den Schinken heraus, läßt ihn übertrocknen, reibt ihn mit Kleien ab, und überzieht ihn mit papiernen Säcken, damit keine Schmeißfliege ihre Eier daran legen könne. Man kann diese Lake immer aufs neue gebrauchen, wenn man eine geringe Menge Salz zusetzt, und sie wieder aufkochen läßt.

161.

Fehler des Westindischen Kaffee's, und Mittel ihm abzuhelfen.

Die Ursache, warum der Westindische Kaffe nicht so gut ist, als der Yemen- oder Levantische Kaffee, rührt davon her, daß ihn die Pflanzer dort, des Klimas wegen, nie so lange am Baume lassen, bis er recht reif ist; hernach nimmt er vollends auf der Seereise einen Geschmack von der üblen Luft im Schiffsraume an.

Diesem Uebel kann man in Italien ziemlich gut dadurch abhelfen, daß man den Kaffee 2 bis 3 Monate lang an die Sonne legt. Im nördlichen Theile von Europa sollte man siedendes Wasser darauf gießen, und es stehen lassen, bis es sich abgekühlt hätte. Hernach müßte der Kaffee mit anderem kalten Wasser gewaschen, und auf oder in einem Backofen getrocknet werden. So zubereitet, wird er so gut sein, wie der beste Levantische. Er muß dann in einer offenen, irdenen oder eisernen Pfanne geröstet werden; je langsamer dies geschieht, desto besser ist's. So oft er über dem Feuer knistert, muß er abgenommen werden. Die Türken rösten ihn häufig im Backofen, während dieser noch heiß ist.

162.

Türkische Kaffee-Bereitung.

Soll der Kaffee recht gut schmecken, so muß er entweder bis zu einem unfühlbaren Staubmehle zermahlen, oder

wie