Man schüttet den gemahlten Kaffee in kochendes Wasser und läßt ihn mit diesem einigemal aufkochen, bis er in die Höhe steigt, schreckt ihn mit etwas kaltem Wasser ab und läßt ihn, gut zugedeckt, stehen, bis er sich klar abgeseigt hat und nun durchgegossen oder abgeseigt werden kann.

Der berühmte Londoner Koch Mr. Soyer empfiehlt die folgende Kaffeebereitung: Man thue 60 Gramm gemahlten Kaffee in eine Kasserolle, setze sie auf mäßiges Feuer und rühre den Kaffee mit einem hölzernen Löffel so lange, bis er durch und durch heiß ist; gieße $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser darüber, decke die Kasserolle zu, stelle sie seitwärts vom Feuer und lasse den Kaffee fünf Minuten

ziehen, nicht kochen; gebe ihn dann vorsichtig durch lose Leinwand (Seihschüssel, wie für Milch, ist sehr passend), spüle die Kasserolle rein aus, thue den Kaffee hinein, lasse ihn kochendheiß werden und serviere ihn, wenn zum Frühstück, mit heißem Rahm, nach dem Mittagessen mit kaltem. Diese Art ist sehr praktisch, wenn schnell eine große Portion Kaffee gemacht werden soll.

Wenn möglich, nehme man zum Kaffee stets weiches Wasser, oder füge vor dem Kochen dem Wasser eine starke Messerspitze doppeltkohlen-saures Natron bei. Die Holländer benutzen gern Mineralwasser und so geschieht es auch in verschiedenen Bädern. Sehr geschätzt ist der Kaffee mit Pyrmontener Wasser und man erzählt sich in Pyrmont noch heute, daß auch unsre höchstselige Königin Luise, als sie im Sommer 1806 zu Pyrmont und ach! noch so heiter in all ihrer Schönheit und Goldseligkeit gewesen sei, diesen Kaffee stets sehr rühmte, welches ihren alten Lieblingsdiener einmal zu der sachverständigen Bemerkung veranlaßte: „Ja, Ihre Majestät, das thut das moralische Wasser.“

In vielen Haushaltungen bedient man sich an Stelle reinen Wassers des mit kochendem Wasser überbrühten oder auch eben aufgekochten, durchgeseihten Kaffeefatzes (auf 60 Gramm Satz ein Liter Wasser) und kann dann den vierten Teil weniger Kaffee nehmen. Dies scheint besonders in Schwaben üblich, denn Schwabens so sehr beliebte Schriftstellerin, Frau Ottilie Wilbermuth, läßt eine sehr wohlbemittelte Pfarrerin, deren Magd, „das dumme

Ding, die Kise“ vergessen hat, den Kaffeesatz aufzukochen, ihrem Manne, der meint, sie könne das eine Mal, wo er sehr eilig ist, doch reines Wasser und etwas mehr Kaffee nehmen, ganz empört erwidern: „Das ginge mir ab, noch puren Kaffee zu kochen, warum nicht gar auch ohne Zichorie!“ — Auch hier ist Natron sehr am Platze: Man begieße den dicken Satz von abgegossenem Kaffee nochmals mit kochendem oder kaltem Wasser und nehme eine halbe Tasse mehr, als man braucht; lasse dies fünf Minuten mit Hinzufügung von einer starken Messerspitze doppeltkohlen-saurem Natron kochen, nehme es dann vom Feuer und gieße zum Klären eine halbe Tasse kaltes Wasser dazu, filtriere es hierauf in einen Topf, decke es zu und stelle es kalt.

In Frankreich wird oder wurde sehr darauf gehalten, den Kaffee nicht zu mahlen, sondern in hölzernem Mörser mit hölzernem Stößel gröblich zu stoßen, und diese Mörser erbten in der Familie von Mutter auf Tochter, denn je länger sie im Gebrauch waren, desto köstlicher und kostbarer wurden sie, weil das Holz, schon ganz von dem Aroma des Kaffees durchdrungen und gesättigt, den Bohnen zuletzt nichts mehr zu entziehen vermochte, sondern ihnen mittheilte.

Auch der schon erwähnte Mr. Soyer gibt ein von ihm sehr empfohlenes Rezept zu „weißem Kaffee“, wo der Kaffee ebenfalls gestoßen werden soll: Man setze 60 Gramm leicht gebrannten, im Mörser gröblich ge-

stohenen Kaffee in einer Kasserolle über mäßiges Feuer und schüttele ihn jede halbe Minute um, und wenn er gehörig erwärmt ist, welches man an dem aufsteigenden Rauch erkennt, so gieße man $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser darüber, decke die Kasserolle gut zu und lasse sie fünfzehn Minuten an der Seite des Herdes stehen; füge dann $\frac{1}{4}$ Liter kochende Milch hinzu, gebe den Kaffee durch ein kleines feines Sieb in die Kaffeekanne, und serviere ihn mit hellstem Kandiszucker dabei. Die Bohnen dürfen nur so viel gebrannt sein, daß man sie im Mörser leicht zerkleinern könne.

Französischer Milchkaffee: Man gieße zu dem fertigen Kaffee die gleiche Menge kochende Milch und lasse es zusammen aufkochen.

Norwegischer Kaffee: Man gebe in eine Tasse starken schwarzen Kaffee anstatt Zucker ein Gläschen süßen Likör.

Ungarischer Kaffee (Café à la Glace): Man bereite aus 250 Gramm frisch gebrannten, sehr guten Kaffeebohnen $\frac{1}{2}$ Liter Kaffee, den man nach Geschmack versüßt und in einer Gefrierbüchse, aber ohne sie zu drehen, recht kalt werden läßt. Dann wird ein Liter süßer Rahm mit 125 Gramm Zucker vermischt, auf Eis schaumig geschlagen, kurz vor dem Servieren unter den Kaffee eingerührt und in Gläsern serviert. Es ist, namentlich an heißen Tagen oder bei Vällen, das Erfrischendste, was man genießen kann.

Wiener Königskaffee oder Gloria: Man nehme auf die Tasse Kaffee 15 Gramm Kaffee, halb Mokka, halb braunen Java, jedesmal frisch gebrannt und sogleich gemahlen und bereitet, gieße ihn vorsichtig und langsam mit kochendem Wasser an und habe besonders acht, daß das Aroma sich nicht verflüchtige, weshalb man nicht allein nach jedesmaligem Aufguß den Deckel der Maschine oder des Trichters wieder aufsetzen, sondern auch den Schnabel der Kaffeekanne mit einem Papierpfropfen verstopfen muß. In eine halbe Tasse von solchem, gut gezuckertem Kaffee gießt man nun über den Rücken eines Theelöffels alten Kognak und füllt damit die Tasse, aber behutsam, daß Kaffee und Kognak sich nicht vermischen, zündet den Kognak an und wenn er ausgebrannt ist, so rührt man es untereinander.

Dies Rezept, welches ich direkt aus Wien erhielt, „spricht ein großes Wort gelassen aus“, denn „Moka n'a pas qui veut“; im Gegenteil ist echter Mokka sehr selten, aber auch jeder andere gute Kaffee kann als Königskaffe mit Kognak gegeben werden und ist bei den Herren nach Tisch äußerst beliebt.

Melange wird meistens in Gläsern serviert und man nimmt auf ein Glas reichlich 15 Gramm Kaffee, den man, statt mit kochendem Wasser, mit Milch angießt, und sobald die Melange in die Gläser gegossen ist, rührt man in jedes Glas einen Löffel geschlagenen Rahm.

Choca, in Paris sehr beliebt, besteht aus einer Mischung von halb Milchkaffee und halb Schokolade.

Endlich bietet eine Tasse heißer schwarzer Kaffee, in ein Glas frisches Brunnenwasser gegossen, im Sommer ein sehr labendes Getränk.

Zum Kaffee, falls er nicht schwarz getrunken werden soll, gehört durchaus guter Rahm, heiß oder kalt, nach Geschmack; da man sich denselben aber oft schwer verschaffen kann, so läßt sich auch Milch in einer Weise verbessern, daß sie den Rahm einigermaßen ersetzt: Man rühre $\frac{1}{2}$ Liter ganz frische Milch auf gutem Feuer, bis sie kocht, setze sie dann ab, verrühre ein ganz frisches Eigelb mit einigen Tropfen kalten Wassers und gebe die Milch, unter beständigem Rühren, nach und nach dazu, rühre es noch eine Weile, damit sich keine Haut bilden könne, und lasse es erkalten. Man sagt, daß in den so berühmten Wiener Kaffeehäusern nur dieser sogenannte Rahm gegeben werde.

Oder, auf amerikanische Art, löse man einen Theelöffel feinstes Maismehl (Maislower) in etwas kalter Milch auf, rühre dann $\frac{1}{2}$ Liter sehr gute frische Milch dazu und lasse es, immerfort rührend, einige Minuten kochen.

Schließlich möchte ich noch anraten, den Kaffee nicht zu heiß einzuschicken, weil sonst während der Zeit, bis derselbe getrunken werden kann, ein sehr bedeutender Teil seines sehr flüchtigen Aromas verloren gehen würde, wovon man sich leicht überzeugen kann, wenn man eine Tasse mit heißem schwarzem Kaffee in ein großes Zimmer stellt und dasselbe auf einige Augenblicke verläßt; bei dem Wiedereintritt wird das ganze Zimmer mit Kaffeegeruch erfüllt

sein und diese große Menge Aroma war dieser einzigen Tasse Kaffee entgangen und dem Kaffee selbst entzogen.

Wenn man den Kaffee nicht stark liebt, so mache man ihn deswegen nicht schwach, d. h. gieße nicht gleich alles Wasser hinzu, sondern bereite eine Art Extrakt, wie die Russen bei ihrem Thee thun (s. Thee), und füge dann erst nach Belieben kochendes Wasser hinzu und man wird einen großen Unterschied finden.

Man kann Kaffeeextrakt auch käuflich in Flaschen haben, der sehr gut und sehr bequem ist, um schnell Kaffee zu machen, da man ihn nur mit kochendem Wasser zu vermischen braucht.

Vielleicht interessiert es meine Leserinnen, noch zu vernehmen, wie viele Arten, den Kaffee zu servieren, ein Wiener Kaffeehaus bietet: Da ist der „Piccolo“ oder der „Kleine Schwarze“, dann die „Schale braun“, mit ein klein wenig Rahm, der „Kapuziner“, mit etwas mehr Rahm, die „Schale Melange“, halb Kaffee halb Rahm und das „Mehr Weiß“, vorwiegend Rahm. Wer nur sehr wenig trinken will, fordert „Nußschale schwarz“ und erhält ein Miniaturtäschchen, mit stärkerem Kaffee. Für die Anhänger der alten Sitte haben die Wiener Cafés den „Berliner“ erfunden; wer ihn bestellt, bekommt sein Getränk nicht gemischt, sondern Kaffee und Milch besonders.

In Frankreich, wo man der Jugend und namentlich der weiblichen Jugend, weil Kaffee den Teint verderben soll, denselben nicht gern erlaubt, erbitten sich die jungen

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.