

mit seinem Zöglinge, dem kleinen Kaffeebaume. Er brachte ihn glücklich nach der Insel Martinique, und schon im Jahre 1756 konnten von dieser Insel achtzehn Millionen Pfund Kaffee ausgeführt werden. Jetzt ist er auf den westindischen Inseln ganz einheimisch.

Die Höhe des Kaffeebaumes beträgt etwa $5\frac{1}{2}$ Meter. Er soll in seiner Gestalt unsern Apfelbäumen gleichen. Seine Rinde ist weißlich, die Zweige stehen einander gegenüber und laufen pyramidenförmig empor. Das Blatt von 10 Centimeter Größe gleicht dem Citronenblatt, und die weiße Blüte, die dicht am Grunde des Blattes hervorbricht, verbreitet einen balsamischen Duft. Aus dieser entsteht nun die grüne Beere, die bald darauf rot und endlich bei ihrer Reife bräunlich wird. Sie enthält innerhalb ihres kirschenähnlichen Fleisches zwei an einander liegende Kerne, die Kaffeebohnen, welche noch ein eigenes, pergamentartiges Häutchen einschließt. Man zieht den Kaffeebaum mehr aus Stecklingen als aus Samen. Im dritten Jahre, wo die Bäume gegen 2 Meter Höhe erreichen und zu tragen pflegen, werden sie gekappt, im sechsten erreichen sie ihre Vollkommenheit und dauern 30 Jahre.

Da der Baum zu jeder Jahreszeit Blüten und Früchte hat, so giebt es oft dreierlei Ernten, wovon jedoch die im Frühlinge die reichste ist. Man schüttelt dann, wie bei uns, die reifen Früchte von den Bäumen herab, fängt sie in untergebreiteten Tüchern auf und setzt sie dann auf Matten in die Sonne, bis sie völlig getrocknet sind. Die Bohnen von den Schalen zu sondern, bedienen sich die Araber einer Art von Handmühlen mit gefurchten Mühlsteinen, mittels welcher ein einziger Arbeiter täglich 90 Pfund Bohnen aushülen kann. Die abgehülseten, trocknen Schalen werden dort gleichfalls gekocht, und dies soll den Sultankaffee geben. — Man treibt einen beträchtlichen Handel mit dem Kaffee, und es giebt Sorten von dem verschiedensten Werte. Der in Arabien gewonnene gilt für den vorzüglichsten, da die Behandlung, welche ihm dort zu teil wird, die günstigste für den Wohlgeschmack ist; in Westindien mag man weniger umständlich und sorgfältig mit demselben verfahren. Die bläuliche Farbe unserer Kaffeebohnen soll ein Beweis davon sein. Auch trägt das Verpacken und Verschiffen mit andern Waren oft viel dazu bei, die würzige Kraft des Kaffees zu vermindern. Der Kaffee wird von den Europäern sehr geliebt, und der Vornehmste und der Geringste glaubt den braunen Trank des Morgenlandes nicht mehr entbehren zu können.

Agnes Franz.