

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Kaffeesurrogate.

**urn:nbn:de:bsz:31-56696**

häufiger verfälscht. Jedermann, selbst der alleinstehende Junggeselle, dessen ganzes Inventar aus einem Koffer und aus einer Kaffeemaschine besteht, sollte sich deshalb nur ganzen Kaffee kaufen. Vor Allem ist zu bemerken, dass die Krämer zum gemahlene Kaffee nie eine gute Sorte nehmen, sondern zerbrockeltes schlechtes Zeug. Gewöhnlich wird stark gebrannt, da man dem dunklen Kaffee die Nichtswürdigkeit weniger leicht ansieht.

Die Kaffeepulver-Verfälschungen mit Kartoffeln-, Gerste-, Hafer-, Bohnen-, Erbsen-Mehl werden erkannt, wenn man das Gemisch im Wasser auflöst. Ist von diesen Surrogaten etwas darin, so erhält man eine schlammige Masse im Wasser.

Die Kaffeesurrogate möchten wir am liebsten todtschweigen, allein sie sind nun einmal da und spielen, namentlich in der Armenküche, eine so grosse Rolle, dass wir das Zeug nicht ungerupft lassen können.

Die Cichorie wird aus der Wurzel der Wegwarte (*Cichorium Intybus* L.) bereitet. Selbst dieses armselige Zeug wird noch verfälscht (namentlich in England) mit Erde, Lehm, Ziegelpulver u. dgl. Die Cichorienpäckchen sollen nicht an einem gar zu trocknen Orte aufbewahrt werden, da die Cichorie sonst austrocknet; sie muss etwas teigig sein. Die Beimischung von Cichorie zum gemahlene Kaffee erkennt man leicht; die Cichorie sinkt im Wasser unter und färbt dasselbe gelblich-roth.

Der Erdmandel-Kaffee wird aus den essbaren Wurzelknollen der Erdmandel bereitet.

Ausserdem gibt es Stragel- (schwedischen) Kaffee — aus dem Samen von *Astragalus baeticus* L. bereitet.

Endlich macht man noch aus den Samen der Spargelpflanze und der Irisarten Kaffeesurrogate.

Ungemein häufig wird das „Kaffee-Extract“ verwendet, angeblich nur „um dem Kaffee eine schöne Farbe zu geben.“ Dieses Zeug besteht grösstentheils aus dem eingesottenen Rüben-Syrup geringster Qualität und da dasselbe in kupfernen Kesseln gekocht wird, so kann es sogar mit Grünspan vergiftet sein.

Ueber die medicinischen Kaffee lies das Ende dieses Capitels.

Arme Leute bereiten die Kaffeesurrogate selbst; sie rösten Riesenmöhren, Hafer, Gerste, Eicheln, Bucheln. Es gibt so arme Küchen, dass oft einer von diesen Stoffen allein das Gebräu abgeben muss, welchem man den Namen Kaffee beilegt; sonst wird gewöhnlich noch etwas ächter Kaffee dazu genommen.