

miß-Khan im Ganzen gebrannt, gemahlen und an die Kaufleute zum Detailhandel verkauft. Diese große Kaffeemühle, welche ganz Constantinopel mit Kaffee versorgt, wird durch Pferde bewegt und die Bohnen hier in fettes Mehl verwandelt.

Der Kaffee wird, nur in geringen Portionen, in Blechkannen auf Kohlenfeuer stark eingekocht, in kleinen Tassen, wie ein Schnapsgläschen groß, präsentirt und schwarz und bitter getrunken. In der Tasse ist höchstens ein Schluck klarer Kaffee, der Rest ist ein Brei, den aber die Türken behaglich einschlürfen. Wahrscheinlich finden sie den eigentlichen Geschmack nur in dem Brei, so wie sie auch den Taback ganz anders genießen, als die Franken, welche den Dampf nur in die Luft blasen, während ihn der Türke einathmet, längere Zeit an sich behält und dann erst aushaucht. Ihm diese Genüsse zu beneiden, wird sich kein Europäer versucht fühlen, der mit dem oberflächlichen Genuße vollkommen befriedigt ist.

Da die Kaffeetassen keine Untertassen haben, so werden dieselben in besonderen Tassenhaltern, Zarse genannt, kleinen Geräthen in Form eines Eierbeckers, von Blech, Messing, Silber u. s. w. präsentirt. Bei reichen Türken sind die Tassenhalter auch wohl mit Edelsteinen besetzt, und ist man bei einem solchen zum Besuch, so werden die Tassen auf dem Tablett, mit herrlichen gestickten Kaffeeteppichen, die mit Goldfranzen besetzt sind, zugedeckt bis sie vollgeschenkt werden, dann wieder damit bedeckt, damit der Kaffee nicht kalt wird und erst abgenommen, wenn er präsentirt wird. Die Diener nehmen dann dem Gaste die leere Tasse mit großer Geschick-