

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

3. Fehler in der Kaffeebereitung.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

dem Wasser und lässt es durchlaufen. Dies geschieht am besten in einer irdenen Kaffeemaschine. Zu bemerken ist, dass dieser Infusionskaffee sich auch für den Nachtsch besser eignet als der Liebig'sche.

Fehler in der Kaffeebereitung.

a) Beim Brennen. Die Kaffeebohnen werden durch das Brennen voluminöser aber leichter, weil von den flüchtigen Bestandtheilen immer etwas entweicht. Man kam deshalb auf den Gedanken, das Brennen in verschlossenen Maschinen vorzunehmen. Dies hat den grossen Nachtheil, dass man nicht zu den Bohnen sieht. Sehr häufig wird darin der Kaffee zu stark gebrannt. Manche brave Hausfrau, an deren spitziger Nase und dürrer Leib man erkennen kann, dass sie sich und andern nichts gönnt, fragt wenig darnach, wenn auch der Kaffee dadurch schlechter wird. Ein zu stark gebrannter schwarzbrauner Kaffee hat nicht viel mehr Werth als Kohle. Das Aroma ist fort, die Nährstoffe sind verbrannt und es hat sich ein widerlich brenzliches Oel gebildet. Auch die meisten Cafetiers sehen vor Allem auf die Farbe des Kaffee's und sind merkwürdiger Weise auf die dunkle versessen. Sie treiben das Rösten gewöhnlich so weit, dass die Bohnen ganz schwarz werden. Wenn trotzdem die Kaffeegäste nicht weg bleiben, so wird man wohl nicht lange darüber nachsinnen müssen, auf welchem Standpunkte dieselben in Bezug auf den Feingeschmack stehen. Das wissen die Cafetiers wohl! Dass die dunkle Farbe des Kaffee's in den Gasthöfen nicht allein von zu starkem Brennen der Bohnen herrührt, ist den Kennern wohl bekannt; aber wer vermag den Kampf aufzunehmen gegen die verfl. „Cigorie“?

b) Was das Sieden des Kaffee's anbelangt, so kann dasselbe auf 2 Arten fehlerhaft sein: Der reine Aufguss enthält fast nur das Aroma; die reine Abkochung dagegen viel Gerbstoff, während das Aroma grösstentheils fort ist. Die oben näher beschriebene Liebig'sche Methode ist, wenn man so sagen darf, eine Combination von beiden und hebt somit diese Fehler der Einseitigkeit auf.

Nährwerth und Wirkungen des Kaffee's.

Um hierüber urtheilen zu können, müssen wir die chemischen Bestandtheile des Kaffee's vor Augen haben. Die wichtigsten sind:

Das Coffein, der charakteristische Hauptbestandtheil des Kaffee's, ist ein stickstoffreicher wichtiger Blutbildner. Das Coffein ist aber auch noch ein Narcoticum, auf deutsch gesagt, ein — Gift. Die Wirkungen einer kleinen Dosis, d. h. der-