

halben Finger dick, koche sie in kochendem Wasser einige Minuten ab und trockne sie in einem leicht geheizten Ofen nicht zu stark. Sie müssen hellgrün und zähe bleiben, dürfen also nicht brechen.

20. Salatbohnen zu trocknen. Dazu sind die Prinzessenbohnen zu empfehlen, doch sind auch andere kleinere Stocksalatbohnen gut. Man nehme sie nur nicht gar zu jung, wenigstens nicht eher bis kleine Bohnen darin sind. Sie werden vorsichtig abgefäset, einmal aufgekocht und weder zu langsam noch zu stark getrocknet. Die Bohne muß zähe bleiben, darf nicht brechen. Die Fasern oder Streifen lassen sich nach dem Kochen am besten abziehen.

V. Getränke und Liqueure.

I. Getränke.

1. Von verschiedenen Kaffeeforten, vom Waschen, Brennen und Mahlen des Kaffees und von einigen Surrogaten.

Mocca ist der feinste, wohlschmeckendste und teuerste Kaffee; seines Feuers wegen aber nicht der gesundeste. Nächst diesem wird der gelbe und besonders der braune Java — selbstredend echt und ungefärbt — am meisten geschätzt. Diesem gleich steht der Minado. Portoriko ist ein starker, kräftiger und angenehmer Kaffee; wird derselbe aber etwas zu stark gebrannt, so erhält er einen scharfen Geschmack. Domingo ist weniger kräftig und oft sehr unrein, aber milde und gesund. Ein höchst widerlicher Kaffee ist, seines fauligen Beigeschmacks wegen, der Brasil, unbegreiflich, daß er Abnehmer findet.

Vom Brennen des Kaffees hängt der Geschmack ebenso sehr ab, als von der Qualität. Ein zu starkes Brennen macht ihn scharf; ein zu schwaches Brennen gibt dem Kaffee einen sehr unangenehmen, faden, etwas säuerlichen Geschmack.

Zwar lassen die größeren Kaufleute den Kaffee auslesen, doch sehe man ihn noch eben durch, damit man sicher sei, daß keine schwarze faulige Bohne der Portion Kaffee, wozu sie gerade kommt, einen Beigeschmack mitteilt.