



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Realienbuch zum Gebrauch in den Volksschulen des Fürstentums Lippe beim Unterricht in der Geschichte, Erdkunde, Naturgeschichte und Naturlehre

Detmold, 1903

33. Der Kaffee

Nutzungsbedingungen

[urn:nbn:de:hbz:466:1-56182](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-56182)

macht dieselbe zu Wein. Dieser wird nun mehrere Male auf andere Fässer gezogen, bis er ganz klar ist und alle Hefepilze ausgeschieden sind.

4. Der Wein. Es gibt Rot- und Weißwein. Jener kommt von den dunkelblauroten, dieser von den gelbgrünen Trauben. Ost wird auch Rotwein aus Weißwein hergestellt durch Färben mit Heidelbeer-, Holunder- oder Kirchsafft. Auch sonst wird der Wein vielfach verfälscht. Es werden Weine verkauft, in denen kein Tropfen von einer Rebe stammt. Solche verfälschten Weine sind durch ihre Bestandteile oft geradezu gesundheitsgefährlich. Aber auch der echte Wein ist kein Nahrungsmittel. Die Verdauung wird durch ihn nicht befördert, sondern verlangsamt. Wein gibt keine Kraft; er regt nur an, belebt den Mut und läßt der Zunge die Zügel schießen. Kranke dürfen Wein nur auf Rat oder Anordnung des Arztes trinken. Stärkung gibt er aber weder Gesunden noch Kranken. Besonders verwerflich ist es, schwächlichen Kindern starke Weine, wie Tokayer oder Malaga, zu geben.

33. Der Kaffee.

1. Verbreitung. Der Kaffeebaum stammt aus Abyssinien und wächst dort heute noch wild. Er wird in den meisten Ländern der heißen Zone angepflanzt. Die feinsten Kaffeesorten kommen von Ceylon und von den Sundainseln, besonders von Java; auch Arabien und Mittelamerika liefern gute Sorten. Den meisten Kaffee erzeugt Südamerika, namentlich Brasilien. Von den 16 Millionen Säcken Kaffee, welche durchschnittlich in jedem Jahre erzeugt werden, entfallen auf Brasilien über 11 Millionen. Im Handel werden die verschiedenen Sorten sehr oft gemischt.

2. Pflege. In den Kaffeeplantagen zieht man den Kaffeebaum, um die Ernte zu erleichtern, als 1 bis 2 m hohen Strauch. Da er viel Wasser und Schatten verlangt, so schützt man ihn durch hohe Bäume vor den sengenden Strahlen der Sonne. Die weißen Blüten stehen in den Blattwinkeln. Die Früchte sind erst grün, dann rot und in der Reife violett. Die Früchte sind kirchenähnliche Beeren mit zwei Samenkernen, den Kaffeebohnen, die mit der flachen Seite einander zugekehrt sind. Die Pflanze trägt längere Zeit hindurch Blüten, unreife und reife Früchte. Die gesammelten reifen Früchte werden auf Haufen geschüttet. Hier geht das Fleisch in Gärung und Fäulnis über, so daß es sich leicht von den Samenkernen ablösen läßt. Auf Mühlen werden die Bohnen auch von der Samenhaut befreit. Dann werden sie getrocknet und in den Handel gebracht.

3. Bestandteile. Vor dem Gebrauch wird der Kaffee gebrannt und gemahlen. Beim Brennen des Kaffees entwickelt sich ein flüchtiges Öl, welches den Bohnen den Glanz und dem Getränk den Wohlgeschmack verleiht. Da das Brennen eine Kunst ist und unvorsichtiges Brennen den besten Kaffee verdirbt, so ist es vorteilhaft, gebrannten Kaffee zu kaufen und zwar am besten in kleinen Mengen, da er bei langem Liegen den Geschmack verliert. Ebenso darf man gemahlene Kaffee nicht lange stehen lassen, weil das darin enthaltene Öl sich schnell verflüchtigt. Je feiner der Kaffee gemahlen ist, desto mehr wird er ausgenutzt.

4. Wirkung. Der Kaffee wirkt anregend und belebend auf die Nerven, beschleunigt die Herztätigkeit und den Blutumlauf und erhöht die Körperwärme. Diese Wirkung ist auf einen im Kaffee enthaltenen Giftstoff, das

Koffein, zurückzuführen. Zu stark oder in zu großen Mengen genossen, bewirkt der Kaffee Flimmern vor den Augen, Kopfschmerz, Schwindel, Herzklopfen und Schlaflosigkeit. Kranke und schwache Personen müssen daher im Genuß des Kaffees vorsichtig sein. Kindern ist Milch und klares Wasser gesünder als Kaffee. Nährstoffe enthält der Kaffee nicht.

34. Der Tee.

Der Teestrauch wird in den Pflanzungen als niedriger, meterhoher Strauch gezogen. Seine Blätter liefern den sogenannten chinesischen Tee. Dieser wächst hauptsächlich in China, aber auch in Japan, Brasilien und Hinterindien. Die Engländer trinken indischen Tee, der in Vorderindien und auf Ceylon gezogen wird und stärker im Geschmack, aber auch billiger ist als der chinesische. Man unterscheidet grünen und schwarzen Tee. Beide Sorten wachsen auf derselben Pflanze und werden nur durch verschiedenes Verfahren beim Trocknen der Blätter gewonnen. Zur Herstellung des schwarzen Tees werden die Blätter, nachdem sie kurze Zeit in der Sonne gelegen haben und weich geworden sind, auf Haufen geworfen, worauf sie bald zu gären anfangen und eine schwarze Farbe erhalten. Will man grünen Tee erhalten, so dürfen die Blätter nicht gären. Beide Sorten werden in eisernen Pfannen über Feuer geröstet, wobei es nötig ist, die in der Pfanne befindlichen Blätter umzurühren, um ein gleichmäßiges Rösten derselben zu erzielen. Darauf werden die noch heißen Blätter zwischen den Händen fest zusammengerollt. Aus den Abfällen, Stielen und verdorbenen Blättern wird unter Beimischung von Ochsenblut der Ziegeltee gepreßt, der die Form von Backsteinen hat und hauptsächlich von den Nomadenvölkern Asiens verbraucht wird. Die Chinesen trinken den Tee ohne Zucker und ohne Milch. Ein Nahrungsmittel ist er ebenso wenig wie der Kaffee. Er gleicht diesem auch in seinen Bestandteilen und in seinen Wirkungen. Er enthält neben einem flüchtigen Öl und Gerbsäure denselben erregenden Giftstoff wie der Kaffee. Da er aber bedeutend schwächer hergestellt wird als Kaffee, so wirkt er bei weitem nicht so schädlich. Kinder dürfen aber auch keinen Tee trinken, da er die Nerven zu sehr aufregt.

35. Der Kakao.

1. Der Kakaobaum, der aus Mexiko stammt und jetzt in fast allen Tropenländern angebaut wird, trägt gurkenartige Früchte, in deren Innern bis zu 40 Samen sich befinden. Diese, die Kakaobohnen, sind etwa von der Größe und Form einer Fißbohne. Sie werden getrocknet und wie Kaffee geröstet und dann geschält. Die geschälten Bohnen werden erwärmt und geknetet, wodurch das in ihnen enthaltene Fett, die Kakaobutter, entfernt wird. Der Rückstand bildet den sogenannten entölten Kakao. Dieser wird dann meistens noch mit verschiedenen Salzen behandelt, um ihn im Wasser leicht löslich zu machen. Unserm Magen sind diese Salze jedoch nicht zuträglich.

2. Der Kakao ist nicht bloß wie Kaffee und Tee ein Genuß-, sondern auch ein Nahrungsmittel; denn er besteht zu $\frac{1}{5}$ aus Eiweiß, zu je $\frac{1}{3}$ aus Fett und Stärke. Der auch in dem Kakao enthaltene Giftstoff ist in seiner Wirkung viel milder als der des Kaffees und des Tees, weshalb auch Kinder wohl Kakao trinken dürfen. Die von den Kindern so gern gegessene