

Bereitung des Kaffee's bleibt häufig mehr als die Hälfte der löslichen Theile der Bohnen im Kaffeesatz zurück.

Der Verfasser bemerkt, daß man, um die nämliche gute Meinung von dem nach seiner Methode bereiteten Kaffee zu gewinnen, welche er selbst davon habe, nicht den Geschmack des gewöhnlichen Getränkes zum Muster nehmen dürfe, sondern mehr die guten Wirkungen beachten müsse, welche sein Kaffee auf den Organismus habe. Er fügt hinzu, daß Viele, welche mit der dunklen oder schwarzen Farbe den Begriff von Stärke oder Concentration verbinden, den nach seiner Methode bereiteten Kaffee für dünn und schwach halten; bei diesen ist es dem Verfasser häufig gelungen, durch Färbung desselben mit gebranntem Zucker oder einem Kaffeesurrogate, wodurch er eine schwarze Farbe bekam, eine bessere Meinung für seinen Kaffee zu gewinnen.

Der wahre Kaffeeengeschmack ist den meisten Menschen so unbekannt, daß viele Personen, die den Kaffee des Verfassers zum erstenmale trinken, seinen Geschmack beanstanden, weil er nach den Bohnen schmecke. Ein Kaffee aber, der nicht nach den Bohnen schmeckt, ist kein Kaffee mehr, sondern ein künstliches Getränk, dem man irgend ein anderes ähnliches substituiren kann; daher kommt es denn, daß die Getränke aus den Kaffeesurrogaten: geröstete Cichorienwurzel, gelbe Rüben, Kunkelrüben, wenn man eine Spur gebrannten Kaffee hinzusetzt, von dem echten Kaffee von den Meisten nicht unterschieden werden können und daß die Kaffeesurrogate eine so große Verbreitung haben. Eine dunkelbraune Brühe, welche emphyreumatisch schmeckt, ist für die meisten Menschen Kaffee. Theesurrogate gibt es nicht, weil jeder Theetrinker weiß, wie Thee schmeckt. Man schreibt dem Kaffee in der Regel erhitzen Eigenschaften zu und er wird als Getränk aus diesem Grunde von vielen Personen gemieden, allein diese erhitzen Eigenschaften gehören den flüchtigen Producten an, welche durch die Zerstörung der Bestandtheile des Kaffee's beim Rösten erzeugt werden. Der nach der Methode des Verf. bereitete Kaffee ist durchaus nicht erhitzen, und der Verf. hat gefunden, daß er nach dem Mittagessen genossen werden kann, ohne die Verdauung zu stören, was, wenigstens bei dem Verf., die regelmäßige Folge des Genusses von stark gebranntem Kaffee ist.

Möge man nicht erschrecken vor der Anzahl der Operationen. Es wird viel schlechter Kaffee getrunken, der bei gleichem Kostenaufwande vortrefflich seyn könnte, wenn man sich mehr Mühe bei der Bereitung gäbe. Die Köchinnen sollten von den Hausfrauen in diesem Punkte mehr überwacht werden, wenn die Hausfrau den Kaffee nicht selbst bereiten will. (Neueste Erfindungen.)