

Die Kaffeeforten von St. Domingo, Guadaluppe u. a. m., sind sich im Preise nicht allein gleich, sondern auch am wohlfeilsten und werden daher am meisten verbraucht.

2. Chemische Bestandtheile des Kaffees.

Nach den chemischen Untersuchungen hat sich ergeben, daß der Kaffee in seinem rohen Zustande ein harziges Wesen, mit einem gewürzhaften Stoff verbunden, Schleim, Gallusäure, Eiweiß, Kleber und etwas Holzfasern enthält, durch das Brennen ein aromatisches Del erzeugt und dadurch den Wohlgeschmack und gewürzhaften Geruch erhält.

3. Vom Abbrühen des Kaffees.

Da der westindische Kaffee mehr holzige und schleimige Theile, als der Levante-Kaffee enthält, und sich auch durch die bei sich führenden wohlriechenden harzigen Theile auszeichnet, so thut man wohl, erstern vor dem Brennen erst abzubrühen. Um dieses zu bewerkstelligen, übergießt man ihn mit heißem Wasser, und rührt ihn einige Minuten darin um. Dies Mittel benimmt ihm auch den übeln Geschmack, den er öfters vom Transport auf dem Schiffe angenommen hat, und bekommt dadurch einen weit bessern. Sogleich nach dem Abbrühen muß jedoch dieser Kaffee so schnell als möglich in einen warmen Ofen oder an der Sonne, oder in der Luft getrocknet, und darauf sogleich gebrannt werden. Das Brennen geschieht auf nachfolgende Art.

4. Vom Brennen des Kaffees.

Man bringt den Kaffee in eine sogenannte Trommel,