

halten sollen: Emmentaler oder Schweizerkäse (s. d.), Holländer (Gouda-, Edamer-K., s. d.), Tilsiter-, Wilstermarsch-, Chester- (s. d.), Liptauer- (s. d.), Steppen-, Münster-, Schachtel-, Weißlacker-, Bier-, Brioler-, Worienner-, Romadour- (s. d.), Roquefort- (s. d.), Gorgonzola- (s. d.), Brie- (s. d.), Camembert-, Neufchâtel-, Elbinger- oder Werder-Niederungskäse. Den an Fettkäse zu stellenden Anforderungen müssen auch alle Käse mit Phantasienamen (wie z. B. Dessert-, Delikateß-, Appetit-, Frühstücks-, Tafel-, Portions-, Kronen-, Schloß-, Kloster-, Alpen-, Gebirgs-, Kaiser-, Bismarck-, Zeppelin- usw. Käse) entsprechen. 3. Halbfette Käse, aus teilweise entrahmter Milch, mit wenigstens 20% Fett in der Trockenmasse: Limburger- (s. d.), Parmesan- (s. d.) und Joghurtkäse. 4. Magerkäse, aus abgerahmter Milch, zu denen von Sauermilchkäsen: Mainzer, Harzer-, Thüringer-, Hand-, Faust-, Stangen-, Spitz-, Korb-, Goldleisten-, Quargel-, Klatsch-, Schicht-, Haus-, Land-, Kuh-, Topf-, Koch-, Quarg-, Hopfen-, Ziegen-, Kräuter- (s. d.), Nieheimer-, Kümelmilchkäse, von Weichkäsen: Backstein- und Quadratkäse, von Hartkäsen: Holsteiner-, Leder- und Graukäse gehören. — Außer den unter 1 und 2 angeführten Fettstufen unterscheidet man wohl auch dreiviertelfetten K. mit mindestens 30% Fett und viertelfetten K. mit mindestens 10% Fett in der Trockenmasse. Als Ziegen- oder Schaf-K. bezeichnete K. müssen aus der Milch der betreffenden Tiere hergestellt sein. Aller Käse, zu dessen Herstellung fremdes, d. h. nicht der Milch entstammendes Fett benutzt worden ist, muß als Margarine-K. bezeichnet werden und einen Zusatz von Sesamöl (s. Margarine) erhalten. Er scheint übrigens wenig Anklang gefunden zu haben und wird im Handel kaum noch angetroffen. — Im Hinblick auf seine leichte Verdaulichkeit und seinen hohen Nährstoffgehalt gehört der Käse zu den wertvollsten Nahrungsmitteln, und die Magerkäse vor allem sind als die preiswürdigste Stickstoffnahrung zu bezeichnen. In ihnen erhält man für dasselbe Geld dreimal soviel Nährstoffe wie im Fleische, ein Beweis, daß sie vor allem geeignet sind, den offenkundigen Stickstoffmangel in der Nahrung der unbemittelten Kreise auszugleichen. Eigentliche Verfälschungen des K. durch Margarine, Mehl, Gips und Kreide, von denen die Lehrbücher berichten, gehören zu den größten Seltenheiten, und auch die früher beobachtete ekelhafte Behandlung mit Urin dürfte zurzeit kaum noch vorkommen. Um so häufiger sind dafür gewisse sog. Käsefehler, welche auf unrichtiger Herstellung beruhen und sich in dem Auftreten bitteren Geschmacks, blauer, grüner, roter und schwarzer Verfärbungen äußern. Sie sind meist auf die Tätigkeit unerwünschter Bakterien zurückzuführen und Grund zur Entfernung solcher, zum mindesten unappetitlicher Erzeugnisse aus dem Handel. In neuerer Zeit ist auch mit Erfolg gegen die Unterschiebung von Magerkäse an Stelle der fetten Schweizer und Holländer Käse eingeschritten worden. Bei der Beurteilung der K. auf Verdorbenheit ist wegen der Vorliebe mancher Leute für überreife, zerfließende und stark riechende Erzeugnisse eine gewisse Zurückhaltung geboten. Immerhin sollten aus Rücksicht auf das Vorkommen von Käsegift allzu stark zer-

setzte K. und aus Gründen der Appetitlichkeit madenhaltige Käse vom Verkehr ausgeschlossen werden.

Kaffee (frz. Café, engl. Coffee) ist der von Fruchtschale vollständig und der Samenschale (Silberhaut) größtenteils befreite Same verschiedener Pflanzen der zu den Rubiaceen gehörigen Gattung *Coffea*. Von den 50–60 Arten, die im tropischen Afrika und Asien vorkommen, beansprucht der arabische Kaffeebaum, *Coffea arabica*, die höchste Beachtung. Der etwa 6 m hohe Baum mit lederartigen kurzgestielten Blättern und weißen jasminartigen Blüten trägt kirschenähnliche Früchte, die anfangs grün, dann rot und zuletzt violett erscheinen und in einem süßen Fruchtfleisch zwei ovale Samen mit an beiden Seiten eingeschlagenen Längsrinnen enthalten. Zuweilen wird nur ein Same ausgebildet, der dann völlig rund ist und den sog. Perlkaffee bildet. Die Heimat des arabischen K. ist Afrika, von wo er nach Arabien verpflanzt wurde und sich später durch Kultur über die meisten Tropenländer verbreitete. *Coffea liberica*, der Liberiakaffeebaum Westafrikas, hat größere Blüten und kugelige, viel größere Früchte als der vorige. Da er auch außerhalb der Tropen gedeiht, wurde er vielfach zur Kultur empfohlen, hat sich aber infolge des hohen Hüllengewichts und der ein volles Jahr dauernden Reifezeit nicht bewährt. *Coffea stenophylla*, mit eirunden Früchten, aus Sierra Leone, ferner *C. laurina*, *C. Zanguebariae* und *C. microcarpa* werden in Ostafrika als Genußmittel verwandt, kommen aber für Europa nicht in Betracht. Der K. wird hauptsächlich in Gebirgsgegenden bis 950 m Höhe angebaut, und zwar besonders da, wo es nicht an Feuchtigkeit und Schatten fehlt. Hauptanbäuländer sind Brasilien, Westindien, Mittelamerika, Sumatra, Java, Zeylon, Ostindien, Arabien und einzelne Teile von Afrika. Auch bringen die deutschen Kolonien brauchbaren K. (Usambara) in den Handel. Man besetzt die Kaffeeplantagen meist mit Pflänzlingen aus Samenzucht, mit Überschutz durch Bäume und verpflanzt die Setzlinge von 60–90 cm Höhe auf 2–2,5 m Abstand. Die Kronen werden gestutzt, und die Bäumchen bis zu 2 m hoch gehalten. Sie tragen vom 3.–20. Jahre mit zunehmender Verbesserung der Ernte. Die Gewinnung der Samen (Bohnen) erfolgt entweder nach dem sog. trockenen Verfahren durch Austrocknen der Früchte, Zerquetschen und Entfernung der Hülsen durch Schwingen oder nach dem neuen, sog. nassen, westindischen oder brasilianischen Verfahren, indem man die in Wasser erweichten Früchte mittels einer Maschine, des Despolpador, derart zerquetscht, daß die Samen von dem Fleische getrennt werden. Nach Waschen in Rührwerken wird die Samenschale durch eine Descador genannte Maschine entfernt. Man erzielt je nach Boden, Klima und Pflege 0,5 (Java) bis 3 kg (Arabien) von einem Baume. Der rohe Kaffee ist ungenießbar und dient nur zur Darstellung des Koffeins. Zum Genußmittel wird er erst durch das Rösten, bei welchem das Gewicht der Bohnen unter gleichzeitiger Volumvergrößerung um etwa 20% abnimmt. Um zu große Verluste an flüchtigen Stoffen zu vermeiden, röstet man in geschlossenen Zylindern, und zwar beim Groß-