

C O F F E A A R A B I C A.

PENTANDRIA MONOGYNIA.

C O F F E A.

Der Kelch überständig, 5-zählig, abfallend. Die Blumenkrone trichter- oder präsentirtellerförmig. Die Staubgefäße dem Schlunde eingefügt. Die Beere 2-fächrig mit 1-samigen Fächern. Die Samen mit knorplig-hautartiger Samendecke.

Coffea arabica mit oval-länglichen, zugespitzten Blättern, blattachselständigen, gehäuftten Blumen und fünfteiligem Rande der Blumenkrone. (C. foliis ovali-oblongis acuminatis, floribus axillaribus aggregatis, corollae limbo quinquepartito.)

Coffea (arabica) foliis oblongo-ovatis acuminatis, pedunculis axillaribus aggregatis, corollis quinquefidis. Linn. Spec. plant. ed. Willd. T. I. p. 973. Röm. et Schult. Vol. V. p. 196.

Coffea (arabica) floribus axillaribus, 4—5, congestis; baccis globoso-ellipticis. Kunth Syn. plant. aequin. T. III. p. 31. Spreng. Syst. veg. Vol. I. p. 755.

Coffea. Linn. Hort. Cliff. p. 59. Hort. Upsal. p. 41.

Jasminum arabicum lauri folio, ejus Semen apud nos Coffe dicitur. Juss. Act. 1713. p. 388. t. 7.

Evonimo similis aegyptiaca, fructu baccis lauri simili. C. Bauh. pin. p. 498.

Gemeiner Kaffee, Kaffeebaum.

Wächst im glücklichen Arabien und Äthiopien.

Blühet das ganze Jahr hindurch. †.

Der Stamm aufrecht, stielrund, von graulich-brauner, rissiger Rinde bedeckt, mit dem pyramidalischen, sehr vielästigen Wipfel einen Baum von funfzehn bis zwanzig, ja dreyßig Fuß hoch darstellend. Die Äste gegenüberstehend, überzwercht, knotig, vielästig, nach oben an Länge allmählig abnehmend: die untern ausgebreitet mit rissiger Rinde; die obern abwärtsstehend ausgebreitet, mit wenig rissiger Rinde.

Die Blätter kurz gestielt, gegenüberstehend, überzwercht, lederartig, oval-länglich, zugespitzt, ganzrandig, gerippt-aderig, kahl, leuchtend, in den Astachsen der Rippen mit einer Drüse begabt, oberhalb dunkelgrün, unterhalb blasser. Die Asterblätter zwischen den Blattstielen einzeln gegenüberstehend, breit-eyrund, zugespitzt, abfallend.

Die Blumen kurz gestielt, blattachselständig, gehäuft, und gleichsam einen Quirl bildend.

Der Kelch. Eine sehr kleine, fünfzählige überständige, abfallende Blüthendecke mit spitzigen Zähnen.

Die Blumenkrone einblütig, präsentirtellerförmig, schneeweiß: die Röhre fast walzenförmig, der Rand flach, fünfspaltig, mit lanzettförmigen, spitzigen Zipfeln, die am Rande zurückgekrümmt sind.

Die Staubgefäße. Staubfäden fünf, pfriemförmig, dem Schlunde der Blumenkrone eingefügt. Die Staubkühlchen linienförmig, zweyfächrig, aufliegend, beweglich, länger als die Staubfäden.

Der Stempel. Der Fruchtknoten rundlich, unterständig. Der Griffel fadenförmig, von der Länge der Blumenkrone. Narben zwey, fast pfriemförmig, aufrecht-abwärtsstehend.

Die Fruchthülle. Eine länglich-rundliche, genabelte, dunkel purpurrothe, zweyfächrige Beere.

Die Samen einzeln in jedem Fache, elliptisch-länglich, auf einer Seite gewölbt, auf der andern flach, in der Mitte mit einer Längsfurche begabt, gänzlich von einer Samendecke umhüllt.

Das Vaterland des gewöhnlichen Kaffeebaumes ist das glückliche Arabien, und zwar ist seine eigentliche Heimath in dem Lande Yemen, in der Gegend von Aden und Mocha, von wo aus er dann weiter in Asien und nach Afrika und Amerika verbreitet worden ist. Zuerst wurde er durch die Holländer von Mocha nach Batavia gebracht; und man schreibt diesen ersten Versuch seiner weitem Verbreitung einem Bürgermeister zu Amsterdam, Namens Wiesen, zu, der ihn nachher auch von Batavia nach Amsterdam in den botanischen Garten bringen ließ. Von da aus kam er nicht nur nach mehreren europäischen Ländern, sondern auch nach den amerikanischen Inseln. Ungefähr im Jahre 1715 fing man in Amerika an, Plantagen von Kaffeebäumen anzulegen, 1719 in Ostindien, 1723 in Java, und 1726 auf der Insel Bourbon Auch in seinem Vaterlande versäumte man seine Anpflanzung nicht, und für die Bewohner der Gegend von Yemen er-

öffnete sich dadurch ein fortwährender Handelszweig von bedeutender Einträglichkeit. Seine Anpflanzung gedeihet nur in den Tropenländern. In Südamerika findet man ihn fast überall, wo die Temperatur zwischen 18 bis 27 Grad nach der hunderttheiligen Scale beträgt, angepflanzt, und zwar in einer Höhe über der Meeresfläche von 280 bis 500 Klafter; ja, in Neu-Granada bis zu 1100 Klafter. In Amerika hält man die Bäume sehr niedrig, um die Früchte bequemer einzusammeln zu können. Da der Kaffeebaum fortwährend blühet, und man stets Blumen, unreife und reife Früchte an ihm findet, so ärtet man dreymal im Jahre von ihm, nämlich im Frühjahr, Sommer und Herbst, wovon aber die erste Ärt die reichste ist. Die erhaltenen Früchte oder Beeren werden an der Sonne getrocknet, wodurch das fleischige der Beere so spröde wird daß es durch darüber gerollte hölzerne oder steinerne Walzen leicht abspringt, und die Samen, die unter dem Namen Kaffee oder Kaffeebohnen, *Semina Coffeae*, bekannt sind, alsdann abgesondert werden können. In Europa wurden sie in der Mitte des siebzehnten Jahrhunderts bekannt, und kamen zuerst 1657 nach Marseille, jedoch erst 1669 nach Paris; und dann haben sie sich sehr bald über ganz Europa verbreitet. Im Handel unterscheidet man, unter mehreren nach Provinzen benannten Sorten, vorzüglich fünf, als: 1) den levantischen, der aus Arabien kommt, und wovon der im Lande Yemen gesammelte, der beste ist und durch kleine Bohnen von bleichgelber ins Grünliche fallender Farbe sich auszeichnet; 2) den javanischen aus Ostindien, durch große und gelbe Bohnen von andern verschieden; 3) den martinikischen aus kleinern, grünlichen Bohnen bestehend; 4) den surinamischen, der aus Westindien zu uns kommt, dessen Bohnen noch größer als die des javanischen sind; und 5) den bourbonischen, dessen Bohnen am meisten ins Weißse fallen.

Schrader, der den Kaffee einer chemischen Untersuchung unterwarf, fand in acht Unzen rohen Kaffee: 1 Unze 3 Drachmen 15 Gran eigenthümliche Kaffeesubstanz, von saurer Natur, die Eisenauflösung grün färbend, nur in Wasser und gewässertem Weingeist auflöslich; 2 Dr. gummichtes Extract; 24 Gr. Extractivstoff; 16 Gr. Harz; 20 Gr. talkartiges Öl; 5 Unz. 2 Dr. 40 Gr. trocknen Rückstand. In den gerösteten Bohnen: 1 Unze Kaffeesubstanz; 6 Dr. 40 Gr. Schleim; 3 Dr. 44 Gr. Extractivstoff; 1 Dr. 20 Gr. Harz und Öl; 5 Unz. 4 Gr. trocknen Rückstand. — Es wird also durch das Rösten der Extractivstoff vermehrt und ein aromatischer Stoff, der in einem flüchtigen Öhle besteht, erzeugt.

Diese Untersuchung zeigt sehr deutlich, daß man den Kaffee nicht statt der China gebrauchen kann; aber dennoch sollte man ihn als Arzneymittel nicht übersehen; ich habe ihn als krampflinderndes Mittel stets sehr wirksam gefunden. Bey einem krampfhaften Zustande mit kurzem Athem, Herzklopfen und so vermehrtem Pulse, daß derselbe nicht mehr zu zählen war, half, nachdem die wirksamsten, krampflindernden Mittel mehrere Stunden lang vergeblich angewendet waren, eine Tasse Infusum von geröstetem Kaffee augenblicklich.

Erklärung der Kupfertafel.

Ein Zweig mit Blumen und Früchten in natürlicher Größe nach der von Tussac gegebenen Abbildung in der *Flore des Antilles* Tab. 18.

Fig. 1. Eine Blume, von welcher die Blumenkrone weggenommen ist.

2. Die Blumenkrone mit den Staubgefäßen, der Länge nach aufgeschnitten und ausgebreitet.
3. Eine reife Beere.
4. Dieselbe mit den Samen, quer durchschnitten vorgestellt, und auch
5. so, daß die Samen noch ganz darin sich befinden.
6. Ein Same von der Samendecke noch eingehüllt, von der nach Innen gekehrten, ebenen Seite gesehen.
7. Ein Same von der Samendecke entblößt, und sowohl
8. über der Lage des Embryo quer durchschnitten, als auch
9. unten, so daß man den Embryo hervorragen sieht.
10. Der Embryo abgesondert dargestellt, und zwar, so wie alle vorhergehende Theile, in natürlicher Größe.
11. Derselbe vergrößert.