reichen Boden, daher bei in mittleren und unteren Gebirgsgegenden der Tropen, trägt vom 4. Jahre an, jährlich 3 Lesen. Behandlung der gepflückten Früchte nach der „nassen" (westindischen) Methode in Amerika und Niederländisch-Indien, nach der „trockenen" (sog. alten) Methode in Arabien und Ostindien. „Perlkaffee" (Rodondo) ist der rundlich gewachsene Same einer Frucht, deren zweiter Same fehlgeschlagen ist, also nur eine andere Form, keine andere Sorte.

Heimat und Gebrauch. Tropisches Ostafrika (Landschaft Kaffa südl. von Abessinien), von da nach Arabien, Ende des 17. Jahrhunderts durch die Holländer nach Java verpflanzt, von dort zuerst 1710 nach Europa (Amsterdam) gebracht, von dort 1718 nach Surinam; 1720 von den Franzosen auf Martinique und Haiti eingeführt, den Ausgangspunkten der jetzigen umfangreichen Kaffeeproduktion Amerikas. Um 1650 in allen muhamedanischen Ländern gebräuchlich, über die Türkei nach Westeuropa, 1. Kaffeehaus in Konstantinopel 1554, in Venedig 1645, in London 1652, in Paris 1672, in Hamburg 1679, in Berlin 1721 errichtet.

Wiener Kaffee! Wien 1683.

Produktion und Handel. 1. **Arabischer oder levantischer („Mokka"-) Kaffee**, von Aden und Hodeida (93 für 6,7 Mill. ℳ) verschifft (1890: 5,1 Mill. kg = 12,9 Mill. ℳ, 50% nach Aegypten); afrikanischer Mokka meist von Zeila ausgeführt (93/94 für 1,9 Mill. ℳ). Jährl. Gesamtproduktion etwa 8 Mill. kg, Hauptmarkt Aden.

2. **Ostindischer Kaffee.** a) „Java"-Kaffee (auch von Sumátra und anderen Inseln des Malaiischen Archipels). Auf Java 5/6 der Produktion Regierungs-Monopol, Veräußerung derselben durch die „Niederländische Maatschappij" (Handelsgesellschaft) auf öffentlichen Auktionen in Batavia, Padang und Amsterdam, größtenteils im westl. Europa verbraucht. Gesamtproduktion des niederländischen Ostindiens 92: 68 Mill. kg; Ausfuhr 92: 54,4 Mill. kg = ca. 82 Mill. ℳ, davon für 0,8 Mill. ℳ direkt nach Deutschland. Unterscheidung des Java-Kaffees nach den Produktionsdistrikten; die wichtigsten und besten Sorten sind: Bantam, Krawang, Preanger, Tscheribon, Tagal, Pekalongan, Samarang, Surabaja (Ausf. 93: 3,9 Mill. kg. Haupt-Kaffeehafen Ostindiens), Banjumangi, Banjumas, Pekurung, Probolinge u. a. — Auf Sumátra 1/7 der Produktion Regierungs-Monopol, beste Sorten: Mandheling, Ayer Bangies, Ankola, Painan; Hauptausfuhrhäfen Padang (92: 9,1 Mill. kg fast nur nach Nordamerika) und Palembang (92: 7,1 Mill. kg); Ausfuhr meist nach China. — Auf Celebes 1/4 der Produktion Regierungs-Monopol, beste Sorte Java-Menado; Hauptausfuhrhäfen Menado (93 bis 1. Nov.: 2,2 Mill. kg). Das niederländische Budget für Ostindien veranschlagt für 94 die Einnahme aus den Kaffeeversteigerungen auf 35,7 Mill. ℳ. Kaffeeraffinerieplätze sind Singapur (Ausfuhr 93: für 4,8 Mill. ℳ) und Penang. b) „Manila"-Kaffee aus den Philippinen. Ausfuhr 93: nur 0,8 Mill. kg = 0,7 Mill. ℳ. c) „Ceylon"-Kaffee. Plantagenkaffee und Native Ceylon (d. i. Produkt der Eingeborenen): Anbau wegen Blattkrankheit sehr zurückgegangen. Im Distrikt Dimbulla größte zusammenhängende Kaffeefläche der Erde. Ausfuhr (meist von Colombo) 93: 2,8 Mill. kg, meist nach London, dagegen Ernte 75: 100 Mill. kg. d) Indischer Kaffee aus der Präsidentschaft Madrás und dem abhängigen Staate Coorg. Hauptausfuhrhäfen: Madrás (93: 3,3 Mill. kg), Tellichery, Calicut; Gesamt-Ausfuhr 93: 15,1 Mill. kg = 24,2 Mill. ℳ, davon 50% nach London, 13% nach Deutschland.

3. **Ostafrikanischer Kaffee.** Jährlicher Ertrag ca 1—2 Mill. kg von Réunion (0,8 Mill. kg), Mauritius, Madagaskar, den Komoren, Mosambik (92: für 2000 ℳ nach Deutschland), Natal (93: 2,9 Mill. kg); für Aegypten genügt die Ernte des Sudans (jährl. ca 1 Mill. kg) nicht.

4. **Liberia-Kaffee.** Ausfuhr 89: 0,8 Mill. kg, davon die Hälfte nach Deutschland, meist von Monrovia. Aus Benguela und Angola die Cazengo- und Encongo-Kaffees (jährl. ca 2 Mill. kg); der Kongostaat führte 93 für 98000 ℳ aus, St. Thomé 93 für 2 Mill. ℳ.

5. **„Brasil"-Kaffee** bildet fast die Hälfte der gesamten Verbrauchsmenge (1890: 780 kg, 1820: 5,9 Mill. kg, 1840: 62,5 Mill. kg, 1880/87: 384 Mill. kg = 89% der Gesamtausfuhr, wovon über die Hälfte nach Europa). Unter Kultur befinden sich ca. 800000 ha mit ebenso vielen Arbeitern und ca. 800 Mill. Kaffeebäumen. Hauptsorten: Rio, Santos, Campinas, Bahia, Para, Maranhão. Hauptausfuhrhäfen Rio de Janeiro (93: 146,9 Mill. kg, wovon über 2/3 nach Nordamerika) und Santos (92: 215,8 Mill. kg, wovon fast 3/4 nach Europa).

6. **Anderer südamerikanischer Kaffee.** Venezuela führte aus 92/93 über 50 Mill. kg = 54,5 Mill. ℳ (78% der Gesamtausfuhr), Gesamternte ca. 40 Mill. kg; Kolumbien führte aus 92 für 30,4 Mill. ℳ (d. h. über die Hälfte der Gesamtausfuhr). Hauptsorten: Maracaibo, La Guayra, Pº Cabello, Angostura, Mérida, Tovar, Savanilla, Bogotá u. a.; Hauptausfuhrhäfen Pº Cabello (93: 13,1 Mill. kg, davon 1/3 nach Hamburg), La Guayra (92/93: 8,8 Mill. kg, meist nach Europa), Maracaibo (beste Sorte Cúcuta nach Neu-York), Ciudad Bolivar, Sabanilla (93: 8,3 Mill. kg, davon 29% nach Nordamerika, 19% nach Deutschland). Guiana-Kaffee seltener im Handel; Ecuador führte aus 93 über Guayaquil 1,9 Mill. kg = 4,8 Mill. ℳ, Peru über Mollendo: 0,1 Mill. kg.

7. **Westindischer Kaffee.** Kuba deckt bei einer Jahresernte von ca. 1,3 Mill. kg nicht mehr den eigenen Bedarf (1850 noch ca. 12,8 Mill. kg Ausfuhr). Puertorico (Portorico-Kaffee) produziert jährl. 13—27 Mill. kg; Ausfuhr wertete 91: 1,8 Mill. ℳ (die Hälfte nach Kuba, 1/4 nach Spanien und Italien); der Ausfuhrhafen Ponce schickte 91: 12,3 Mill. kg ausschließlich nach Europa. Haïti erntete 91/92: 70 Mill. kg, S. Domingo 0,4 Mill. kg; Hauptausfuhrhäfen sind Port au Prince (92/93: 35,4 Mill. kg), Kap Haïti (93: 3,8 Mill. kg), Jacmel, Gonaïves (93: 4,3 Mill. kg), Aux Cayes (94: 4,8 Mill. kg). S. Domingo, Puerto Plata, meist nach Europa mit Dampfern der H. A. P. A. G. Jamaika führte aus 92/93: 5 Mill. kg = 6,7 Mill. ℳ, meist nach London („blue mountain"); Martinique, Guadeloupe, Trinidad und Dominika erzeugen gut, jährl. ca 2 Mill. kg.

8. **Mittelamerikanischer Kaffee.** Guatemala führte aus 92 für 55,8 Mill. ℳ (= 72% der Gesamtausfuhr); 20% der Kaffeepflanzungen in deutschen Händen; Hauptausfuhrhäfen Champerico (89: 33,7 Mill. kg, wovon 57% nach Deutschland) und Ocos (89: 8,3 Mill. kg, wovon 38% nach Deutschland). Costarica führte aus 93: 213300 Sack für 33,4 Mill. ℳ (= 83% der Gesamtausfuhr), davon über 12% nach Deutschland. Salvador führte aus 93 für 22,7 Mill. ℳ (72% der Gesamtausfuhr), davon 24% nach Deutschland. Nikaragua führte aus 93: 4,2 Mill. kg, meist nach den Vereinigten Staaten; der „Honduras" des Handels (92 für 122000 ℳ) ist in Wirklichkeit Guatemala-Kaffee. Mexico führte aus 92/93 für 22,4 Mill. ℳ (= 10% der Gesamtausfuhr), meist nach den Vereinigten Staaten, nur 2½% nach Deutschland.

9. **Südsee-Kaffee** spielt keine Rolle auf dem Weltmarkte. Hawaii führte aus 93 für 0,8 Mill. ℳ nach S. Francisco, Tahiti 93 für 27100 ℳ nach Frankreich, Samoa einige tausend kg nach Deutschland, die Cook-Inseln 93 für 173000 ℳ meist nach Auckland.

Die Gesamtproduktion an Kaffee wird geschätzt auf jährl. 1000 Mill. kg, wovon 725 Mill. kg in den Weltshandel kommen, nämlich

in Asien	502 Mill. kg	
„ Afrika	10 „	„
„ Mittelamerika	70 „	„
„ Südamerika	532 „	„
„ Westindien	85 „	„
„ der Südsee	1 „	„
	1000 Mill. kg.	

Jährlicher Kaffee-Verbrauch auf den Kopf der Bevölkerung in den wichtigsten Staaten:

Niederlande	5,00 kg,	Schweden	2,27 kg,
Belgien	4,14 „	Frankreich	1,38 „
Norwegen	3,86 „	Österreich-Ungarn	1,00 „
Vereinigte Staaten	3,75 „	Italien	0,47 „
Kapland	3,40 „	Großbritannien	0,45 „
Schweiz	3,02 „	Portugal	0,34 „
Dänemark	2,37 „	Spanien	0,16 „
Deutsches Reich	2,32 „	Rußland	0,10 „

Haupt-Kaffeemärkte Europas sind: Hamburg (Zufuhr 93: 128,8 Mill. kg), Havre (93: 100,4 Mill. kg), Rotterdam (93: 44,5 Mill. kg), London (93: 41,4 Mill. kg), Amsterdam (92: 29 Mill. kg), Marseille (93: 19,5 Mill. kg), Antwerpen (93: 562000 Ballen), Bremen (93: 12,6 Mill. kg), Triest (93: 39,9 Mill. kg). Wichtigste Handelsplätze für das europäische Festland ist good average Santos. Hauptterminbörsen für Kaffee sind Havre und Hamburg, in zweiter Linie London, Antwerpen, Amsterdam und Rotterdam.

Kaffee-Einfuhr in das deutsche Zollgebiet 94: 122,4 Mill. kg für 214,1 Mill. ℳ, davon direkt aus Brasilien 44,4 Mill. kg, aus Mittelamerika 18,3 Mill. kg, aus Venezuela 10,8 Mill. kg, aus Niederländisch-Ostindien 9,6 Mill. kg, aus Haïti 5,6 Mill. kg.

Kakao

(s. Nr. 4 und 10/11).

Botanisches und Wachstumsbedingungen. Getrocknete Samenkerne von Theobroma Cacao (Kakaobaum), gebraucht zum Gedeihen eine mittlere Jahrestemperatur von mindestens 22° C., wärmeres und feuchteres Klima als der Kaffee, aber ebenso tiefgründigen Boden, am besten in tief gelegenen Thälern, trägt gewöhnlich erst vom 6. oder 7. Jahre ab, Höhepunkt der Leistungsfähigkeit im 12. Jahre, Ernte fast das ganze Jahr hindurch. Nach der Behandlung der Frucht unterschieden „gerösteter" Kakao (der bessere) und „ungerösteter" oder Sonnenkakao (bes. von einigen westindischen Inseln und aus dem brasilischen Innern).