

§. 4.

Auf die gehörige Reinigkeit der anzuwendenden Substanzen, so wie auf die Genauigkeit der auszuübenden Handgriffe kommt es an wenn dieses Fabrikat seine höchste Güte erreichen soll. Man übersehe daher nichts, was ich in der folgenden Bereitungsart angebe, sonst wird man ein minder vortheilhaftes Resultat erhalten.

§. 5.

Zuerst werden gute, gesunde, gehörig gereinierte Kunkelrüben in möglichst gleichförmige kleine Würfel geschnitten, und — damit sie nicht modern — schnell durch Ofenwärme getrocknet.

§. 6.

Gute, reife und nicht wurmstichige, ächte Kastanien werden geschält, in kleine Würfel ebenfalls zerschnitten und getrocknet.

§. 7.

Man versehe sich mit einer angemessenen Menge des feinsten frischen Provenceroils ohne allen Nebengeschmack und Geruch.

§. 8.

Man nehme nun 1 Pfund der getrockneten Kunkelrüben in einem blanken kupfernen Kessel und erwärme sie über einem mäßigen Feuer so lange unter stetem Umrühren, bis sie durchgehends gleichmäßig erhitzt sind, wobei man aber jede Verkohluna zu verhüten hat; dann gieße man 2 Quentchen Provenceroil hin-

zu und lasse ebenfalls noch unter stetem Umrühren die Wurzeln 5 Minuten lang über dem Feuer.

§. 9.

Auf dieses Pfund mit Provenceroil getränkter Kunkelrüben nehme man 2 Loth der getrockneten Kastanien und unterwerfe das Gemenge dem Brennen in der Kaffeetrommel. Diese zwar sehr bekannte Operation muß hier aber mit der größten Sorgfalt, in Hinsicht des Feuergrades und der Zeit des Brennens, abgewartet werden. Dazu dient Folgendes: 1) röste man anfangs nicht zu schnell; 2) beobachte man genau die Farbe und den Geruch des Surrogats in der Trommel. Sobald der bekannte unangenehme Geruch der Kunkelrübe in den Dämpfen sich verlohren hat; sobald hingegen ein angenehmer kaffeeartiger sich aus der Kastanie entwickelt und das Surrogat eine dunkelbraune Farbe angenommen hat, ist es Zeit, den Proceß zu unterbrechen. Hört man zu schnell mit dem Brennen auf, so behält das Surrogat einen faden Geschmack, man unterscheidet in ihm noch die Kunkelrübe. Eben dieses würde der Fall seyn, wenn einige Würfel zu groß in die Trommel genommen wären, die dann noch einen Kern unzersehter Kunkelrübe enthalten würden. Hätte man das Brennen zu lange fortgesetzt, so würde man das Gewürzhafte der Kastanie zerstören; der Kohlenstoff in dem Surrogat wird zu stark