wie es die Türken machen, mit einer schweren Rühr-Keule in einem eisernen Mörser gestoßen sein. Die Türken thun den Kaffee erst trocken in den Kaffeetopf, und setzen ihn über ein gelindes Feuer oder in heiße Asche, bis er warm wird und einen angenehmen Geruch von sich dampft, wobei sie ihn zum öftern umschütteln. Alsdann gießen sie aus einem andern Topfe siedendes, oder noch lieber solches Wasser darauf, worin der Satz vom letztgemachten Kaffee aufgekocht und dann, um sich abzuklären, weggesetzt worden ist. Darauf halten sie ihren Kaffee noch eine Zeitlang über dem Feuer, bis oben darauf ein weißer Schaum wie Rahm entsteht. Er darf aber nicht kochen, sondern nur gelinde in die Höhe gehen. Hernach wird er zwei- bis dreimal rückwärts und vorwärts aus einem Topfe in den andern gegossen. So wird er bald klar. Doch trinken ihn die Türken oft ganz dick. Manche gießen einen Löffel voll kaltes Wasser darauf, um ihn desto geschwinder klar zu machen; oder sie legen auch ein in kaltes Wasser getunktes Tuch über den Topf.

163.

Eichel-Kaffee.

Wenn die ausgeschälten Eicheln braun gebrannt und ausgeschüttet worden sind, so darf man nur frische ungesalzene Butter in kleine Theile zerschneiden und diese zu den in eine Schüssel ausgeschütteten noch heißen Eicheln thun, sie sogleich fleißig umrühren, oder zudecken und öfters umschwenken, damit sie sich überall gehörig vermische. So hat man den unschädlichsten und schmackhaftesten deutschen Kaffee, der auch wohlfeiler ist, als aller bisher bekannte, da er gar keiner Zubereitung bedarf und von Kindern eingesammelt werden kann.