

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1806

Der Caffeebaum

[urn:nbn:de:bsz:31-263082](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263082)

hier aber erst in den Zuckersiedereien geläutert, oder raffinirt, und zum Gebrauche in verschiedenen Sorten fertig gemacht wird. Der in den Zuckersiedereien übrigbleibende Bodensatz der Unreinigkeiten, der immer, wie ein dünner Honig flüßig bleibt, heist Syrup, und wird hauptsächlich von den Zuckerbäckern zu Pfefferluchen verbraucht.

Der erste Zucker kam aus den kanarischen Inseln nach Europa; darum heist auch noch die feinste, weisseste, und härteste Sorte Zucker, Canarienzucker.

Der Caffeebaum.

(Coffea.)

Das Gewächs, von dessen Früchten wir den Caffee erhalten, ist nicht sowohl ein Baum, als vielmehr ein Strauch, der unsern Vogelkirschen ähnelt. Er hat von unten auf Zweige, welche nach oben hin immer kürzer werden, und gegeneinander über stehen. Der Stamm ist nur wenige Zoll dick. Die Höhe des Strauches, die nach dem verschiedenen Boden verschieden ist, beträgt ungefähr 12 bis 13 Fuß. Die Blätter gleichen den Lorbeerblättern an Größe und Gestalt; sie sind immer grün, aber nicht so dick wie jene. Da wo die Blätter am Stamme sitzen, schießen weißliche, schirm- oder doldenförmige Blüten hervor, welche Blumen fünfmal getheilt sind, und die auch eine gleiche Anzahl Staubgefäße haben, weswegen denn das Gewächs in die 5te Klasse nach Linné's Eintheilung gehört. Die Blüten geben einen angenehmen Geruch, und zeigen sich zweimal im Jahre. Wenn das Gewächs verblühet hat, zeigt sich bald darauf eine kleine Frucht, welche mit der Kirsche viel Ähnlichkeit hat; anfangs eben so, wie diese, grün ist; gegen die Zeit der Reife aber immer röthlicher wird, und endlich eine scharlachrothe Farbe annimmt. In diesem Zustande, in welchem sie die Größe einer mittelmäßigen Kirsche hat, ist sie reif. Diese Kirsche oder Beere, wie man sie nennen kann, sitzt 2 — 3 bis 4fach auf sehr kurzen Stielen um den Zweig herum. Sie besteht aus einem rothen, inwendig weißlichen Fleische, welches einen widrig süßlichen Geschmack hat, und worin in einer dünnen gelblichen Hülse oder Haut die beiden Kerne oder sogenannten Caffeebohnen eingeschlossen liegen. Der Kern ist eigentlich oval rund, theilt sich aber in der Mitte in zwei gleiche Theile, welche auf der einen Seite conoer oder erhaben rund, auf der andern platt sind, und daselbst eine Furche haben. Zur Zeit der Reife fallen die Beeren von selbst ab; man breitet aber gemeiniglich Lächer unter die Bäume, und schüttelt sie darauf hin.

Der Caffeebaum verlangt einen feuchten, schattichten Boden und viel Wärme; daher er auch nur innerhalb der Wendekreise im Freien wächst, und Früchte trägt. Sein ursprüngliches Vaterland ist das sogenannte glückliche Arabien, und zwar insonderheit das gesegnete Jemen. Man pflanzt ihn durch Saamen fort, der aber noch frisch seyn muß. Die jungen Sträucher wachsen schnell, und tragen schon im zweiten Jahre wohl einige Pfund

Früchte; doch sind diese nicht so gut, wie die von alten Bäumen. Sie erreichen ein Alter von 20 Jahren und darüber; und hernach, wenn die Stämme zu alt werden, hauset man sie bei der Erde ab, da sie denn neue Äste treiben, welche schon im dritten Jahre wieder tragen. In gutem Boden vermehrt sich der Caffeebaum sehr schnell, und kommt ohne sonderliche Pflege und Mühe fort; auch bringt er reichliche Früchte. Die Sträucher hängen so voll, wie bei uns die Meelbeersträucher, und eine Plantage mit solchen reichlich tragenden Caffeesträuchern gewährt einen schönen Anblick, um so mehr, da man zu gewissen Zeiten reife, unreife Früchte und Blüten zugleich daran sieht. Man kann das ganze Jahr Früchte sammeln; denn sobald die reifen Beeren abgeschüttelt sind, so treibt der entladene Zweig wieder neue Blüten.

Die abgenommenen Beeren werden an der Sonne getrocknet, und alsdann mit hölzernen oder steinernen Walzen überfahren, dadurch sondert sich sowohl das trockene Fleisch, als auch die um den Kern befindliche Hülse ab. Die gereinigten Bohnen werden nun nochmals getrocknet, aber nur an der freien Luft im Schatten, damit durch die Sonnenhitze die grüne Farbe und das ölichte Wesen nicht verloren gehe. Hierauf werden sie vermittelst einer Schwinge von allen Hülften zc. gereinigt, und nun sind sie zum Verkauf gut.

In Arabien bediente man sich des Caffees schon seit langer Zeit zum Getränk. Man bereite aber dasselbe anders, als wir; und machte einen Aufguss von den getrockneten Früchten, wie dort noch heutiges Tages geschieht; doch ist der Aufguss von gerösteten Bohnen ebenfalls gebräuchlich. Die Vornehmen und Reichen bedienen sich des trockenen Fleisches zu ihrem Getränk, welches sie *Cassé à la Sultane* nennen; es soll aber nach europäischem Geschmacke sehr fade seyn. Außerdem trinkt man in Arabien auch noch den Aufguss von ungerösteten Bohnen, welche in einem Mörser zerstoßen, und dann im Wasser einige Minuten gekocht werden. Dies Getränk sieht citronengelb aus, und erhitzt das Geblüte nicht so, wie das von gerösteten Bohnen. Zucker und Milch brauchen die Araber nie zu ihrem Caffee.

Unter uns ist die Gewohnheit Caffee zu trinken noch gar nicht alt. In der Mitte des 16 Jahrhunderts kam sie in Constantinopel auf, und in der Mitte des vorigen fing man in Frankreich an, Handel mit Caffee zu treiben. Lange konnten indeß nur die Reichen ihn trinken, weil der Preis zu hoch war, bis endlich die Europäer den Caffeestrauch in ihren auswärtigen Kolonien anpflanzten, und selbst Caffee gewannen. Die Holländer thaten dies schon im vorigen Jahrhunderte auf Java, und im Anfange des jetzigen in Surinam, und zogen von daher eine große Menge Caffee nach Europa. Von Batavia aus erhielt im Jahre 1710 der damalige Bürgermeister Witson zu Amsterdam einige Caffeesträucher, welche er in den botanischen Garten zu Leiden pflanzen ließ. Vier Jahre darauf schenkte man Ludwig XIV. einen davon. Dieses Geschenk gereichte aber bald hernach dem holländischen Handel zum großen Nachtheil. Die Franzosen vermehrten die Caffeesträucher, und schickten im Jahre 1720 einen nach Martinique, wo dieser sich bald so sehr vermehrte, daß nach etwa 20 Jahren die Franzosen schon viele Millionen Pfund von da ausführen und nach Europa bringen konnten.

Dieser westindische Caffee wird nun in Europa am häufigsten verbraucht. Er ist der schlechteste und wohlfeilste. Theurer, aber auch besser ist der, welcher in Ostindien auf Java &c. erbaut wird. Der beste und kostbarste ist der Levante-Caffee. Die Araber bauen ihn in Yemen vorzüglich, bringen ihn dann zum Verkauf an die Europäer nach Smyrna, Aleppo, Alexandrien u. s. w., und diese verföhren ihn weiter. Die Bohnen sind etwas kleiner, als die von andern Sorten, und haben eine gelblichgrüne Farbe und einen kräftigen Geruch.

Das Zuckerrohr.

(*Saccharum officinarum.*)

Außer dem zahmen Zuckerrohr gibt es noch eine andere Art, welche auf Malabar und einigen Südseeinseln wild gefunden wird. Es hält aber bei weitem nicht so viel Saft, als das wahre Zuckerrohr, und wird daher auch nicht weiter angepflanzt. — Von der äußerlichen Gestalt und dem Wuchse des ächten Zuckerrohrs kann man sich eine deutliche Vorstellung machen, wenn man unser gemeines Reich- oder Sumpfrohr betrachtet, dem es sehr ähnlich ist. Die Höhe und Stärke des Halms läßt sich nicht genau bestimmen; beide sind nach Beschaffenheit des Bodens verschieden. In fettem gutem Boden wird es wohl 20 Fuß hoch und darüber, und erlangt eine verhältnismäßige Dicke; so daß oft ein solches Rohr einige 20 Pfund schwer wird. In schlechtem Boden erreicht der Halm aber nur eine Höhe von 8 bis 12 Fuß, und wird etwa 2 Zoll dick. An den Knoten des jungen Rohrs sitzen schneidende, schilfartige, flache Blätter einzeln an. Diese Blätter fallen aber ab, so wie das Rohr älter wird, und alsdann kommt oben an den Spitzen des Halms ein Büschel von Blättern hervor, aus dessen Mitte sich der weißgraue, glänzende Blütenbüschel erhebt. Wenn der Rohrstengel ausgeblühet hat, so fängt er an gelblich zu werden, und nach und nach zu vertrocknen. Die Wurzel bleibt indef lebendig, und treibt im folgenden Jahre einen neuen Stengel, und so dauert sie überhaupt mehrere Jahre.

Des süßen Saftes wegen, welchen dies Rohr in seinem weißen schwammigen Marke führt, wird es in großer Menge angebaut. Es kommt aber in Ansehung der Güte des Saftes sehr viel auf den Boden an. Das Rohr wächst, wie schon gesagt, in fettem Boden sehr hoch und dick; es enthält auch dann sehr vielen Saft; allein dieser Saft ist bei weitem so zuckerreich nicht, und löret sich nicht so leicht, als der Saft von einem Rohre, welches auf leichtem und der Sonne mehr ausgesetztem Boden gewachsen war. Da das große Zuckerrohr so wenig Zucker gibt, so hält man es auch selten der Mühe werth, Zucker aus dessen Saft zu sieden. Man braucht es lieber zur Nahrung für Menschen und Vieh. Beide werden davon fett, da es eine außerordentlich nährnde Kraft besitzt, so wie denn auch der Zucker selbst für nahrhaft gehalten wird.