

Von Chemikern wird empfohlen, zum Aufguß des Kaffeepulvers siedendes Wasser anzuwenden, welchem auf die Tasse 1 Gran (etwa erbsengroß) doppeltes kohlensaures Natron zugesetzt ist, damit der Aufguß concentrirter und wohlgeschmeckender werde.

Zur bequemen Uebersicht stellen wir die Hauptpunkte des obigen Verfahrens hier kurz zusammen.

- 1) Die Bohnen müssen zweimal in lauwarmem Wasser gewaschen, dann in einen Durchschlag gethan und auf einem reinen Tuche ausgebreitet getrocknet werden.
- 2) Die Kaffeebohnen thut man in eine Kaffeetrommel, welche jedoch kaum bis zur Hälfte gefüllt werden darf. Man röstet sie über Feuer, welches mit trockenem Holze unterhalten werden muß, oder, noch besser, über Kohlenfeuer, und dreht dabei die Trommel egal, doch weder zu langsam, noch zu schnell.
- 3) Nach etwa 5 Minuten nimmt man die Trommel vom Feuer und schüttelt sie stark; dabei muß auf einen Augenblick der Schieber geöffnet werden. Dies Abnehmen, Schütteln und Deffnen der Trommel wiederholt man mehrere Male.
- 4) Entwickelt der Kaffee einen dunkeln, stark riechenden Dampf, fängt er an leise zu knistern, und hat er eine schöne dunkelzimmtbraune Farbe, so schüttet man die Bohnen rasch auf eine große Schüssel, breitet sie sogleich mit einem reinen Löffel auseinander, und thut sie, abgekühlt, in eine Glasflasche, die man fest verschließt.
- 5) Zu einer mäßiggroßen Tasse nimmt man $\frac{1}{2}$ —1 Loth Kaffeebohnen, macht sie zu feinem Pulver, und thut dies in einen Filtrirsack von Barchent oder Fließpapier. Man übergießt das Kaffeepulver sogleich mit etwas Wasser, welches im vollen Sieden sein muß, deckt dann den Kaffee fest zu, und wiederholt den Aufguß noch einige Male in etwas größerer Quantität. Dann deckt man den Kaffee fest zu, erhitzt ihn vor dem Auftragen so lange, bis am Rande des Gefäßes ein kleiner weißer Saum sich zeigt, läßt ihn aber ja nicht kochen.