



Versuch,
 die bisherige Zubereitung des Caffee
 zu verbessern
 und
 zu anderweitigen Verbesserungen
 Gelegenheit zu geben,
 einigen Brunengästen zu Carlsbad,
 im Jahre 1763 mitgetheilt.



X 2318128



1711

Die Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt

in Halle

1711

Die Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt

in Halle

Die Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt

in Halle





Das Caffee trinken ist nunmehr in ganz Europa so allgemein worden, daß es eine Unmöglichkeit ist, daß selbe, zur Verhütung des Schadens, den sich Viele an ihrer Gesundheit, durch dessen unordentlichen Gebrauch zugezogen haben und noch täglich zuziehen, gänzlich abzuschaffen.

Bei diesen Umständen entsteht der Wunsch, daß man doch auf solche Mittel denken möchte, durch welche man dieses Getränkes Schädlichkeit, wo nicht mit einem male gänzlich aufheben, doch wenigstens, nach Möglichkeit, vermindern, und solchergestalt bewirken könnte, daß, vermittelt einer so wohl in der Theorie, als Erfahrung und Ausübung gegründeten Zubereitung dieses Getränks, das Schädliche von demselben abgefondert und die darinne, nach der Naturkennner Meynung, enthaltenen heilsamen Bestandtheile, dem menschlichen Körper zuträglich zu seyn, nicht verhindert würden.

Ich vermüthe, daß nachstehende Handgriffe beim Rösten und Kochen des Caffee noch nicht ganz allgemein bekannt und dabey vermögend seyn dürften, aufmerktsamen Augen einen Weg zu zeigen, auf dem sie zu bessern und bestimmen

stimmierten Regeln gelangen könnten, nach welchen dieses so üblich gewordene Getränk zuzubereiten wäre; damit solches, da es nicht wohl abzuschaffen ist, wenigstens doch in dem menschlichen Geschlechte keinen Schaden anrichte. Und da solche Handgriffe der Theorie in keinem Stücke zu widersprechen scheinen, ich auch vielmehr, aus eigener und Anderer Erfahrung weis, daß der auf solche Art zubereitete Caffee die sonst diesem Getränke als eigen beygelegten schädlichen Wirkungen nicht hervorbringet: so habe ich es, auf guter Freunde Veranlassung, für eine dem Publico schuldige Pflicht gehalten, das, was mir in solcher Absicht bekannt ist, andern mitzutheilen.

Regeln beym Rösten der Caffeebohnen.

Daß man die gute Art der Caffeebohnen, die reif und nicht gebeizt, oder gar gestrandet gewesen sind, der schlechtern vorziehen müsse, versteht sich von selbst. Weil aber auch die besten Bohnen Unreinigkeiten mit sich führen: so entstehet die Regel,

1) daß man nicht nur alles Unsaubere, das sich unter den Bohnen befindet, als die Hülsen 2c. 2c. sondern auch alle schwärzlichen, wurmstichigen und die weißen Bohnen, welche als verweesete anzusehen und, weil sie kein Del in sich haben, sehr geschwinde zu Kohlen verbrennen, sorgfältig aussondere und wegwerfe.

2) Die Trommel, in welcher die Bohnen geröstet werden sollen, muß, wenigstens auf ein Drittheil, angefüllt werden.

3) Man hält diese Trommel anfänglich über einem schwachen Flammfeuer, damit die Bohnen, ehe die
Trommel

❖ ❖ ❖ ❖

5

Trommel brennendheiß wird, sich allmählig durch und durch erwärmen und nicht durch das heiße Eisen, bevor sie inwendig warm geworden, schon von außen gefänget werden.

4) Die Trommel muß beständig umgewendet werden, damit die Bohnen nicht an dem heißen Eisen anliegen und Brandflecken bekommen, die hernach einen übeln Geschmack geben und eben so, wie das allzustrarke Brennen, ein schädliches Narcoticum verursachen.

5) Sind nun die Bohnen schon durchweg warm, (wonach man öfters sehen muß, und welches man daran erkennet, wenn sie alle überweg ein gleichgelbliche Farbe gewinnen und durch die Oeffnung der Trommel einen Dampf gehen lassen, der zwar nicht lieblich, doch aber auch nicht nach Gebranntem riechet: so machet man die Flamme stärker und hält in derselben die Trommel, unter beständigem hurtigen Ummwenden, so lange, bis die Bohnen gelbbraun werden und ein Gepraßel hören lassen. Hierauf wendet man sie in der Trommel, ohne diese über dem Feuer zu halten, noch einige male um, thut die Bohnen zwischen zwei über einander gelegte zinnerne oder glasirte Schüsseln und schüttelt sie, darinne verdeckt, so lange um, bis sie vollends gar sind; das ist, bis sich die Bohne zwischen zween Fingern bequem zerdrücken läßet und durchweg die hellbraune Farbe zeiget; sodann läßet man sie in der offenen Schüssel, unter stetem Ummwenden, damit sie nicht zu stark rösten, erkalten.

Sollte der Grad des Röstens nicht allemahl gehörig getroffen werden können: so ist es immer besser — zu wenig, als zu viel; weil im ersten Falle das Del nicht narcotisch wird, welches aus dem starken Rösten unausbleiblich erfolgt.

Daher scheint es begreiflich zu seyn, warum der Caffee den Türken, die ihn, in ihrem heißen Lande, fast den ganzen Tag hindurch, trinken, keinen Schaden thue. Denn ich habe, bey Gelegenheit des letztern Krieges mit dieser Nation in dem Jahren 1736. — 37. und — 38. wahrgenommen, daß sie die Bohnen nur halbgar rösten und dabey den Caffee sehr geringe oder schwach trinken.

Der gemahlene Caffee, den sie, gemeiniglich in ledernen Beuteln stark eingedruckt, mit sich führen, hat keine dunkle sondern nur eine braungelbe Farbe.

Aus vielfältiger Erfahrung habe ich auch, daß der Caffee einen bessern Geschmack gewinnet und kräftiger wird, das ist, daß ich auf die gewöhnliche Portion des Wassers weniger Caffee gebrauche, wenn man einen Vorrath, auf ein halbes oder ganzes Jahr, brennen, mahlen und in blecherne mit Bley wohl gefütterte Behältnisse stark einpacken läßt.

Die Bohnen können auch in einem offenen irdenen wohl glasürten Tiegel auf drey Füßen über einem anfänglich schwachen Kohlfeuer, unter fleißigem Unrühren mit einem hölzernen kleinen Spatel, sehr gut gebrannt werden. Nur muß man die Bohnen, ohne Unterlaß, fleißig unrühren und den Tiegel gleichfalls, wenigstens auf ein Drittel des Raums, anfüllen, weil bey einer gar kleinen Quantität viele Bohnen anbrennen.

Regeln bey dem Kochen des Caffee.

Hiezu sind die bekannten türkischen Kannen oder die ganz zinnernen wohl die besten.

Man

Man thut den gemahlenen oder ganz fein gestoßenen Caffee in die Kanne, gießt siedendes Wasser, biß auf drey oder vier Finger breit vom Rande, darauf, und läset es drey biß vier Stude thun; bis man sieht, daß oben auf sich große Blasen erheben. Alsdann gießt man, bis auf eines Fingers breit vom Rande, siedendes Wasser hinzu und thut auf eine Kanne, von drey biß vier Tassen, das vierte oder dritte Theil von einem mit Wasser vermengeter frischen Eyerdotter hinein. Mit diesem läset man den Caffee wohl sieden und schäumet den sich oben zeigenden glänzenden Schaum fleißig ab.

Beym Sieden muß man sorgfältig verhüten, daß der Caffee nicht übergehe, weil einige wenige Tropfen, die auf die Kohlen fallen, einen Dampf oder Rauch machen, der in die Kanne schlägt und einen widrigen Geschmack verursacht.

Um zu wissen, ob der Caffee schon fertig sey, fasset man öfters, im wählenden Sieden, von dem kochenden Caffee etwas in einen Löffel auf, und giebt Acht, ob das Dicker sich geschwinde auf den Boden lege. Geschieht dieses: so ist er fertig. Wo aber nicht: so läset man ihn bis dahin noch sieden.

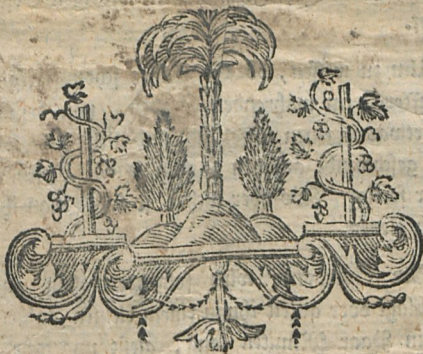
Der Eyerdotter wird folgendermaßen zugerichtet: Man schlägt oder quirlt ihn in einem kleinen glasürten Näpfchen, ein Paar Minuten lang, gießt ungefähr zweymal so viel siedendes Wasser darauf, quirlt es noch durch, bis es kalt wird, und hebet es, zum Gebrauche, auf.

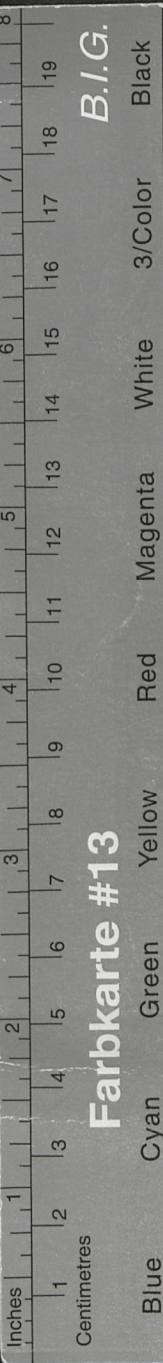
Durch dieses Mittel wird nicht nur der Caffee klar, (welches alleine man auch sonst durch Hirschhorn, etwas von der Hausenblase oder durch gebrannten Zucker erlangen kann,

173
 kann) sondern es vermischen sich auch die etwanigen narco-
 tischen Theilchen und der feine Staub des Caffee mit den
 leichtern Theilen des Dotters, schwimmen mit selbigen oben
 und lassen sich, als das Schädlichste dieses Getränkes, von
 demselben zuverlässig absondern.

Wann der Caffee nach dieser Anweisung gebrannt
 und gekocht worden: so wird man, wenn eine Tasse davon
 angefüllet worden und 24. Stunden lang gestanden, auf
 dem Boden nichts Abgesetztes antreffen.

Inuentis facile erit addere.





B.I.G.

Farbkarte #13

Q.k. 356,24

7,202

II t
377

Versuch,
die bisherige Zubereitung des Caffee
zu verbessern
und
zu anderweitigen Verbesserungen
Gelegenheit zu geben,
einigen Brunengästen zu Carlsbad,
im Jahre 1763 mitgetheilt.

BIBLIOTHECA
POMERANICA

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK
HALLE
(SALE)

X 2318128