

seinem Ende naht, so nehme man die Trommel vom Feuer, schwinde sie noch einige Augenblicke, öffne den Schieber, lasse den Dampf entweichen und sehe, ob die Bohnen die gewünschte braune Farbe angenommen haben. Sind sie noch hellzimmtfarben, so bringe man die Trommel wieder über das Feuer; sind sie aber beinahe braun genug, so verschließe man die Trommel wieder und lasse sie unter stetem Schütteln noch so lange darin, bis sie hinreichend gebräunt sind. Man schütte nun die Bohnen rasch auf eine große Schüssel und breite sie sogleich mit einem geruchlosen Löffel auseinander, damit sie nicht nachrösten. Sind die Kaffeebohnen abgekühlt, so thue man sie in reine Gefäße, am besten in Glasflaschen mit weitem Halse, verschließe dieselben mit genau passenden Stöpfeln und verwahre sie an einem trockenen Orte.

Beim Gebrauche werden nun, je nach den Ansprüchen, welche man hinsichtlich der Stärke des Getränkes macht, auf jede nicht zu große Tasse  $\frac{1}{2}$ —1 Loth Kaffeebohnen in einer Mühle in ein feines Pulver umgewandelt, welches man entweder in den Filtrirsaß von Barchent (der unmittelbar vor dem Gebrauche erst noch einmal in Wasser ausgespült, sonst aber auch sehr rein gehalten werden muß), oder in ein mit Fließpapier ausgelegtes Kaffeefieb thut und sogleich mit etwas Wasser, welches im vollen Sieden sein muß, übergießt. Man decke nach geschehenem Aufgusse den Kaffee mit einem passenden Deckel fest zu und wiederhole den Aufguß in etwas größerem Maße so oft, bis die nöthige Quantität Kaffee filtrirt ist. Nun decke man den Kaffee fest zu und erhitze ihn kurz vor dem Auftragen über dem Feuer, bis sich am Rande des Gefäßes ein kleiner, weißer Saum bildet, lasse ihn aber ja nicht kochen, weil sonst sein Aroma sich verflüchtigen würde. Noch besser ist es, den Kaffee im Wasserbade heiß zu machen.

An vielen Orten mischt man unter das Kaffeepulver Cichorie und meint damit den Kaffee zu verbessern. An Intensität der Farbe gewinnt der Kaffee freilich durch den Zusatz der Cichorie, aber eine recht dunkelbraune Farbe ist keinesweges ein Beweis der Güte des Getränkes und dem Kenner flößt die dunkle Farbe desselben schon Mißtrauen ein. Kaffee, von wenig Bohnen bereitet, kann natürlich nicht die braune Farbe haben, welche dasselbe Getränk hat, wenn mehr Bohnen dazu genommen werden, jedoch liefert schon ein halbes Loth Kaffeebohnen für jede nicht große Tasse einen hinreichend dunkeln Aufguß. Man sollte schon aus diätetischen Rücksichten die Cichorie aus der Kaffeeküche der Personen verbannen, welche hinreichende Mittel haben, um dies Surrogat entbehren zu können, denn es ist bekannt, daß die Cichorie das Blut erhitze und bei andauerndem Genuße die Veranlassung zu vielen Krankheiten ist, deren Ursache man in allerlei anderen Dingen, nur nicht in dem Genuße der Cichorie sucht.