

Die Kunst, aus jeder Kaffeesorte einen guten Kafee zu bereiten

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **141 (1862)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-373152>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Verbreitung der Schrift zu unterdrücken. Besonders bemerkenswerth scheint, daß Hennenhofer offenbar mit der badischen Regierung über jene Druckschrift verhandelte, und daß diese zur Unterdrückung derselben und Unschädlichmachung ihrer Urheber mitwirkte. Zur Zeit der badischen Revolution, nachdem Hennenhofer fast verschollen war, wurde er wieder aus seinem Versteck gezogen und vom Volke öffentlich als Kaspar Hauser's Mörder beschimpft (1850). Eine gerichtliche Untersuchung wurde gegen ihn nie eingeleitet. Indessen ist er seither gestorben. Auch der Engländer, der Kaspar als Pflegsohn annahm und Einigen als sein Mörder galt, ist todt, und nachdem auch Stephanie, die früh verwitwete Großherzogin von Baden, die angebliche Mutter Kaspar Hauser's, eine mit Recht hochgeachtete, wohlthätige Frau, 72 Jahre alt, am 29. Januar 1860 zu Nizza in ein besseres Leben hinübergegangen ist: sind alle bei jenem merkwürdigen Ereigniß irgend betheiligten Personen vom Grabe umschlossen. Mit dem Tode Stephaniens sind jedenfalls alle Rückichten dahin gefallen, welche irgend wen noch hindern könnten, mit der vollen Wahrheit heraus zu gehen, und so ist denn vielleicht noch Hoffnung vorhanden, daß in das Dunkel dieser räthselhaften Sache ein Lichtstrahl fällt.

Die Kunst, aus jeder Kaffeeforte einen guten Kaffee zu bereiten.

Bei der Zubereitung des Kaffees werden gewöhnlich noch viele Fehler begangen; fällt der Kaffee schlecht aus, so wird das gewöhnlich der Sorte zur Last gelegt. Es ist aber eine nicht genug zu beherzigende Thatsache, daß — bei gehöriger Behandlung — auch aus einer mittelmäßigen Kaffeeforte sich ein ganz gutes Getränk herstellen läßt. Diejenigen Stoffe, welche den Kaffee wohlschmeckend machen, sind in allen Kaffeeforten ohne Ausnahme vorhanden, nur in einigen mehr, in anderen minder.

Bei der Kaffeezubereitung ist das Rösten des Kaffees die Hauptsache. Vor demselben soll er stets gewaschen werden, weniger um den anklebenden Schmutz zu entfernen, als weil er sich dadurch gleichmäßiger röstet, indem alle Bohnen den gleichen Wassergehalt erlangen.

Niemals soll zu viel auf einmal geröstet werden. Die Kaffeebohnen werden zehn Minuten lang in Wasser eingeweicht, dann läßt man sie in einem Siebe abtropfen und hierauf zwischen zwei leinenen Tüchern genügend trocknen.

Das Rösten geschieht am besten in einer geschlossenen Kaffeetrommel über Holzkohlenfeuer; sie wird nur halb angefüllt. Es muß dabei zum Gesez gemacht werden, stets nur eine bestimmte Menge Bohnen mit einer bestimmten Menge an Brennmaterial zu verwenden, nie mehr oder weniger. Gegen Beendigung des Röstens streut man etwas zerkleinerten Zucker, auf das Pfund einen Theelöffel voll, in die Trommel; der Zucker schmilzt und überzieht die Bohnen mit einer glänzenden Schichte gebrannten Zuckers, was außer dem schönen Ansehen noch den Nutzen hat, die Verflüchtigung der Bestandtheile der Bohnen, welche dem Kaffee den guten Geschmack verleihen, zu verhüten.

Der gebrannte Kaffee muß in luftdicht verschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden. Wem daran gelegen ist, stets nur Vorzügliches zu trinken, der muß den Bedarf eines jeden Tages, nie mehr, vor der Bereitung stets frisch rösten lassen. Die Farbe des gerösteten Kaffees darf niemals dunkler sein als kastanienbraun, eher etwas heller; ganz schwarz gebrannte Bohnen liefern keinen Kaffee, sondern Kohlenwasser. Um einen vorzüglichen Kaffee zu erhalten, ist auch unerlässlich, den gerösteten Kaffee stets gleich vor dem Bedarf zu mahlen; denn gemahlener Kaffee, welcher länger aufbewahrt wird, verliert den lieblichen, würzigen Geschmack.

Der Aufguß ist ungleich besser als das Kochen; denn beim Kochen ist ein Verlust der würzigen Bestandtheile ganz unvermeidlich. Sehr viel kommt ferner auf das Wasser an. Hartes Wasser liefert schlechte Aufgußgetränke; Regen- oder Flußwasser ist am besten; hat man nur Duellwasser zur Verfügung, so ist anzurathen, demselben — aber nicht (wie manchmal geschieht) dem gemahlener Kaffee — eine Messerspiße voll gereinigter Soda (kohlen-saures Natron) zuzusetzen. Dieser Stoff ist weder unappetitlich noch im Mindesten schädlich. Das Wasser muß stark sieden und wallen, wenn der Aufguß erfolgt; ist dies nicht der Fall, so löst sich das Caffein u. das Kaffeeöl nicht vollständig.