

Jahre ziemlich gleich. Gewöhnlich ist der Jahresertrag eines Baumes ein bis zwei Pfund; einzelne Bäume bringen aber auch sechs bis acht Pfund. Im März oder April blühen die Kaffeebäume, im Oktober tritt die Zeit der Reife ein. Das Pflücken der Früchte besorgen meist Frauen. Die Trennung der Bohnen von der fleischigen äußern Samenhülle geschieht auf einer Maschine, deren Hauptbestandteil eine hölzerne, mit Kupferblech beschlagene Walze ist. Sie wird entweder von Menschenhand bewegt oder durch Pferdekraft, in neuerer Zeit auch wohl durch eine Dampfmaschine getrieben. Durch die Walze werden die Früchte zerquetscht, und die Bohnen fallen in einen gemauerten großen Wasserbehälter, in dem sie oft mehrere Wochen bleiben. Das nun folgende Trocknen geschieht auf einem großen ebenen, der Sonne ausgesetzten Hofraume und nimmt etwa zwei bis drei Wochen in Anspruch. Mit Hilfe verschiedener Maschinen wird nunmehr die pergamentähnliche Schale, welche die Bohnen noch immer umgibt, entfernt; diese werden gesiebt und vom Staube befreit. Schließlich werden von Frauen und Kindern die guten und schlechten Bohnen sortiert und der sogenannte Perlkaffee ausgesondert, der hauptsächlich nach St. Petersburg geht, wo er sehr geschätzt wird.

8. Um zu gedeihen, erfordert der Kaffeebaum ein warmes Klima und hinreichenden Regen oder künstliche Bewässerung; übermäßige Hitze erträgt er nicht.

9. Kaffee ist das tägliche Lieblingsgetränk von mehr als hundert Millionen Menschen. Das Gesamtgewicht des auf der ganzen Erde erzeugten Kaffees läßt sich auf etwa sechshundert Millionen Pfund bestimmen, wovon ungefähr zweihundertfünfzig Millionen Pfund in Europa verbraucht werden. In Deutschland kommen auf den Kopf jährlich gegen drei Pfund, in Nordamerika sechs bis sieben Pfund. — Den meisten Kaffee erzeugt Brasilien; es folgen dann Java, Ceylon, Costarica, Venezuela, Arabien.

10. Die hohen Preise des Kaffees haben die Herstellung einer großen Anzahl von Kaffee-Surrogaten veranlaßt, d. h. solcher Stoffe, welche ein dem Kaffee in Farbe und einigermaßen auch im Geschmack ähnliches Getränk geben. Man benutzt die geröstete Wurzel der Möhre und Kunkelrübe als Möhrenkaffee, die geröstete Wurzel der Zichorie als Zichorienkaffee, die gerösteten Eicheln als Eichelnkaffee, geröstete Gerste als Gerstentkaffee. In neuerer Zeit hat man außerdem noch Feigenkaffee und Johannisbrotkaffee hergestellt. Alle diese Kaffee-Surrogate kommen dem Kaffee hinsichtlich des Geschmacks um so näher, je lockerer sie sind. Wenn man sie mit dem Kaffee zusammen in einer Trommel röstet, die eine durchlöcherete Scheidewand hat, so teilen sich die flüchtigen würzhaften Teile des Kaffees, die beim Brennen gewöhnlich verloren gehn,