



Coffea arabica.
Der Arabische Caffee.

wächst ziemlich schnell. Das Holz von alten Stämmen ist schön roth und gelb gestreift, und kann zu eingelegten Arbeiten benutzt werden. An den Blättern bemerkt man recht deutlich, was man auch an andern Gewächsen mit gefiederten Blättern aus dieser Klasse wahrnimmt, wie die gegenüberstehenden Blätter sich des Abends gegen einander neigen, da sie den Tag über ausgebreitet liegen. Sie haben wie der Saame eine purgirende Kraft, und wurden ehemals nicht selten für Senneblätter ausgegeben. Den Schafen sollen sie ein gesundes Futter sein.

Man sehe die 425. Tafel.

C O F F E A.

K a f f e e.

Kennzeichen der Gattung; Der Kelch ist klein, vierzählig, die röhrige tellersförmige Blumenkrone hat oben fünf Einschnitte, und fünf Staubfäden; der Fruchtknoten steht unter der Blume, und ist mit einem Griffel gekrönt. Die Frucht ist eine zweysaamige Beere; die Saamen sind in Häutchen eingeschlossen.

Nach Linnée gehört er in die 5. Klasse Pentandria, und 1. Ordnung Monogynia. Es sind deren 8 Gattungen, die hieher gehörige heißt:

C O F F E A A R A B I C A.

G e m e i n e r K o f f e e.

Arabischer Kaffeebaum; Koffeebaum. Schwed. Kaffetrad. Russ. Kofe, Kof. Franz. Le caffaver; café. Engl. The common coffee tree. — Jasminum arabicum. Juss. act. 1713. t. 7. Schon längst hatten Europäer den nun fast über ganz Europa verbreiteten Kaffeebaum gelostet, ehe sie den Baum kennen lernten. Alpinus gab davon im Jahr 1591 die erste aber unvollkommene Beschreibung. Der arabische Kaffeebaum wird 10 bis 18 Fuß hoch; viele nennen ihn einen Strauch; allein er treibt doch einen geraden einfachen Stamm, und sieht mehr einem Baume ähnlich. Die grauliche oder braunliche Rinde des Stammes

reißt der Länge nach auf, und theilet sich in Streifen. Die Aeste bekleiden den Stamm mehrentheils von unten bis oben; sie treiben fast gar keine Zweige, und verlängern sich so sehr, daß sie sich herabwärts beugen. Die gestielten, länglich: eyrunden Blätter stehen einander gegenüber, sind am Rande wellenförmig, glatt, glänzend, und fallen erst nach 3 Jahren ab, worauf ihre Stellen leer bleiben. Aus den Blattwinkeln kommen zwey, drey und vier weißliche Blumen in falschen Dolden hervor, welche einen angenehmen Geruch von sich geben, und rundliche, Anfangs grüne, reif aber scharlachrothe Kirschen ähnliche Beeren hinterlassen. Das rothe, inwendig weißliche Fleisch der Frucht hat einen widrigsüßlichen Geschmack, und umgibt eine dünne Haut, die unmittelbar den länglichrunden Kern einschließt. Dieser theilt sich in zwey gleiche Theile, welches die sogenannten Kaffeebohnen sind, zur Zeit der Reife fallen die Früchte von selbst ab.

So viel man weiß, ist das glückliche Arabien, besonders das Land Jemen, das ursprüngliche Vaterland des Kaffeebaums. Von daher stammen vielleicht auch die Bäume, die man in Afrika antrifft. Jetzt hat sich dies Gewächs über mehrere Länder verbreitet. Es dauert aber eigentlich nur innerhalb der beiden Wendekreise gut in freier Luft aus, und muß bey uns im Sommer in einem Glashause gehalten werden.

Dem Ursprung der Gewohnheit, die Frucht des Kaffeebaums zu einem Getränk zu bereiten, setzt man gemeinlich in das 13. Jahrhundert, wo ein Musti, nebst andern muhamedanischen Geistlichen sich des Absud's von den Kernen oder Bohnen, als eines schlafvertreibenden Mittels bedienten. Im Jahr 1554 fieng man an, in Konstantinopel Kaffee zu trinken, und von dort verbreitete sich diese Mode weiter über Europa aus. Anfangs konnten sich nur Reiche diese Leckerey verschaffen; nach und nach fingen die Europäer einen ordentlichen Handel mit dieser Waare an. Um das Jahr 1690 trug der Bürgermeister Wytson von Amsterdam bey dem Direktor der ostindischen Compagnie, von Hoora, darauf an, daß frischer Kaffeesaame nach Batavia gebracht wurde. Man erzog dort Bäume daraus, von welchen nachher Wytson im Jahr 1710 einen erhielt. Er wurde zu Amsterdam gepflegt, und trug Früchte. Man erhielt aus demselben junge Bäume, welche an verschiedenen Höfen von Europa, unter andern auch nach Paris, verschenkt wurden. Ludwig XIV ließ dann den Anfang zur Kaffeeplantzung auf Martinique machen, welche gleich glückte. Unterdeß hatten die Holländer auch schon für die Kultur des Kaffeebaums in ihren amerikanischen Besitzungen gesorgt, und jetzt erhalten wir aus Amerika den größten Theil dieser Waare.

In seinem Vaterlande, Arabien, steht der Kaffeebaum in einem dürrn, sandigen Boden, welcher der Sonne stark ausgesetzt ist; dennoch kommt er in einem fetten, beschatteten Lande recht gut fort. In Arabien ziehet man die Bäume aus Saamen, bringt sie in Baumschulen, und von da auf die Plantagen, welche an hohen Orten am Fuße der Berge angelegt und

durch Quellen bewässert werden. Die reifen Früchte schüttelt man auf untergebreitete leinene Tücher, und was sitzen bleibt, wird mit der Hand abgepflückt. Sodann bringt man sie auf die Tennen der Scheuren, oder schüttet sie auf Säcke aus, damit die Sonne sie trockne. Nach dem Trocknen werden sie (in Arabien) mit Wasser besprenget, und dann entweder zwischen 2 Steinen, oder unter einer schweren hölzernen oder steinernen Walze zermalmt. Hierdurch zerplagen die Schalen, welche nun durch Schwingen von den Kernen oder Bohnen abgesondert werden. Die vereinigten Kerne trocknet man sodann nochmals im Schatten, damit sie die grüne Farbe nicht verlieren, welche man so sehr an dem arabischen Kaffee schätzt. Auf Jamaika stößt man die trocknen Früchte in hölzernen Mörsern, und sondert auf diese Art die Schalen ab. In Surinam bedient man sich in gleicher Absicht einer gefurchten Walze. Daß die Araber die Bohnen, um sie zum Keimen unfähig zu machen, in warmen Wasser einweichen, ist ungegründet. In Arabien bereitet man aus der trocknen, äußern, fleischichten Hülle das Getränk, welches Caffé à la Sultane heißt. Es soll von den Großen dem Getränke von den Bohnen noch vorgezogen werden, schmeckt aber einem Europäer widrig. Aus den häutigen Hüllen, welche die Kerne unmittelbar umgeben, bereitet man ein Getränk, das unter dem Namen Kischer in den arabischen Schenkhäusern überall verkauft wird. Das Getränk aus ungebrannten Bohnen ist nicht sehr gewöhnlich, und man bedient sich auch in Arabien der gebrannten und in Mörsern zerstoßenen Bohnen, so wie in Eurora.

Ueber die Wirkung des Kaffees auf die Gesundheit des Menschen ist man verschiedener Meinung. Als tägliches Getränk und stark getrunken erschläft er den Menschen, verursacht Unvermögen, Bittern, und allgemeine Schwächlichkeit. Als Arznei ist er dagegen sehr schätzbar, denn er erweckt die Reizbarkeit, und gibt daher das beste Erweckungsmittel für Scheintodte, besonders aber für solche, welche durch Kohlendampf, durch die in Kellern gährenden Flüssigkeiten erstickt sind. Er ist das wirksamste Gegengift gegen alle narkotische Pflanzen, z. B. den Stechapfel, das Bilsenkraut, die Kirschlorbeeren, den Schierling und mehrere andere, er verwahrt am besten gegen das Erfrieren. Der Arabische oder Levantische Kaffee ist in Europa, der beliebteste; wird auch noch einmal so theuer bezahlt, als der amerikanische. Man sagt, daß letzterer darum den erstern so nachstehe, weil die Kolonisten die Früchte nicht genug reifen lassen bey dem Trocknen nicht sorgfältig genug verfahren, und die Bohnen wohl gar in Seewasser einweichen. Sie packen ihn auch öfter zu Pfeffer und andern starkriechenden Substanzen, wodurch er viel von seinem eigentlichen Geruch verliert. S. Niebuhrs Reise nach Arabien Th I.

Siehe Tabula 426.