

und sieht auch wie dieses schön weiß aus. Im Geschmack ist es viel kräftiger salzig als jenes Kochsalz, das in den Siedewerken gewonnen wird.

6. An den Seeküsten bereitet man Kochsalz aus dem Meerwasser. Man leitet das letztere in große flache Teiche, die mit Dämmen umgeben und in viele kleine Abteilungen getrennt sind. In letztern gefriert das Wasser im Winter, und im Sommer verdunstet es, so daß das Salz zurückbleibt.

7. Unser gewöhnliches Kochsalz besteht aus zwei höchst verschiedenartigen Stoffen, die sich innig miteinander vereinigt haben. Der eine ist ein sogenanntes leichtes Metall, das Natrium, das sich nur schwierig in reinem Zustande herstellen und ebenso schwierig darin erhalten läßt. Es sieht glänzend silberweiß aus und ist so leicht, daß es auf dem Wasser schwimmt. In der Natur wird es nie rein, sondern stets in Verbindung mit andern Stoffen gefunden. Der andre Bestandteil des Kochsalzes ist eine gelbgrüne Luftart, das Chlor. Es hat einen erstickenden Geruch und wirkt giftig. Jeder der beiden Stoffe allein ist für Menschen und Tiere ungenießbar, beide aber, zu Kochsalz vereinigt, sind dem Körper ein Bedürfnis. Das Salz dient dazu, bestimmte Nahrungsstoffe aufzulösen, und bildet einen wichtigen Bestandteil des Blutes.

91. Der Kaffee.

Michael Bach.

Studien und Lese Früchte aus dem Buche der Natur.

Durchges. von Karl Berthold. II. Band. 7. Auflage. Köln. 1887. S. 97.

1. Der echte Kaffeebaum hat einen schlanken, mit bräunlich-grauer rissiger Rinde bedeckten Stamm und sehr feines hellgelbliches Holz. Wo er in seiner Entwicklung durch keine äußern Einflüsse gehindert wird, erreicht er eine Höhe von sechs bis acht Meter. Die Blüten, aus denen sich die Früchte in ungefähr einem halben Jahr entwickeln, sind weiß und wohlriechend. Im reifen Zustande sind die eirunden Früchte dunkelröthrot und haben ein widerlich süßes, schleimiges Fleisch. In diesem Fruchtfleisch liegen gewöhnlich zwei Samen oder „Bohnen“, deren jede mit einer lodern, pergament-ähnlichen Schale bedeckt ist, unter der noch eine äußerst feine Hülle auf der Bohne liegt. Die Bohnen sind an der äußern Seite rundlich geformt, an der innern flach. Diese flachen Seiten, welche mit einer Längsfurche versehen sind, liegen aneinander. Osters findet man auch Früchte, die nur eine Bohne enthalten; diese werden meist ausgelesen und unter dem Namen Perlkaffee verkauft. Man findet aber auch wieder Früchte mit drei, vier und selbst sechs Bohnen.