

Zweiter Abschnitt.

Von den verschiedenen Kaffeesorten.

Die eigentliche Güte, der Geschmack, das Aroma der Kaffeebohnen, selbst ihre Größe, Form und Farbe sind verschieden, und sind nur nach den Welttheilen (Gegenden), in welchen sie gepflanzt und gesammelt werden, nach ihrer Trocknungsmethode, selbst nach dem Alter ihrer einzelnen Fruchtbäume, merklich unterschieden und zu erkennen.

Es gibt mehrere Sorten Kaffeebohnen, doch nicht so viele als vom Thee, welche im Geschmack und Aroma von einander abweichen, wozu jedoch wie beim Thee ein besonders scharfer, geübter Geschmacksinn erfordert wird. Ebenso kommt auch bei dem Geschmack einer und derselben Sorte viel darauf an, wie sie gepackt, und ob sie auf dem Transporte in den Schiffsmagazinen nicht bei einer übelriechenden, den Geruch mittheilenden Nachbarschaft gelegen war.

Die sichersten Eigenschaften und Kennzeichen guter roher Bohnen, sie mögen aus welchem Lande immer kommen, sind: gleiche Größe, frische, mehr oder weniger gleiche grünliche Farbe, eine gewisse Schwere, daher gleichmäßiges Untersinken im Wasser; das Wasser muß durch die grünlichen Kaffeebohnen über Nacht citronengelb gefärbt sein und