

bar vorher fein gemahlene K. darauf, breitet denselben durch sanftes Mütteln zu einer völlig gleichdicken Lage aus, drückt ihn mit einem hineinpassenden, runden Blechscheibchen etwas zusammen, legt ein siebartig durchlöcheretes Blech darüber u. gießt hierauf das lebhaft kochende Wasser, portionenweise, wobei man immer den Deckel gut aufsetzt, so hat man allen Bedingungen zur Herstellung eines guten Kaffeeaufgusses völlig Genüge geleistet u. in beschriebenen Apparate, der bei jedem Klempner zu bekommen ist, eine einfache u. zweckmäßige Kaffeemaschine. Außer diesem einfachsten Filtrirapparate zur Kaffeebereitung werden aber noch eine große Zahl von complicirtern, zur Kaffeebereitung dienenden Apparaten u. Maschinen verkauft, die im Allgemeinen kein besseres Getränk liefern, von welchen sich aber manche durch die bequeme Handhabung u. durch ihre Eleganz, welche es möglich macht, den K. auf der Tafel zu bereiten, vortheilhaft auszeichnen. Besonders empfehlenswerth sind die Kaffeemaschinen, bei welchen das kochende Wasser durch seine eigenen Dämpfe in ein zweites Gefäß getrieben wird, in welchem sich das Kaffeepulver befindet; nur muß man bei denselben, wie überhaupt bei allen denjenigen Maschinen, in welchen sich, wie man sich auszudrücken pflegt, der K. von selbst kocht, darauf achten, daß dieselben solid genug gearbeitet sind, um längere Zeit hindurch benützt werden zu können. Hier eine ausführliche Beschreibung solcher Maschinen zu geben, halten wir für ganz überflüssig, indem dieselben sich weder genügend beschreiben, noch in ihrer innern Einrichtung deutlich genug abbilden lassen, während die Besichtigung derselben, da, wo sie zum Verkaufe ausgestellt sind, augenblicklich über die Art ihrer Benützung u. Wirksamkeit aufklärt u. es nicht schwer ist, nach erfolgter Besichtigung ein Urtheil über die Brauchbarkeit der Maschine zu gewinnen, wenn man dabei bedenkt, daß es zur Bereitung eines guten Kaffeeaufgusses unumgänglich nöthig ist, das Kaffeepulver im verschlossenen Raume, mit einer entsprechenden, abgemessenen Menge von wirklich kochendem (d. h. wallendem, nicht bloß singendem) Wasser so in Berührung zu bringen, daß es von dem Wasser vollständig genug extrahirt (seiner löslichen Bestandtheile beraubt) wird u. sich ein klarer (nicht durch mitfortgerissene Theile des Kaffeepulvers getrübter) Aufguß (das Kaffeetränk) in einem vom extrahirten K. (dem Kaffeefasse) getrennten Theile der Maschine, der eigentlichen Kaffeekanne, die mit einer Ausgußöffnung oder, was besser ist, mit einem bequem zu öffnenden u. zu schließenden Ausflusshahne versehen sein muß, bilden kann. Alle zweckentsprechenden, selbstbereitenden Kaffeemaschinen sind so eingerichtet, daß man in dieselben nur das nöthige Kaffeepulver u. das Wasser (kalt oder heiß) einzufüllen braucht; dann durch eine Spirituslampe das Wasser darin kochend macht, wobei es dann von selbst (wie oben erwähnt, durch seine eigenen Dämpfe getrieben) oder zuweilen auch dadurch, daß man die Maschine umdreht (so daß ihr oberer Theil nun zum unteren wird), zu dem u. durch das Kaffeepulver strömt u. in den zur Auffammlung des hierbei entstehenden Kaffeetränks bestimmten kannenartigen Raum fließt. — Bereitet man sich den Kaffeeaufguß in dem zuerst beschriebenen einfachen Filtrirapparate, so versäume man nicht, erst nur so viel lebhaft kochendes Wasser aufzugießen, daß dadurch das Kaffeepulver nur befeuchtet wird; dann einige Minuten zu warten u. nun $\frac{1}{2}$ —1 Tasse voll kochendes Wasser u. jede folgende, ebenso große Portion Wasser immer erst dann aufzugießen, wenn die vorher aufgegossene Portion bereits abgelassen ist. Nur durch genaue Befolgung dieser Vorschrift wird man im Stande sein, aus gutem K. ein gutes Getränk zu bereiten u. man wird dabei, wenn man einen stärkern K. liebt, auf 1 Lth. des Kaffeepulvers am besten nur 2 Tassen (nicht ganz $\frac{1}{2}$ Pfd.) Wasser nehmen. — Der auf irgend eine Weise, in irgend einem Apparate zubereitete K. muß im frisch bereiteten Zustande genossen werden; durch längeres Warmhalten verliert er viel von seinem Aroma u. ganz verwerflich ist es, ihn, wenn er kalt geworden, bis zum völligen Kochen zu erhitzen, indem der fertige K. beim Kochen eine für seinen Wohlgeschmack u. sein Aroma sehr unvortheilhafte Veränderung erleidet. Will man den hergestellten K. aufbewahren, so lasse man ihn rasch erkalten u. erwärme ihn, wenn er zum Genuße kommen soll, über der Lampe nur bis beinahe zum Kochen oder, was noch besser ist, stelle das damit gefüllte Gefäß in kochendes Wasser u. lasse es so lange darin, bis der K. wieder heiß geworden ist. Bei der Bereitung selbst muß aber stets durchaus wallendes Wasser in Anwendung kommen. In Metallgefäßen bewahre man den Kaffee nie länger, als zu seiner Bereitung nöthig ist (mit Ausnahme silberner, zinnener oder gut verzinnter Gefäße), sondern bringe ihn, namentlich wenn er nicht