

Internet: https://peter-hug.ch/21_0237

Main

mehr überall da, wo 27-28° m. Temp. sind, nach Afrika, Amerika, Asien, 8-10 cm stark im Stamm, 6 m hoch, mit weißen, Jasmin ähnlichen Blüten und 9-13 mm langen, 6.5-9 mm breiten Früchten, oval, erst grau, dann rot, zuletzt violett, mit zwei einsamigen, zitrongelben, pergamentartigen Gehäusen und schleimigem, süßlich widerlichem Fruchtfleisch, darin je ein ovaler, mit an beiden Rändern eingeschlagener Längsrinne versehener, 4.4-8.8 mm langer, 2.7-5.5 mm breiter, bis 3.25 mm starker Same (Bohne), mit blaßbräunlichen, später abfallenden, den Bohnen im Handel fehlenden Samenschalen, hauptsächlich kultiviert in Gebirgsgegenden, bis 950 m Höhe, da, wo es nicht an Feuchtigkeit und Schatten fehlt, besonders in Brasilien, Westindien, Mittel- und Südamerika, Java, Sumatra, Ceylon, Ostindien, Arabien und Afrika. Die Früchte werden in Arabien nach vollkommener Reife auf Decken herabgeschüttelt, in Amerika und Ostindien unreif gepflückt, an der Sonne getrocknet, gewalzt, ausgewaschennasse oder westindische Methode?, auf Stampfmühlen Bohnen und Gehäuse getrennt und erstere nochmals getrocknet und in Säcke gefüllt, in Brasilien nicht gewaschen -trockne oder brasilische Methode?. - Man erntet je nach Land, Boden, Klima, Pflege von 0.5 (Java) bis 3 kg (Arabien) pro Baum oder Strauch.

2) Der Liberiakaffee (*C. liberica*), von Afrika, mit größern Bohnen und auch außerhalb der Tropen gedeihend, daher vielfach zur Kultur empfohlen, aber doch noch nicht eingebürgert und bewährt, weil nicht lohnend, des starken Hüllengewichts und der längern Reifezeit wegen (1 volles Jahr).

3) *C. racemosa*, in Peru kultiviert;

C. benghalensis Roeb in Silhat und Nepal;

C. mozambicana DC., *C. zanguebarica* L., welche nur als Surrogate in betracht kommen. -

Die Kaffeeplantagen besetzt man mit Pflänzlingen aus Samenzucht, mit Überschutz durch Bäume, und verpflanzt die Setzlinge in Höhe von 60-90 cm auf 2-2.5 m Abstand; die Kronen werden eingestutzt und die Bäumchen bis zu 2 m Höhe gehalten; sie tragen vom 3. Jahre ab bis zu 20 Jahren mit zunehmender Verbesserung des Produkts. Die abgetragenen Schläge bedürfen einer Zeit lang der Ruhe oder der Bestellung mit andern Pflanzen. -

Verbreitung. Vom ursprünglichen Heimatland Kâfa kam der K. zuerst nach Yemen, dann nach Mekka und soll im Anfang des 15. Jahrhunderts von Derwischen, um sich wach zu erhalten, benutzt worden sein. Anfangs verboten und abwechselnd verdrängt und wieder gebraucht kam er 1534 nach Konstantinopel, 1624 nach Venedig, 1670 nach Deutschland, 1652 nach England. Das erste Kaffeehaus soll Marseille 1671 gehabt haben, Berlin 1721. Die Holländer brachten ihn 1650 nach Batavia, von wo 1719 der erste K. (Java) nach Holland kam, 1720 wurde er nach Martinique, 1762 nach Brasilien gebracht, 1808 der erste Brasil nach Europa verschickt. -

Wirkung und Bestandteile. Der K. gehört zu den alkaloidhaltigen Genußmitteln, erregt das Gefäß- und Nervensystem, beschleunigt den Puls, erzeugt Wärmegefühl, verringert die Zahl der Atemzüge und regt die geistigen Fähigkeiten und die Gedanken an, verscheucht den Schlaf, vermehrt die Harnabsonderung und verringert die Ausscheidung von Harnstoff. Ein eigentliches Nahrungsmittel ist er nicht, wohl aber läßt er den Mangel an Nahrung weniger empfinden und steigert die Arbeitsleistung und die Fähigkeit im Ertragen von Anstrengungen; kalter K. ist das beste Getränk im Sommer und hat sich, besonders für Soldaten im Felde, sowie für Feldarbeiter bewährt. Die Wirkungen des K. beruhen auf seinen Bestandteilen, welche neben den allgemeinen Bestandteilen aller Samen, Eiweiß, Legumin, Zucker (6-7%), das den Gebrauchswert bedingende Coffein, ein Alkaloid, ½-2%, gebunden an Kaffeegerbsäure (bis 5%), Kaffeefett (10-13%), in geringer Menge ätherisches Öl und 3.8-4.5% Asche sind. -

Rösten. Die Bohnen werden zum Gebrauch geröstet (sehr zu empfehlen ist vorgängiges Abwaschen, da der Schmutz auf den etwas fettig sich anführenden Bohnen bedeutend ist) und verlieren dabei einen Teil des Coffein und flüchtige Bestandteile - um so mehr, je stärker die Temperatur beim Rösten ist, während brenzlich aromatische Produkte unbekannter Art entstehen. Im Handel kommt der K. ungebrannt vor, im Kleinhandel wird er auch geröstet und gemahlen verkauft.

Beim Rösten geht das Gewicht zum Teil verloren, während das Volum zunimmt, weißhalb der geröstete und gemahlene K. im Verhältniß höher, auch durch Vergütung der Arbeits- und Feuerungskosten, verkauft werden muß. Der Verlust kann bis 15-25% betragen, die Volumvermehrung 30 bis 50%. Zur Verhinderung des Verlustes von flüchtigen Stoffen muß das Rösten in geschlossenen Cylindern geschehen, jetzt sind für Rösten im Großen Dampfzylinder (Dampfkaffee) gebräuchlich. Im Privathaushalt ist es am besten, den K. nur nach Bedarf zu brennen, da längeres Liegen den Wert verringert; es gibt geeignete Apparate dazu.

Das Brennen darf nur bei langsamen Drehen der Trommeln, bei gleichem Feuer geschehen und nur so lange bis die Bohnen anfangen zu knallen und sich hellbraun oder kastanienbraun färben, nicht aber bis zum Schwitzen und Fettigwerden. Martinique bis 25%, Bourbon lichtbronze (16-18%), Mokka rötlichgelb (14-13% Verlust). Der Gebrauch, etwas Butter mit in die Trommel zu thun, hat

Internet: https://peter-hug.ch/21_0237

entweder den Zweck, die Schmutzschicht besser sich ablösen zu lassen oder den, den Bohnen das beliebte glänzende Ansehen zu geben, ist jedoch nicht zu empfehlen und beim vorherigen Waschen überflüssig. Heißes Wasser entzieht dem stark gerösteten K. mehr lösliche Bestandteile als dem schwach gerösteten, das starke Rösten macht aber den K. bitter und entzieht das Aroma. Aufbewahrt muß der geröstete K. in verschlossenen Büchsen werden, aber erst nach dem Abkühlen in offener Schüssel unter Umrühren.

Sorten. Die Güte des K. ist von den Sorten bedingt und diese werden nach der Güte bezahlt; viele lieben die Kaffeebereitung aus mehreren Sorten, andre ziehen eine einzige vor. Kennlich sind die Sorten hinsichtlich der Güte an der Farbe, zum Teil auch durch den Geruch und die Reinheit;

Quelle: **Merck's Warenlexikon, 1884**; Autorenkollektiv, Verlag von G. A. Gloeckner, Leipzig, Dritte Auflage, 1884; Seite 237; Warenbeschreibung im Internet seit 2005; Text geprüft am 6.11.2008; publiziert von Peter Hug; Abruf am 18.10.2021 mit URL:

Weiter: https://peter-hug.ch/21_0238?Typ=PDF

Ende eLexikon.