

In einem Rundschreiben wird die Fabrication des vorstehenden Kunstkaffees als Reichspatent (D.R.P.) bezeichnet, aber die Nummer des Patentes nicht angegeben.

Als Vorzüge desselben werden seine „dem Originale gleiche, bestechende Form, sein Wohlgeschmack, die Möglichkeit, ihn mit Naturkaffee zusammen rösten zu können, ohne dass letzterer dadurch die mindeste Einbusse erleidet“ u. s. w. hervorgehoben.

Es wird ferner betont, dass sich der Kunstkaffee beliebig mit Naturkaffee gemischt, äusserst günstig verwerthen lässt: denn es bestehet weder ein gesetzliches noch mercantiles Hinderniss, den solcherweise gemischten Kaffee z. B. als „surrogirter Kaffee“, als „Melange“ oder unter einer sonstigen Bezeichnung, die erkennen lässt, dass es sich nicht um unvermischten Naturkaffee handelt, in den Verkehr zu bringen.

Die Fabrikation wird als sehr concurrenzfähig bezeichnet, weil sie äusserst billig ist.

Das erste Anlagekapital wird zu 3000 Mark angegeben und bei 150 bis 250 k täglicher Production kommt nach genauer Berechnung des Fabrikanten — derselbe nennt seine Anstalt „Versuchsstation“ — einschl. aller Unkosten der Centner von 50 k zu 20 Mark, während er sich recht gut zu 38 M., ja bis zu 60 M. wieder verkaufen lasse.

Um die „Reellität“, „Gediegenheit“ u. „grossen Zukunft des Fabrikats noch besonders zu begründen, führt der Erfinder und angebliche Patentinhaber noch an, dass das Königl. Landgericht in Köln amtliche Veranlassung gehabt habe, sich mit folgendem Urtheil über das Verfahren zu äussern:

„Dem ist unterm 14. December thattsächlich ein Patent für eine Teigformmaschine ertheilt worden. Die beiden (eidlich) vernommenen Sachverständigen Dr. med. S. und Civil-Ingenieur Patent-Anwalt H. haben diese Erfindung (hier handelt es sich speciell nur um meinen Kunstkaffee und dessen Fabrication) als eine gesunde und in hohem Grade erwerbsfähige characterisirt: die inzwischen aufgestellten Maschinen als zweckdienlich und das Fabrikat als ein reinschmeckendes und gesundheitlich nicht zu beanstandendes be-

Selbstverständlich verkaufen die Fabrikanten nur „Kunstkaffee“ und überlassen das Mischen den Händlern; zum Mischen mit natürlichem Kaffee wird $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$ oder sogar $\frac{1}{2}$ Theil empfohlen. Bis zu solcher Menge wird sich also das Mischen bei gebranntem Kaffee äusserlich kaum erkennen lassen und man sieht hieraus wieder, wie wichtig es ist, dass die Hausfrauen die Gebrauchsgegenstände im Haushalt thunlichst im natürlichen Zustande einkaufen und die Zubereitung (hier das Brennen) selbst besorgen.

Das Glasiren der Kaffeebohnen.

Von
J. König — Münster i. W.

Vor einiger Zeit machten mein damaliger Assistent Dr. Weigmann und ich darauf aufmerksam, dass das Glasiren der Kaffeebohnen (d. h. das Überziehen der gebrannten Kaffeebohnen mit Zucker oder Syrup) als eine Unsitte bezeichnet werden muss, weil dasselbe eine Übervortheilung des kaufenden Publikums in sich schliesst; denn einerseits lässt sich dadurch die schlechtere Qualität der Bohnen verdecken, andererseits wird sowohl direct durch den Zusatz des geringwerthigeren Zuckers oder Syrups, andererseits indirect das Gewicht der gebrannten Kaffeebohnen dadurch vermehrt, dass die Kaffeebohnen in Folge des Glasirens beim Brennen weniger Wasser verlieren.

So wurden von Dr. H. Weigmann im Laboratorium des Referenten je 3 Sorten mit und ohne Zucker- bez. Syrupzusatz gebrannter Kaffeebohnen auf Wassergehalt und in Wasser lösliche Stoffe¹⁾ u. s. w. mit folgendem Resultate untersucht:

Probe	Mit Zucker-Zusatz gebrannte			Ohne Zucker-Zusatz gebrannte		
	1	2	3	4	5	6
Wasser	9,91 Prc.	10,46 Prc.	4,41 Prc.	3,14 Prc.	2,73 Prc.	2,79 Prc.
Auf Trockensubstanz berechnet:						
Äusserlich den Bohnen anhaftende lösliche Stoffe	7,72	-	7,59	-	5,91	-
Davon Fehling'sche Lösung reducirend, als Dextrose berechnet . .	1,49	-	1,49	-	0,91	-
Gesammtmenge der in Wasser löslichen Stoffe	28,12	-	27,71	-	26,07	-
Fett (flüchtiges Öl=Ätherextract) . .	12,62	-	12,34	-	9,45	-
					16,29	-
					13,44	-
					12,06	-

zeichnet. Es lagen in der heutigen Verhandlung dem Gerichte fertig gebrannte, täuschend ähnlich nachgeformte Kaffeebohnen vor, welche dieses Gutachten bestätigen und als zutreffend erscheinen lassen.“

Auffallend ist, dass hier das Datum bez. das Jahr fehlt, in welchem das Urtheil u. s. w. gefällt ist, und dass auch die Namen der beiden (eidlich) vernommenen Sachverständigen nicht angegeben sind.

¹⁾ Die äusserlich den ganzen Bohnen anhaftenden löslichen Stoffe wurden in der Weise bestimmt, dass je 10 g Bohnen zweimal mit je 200 cc heissem Wasser gleichmässig kurze Zeit durchgeschüttelt, dann mit etwa 100 cc nachgewaschen und die Lösung auf 500 cc gebracht wurde; je 200 cc davon dienten zur Bestimmung des Abdampfdrückstandes (= gelöste Stoffe). Die Gesammtmenge der in Wasser löslichen Stoffe wurde durch Auskochen von 10 g gemahlenem Kaffee mit 500 cc Wasser bestimmt.

Man sieht, dass die Gewichtsvermehrung der Kaffeebohnen einmal durch den geringeren Wasserverlust beim Brennen, andererseits durch das directe Auftragen von Zucker bez. Syrup 7 bis 10 Proc. betragen kann; um so viel wird also das Gewicht der gebrannten glasirten Kaffeebohnen durch Wasser und werthlosen Zucker erhöht und der dafür erzielte Geldgewinn wandert in die Tasche der Kaffeebrennereien.

Man ist gegen diese Ausführungen, wie nicht anders zu erwarten ist, in mehreren Schmähartikeln zu Felde gezogen, und man führt zu Gunsten des Glasirens das Urtheil zweier namhafter, aber jetzt verstorbener Chemiker an.

Nach dem einen Gutachten soll das Glasiren (30 g Zucker auf 1 kg Kaffeebohnen oder 3 Proc.) lediglich dazu dienen, „den Kaffee während der Aufbewahrung vor unvermeidlicher Verschlechterung zu schützen“, nach dem anderen übt dasselbe „auf die Erhaltung des Aromas und Wohlgeschmacks in den Bohnen einen wohlthätigen Einfluss aus“.

Offenbar sind sich die beiden jetzt verstorbenen Chemiker, wenn solche Gutachten wirklich vorliegen, der Tragweite ihrer Äusserungen nicht bewusst gewesen. Denn wenn auch durch die Zuckerglasur das Aroma des gebrannten Kaffees beim Lagern besser bewahrt wird, so wird es doch andererseits, wie wir aus der geringeren Menge an Ätherextract nach den Proben No. 1 bis 3 gegenüber 4 bis 6 ersehen, nicht in dem Maasse geweckt, wie bei den ohne Zuckerguss gebrannten Bohnen; und was sich etwa für den Haushalt empfiehlt, das schickt sich noch lange nicht für den Handelsmarkt.

Dass die Unsitte des Glasirens der gebrannten Kaffeebohnen für das kaufende Publikum nicht so unbedenklich ist, als es von den Brennereien dargestellt wird, erhellt aus dem Umstände, dass eine Firma „Röstsyrup“ mit folgender Gebrauchsanweisung empfiehlt:

„Matte Kaffee's.“

„Zur Herstellung matt gebrannter Kaffee's kann man dem halbgaren Kaffee erfahrungsgemäss 3 bis 5 Proc. Röstsyrup, gelöst in dem doppelten bis 4fachen Quantum warmen Wasser, zusetzen und brennen in gewohnter Weise.“

„Glanz-Kaffee's.“

„Um dem Kaffee einen leichten Glanz und schöneres Aussehen zu geben, nehme man 5 bis 10 Proc. Röstsyrup und ein gleiches Quantum warmes Wasser, (oder auch Röstsyrup ohne Wasser) und setze dieses dem halbgaren Kaffee zu.“

„Schwarz glänzende Kaffee's.“

„Zur Bereitung schwarz glänzender Kaffee's (Bonner Art) kaun man dem rohen Kaffee 20 bis

25 Proc. Röstsyrup von vornherein zusetzen oder nach Bonner Art mit Zusatz von 15 bis 20 Proc. Röstsyrup brennen.“

„Das Aussehen der Kaffee's gewinnt bedeutend wenn der Kaffee halbgar und, bevor der Röstsyrup zugesetzt wird, gehörig gewannt oder über ein Sieb gelassen wird.“

Vortheile des Röstsyrups sind grosse Ersparniss, da der mit Röstsyrup gebrannte Kaffee bedeutend weniger einbrennt, als auf andere Weise mit Zucker etc. gebrannte Kaffee's, und das Aroma des Kaffee's mehr erhalten bleibt, wie bei anderen Methoden.“

Und woraus besteht dieser vortheilhaft wirkende Röstsyrup?

Das zeigt nach einer mir eingesandten Probe folgende Analyse meines Assistenten Dr. Stood:

Wasser	26,21	Proc.
Vergährbarer Zucker	45,80	-
Sonstige unvergährbare Stoffe, Dex- trin u. dgl.	37,45	-
Mineralstoffe	0,54	-

In dem Röstsyrup liess sich nach der Vergährung die stark rechtsdrehende Substanz (Amylin) nach der Methode von Neubauer in erheblicher Menge nachweisen.

Der Röstsyrup ist daher nichts anderes wie gewöhnlicher Stärkezucker, welcher bekanntlich neben vergährbarem Zucker allerlei sonstige unvergährbare Stoffe enthält, die einen sehr fraglichen Werth besitzen und denen von einigen Seiten sogar gesundheitsschädliche Wirkungen zugeschrieben werden.

Angeboten wird dieser Prima-Röstsyrup zu folgenden Preisen:

In Gebinden v. etwa 200 k Inhalt zu 16,58 M. für 100 k	16,59	-	-	-
- - - - 100 - - -	16,59	-	-	-
- - - - 50 - - -	16,60	-	-	-

einschl. Fass.

Da Kaffee das 10 bis 15fache kostet, so ist der Profit für die Kaffeebrennereien, wenn von dem Röstsyrup 5 bis 25 Proc. zugesetzt werden, gewiss recht ansehnlich und der Rath sehr wohl begründet, dass die Hausfrauen Naturkaffee einkaufen und das Brennen selbst besorgen sollen.

Leider lässt sich das Publikum bei der Bereitung des Kaffeeaufgusses gar zu gern von äusseren Umständen leiten; man glaubt allgemein, dass ein gebrannter Kaffee, wenn er bei Anwendung von thunlichst wenigen Bohnen einen möglichst tief dunklen Auszug mit brenzlichem Geschmack liefert, auch gut sein muss. Das ist aber durchaus nicht der Fall. Der Kaffee, bez. der Kaffeeaufguss wirkt als Genussmittel nur durch seinen Gehalt an Kaffein und ätherischem Öl; diese wirkenden Stoffe können aber dem Kaffee durch Zusatz und Brennen mit Röstsyrup oder Zucker nicht verliehen werden.