

# Kaffee sieden

**Beitrag von „alias“ vom 21. November 2004 19:37**

Ich habe dieses Experiment schon durchgeführt.

Allerdings unfreiwillig. Nachdem ich - als notorischer "Überall-Schwarzer-Kaffee-Trinker" - mal eine Tasse im Keller stehen ließ und einige Wochen später wieder entdeckte, fand ich in der Tasse eine schwer zu entfernende, teerartige, schwarze Masse. (Mit grünlichem Belag.....

Image not found or type unknown



Beim Einweichen (um überhaupt spülen zu können) entstand jedenfalls wieder eine bräunliche Brühe, die man am Geruch als Kaffee identifizieren konnte.

Wenn ich mich recht erinnere, wird ja löslicher Kaffee hergestellt, indem man Kaffee durch Gefrier-Trocknen dehydriert. Durch Einkochen machst du im Prinzip nichts anderes. Nur nicht so aromaschonend. Wasserdampf raus-Pampe (Trockenstoff) bleibt zurück.

Ich nehme mal an, dass man das Zurückgebliebene "Konzentrat" nennt.

Als Linklisten empfehle ich

<http://www.autenrieths.de/links/linkchem.htm>

und

<http://www.autenrieths.de/links/linkphys.htm#Experimente>