

welche mit einem Schieber versehen ist, und welche auf einem Gestelle ruhet und gedreht wird, oder man brennt ihn in einem kleineren Gefäße, einem sogenannten Brenner, welcher ebenfalls mit einem Schieber versehen ist; beide Apparate sind von Eisenblech. Auch brennt man den Kaffee in einem eisernen Schmelztiegel. Unter das Geräthe, in dem man brennen will, macht man ein besonderndes Feuer und drehet die Trommel langsam über demselben, oder schüttelt den kleinern Brenner mit der Hand, oder man rührt mit einem hölzernen Löffel den Kaffee im Tiegel herum, damit er nicht anbrennt.

Von Zeit zu Zeit hebt man auch die Trommel von ihrem Gestelle und schüttelt sie einige Mal herum, damit der Kaffee gut untereinander komme.

Wenn der Kaffee einige Minuten so behandelt worden ist, so quillt er auf, und je mehr derselbe aufquillt, desto besser ist seine Qualität. Sobald er eine etwas mehr als hellbraune Farbe bekommt, und recht glänzt, so nimmt man ihn vom Feuer, und schüttet ihn auf ein Sieb, damit er sich wieder abfühle. Durch das Brennen entwickeln sich die gewürzhaften Stoffe und das feine ätherische Del.

Das Aufschwellen des Kaffees ist das sicherste Zeichen seiner Gahre, und man muß diesen Zeitpunkt wohl in Obacht nehmen, damit man ihn nicht zu sehr brenne, indem er sonst durch ein längeres Aussetzen der Hitze gleichsam verkohlt und dadurch an seiner Kraft und Güte verliert. Den Glanz bekommt derselbe durch die Fettigkeit, welche die Bohnen enthalten, und man nennt dieses das Schwitzen des Kaffees. Beim zu starken Bren-