

Kokkonst 1850-1878 - samling av trycksaker - 5

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Hvaraf och huru bör Kaffe kokas?

Ekse
Lokkaut
(101)
1872

Som dessa reformer högt påkallas, så delgifvas några praktiska råd derom, godkända å Göteborgs Landtbruksmöte. Följas de, så blir kaffet finare, billigare, mera helsosamt och närande; koksättet: renligt — propert.

- 1:o. Kaffe rostas ljust och jemnt, ej svettigt. Ångrostadt är finare, blir billigare.
- 2:o. Allt kaffe bör pås-kokas och blandas med ångr. Kornkaffe af "prima vara".
- 3:o. Finaste Schweitzeri-kaffe kokas å $\frac{2}{3}$ ångr. Java och $\frac{1}{3}$ ångr. Kornkaffe.
- 4:o. Finaste Hushålls-kaffe till e. m. kokas å c:a $\frac{1}{2}$ af hvarje, 1 mått till 8 mått vatten.
- 5:o. Godt morgonkaffe kokas å Kornkaffe, 1 mått till c:a 12 mått e. m. kaffe-afkok.
- 6:o. Åskas högre "kaffein"-halt på f. m., så böra barn och sjukliga dricka först, resten blandas.
- 7:o. "Bara Kornkaffe" kokas å 1 mått korn (ej hembrändt) till 8 d:o vatten eller 12 d:o korn-afkok.
- 8:o. Kaffe males fint, påsen ilägges och kan isättas, så i kallt som i hett vatten (eller afkok).
- 9:o. Då kaffe kokt upp, eller kokt å svag eld i 1—10 m., lyftes det af och filtreras.
- 10:o. Påsen urtages **genast** då kaffe är färdigt ("blankt som öl och fint som Mokka").
- 11:o. "Sumpen" tömmes, den må afkokas en gång, ej mer; afkoket klaras och filtreras.
- 12:o. Slammet i påsen fränkiljes väl och det för hvarje gång (helst i rinnande vatten); påsen torkas.
- 13:o. Kornkaffe kokas ofta **omålet** (löst) till **afkok**, först uppmjukas det i sitt vatten.

Oblandadt, "svart, hett, dåligt, mycket eller starkt kaffe förderfvar helsan och medför mångas ruin" (Dr M. Huss). Der örten växt, der passar den. Kaffets beredning hvilat på naturlagar, ej på vanor, huru gamla och förvända de än äro.

Till påsar är fin halfylleflanell bäst; lärft eller stickade af 6-trådigt bomullsgarn duger, t. ex. en af hvart slag. Deras djup = pannans, vidd = bröstfalsen. Derpå hvilat påsen, fästad vid en ring. Ringen böjes af jerntåd eller formas den af bleck, då konisk, c:a 1 tum hög. Nedtill förses de med fals för påsen, jemte många små hål till sjelffiltrering. Ring och lock böra sluta väl. Pipen korkas. Bleckkärl är bättre än koppar. Odhners modell är lämplig; påse och piphatt bör anbringas. Oljekök medföra fördelar: 1:o bränslet är billigare; 2:o handterandet är behagligare; 3:o man kan sjelf experimentera, råda och kontrollera (det behöfs), äfven koka sitt eget kaffe.

Som prima Kornkaffe, köpt omålet ("malda surrogater äro ej respektabla"), kokt af öfivad hand, **ersätter** kaffe och vid blandning **förfinar** det samt mildrar ("äfven botat") kaffemissbrukets följder: "magsyra", bleksot, nervsvaghet, hufvud-, bröst- och maglidanden — så är väl det värdt att aktas **högre** än utländskt "rent kaffe" (alltid hetsigt, ofta skadadt).

Det erkändt* yppersta Kornkaffe representeras af Lundevalls prisbelönta (1:a pris) ångrostning. Denna hans **specialaffär**, kaffets bättre beredningssätt, har framgått ur hans m. fl. andras sträfvande (1867) att direkte hämma kaffe-floden. (Sveriges kaffeimport från 1860 t. o. m. 1869 var 166,782,138 $\mathcal{L}$; 1871 års var 25,427,719 $\mathcal{L}$. Koka kaffe enligt §§ 4 och 5 och vi skola minska den med 13 å 14 millioner $\mathcal{L}$. pr år.)

* S. L. T. N:o 100, år 1869, skriver: "Kaffesurrogat. Såsom sådant har ångrostadt korn länge varit begagnadt. Förbrukningen deraf har emellertid, sannolikt i följd af ofullkomlighet i tillverknings- — och i koksättet, i fördom och i fäfänga m. m. — icke synnerligen tilltagit. Nyligen har en fabrikant, A. G. Lund vall, lyckats att så förbättra ångrostadt kornkaffe, så till utseende som smak, att dervid föga återstår att önska. Varans godhet och billiga pris hoppas vi skall föranleda till vidsträckt förbrukning, för att derigenom i någon ringa mon hindra landets orimliga kaffeimport, som uppväger jernexporten". Pressen aftryckte det (1870). Se ock N. D. A. d. 2^o 1871, G. H. o. S. T. d. 1^o 71, N. A., Sv. W. m. fl. tidningars egna ampla loford.

Hvarest och huru det kaffe kokas

Som hvarst och huru det kaffe kokas, är det ett mycket viktigt och intressant ämne, som alla kaffe-älskare bör känna till. Det är en vetenskap, som har utvecklat sig under många år, och som fortfarande är i full gång. I detta avsnitt kommer vi att diskutera de olika metoderna för att koka kaffe, och hur man kan få det att smaka som man vill. Vi kommer också att titta på de olika typerna av kaffe, och hur man kan välja det som passar bäst för sin smak. Slutligen kommer vi att ge några tips och råd om hur man kan förbättra sin kaffeupplevelse.

1. **Val av kaffe:** Det första steget i att koka kaffe är att välja det kaffe som du vill koka. Det finns många olika typer av kaffe, och det är viktigt att välja det som passar bäst för sin smak. Det kan vara en blandning av olika typer, eller bara en enda typ. Det är också viktigt att välja ett kaffe som är av god kvalitet, och som har en tydlig smak.

2. **Val av vatten:** Det andra steget är att välja det vatten som du vill koka kaffe i. Det är viktigt att välja ett vatten som är rent och som har en god smak. Det kan vara en blandning av olika typer, eller bara en enda typ. Det är också viktigt att välja ett vatten som är av god kvalitet, och som har en tydlig smak.

3. **Val av metod:** Det tredje steget är att välja den metod som du vill koka kaffe på. Det finns många olika metoder, och det är viktigt att välja den som passar bäst för sin smak. Det kan vara en blandning av olika metoder, eller bara en enda metod. Det är också viktigt att välja en metod som är av god kvalitet, och som har en tydlig smak.

4. **Val av tid:** Det fjärde steget är att välja den tid som du vill koka kaffe i. Det är viktigt att välja en tid som passar bäst för sin smak. Det kan vara en blandning av olika tider, eller bara en enda tid. Det är också viktigt att välja en tid som är av god kvalitet, och som har en tydlig smak.

5. **Val av smaker:** Det femte steget är att välja de smaker som du vill koka kaffe i. Det är viktigt att välja smaker som passar bäst för sin smak. Det kan vara en blandning av olika smaker, eller bara en enda smak. Det är också viktigt att välja smaker som är av god kvalitet, och som har en tydlig smak.

6. **Val av behållare:** Det sjätte steget är att välja den behållare som du vill koka kaffe i. Det är viktigt att välja en behållare som passar bäst för sin smak. Det kan vara en blandning av olika typer, eller bara en enda typ. Det är också viktigt att välja en behållare som är av god kvalitet, och som har en tydlig smak.

7. **Val av temperatur:** Det sjuende steget är att välja den temperatur som du vill koka kaffe på. Det är viktigt att välja en temperatur som passar bäst för sin smak. Det kan vara en blandning av olika temperaturer, eller bara en enda temperatur. Det är också viktigt att välja en temperatur som är av god kvalitet, och som har en tydlig smak.

8. **Val av tidpunkt:** Det åttonde steget är att välja den tidpunkt som du vill koka kaffe på. Det är viktigt att välja en tidpunkt som passar bäst för sin smak. Det kan vara en blandning av olika tidpunkter, eller bara en enda tidpunkt. Det är också viktigt att välja en tidpunkt som är av god kvalitet, och som har en tydlig smak.

9. **Val av plats:** Det nionde steget är att välja den plats som du vill koka kaffe på. Det är viktigt att välja en plats som passar bäst för sin smak. Det kan vara en blandning av olika platser, eller bara en enda plats. Det är också viktigt att välja en plats som är av god kvalitet, och som har en tydlig smak.

10. **Val av verktyg:** Det tionde steget är att välja de verktyg som du vill koka kaffe på. Det är viktigt att välja verktyg som passar bäst för sin smak. Det kan vara en blandning av olika typer, eller bara en enda typ. Det är också viktigt att välja verktyg som är av god kvalitet, och som har en tydlig smak.