

auszutrocknen. Ein zu heißer Ofen und noch nicht völlige lufttrockene Würfel bewirken ein Syrup ähnliches Ausschwitzen der Rübenstückchen, die sich damit wie mit einem Firniß überziehen, und in dieser Eigenschaft dem Zwecke schaden.

6. **Bereitungsart des Kaffees.**

Die aller unpassendste Art den Kaffee zu bereiten, ist wohl die, denselben in einer Mühle klar zu mahlen und im Wasser aufzukochen. Durch das Kochen verdunstet sowohl die kräftige Eigenschaft, wie auch der Wohlgeruch desselben mehr oder minder. Eine zweckmäßigere Bereitungsart des Kaffees ist folgende:

Man erwärmt das Gefäß, in welchem man den Kaffee bereiten will, schüttet den grob gemahlten, oder besser noch grob gestoßenen Kaffee hinein, gießt das Wasser, welches gekocht haben muß, noch kochend heiß darüber, und rührt ihn mit einem hölzernen Löffel so lange herum, bis er sich aufklärt.

Die richtigste Bereitungsart indessen, dürfte wohl nachfolgende sein.

Man thue in einen irdenen Topf, ungefähr 3 Quart Flüssigkeit haltend, 8 Loth gut gebrannten und grob gestoßenen oder gemahlten Kaffee, befeuchte denselben mit einer Tasse warmen Wasser, und lasse ihn so lange zugedeckt kochen, bis das dazu bestimmte Wasser dem Kochen nahe ist, dann gieße man es über den Kaffee, und lasse ihn gut zugedeckt etliche Minuten stehen. Alsdann filtrire man ihn in die Kannen, und lege in jede derselben ein Glied langes Stückchen Vanille.