

füllten Putern muß man den mit Füllsel gefüllten Kropf herauschneiden, ehe man das Tranchiren der Brust beginnt. Das Füllsel wird ebenfalls in Scheiben geschnitten.

Wenn das Mahl vorüber ist, glaubt der Magen, daß es noch irgend eines Schlusses bedürfe, eines freundlichen Vermittlers, der die Widersprüche bezwinge, welche theils die Speisen, oder auch, wenn eine besondere Veranlassung war, der Wein, hervorgerufen haben können. So zum Schlusse eines Kochbuches dürfte es am Platze erscheinen, wenn auch der kunstgerechten Bereitung des

Kaffee's

eine besondere Abhandlung gewidmet wird. Die Bereitung dieses edlen, aromatischen, die Lebensgeister erweckenden Getränkes liegt noch sehr im Argen. Wenige wissen, was durch kunstgerechte Behandlung ohne sonderlichen Aufwand von Kosten und Zeit aus der arabischen oder indischen Bohne für ein genußreicher Trank bereitet werden kann! Man hält sich bei der Bereitung zu sehr an den Ausdruck „Kaffee kochen“, und läßt es ganz unbeachtet, daß der Kaffee nicht gekocht, sondern nur filtrirt werden darf. — Wie Alles in diesem Buche auf Erfahrung und Prüfung beruht, so ist auch nachstehende Anweisung nur darauf begründet, und wir empfehlen dieselbe allen Frauen und Köchinnen zur sorgsamten Beachtung.

Was die Wahl der Kaffeebohnen betrifft, so ist es durchaus nicht gleichgültig, welche Sorte Kaffeebohnen man zur Bereitung des Getränkes nimmt. Eine Betrachtung verschiedener, hauptsächlich bei uns in den Handel kommender Kaffeesorten wird dies bestätigen.

Der Mokha-Kaffee nimmt den ersten Rang ein. Derselbe übertrifft an Aroma alle anderen Sorten, verliert jedoch leider beim Rösten einen großen Theil seiner Kraft. Der Mokha-Kaffee kommt selten ächt in den Handel und nur bei anerkannt rechtlichen Kaufleuten findet man ihn unvermischt; er besteht aus kleinen, fast runden und meistentheils noch in ihren Hülsen befindlichen Bohnen, sieht sehr unsauber aus, ist leicht und in rohem Zustande fast geruchlos, hat eine bald goldbraune, bald blaßgelbe, auch grünliche Farbe und ist mit Hülsen und Bröckelchen untermengt, die man nicht auslesen darf, weil der Kaffee sonst einen Theil seiner Güte verliert.

Der Martinique-Kaffee. Es giebt von diesem Kaffee 2 Sorten;