

Kokkonst 1808-1838 - samling av trycksaker - 2

Vardagstryck



National Library
of Sweden

d. 23 / 12 25. 7

Ehren
Kokkonat
Pou

UNDERRÄTTELSE OM BEGAGNANDET

AF

1825

Mocka-Kaffe.

De fina fjun eller skal, som finnas ibland detta slags Kaffe, böra ej frånskiljas, emedan de i betydlig mån bidraga, att gifva detsamma en hög och god smak.

Bränningen verkställes för lindrig eld, helst koleld, och får ej vara starkare eller långvarigare, än till dess börorne erhållit färg af vanliga mat-kastanjer.

Då de brända börorna slås ur kaffebrännaren, böra de skyndsamt fyllas på ett postlinskärl som med lock täppes. Uraktlåtes detta, så förflyger mycket af den fina aromatiska oljan; hvilket äfven händer, om ej brännarens lock sluter mycket tätt.

Malningen göres så fin som möjligt.

Kokningen. Vattnet, som skall begagnas, uppsjudes först, uti en fullkomligen ren kastrull, och slås sjudhett i kaffekökaren, i hvilken man förut inlagt det malna kaffet, $\frac{1}{2}$ lod till hvarje kopp, vatten af $1\frac{3}{4}$ jungfrus rymd, jemte vanlig portion af klaringsmedel. Pannan eller kokaren sättes derefter på elden, och aftages genast, så snart den uppsjudit. (Att öfversjudning medför förlust, så väl i kaffets styrka som smak, förstås af sig sjelft).

Observeras: Att om kaffebörorna brännas starkare, eller om sump användes vid kaffets kokning, förlorar det den fina och aromatiska smak, som gifver Mocka-Kaffet företräde för alla andra kaffesorter.

STOCKHOLM,
Tryckt hos GEORG SCHEUTZ, 1825.

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

