

celeriter fundum petant. Ceterum aqua frigida fabis crudis infusa per noctem citrina fieri, et saporem Theae bonae similem assumere debet. Sapor est paululum farinosus et subamarus, odor leviter acidulus; caeterum fabae valde tenacis compagis sunt, eamque ob causam quam difficillime in pulverem rediguntur. Decoctum ejusmodi fabarum crudarum post refrigerationem sensim sensimque pulchrum viridem colorem assumit. Denique post torrefactionem gratum et aromaticum odorem spirant.

Contra ex levitate tanta, ut aquae superficiei innatent, colore nigro, corrosione et odore ingrato fabae peioris notae cognoscuntur.

II. PARS CHEMICA.

Jam dudum Chemici coffeam in ejus elementa resolvere conati sunt, sed eo plerumque eventu, ut quae alius invenisse crediderat, alius reprobaret.

Primum distinguendum est inter substantias, quas cruda coffea continet, easque, quae ex illis torrendo proveniunt. Secundum Cadeti de Gassicourt ⁷⁾ analysin coffeae crudae 64 partes continent: Gummi part. 8; resinae part. 1; principii extractivi part. 1, acidi gallici part. 3,5; albuminis part. 0,14; insolubilis substantiae fibrosae part. 43,5. Paysse ⁸⁾ sua coffeae analysi acidum coffeae peculiare, seu caficum (acide coffique) reperiisse putavit, quod vero secundum recentiores explorationes tantum acidum gallicum fuisse videtur. Grindel ⁹⁾ partes coffeae essentielles easdem esse, quas cortex peruvianus continet, putavit; quamobrem hoc acidum minus recte acidum chinicum habuit; quamvis huic affine esse videtur.

7) Dissert. sur le Caffé etc. p. 36 — 50.

8) Gehlens Journ. B. VI. p. 522.

9) Chinasurrogat etc.