

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Schepeler's Kaffee

Patent

SCHPEPELER'S

KAFFEE

GERÖSTET IN

SALOMON'S CENTRIFUGAL-RÖSTAPPARATEN

D. R.-P. 49493 MIT 57210.

Das ALLEINIGE Benutzungsrecht dieser Apparate für
die Stadt FRANKFURT A. M. und den übrigen
REGIERUNGS-BEZIRK WIESBADEN
das GROSSHERZOGTHUM HESSEN,
den STADT- UND LANDKREIS WETZLAR,
die RHEINPFALZ,
das LANDESCOMMISSARIAT MANNHEIM

ist vom

HAUSE SCHEPELER, FRANKFURT A. M.

erworben.

NUR ALLEIN SALOMON'SCHE RÖSTAPPARATE liefern infolge der EIGENARTIGEN, auf WISSENSCHAFTLICHER Grundlage beruhenden, VOLLKOMMENSTEN Construction HERVORRAGEND TADELLOSEN, FEINEN, EXTRAKTREICHEN, WOHLBEKÖMMLICHEN Kaffee. KEIN ANDERES System, keine der vielen Nachahmungen liefert gleich vorzügliche Röstprodukte.

SCHEPELER'S GERÖSTETER KAFFEE ist ganz NATURREIN, hat KEINE Beimischung der in jeder Hinsicht VERWERFLICHEN ZUSÄTZE von Zucker, Fetten, Extrakten u. s. w.

SCHEPELER'S GERÖSTETER KAFFEE hat KASTANIENFARBIGE Bohnen und etwas dunkleren Aufguss; TIEFDUNKELE, schwärzliche Farbe des Aufgusses ist ein Beweis FEHLERHAFTER Röstung oder irgendwelcher ZUSÄTZE.

b. Vereinbarungen über Beorderung der Schwestern des rothen Kreuzes in Krankenstationen außerhalb der Grenze des eigenen Verbandes.
Referent: Herr Generalsekretär, Generalmajor z. D. Keim,
Correferent: Herr Baron Lucher, Referent des bayerischen Frauenvereins;

Amtsnummer — Amalienstraße 19 — eingesehen
Karlsruhe, den 2. Mai 1896.
Groß. Notar
Bsch.

ÜBER KAFFEERÖSTUNG.

Die allgemein käuflichen Röstapparate leiden an dem Uebelstande, daß die während der Röstung in großen Mengen sich entwickelnden brenzlichen empyreumatischen Gase nicht in genügender Weise entfernt werden können und sich daher zum größten Teil auf den Bohnen niederschlagen. Die Rösttemperatur läßt sich weder feststellen noch reguliren und daher sind die Kaffeebohnen äußerlich meistens in einem gewissen Grade verkohlt, wenn das Innere gar ist; hierzu trägt auch noch bei, daß die Bohnen auf heißen Eisenflächen hingeleiten und dadurch einer zu großen Hitze unmittelbar ausgesetzt sind. Das in den Bohnen befindliche Fett, der Träger des Aromas, wird an die Oberfläche der Bohnen getrieben und hier durch Oxydation schnell ranzig, während das Aroma verfliegt. Diesen Fehler suchte man zu vermeiden, indem durch verwerfliche Zusätze von Mineralöl, Syrup geringster Art, Glasuren etc. anstatt das Aroma zu binden, der Kaffee nur verumreinigt wurde! Nach Beendigung der Röstung muß, um das schädliche Nachrösten zu vermeiden, die Kühlung sofort vor sich gehen und in 1—2 Minuten beendet sein, was jedoch bei der Bauart aller sonstigen Röstapparate und den üblichen mangelhaften Einrichtungen nicht ermöglicht wird. Der Geschmack derartig gerösteter Kaffees ist ein stark bitterer, brenzlicher und das verflüchtigte Aroma ist durch den rauchigen, scharfen Geruch der verkohlten Stoffe und die niedergeschlagenen Gase gewiß nicht ersetzt, die Farbe ist eine schwärzliche.

Ueber die Entwicklung des Aromas hatte man bisher keine bestimmte Vorstellung und erst durch die Salomon'schen Röstapparate war nicht nur eine Klarstellung dieser Frage möglich, sondern es konnten noch weitere wichtige Beobachtungen gemacht werden. Bei der Röstung des Kaffees entwickeln sich zunächst sauer reagierende brenzliche Gase, diese werden alkalisch, sobald sich das wirkliche Kaffee-Aroma entwickelt. Die Aufgabe eines wirklich zweckentsprechenden Röstverfahrens muß darin gesucht werden, die schlecht schmeckenden brenzlichen Stoffe zu beseitigen, bevor die Entwicklung des Aromas beginnt und wird diese Trennung nur in den Salomon'schen Apparaten in vollkommener Weise durchgeführt.

Die eigentümliche Construction der Salomon'schen Röstapparate gestattet genaueste Regelung der Rösthitze, welche fortlaufend einer Messung unterworfen ist, plötzliche Unterbrechung des Röstprozesses und Abkühlung der gerösteten Kaffeebohnen in 1—1½ Minuten.

Die Kaffeebohnen werden durch fortwährende Abtöpfung von den Wänden der eigenartig geformten Rösttrommel frei schwebend erhalten und sind dabei der Einwirkung eines heißen Luftstromes unterworfen.

Das Kaffee-Aroma wird voll entwickelt und erhalten; der Geschmack, nicht durch brenzliche bittere Stoffe getrübt, ist von ungemeiner Reinheit und Feinheit; die Proteinstoffe, durch den zweckentsprechenden Röstprozeß vollständig zersetzt ohne verkohlt zu sein, gehen in höherem Maße in die Lösung über (größere Extrakt-Ausbeute); die Farbe ist schön kastanienbraun ohne schwärzlichen Schimmer.

Erst die Einführung der Salomon'schen Röstapparate ermöglicht die Herstellung eines wirklich tadellosen Kaffees, dessen vorzügliche Eigenschaften nunmehr in ungekürztem Maße zur Geltung kommen.

NIEDERLAGE

IN ORIGINAL-PACKETEN VON ¼ UND ½ KILO INHALT
MK. 1.60, 1.70, 1.80, 2 — FÜR ½ KILO.

BEI:

C. CATHARIUS
HERMANN MUNDING
LINA BERTHOLD WWE.

KARLSRUHE.

Der heiligen Mutter liegt ein Prospect über naturreinen, gerösteten Kaffee des Hauses Salomon'scher Röstapparate Import Frankfurt a. M. bei, auf den wir besonders aufmerksam machen.

Druck und Verlag der Chr. Fr. Müller'schen Hofbuchhandlung, redigirt unter Verantwortlichkeit von Ludwig Riegel in Karlsruhe.