

betriebe entweder in Dampfzylindern (Dampfkaffee) oder neuerdings vielfach mit elektrischer Heizung. Für den Haushalt ist es am besten, nicht zu große Mengen auf einmal zu brennen, da längeres Aufbewahren den Wert verringert. Das Brennen darf nur unter langsamem Drehen der Trommel, bei gleichmäßigem Feuer und nur so lange erfolgen, bis die Bohnen anfangen zu knallen und sich hell kastanienbraun färben, nicht aber bis zum Schwitzen und Fettigwerden. Der Gebrauch, etwas Butter mit in die Trommel zu tun, damit die Bohnen ein glänzendes Aussehen bekommen und die Schmutzschicht besser loslassen, ist nicht zu empfehlen und bei vorherigem Waschen überflüssig. Heißes Wasser entzieht dem stark gerösteten K. mehr lösliche Bestandteile als dem schwach gerösteten, der erstere ist aber bitterer und weniger aromatisch. Zur Aufbewahrung sind verschlossene Büchsen zu verwenden. Die Kaffeebereitung geschieht durch Kochen der gemahlten, gerösteten Bohnen mit Wasser, oder durch Aufgießen von siedendem Wasser und Filtration mittels Kaffeesacks oder Kaffeesiebs (Arndtscher Kaffeetrichter). Das erstere Verfahren gibt bessere Ausnutzung der löslichen Stoffe, aber auf Kosten des Geschmacks, da das Aroma zum Teil verloren geht. Der K. gehört zu den alkaloidhaltigen Genußmitteln, erregt das Gefäß- und Nervensystem, beschleunigt den Puls, erzeugt Wärmegefühl, verringert die Zahl der Atemzüge und regt die geistigen Fähigkeiten und Gedanken an. Gleichzeitig verschleucht er den Schlaf, vermehrt die Harnabsonderung und steigert die Arbeitsleistung. Sein wichtigster Bestandteil ist das Koffein (s. d.), von welchem der rohe K. etwa 1,2 % enthält. Weiter sind vorhanden 12 % Protein, 12,3 % Fett, 8,5 % Zucker, 32,8 % stickstofffreie Extraktstoffe (darunter 3—6 % Kaffeegebsäure), 18,2 % Holzfaser, 11,2 % Wasser und 3,8 % Asche. Durch das Rösten entstehen aromatische Stoffe unbekannter Art, während der Zucker größtenteils in Karamel übergeht, das Koffein aber nahezu unverändert bleibt. Der K. unterliegt in ganzem wie in gemahlenem Zustande zahlreichen Verfälschungen. Zwar hat die Unterschiebung völlig nachgemachter Bohnen aus Ton, Steinuß oder Mehlteig ziemlich aufgehört, seitdem der sog. Gassensche Kunstkaffee durch Bundesratsbeschluß verboten wurde, aber sehr häufig wird der rohe K. noch mit Berlinerblau, Indigo, Talk, Kurkuma, Chromgelb oder Ocker künstlich gefärbt, um schlechter oder mißfarbiger Ware ein schöneres Aussehen zu verleihen. Mit dem Rösten sind weiter zahlreiche Kunstgriffe verbunden, die entweder das Gewicht erhöhen oder ein schöneres Aussehen hervorrufen sollen, wie Zusätze von Zwiebeln, Kakao oder Alkalien. Das sog. Glasieren wird zurzeit meist als zulässig angesehen, falls dabei Zucker oder Schellack in nicht zu großer Menge (höchstens 7 bzw. 0,5 Teile auf 100 Teile Rohkaffee) benutzt werden und die Bezeichnung „mit gebranntem Zucker oder Schellack überzogen“ angebracht wird. Hingegen ist die Verwendung anderer Überzugstoffe wie Tannin, Paraffin oder Glycerin sowie die Verdeckung minderwertiger Beschaffenheit durch Überzugstoffe zu verwerfen. Unzulässig ist auch die Behandlung mit Soda,

Pottasche, Kalk, Zuckerkalk und Ammonsalzen. Der Wassergehalt soll 12 % bei Rohkaffee, 5 % bei geröstetem K. nicht übersteigen. Ganz oder teilweise des Koffeins beraubter K. muß entsprechend gekennzeichnet sein, und zwar als „koffeinarm“, wenn er höchstens 0,2 %, als koffeinfrei, wenn er höchstens 0,8 % Koffein enthält. Zusätze fremder Stoffe auch zu als „Kaffee-mischung“ bezeichneten Proben haben als Verfälschung zu gelten. Ihr Nachweis erfolgt mit Hilfe der chemisch-mikroskopischen Analyse. — Nach ihrer Herkunft unterscheidet man zahlreiche Kaffeearten, deren Form, Farbe, Reinheit und Aroma die mannigfaltigsten Abweichungen zeigt. Als wertvollste gilt der aus eirunden grünlichen Bohnen bestehende arabische oder Mokka-K., welcher kaum zu uns gelangt und im europäischen Handel vielfach durch untergeschobene Java- und Zeylon-K. ersetzt wird. Der Güte nach folgen dann die niederländisch-indischen Sorten, von denen der glänzende weißliche bis hochgelbe oder gelblich-bräunliche Java am höchsten geschätzt wird. Geringere Javas sind bräunlich oder bräunlichgrün, oder, wie der Samarang, gelbbraun und großbohnig, oft mit schwarzen untermengt. Von Zeelees stammt der gelbe bis blaßgrünliche, großbohnige, vorzügliche Menado und der ähnlich aussehende, aber minderwertige Makassar. Als geringste ostindische Sorte gilt der Sumatra mit großen dunkelgelben und braunen Bohnen, der meist nach China geht. Die Philippinen liefern den Manila. Sehr wertvoll ist der Plantation-Zeylon mit kleinen, schmalen, blaugrünen Bohnen, während die längeren, gelbgrünen Natives von Zeylon weniger geschätzt werden. Das indische Festland liefert die ziemlich breiten, grünlichen und an der Innenfläche konkaven Neilgherrys, ferner Mysore und Madras, die Insel Bourbon die ungleichmäßige Sorte Réunion und Deutschostafrika den Usambara. Von den westindischen Kaffeearten gelten Kuba und Portoriko als die besten, dann folgen Jamaika und S. Domingo, und vom mittelamerikanischen Festlande Mexiko, Kostarika, Guatemala und Nikaragua. Aus Südamerika sind zu erwähnen Surinam, eine vorzügliche Sorte mit kleinen grünlichen Bohnen, und die zahllosen brasilianischen Sorten, von denen Rio, Santos, Bahia und Kampinas die bekanntesten sind. Nicht als Kaffeearten, sondern als Ersatzmittel sind aufzufassen der Sultan- oder Sakka-K. (Café à la Sultane), der aus dem gerösteten Fruchtfleische, und der Café moude (Krischer), der aus den gerösteten Schalen besteht. Zum Versand gelangt der K. als Gut, Mittel, Ordinär und Triage (d. s. zerbrochene, mißfarbige Bohnen); Brack-K., mariniertes oder havariertes K. ist durch Seewasser verdorben. Die Gesamterzeugung an K. wird jetzt für den Handel auf mindestens 1½ Milliarden Kilogramm veranschlagt. Davon liefert Brasilien etwa 1,1 Milliarden, das übrige Amerika 300, Asien und Afrika 10—15 Millionen. Der Kaffeeverbrauch ist in beständiger Zunahme begriffen und beträgt in Deutschland mehr als 200 Millionen Kilogramm.

**Kaffee-Ersatzstoffe** nennt man Zubereitungen, die durch Rösten von Pflanzenteilen, auch