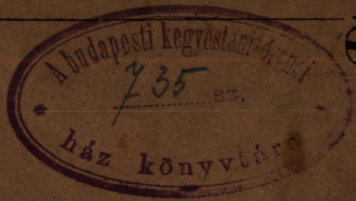


734.



A

KÁVÉFÁNAK

TÖKÉLYES

MEGISMERTETÉSE.

KÖZLI:

KATONA DIENES,

KEGYES TANÍTÓ-REND TISZTELETBELI KORMÁNYSEGÉDE,
PHILOSOPHIA TUDORA.

~~-----~~

SÁTORALJA-UJHELY,

Nyomatott Weisz Mór könyvnyomdájában.

1868.

KAVRANAK

THE

NEW YORK

LIBRARY

OF THE

NEW YORK

P19/4/29

C. II. 734

PIARISTÁK
1917.
MUZEUM

A budapesti Kegyes Tanítórendi
735 sz.
ház könyvtára

A

KAVÉFÁNAK

TÖKÉLYES

MEGISMERTETÉSE.

KÖZLI:

KATONA DIENES,

KEGYES TANÍTÓ-REND TISZTELETBELI KÖRMÁNYSEGÉDE,
PHILOSOPHIA TUDORA.



OSZTAPLÁS BENEDEK
K. R. A.

SÁTORALJA-UJHELY,

Nyomatott Weisz Mór könyvnyomdájában.

1868.

KAVETANAK

MAGISTER B. A. A.



10.103

K. B. A. A.
G. A. B. E. V. E. D. E. K.

1833

Előszó.

Könnyű dolognak látszik egy gyümölcs fának leírása; de ha az a naptéritő abroncsok között honos, itten kevesen és tökéletlenül ismerik, gyümölcseiből készített itallal pedig nálunk is sokan élnek, ily fáról teljes ismereteket közleni már nehezebb; ha pedig a források, melyekből állításinkat meritettük, megnevezzük és mondjuk, hogy ezt a legkényesebbnek vélt tropicus égalji fát nálunk is lehet nagyobb mennyiségben, pedig bizonyos sikerrel termesztetni, és nagy hasznát venni, már némelyek erre fakadnak: de már ez még is sok!

A könyvek és kéziratok, melyeket ismeretek gyűjtésére használtunk, következők:

1. Zimmermann Kerestély Grundsätze der Theoristisch-Practischen Chemie. Dresden 1755.

2. Hübner János közönséges geographiai lexikon Pest 1846.

3. Joh. Georg Galletis Allgemeine Weltkunde. Pest und Wien 1822.

4. Közhasznú ismértek tára. Pest 1833.

5. Joakim Frederik Schouw. Die Erde, die Pflanzen, und der Mensch. Leipzig 1854.

6. Johannes Leunis Schul Naturgeschichte Hannover 1855.

7. Das Buch der Reisen und Entdeckungen. Leiptzig 1863.

8. T. Xantus János urnak az éjszak-amerikai államok consulának Manzannillóból és Colimából, Mexico államból hozzám Sátoralja-Ujhelybe irt tudományos levelei, melyeket Pestről is folytat.

Tudósításaink fő czikkei leendnek: a kávéfa alakának és természetének megismertetése, tartományok megnevezése, melyekben vadon terem, Magyarországnan nagyobb szerü termelése, gyümölcseinek élvezete.

msz@o@o@o@o@o

Első rész.

A kávéfának alkata és természete.

1. A kávéfa (*coffea arabica*) Linné rendszerének öt himes egy anyás seregébe tartozó növény, mely mindég virít, mindég zöldel, kedves tanyáján 15—40 talapnyi magasságra emelkedik, nevét Caffa afrikai tartománytól vette, mely az egyenlítő vonalt közelíti. Törzsöke magasságához képest karcsu, haja sima hamuszínű, ágai egyenesen kinyúló ellenesek, az alsók hosszabbak, azért koronája csinos pyramist képez. Levelei tojás kerek hosszúdadok, 6—7 hüvelyk hosszúk, 2—3 hüvelyk szélesek, virágjai a levélszegletből csoportosan erednek, tölcseresek, fehérek, igen kellemes illatúak, gyümölcse előbb zöld, azután veres, végre fekete és akkora, mint a hoszúkás cseresznye, húsa jó ízű savany-édes, magva megtisztítatván előbb zöld, azután hamuszínű, végre sokáig állva megsárgul és ekkor legbecsesebb. Ültetésre csak a tökélyesen megérett fekete gyümölcsök alkalmasak, ha a fáról levétetvén, iszapos nedves földbe, melynek melegsége 13 Reaumur fokos, mindjárt elültettetnek, és mindég nedvesen tartatnak, így 2 hét alatt kikelnek. A kávé mag csirájánál összenőtt két maglevélből áll, melyek ha

egymástól elszakasztatnak, csirázó tehetségöket örökre elvesztik. Ilyenek a boltokban árultatni szokott fél magvak.

2. Az érett kávé gyümölcsöket mások majd naponként szedegetik a fákról, mások tavaszon, nyár közepén, és őszön, mikor a fákon az érett bogyó sűrűbb, ezek alá ponyvákat teregetnek, azokra lerázogatják, napon két hétig erősen megszárogatják, azután mások, mint az arabok, a fekete haját a magvokról tenyereik között ledörzsölik, azért a magvak egészek és gömbölyűk maradnak. Az ilyen kávé apró szemű, legjobb, legdrágább, melyet az arabok, és törökök költenek el. Eből szoknak a török császárok az Európai udvaroknak ajándékokat küldeni. A Java szigetbeliek is természetnek ily apró kávé, melyen arábiai nevezet alatt nyerekednek; de kelméjük alább való. Hol a kávé igenis nagyban termelik, azt egymás felé forgó fa hengerekkel tisztítják meg. Ez a mű a kávé szemeket két maglevélre tördeli, minő darabokban a boltokban árulják.

3. A kávé minősége tekintetéből háromféltre osztályozzák. Első osztálybeli, és legjobb az arábiai, melyet levanteinak is szokás nevezni, második a kelet-indiai, melyet Java szigetinek is neveznek, és hozzá a kelet-indiai is tartozik, harmadik a nyugoti, vagy amerikai, melynek nagy része szigeteken természetik. Az arábiai legapróbb, és gömbölyű, vagy egész szemű, és sárga, a jávai legnagyobb, szinte sárga, az amerikai közép nagyságú, mely ha edénybe zárva szárazhelyen sokáig áll, nagyon megjavul. A Cubai, és Portorikói kávé az amerikaiak között legjobbak. Minél frisebbek

a kávé babok, annál zöldebbek, minél régiebbek, annál sárgábbak, és jobbak.

4. A kávéfa természetének megismertetésére igen alkalmasnak tartom T. tudós Xántus János úr hozzám irt levelének közlését, mely így következik:

Pest, február 19. 1868.

Igen tisztelt kedves főtisztelendő úr!

Novemberr 24-ki, és január 11-ki szives leveleit annak idejében vettem, és irtam is Laramiebe tüss-tént magvakért; de alkalmasint késő volt; mert a magot augusztus végén kell gyűjteni. Egyébirán Laramie erőd most már ugy szólván szomszédságunkban van; mert jelenleg vasúti állomás az már, és Newyorkból 4 nap 4 éjjel egy húzomban a gyors vonallal oda utazhatni naponként, s így könnyen megkaphatunk mindent. Most biz akár főtisztelendő úr is reá szánhatná magát, s kirándúlhatna Laramieba. 18 nap oda, ugyan annyi vissza, s 10 nap ottan összepakolni a szőlőket gyapotokat, indigókat, rizskását, schrankiát, s 100. és száz más érdekes növényt, s mind ez 45—46 nap mulatságos utazásba kerülne a nélkül, hogy bár csizmáját elpiszkolná az ember. Mit szól hozzá? Nem kell ide egyéb akarattal!

Ami a kávéét illeti, erről irtam már Mexicóból; egyébiránt következőket mondhatom: a kávéfa cseresznyefa; de valamivel kisebb, mint az európaiak, s levelei sűrűbbek. Jó helyen a kávéfa 3 öl magasságra nő. Kivétel nélkül mocsáros völgyben, vagy oly völgyben termesztethő, hol folyó víz van, s kávé ültetvényt

mesterséges zsilipek által minden harmadnap viz alá lehet helyezni, és pedig pár óráig oly viz alá, hogy ladikon is lehet járni.

A kávé nem egyébb, mint cseresnye, éretlen korában zöld, érett korában piros, túl érett korában fekete, s rothadni kezd a fán, a mikor leesik magátul, ha már előbb lenem szedetik, de érett korában lekell szedni, s le is szedik. Minden cseresnyében két magvan lapos felével összenyomva, ezen mag azon kávé, melyet használnak. Egyébiránt maga a cseresnye is igen finom gyümölcs, pompás csipős savanyúsága van az általános édes íz mellett. A leesett túl érett cseresnye az iszapban néhány nap múlva kikél, s igen hamar nő, ezeket 6 hüvelyk nagyságú, vagyis két hónapos korukban, egy éles kalánnal az iszappal együtt kiveszik, s árnyékos helyen elültetik rendben, hol vagy megmaradnak tiltetvényként, vagy a szükséghez képest máshová vitetnek. 3 éves korában a fa 7—8. láb magas, és először terem.

A kávé egész éven át terem, s gyümölcsét januártól Deczemberig mindennap szedik. Van rajta folyvást virág. éretlen, és érett cseresnye, s levele folyvást hull, s helyette folyvást újak hajtanak.

Ebből eléggé átláthatja a fatermészetét, melynek múlhatlan feltétele 1-ör, hogy gyökerei iszapban, sőt koronként vizben legyenek. 2-szor, hogy örökös árnyékban legyen, vagy más nagyobb fák alatt, vagy saját sűrű tiltetése miatt, 3-or. hogy meredek hegyekkel övedzett mély völgyben legyen, miként hideg szelek, dér, fagy ne árthasson néki. Különbben nagy melegség nem kell néki, sőt nagy hőségben szenved. Legjobban

diszlenek \times 10. Reaumur alatt; de ezen fok aztán állandó legyen plus minus 3—14 fokkal, ne pedig mint nálunk Magyarorszáiban, hogy 24 óra alatt a thermometer egy arasznyira ugorjon fel, vagy le. Fő characteristicája a kávénak, hogy exportált magv nem kél ki, a fekete cseresznyében kell elültetni, hogy kikeljen. Ha húsa megszárad, vagy megnyálkásodik és egészen rothadásba megy, többé nincsen csira képessége. Ezek szerint az ismert mód kávé exportálni tovaszaporítás végett, ha az ember egy kis lyukakkal átfurt ládikába helyezi iszapostól együtt az apró 5—6 hüvelyk nagy növényeket, aztán kitölti az ember szorosán a ládtkát mohával. Ezt aztán mindennap vízzel kell locsolni, hogy egész uton nedves maradjon. Így és ilyen nagy gonddal 100 csemete közül mintegy 25-öt meglehet menteni hosszú tengeri uton is.

Szép lenne, ha hazánkban legalább nagy uraknál meleg házakban láthatnánk a kávé fát, és ezt nagy bajjal és vesződéssel elis lehetne érni. — Lehetne még egyebet is mondani, de úgy hiszem, ennyi elég, hogy a kávé természetével megismerkedhessen, és így feleletet adva kívánsága szerint kérdéseire szives barátságába zárt vagyok.

kész szolgája,

Xantus János.

Második rész.

A kávéfának eredeti hazája.

5. A kávé hazájának az írók sokáig csak Ará-

biát tartották, melynek délszaki és nyugoti, vagy veres tenger melléki bércein vadon is terem; de már most tudós utazók tapasztalásai szerint, a kávé terem vadon Afrikában, Abyssinia bércein, azon túl az egyenlítő vonal közelében levő hegyeken is, pedig mint 30—40 talp magas erdei fa Találtatik Caillus, Magyar László, és Anderson szerint nyugot-Afrikában is a Seregal folyam körüli hegyeken, pedig sokféle fajokban, melyek még megkutatva nincsenek. Leunis szerint terem a kávé Niger, vagy Joliba folyam jobb oldalán terjedő nagy erdőkben is, pedig nagy mennyiségben. Amerikában találtatik a kávéfa, vagy bokor idomban a brazíliai császárság bércei erdeiben; de termesztik is nagy mennyiségben, és vele világkereskedés tüzetik.

6. Azon tapasztalásokkal, hogy a kávéfa eredetileg csak hegyek oldalain és sűrű erdőkben terem, következik, hogy ez a fa a napfénynek nyomasztó hőségét nem szereti, azért bujkál hegyi erdők magasabb fái alá, mit nagybani termelői észre vevén, szerettek neki nagy árnyékot vető fákat, melyek árnyékában igen diszesen emelkedik, és bőven terem.

Mivel az utazók nem mondják, hogy a kávé fákat hegyeken csak forrásos helyeken találták, biztosítva vagyunk aziránt is, hogy ez a fa sokkal kevesebb nedvességgel is megelégszik, mint neki az amerikai termelők juttatnak, tövét hetenként kétszer zsilipen eresztett vízzel áztatván; hanem vad állományban elég neki az a nedvesség, melyet sűrű és magasan fekvő erdőnek árnyékos talajjában lel. Ezen kívül, az erdei magasfák a fellegetek magokhoz húzzák, belőlök

sok nedvességet leszivnak, és földjüket termékenyítik elrohadt leveleik galjaik, gyümölcseik által is, kiváltképen, ha az ezeket megevő madarak, az erdőt állati hulladékkal is megtrágyázzák. Ezeken kívül a fák talajjára hordanak a szelek, záporok sok port, földet, porandot, a gyökerek lehatnak a hegy homokos rétegébe, és ezekből értjük, minő földet szeressen a kávéfa. Szereti a homokkal vegyes agyagot, növényi és állati trágyát, melyeket neki legjobban így alkalmazunk: 2 rész fekete gyepes földhöz, vagy iszaphoz keverünk 1 rész állati, és növényi tökélyesen elrohadt trágyát, 1 rész fővenyt és kevés fahamut, vagy kormot.

Azt a meleg fokot, melyet Xantus ur szerint a kávéfa követel, hogy termelése sikerüljön, megerősíti az utazók tapasztalása, kik ezt a fát mindenütt nagy magaslatokon találták, melyek melegsége még a tropicus tartományokban sem emelkedik fölebb 14 Reaumur foknál, de leesik sokszor 6 fokra is. Példa erre Mexico állam Amerikában, melynek rónái a tenger színe felett 6000—8000 talpnyi magasságra emelkednek, és ily magasságokon a kávéfa mégis természetlik! Valamennyi író megegyez abban, hogy az északák egész Mexico államban igen hidegek, mely kifejezés majd még a 6 R. fokos melegnél is kevesebbet jelent.

Harmadik rész.

A kávé fának Magyarországbán nagyobb szerü termelése.

7. Miután bebizonyítottuk, hogy a kávéfa eredeti

honában mindenütt hives magas helyeken terem, hogy a nap heve ellen oltalmat kíván, hogy sok vizet követel, és kedves termő földének minőségét is tudjuk: következik, hogy ezt a nagy hasznú fát, melynek gyümölcseért évenként sok millió ezüst forint kivitetik honunkból, kiktől kitelik, természetük oly üvegházakban, melyekben 6—14 Reamux fokos meleg mindenkor légyen; mert nyáron ugyan uraságok kertjeiben tő, vagy patak mellett több száz fának is elég alkalmas hely található. Ne kövesse tehát senki az előítéletekhez ragaszkodókat, kik azt az 1—2 kávéfát, melyeket az uraság rájuk bizott, nyáron sem merik szabad levegőre kitenni, hanem az üvegházban különös ketreczbe szorítják, nehogy a legnagyobb meleget követelő fákat, mint ő kemék hiszik, valahonnan hives szellőcske érhesse! mert ezek az emberek a kávéfa természetéhez, és kezeléséhez csak annyit értenek, mennyit kertész könyvekben olvasnak, mely a száz észtendő kalendáriummal egy évben nyomtatott. Mikor a fával jót akarnak tenni, elpuhitva megölik azt; holott „növény-honosításom“ szerint, minden fánemű növények könnyen szoktathatók hidegebb levegőhöz annál, melyben délszakra vadon teremnek.

8. Tegyük fel, valamely uraság több üvegházzal bírván, egy nagyot kávéfa teletetésre szánt. Nehány száz fának magróli nevelése csak úgy fog sikerülni, ha a fáról levett érett magot nedves agyagba ültetve hozatja barátjától, vagy magárustól, melyek mostanában Poroszország Erfurt városában Haage et Schmidt mag és növény árosoktól igen olcsón kaphatók, és alkalma-

sak lesznek a rólok kelt csemeték szobákban nevelésre is; mert hivesen tartott fákról származtak.

Mivel a tavai kelt csemeték már jelen évben, vagy jövőnyümölcsözendnek, néhány fácskáról annyi magot lehet ültetni, hogy a csemeték sokasága az üvegházat betöltendi. Mily hamar érhesünk e fácskával czélt, kitetszik abból, hogy a 3 évesek Xantus ur bizonyosága szerint már 7—8 talpnyi magaságra emelkednek és dúsan teremnek. Ilyen fa nagy üvegházakban 500 könnyen elfér. Mindenik példányt külön kádacsába és oly készületű földbe kell ültetni, minőt már ajánlottam. Jó lesz pedig a kádacsákat valamivel nagyobbakra csináltatni, mint a fák mekkorasága kívánja hogy bennök hézagok maradván, bőségesebben lehesen őket megöntözni.

Téli időben a fákat napheve ellen megárnýékozni felesleges, csak arra kell ügyelni, hogy a ház melege Reaumur szerint, mindig 6—14 fokok között legyen. Öntözés dolgában intézkedni kell, hogy a házban langy folyam viz mindég bőségben legyen, és a kádakban a föld soha se száradjon meg.

Mikor tavaszon már fagyaktól nem tartunk, a kávéfákat sűrűségbe, vagy nagy fák alá úgy rakjuk ki, hogy délelőtti 8 órától délutáni 5-ig hűsön lehesenek; mert amint mondatott, ez a fa a nap hevét nem tűrheti, virágjait elégeti, gyümölcsözését elpusztítja.

9. Azt mondhatja valaki, a kávéfáknak a házból majd ki, majd be hurczolgatását jobb lesz elmellőzni. Az uraság kertjében hűsbe állogatott és o'talom nélkül hagyatott fák gyümölcseit a munkások oly menynységben lecsipkedhetik, hogy ha a dolgokat igazi

nevökön nevezzük, az uraság e kávéfákat szolgálai kecségetetésére tartja. Ha pedig az üvegház talajja kövérré trágyáztatik, a fákat fél öl mélyen megjavított földbe ültetik, nyáron a fákról hátra vonatható födél készítették, azok bőségesen megöntöztetnek, sokkal több termést adnak, a kávé berek oltalom alatt lesz.

Ezen ellenvetésre elég ez a válasz: a narancs, citrom, fige, granát fákat valóban termesztik némely uraságok üvegházak talajjába ültetve, pedig nagy sikerrel; de a kávéfákra nyáron árnyéktartóról kellene gondoskodni, vagy a ház födelét rajtok hagyni, így pedig igen is bezárva elromlanának. A kádakban nevelt fákat téli szállásukban sokkal sűrűbben helyezhetjük el, mintha a talajba ültetnénk, így pedig a teleltetésben nyereség van. Aztán nincs könnyebb, mint a kertnek azt a részét, melyben a kávéfák állanak, torkos látogatóktól megóvni. Minden esetre jobb lésszen tehát a kávéfákat terepély nagy fák alatt, jégveréstől is mentesen nyaraltatni és a kertészt károsítások esetére felelőssé tenni.

10. Még ezt az észrevételt is vetheti valaki ellenünk: a kávéfa délszakra egész éven át gyümölcsözvény, 3 font kávé terem, nálunk télen nyugodni fog, így pedig minden fa nem adand 3 font kávé évenként, hanem alig egyet, mely legföllebb egy új forintot érend, ily csekély jövedelemért pedig, kávé fákat tartani nem érdemes, hiszen a boltokban javát lehet 80—90 krron vásárolni, elég olesó biz az! tehát jobb e fáról lemondanunk.

Nehéz oldatú csomóknak látszanak ezek; de Nagy Sándor kardja nélkül is megoldhatók; mert abból, hogy

a kávéfák télen nyugodni fognak, és nem gyümölcsöznek, (mit azonban nem tudunk bizonyosan) még nem következik, hogy egész éven 3. font kávét nem hoznak; mert a fák gyökerei télen is nőnek, nedvekkel megtelnek, felduzzadnak, tavaszon pedig annál dúsabb gyümölcsözést eredményeznek annyira, hogy egyszerre érlelnek annyi, vagy még több gyümölcsöt, mintha kevesenként télen is gyümölcsöztek volna. Ezen kívül, a mondottak szerint, a kávéfák télen is élvezendik a kivánt 6—14 Reaumur fokos meleget, napfény is fogja őket gyengédeden érni, tehát a gyümölcsözésnek okai télen is meglesznek, és minden fától kitelhet a 3 font kávé.

Hát a kávé a boltokban elég olcsó, azért nem érdemes kávét itthon termelnünk? A kávé csak a gazdagoknak olcsó; igen drága a közép, és alsó állapotúaknak. Nemzeti gazdaságunkat felednünk nem szabad, melynek elve az, hogy mindazon tárgyakat, melyek nemzetünknek hasznosak, vagy éppen szükségesek, itthon természeteni iparkodjunk, nehogy érettök ezüst pénzünk külföldre költözzék, mi nemzetünket nagyon károsítja; mert idegenek adózójává teszi. A kávé hasznos tulajdonságai már majd minden népeknél szükségessé tették annyira, hogy őket annak élvezetétől megfosztani nem lehet, azért akár mely nagy találna ára lenni, azt érte a megrögzött szokás nem sajnálná. Ezen tekintetből a kávénak nálunk termelése nagyon tanácsos.

11. Még is felszól valaki: a kávé ivásnak megszüntetése a fő kormányt illeti, melyel ellenkezni kész veszedelem. Ezenkívül, a magyar kávé majd nem lesz

ám oly jó, mint a délszaki! Vegyük csak figyelembe ezt a körülményt: ha a tropicus tartományokban termett egyfajbeli kávék között is oly nagy a különbség, hogy egy kitünő, más másodrendű, más pedig éppen rosznak mondható: hát még mit mondjunk oly kávéról, mely a mérsékelt övedzetnek éjszaki felén terem, hol erős fagyos telek uralkodnak, hol tavaszon, őszön gyakor a dér, a nyár melege pedig ama délszakinál sokkal gyengébb? Nem kávé, paszuly fog ott teremni!

Válasz: a kávé-ivás tilalmáról csak azt említem: hajdan török országban több császár eltiltatta a kávé italt, és daczára minden tilalomnak, még nagy gyarapodással vissza tért a kávé élvezet annyira, hogy már vele a török császárok is rendszeresen élnek. A nálunk termendő kávé minőségéről jó jelt ad az a kávé, melyet uraságaink üvegházakban, mint ritkaságot, 1—2 fán természetnek, mely jól készítve, dicséretet érdemel, pedig még a kényesebb izléstől is. Ha Magyarországnak melegét és napvilágát elégtelennek tartod jó kávé termelésére, vedd figyelembe földi, hogy ez a fa nem kíván nagyobb meleget 6—14 R. fokosnál, nálunk pedig a 20—30, sőt 36 R. fokos hőség sem ritka. Ezen kívül tudd meg, nálunk a világosság 372 órával hosszabb hat nyári hónapunk alatt, mint a tropicus abroncsok közt; mert ott a nappalok majd mindég 12 órák, nálunk pedig a leghosszabb nappal közel 16 óra és a majd felmenő, majd lemenő többség éppen 30 nappalt térszen, melyek mindenike 12 óra. E szerint a világosság nálunk, csak a nappalokat számítván, egy hónappal hosszabb, mint a tropicus tartományokban. Tehát arra, hogy a magyar kávé sok délszakival*)

Nagy Lajos királyunk a furmint szőlőt Itáliából hozatta a tokaji hegyre, melyről már országszerte elterjedt; még is hol terem ez a szőlő faj jobb bort, itt-e, vagy a melegebb olaszországban? Itt minden borok királyát termi: az olasz borok között hozzá egy sém hasonlítható. Dinnyéink, barackjaink, körtéink, almáink egyebek oly jók, oly illatosak, oly nagyok, hogy messze délszakra különbekre tapasztalások nem bizonyítanak. Búzánk, kukuriczánk oly jeles termények, hogy a délszakiakkal a concurrentiát tökélyesen kiállják. Mi okozza Magyarország terményeinek ily jeleségét? Okozza 1-ör az, hogy Magyarország a körülete levő tartományoknál sokkal mélyebben fekszik, ugymint a közép tenger tükre-nél csak 33. öllel magasabban, azért északi szélességéhez képest, a 44-ik foktól majd éppen az 50-ig, sokkal melegebb, mint lennie kellene; Németország pedig a közép tenger felett négyszerte magasabb, mint Magyarország, ugyanazért sokkal hidegebb is. 2. Magyarország földje majd általánosan jó, és bőtermő. 3. A világosság, mely a növények nevelkedésére a főtényezők egyike, sokkal hosszabb itt, mint délszakibb tartományokban, mint már említünk. Tehát nálunk a termények megnemesítésére sokkal több erő működik, mint délszaki, vagy éppen tropicus tartományokban, hol nyáron eső nem esik, azért a nap heve a gyengébb növényeket tövestől kiegészíti, mások gyümölcseit pedig megkeseríti. Nálunk ily szörnyű és tartós forróságok nincsenek; mert levegőnket közbe jött esők hivesítik, és a hervadozó füveket felélesztik. Ez a kellemes mérsékletű időjárás okozza, hogy nálunk jobb gyümölcsök teremnek, mint a túlsá-

gos melegségű messze délszakon, ezen okból leend a magyar kávé is oly jó, mint a délszaki, némelyeknél pedig még jobb is.

12. Kik kávé termelésre üvegházat nem építhetnek, de kettős szobát birnak, bár ablakjaik éjszakra szolgáljanak, több kávéfát nevelhetnek. Mely kevésbe kerüljön ily teletetés, példázzák az oleander és narancs fák, melyeket sokan igen híves szokákban, vagy pin-czékben szerencsésen kiteleltetnek, és velek nyáron majd udvaraikat, majd kertjeiket is ékesítik. Ily helyeken a kávéfák, ha 6—14 R. fokos melegségű hajlékban tartjuk, jól ki fognak telelni.

De hát hol volna csirázható kávé mag, vagy már csemete kapható? kérdezed földi — Említve volt, hogy uraságok tartanak üvegházakban egy, vagy két kávé fát, melyek évenként gyümölcsöznek. A ki ezekről kaphat érett gyümölcsöket, és azokat néhány nap alatt a leszedéstől nedves iszapba elülteti oly helyen, hol állandó 14 R. fokos meleg van, két hét alatt ki fognak kelni, és gyakor folyam vizzeli öntözéssel segittetve hamar nevelkedvén, második, vagy harmadik évökön már jó magot hozandnak. Ha itthon sem magot, sem fácskát nem szerezhetünk, forduljunk külföldi kereskedőkhöz, minők Erfurtban Poroszországban híres Haage et Schmidt mag és növény kereskedők, kik üvegházaikban kávé fákat nevelvén, gyümölcsseikről csemetéket csiráztattak, árjegyzékükben kihirdették és egyenként 6 ezüst garason osztogatták, oly ügyesen beburkolva, hogy fagyak uralma alatt sem sérülnek meg.

Negyedik rész.

A kávé gyümölcsnek élvezete.

13. A kávé élvezetét mondja a „Közhasznu ismeretek tára, az europaiak napkeleten tanulták, hol már az emlékezetten túl haladó idők óta ismeretes volt.

A kávé tulajdonságainak nevezetesen pedig áloműző és felvidító erejének felfedezését különféle képen adják elő. Elég az, hogy a kávéval élés a 15. és 16-ik században egész napkeleten közönségessé lett. Európában az a 16-ik században a dohányjal majd egy időben ismertetett meg. Különös dolog, e tárgyban az, hogy a hozzánk egyszerre érkezett kávé és dohány, az emberi természetben éppen ellenkező hatásokat okoznak; mert a dohányzás tudós orvosok bizonyossága szerint az ember elméjét tompítja, butítja; ellenben a kávéval élés az észet élesíti, az emlékező tehetséget erősíti, és Zsoldos ur *Diaeticaj*a szerint ész ad. Ide illenek *Voltaire* nagy tudósnak szavai, ki nek midőn ismerőse azt mondá: ne igyék kávé; mert az lassu méreg, válaszolá: bizony *monsieur* a kávénak igen lassu méregnek kell lennie; mert már 80 esztendeig iszom és soha legkisebb kártételét sem tapasztaltam, de hasznát igen sokat.“

14. A kávénak élvezeterei elkészítése nagy figyelmet érdemel; mert ha a készítés jó, a gyenge kávé megjavítja: ha rossz a legjobbat is elrontja. Első e tárgyban, a boltban vett kávénak megszáritása, és használatig eltartása; mert a mint már említém, a boltok nyílt fiókjaiban tartott kávé a levegőből sok ned-

vet sziv magába, azért nem elég száraz. Meg kell tehát a kávét napon, vagy meleg kemenczén erősen szárogatni, azután tiszta vás bádogba minél szorosabban zárni, száraz helyen tartani. Az így kezelt kávé néhány hét alatt annyira megjavul, hogy kellemes illatot ereszt.

A kávé pergelésnek első szabálya az, hogy soha se pergeljünk egyszerre többet, mint éppen élvezni akarunk; mert a pergelt kávénak olajja sokáig állva elromlik. Egy adagnyi kávét vaskalánban pergelünk szűnet nélküli kavarás közben; nagyobb mennyiséget vas-dobban pergelnek, melyet eleven szénre alkalmazván, előbb halkal, azután sebesen forgatnak. De ezen dobbali pergelésben nagy hiba van; mivel benne a pergelésnek kellő fokát eltalálni igen nehéz: mert ennek eltalálása végett sokszor fel kell a forró dobot nyitogatni, mi bajjal jár, és e miatt a kávé néha el is ég.

Mikor legyen a kávé éppen legjobban megpergelve, többféle véleményt hallunk is, olvasunk is. A chemiához értő arra ügyel, hogy a kávé olajját kifejlessze, hasztalanul el ne kergesse. Akkor van a kávé tökélyesen megpergelve, mikor minden szeme csillog, és fekete barna színű, illatja pedig kellemetes. A kávének megaprózására malmokat szokás használni. A keletiek-mozsárban törik porondra. Az európai szokás hibás, a keleti pedig éppen rossz: mert a darabos kávét a forró víz sem szivhatja kellő képen meg. Legjobb aprózása a kávénak is az, melyet a csokoládé gyártók használnak, midőn a tűzre tett széles mozsárban, a jól pergelt cacao babot nehéz törővel körbe súrolják, míg péppé nem válik. Az így aprózott kávéból két-

harmad rész többet ér, mint az őrlöttből egész adag; mert a tésztává aprózott kávé adhatja csak minden erejét a viznek át.

A kávé főzés tökélyes mestersége ebből áll: a mérték szerint vett, és felforralt lágy vízbe, a kávénak kellő mennyiségét keverjük, mikor a víz 1—2 szer felbuzgott, a tüzről levesszük, bele kevés hideg vizet töltünk, hogy hamarabb megtisztuljon, szorosán befedve 10—15 első perczig ülepitjük, azután élvezzük. Itala cukor nélkül erősebb hatást tesz. Némely orvosok a kávé italt gyerekeknek ellenzik, mások tanácsolják, kiváltképen tanulóknak, a szülők pedig a költséget nem sajnálják; mert jó eredményét tapasztalják, de az orvosi rendelet abból áll, hogy a fiatalokkal csak gyenge kávé, és csak téjjel cukorral élveztessünk naponta egyszer reggelenként.

15. A törökök, és arabok a darabos kávé, kevés vízben forralják, sűrű levét felhőrpölgetik, salakját pedig megesszik, mint Belgrádban láttam. A kávé szénné volt égetve, a török urak élvezetét mégis naponta sokszor ismétlik; de csak apró csészékben. Ez a szokás a következő történetet okozta: Némely angol utazó Arabiában jó hírű családnak vendége lett. A családannya ötet nálok szokásos fekete kávéval kínálta. A jobbhoz szokott angol maga főzött magának kávé, azt élvezte, seprejét elvetette. Az anyó az embert nagy szemekkel bámulja, erre fakad: Ótifehérek! ti nem tudjátok a kávé, megbecsülni, mert a javát elöntitek. Kitetszik, hogy Alláh a kávé néktek nem teremtette! Ehol a szokás ereje! az anyónak nem volt igaza, vendégét mégis lekorholta.

16. De fogjunk ama tárgyhoz, melyben áll a kávé élvezetének egész érdeme, minő hasznót, vagy kárt tegyen ez az emberi természetnek? A közhasznú Ismeretek tárában Balog Pál orvos-tudor ur a kávéról ezeket állítja: „A jól készített kávé kellemes ital, mely a részegítő italok minden elsőségeivel bír, azoknak kellemetlen utómunkái nélkül. (Az ember élet erejét felsekenti, és villányozza a nélkül, hogy azt megrészegitené.) Innen közönséges tetszést nyert az, és most az élet első szükségei közé tartozik, noha káros befolyását az egészségre sokan emlegették. A kávé különösen a gyomor, és has idegeire hat elő munkája által, kellemes melegség érzését terjeszti el, és a has organumainak functióit sietteti. Az egész test valamely könnyűség, és jóléttel teljes érzelemben lebeg. Az idegek által elterjed a kávé munkája az agyvelőre is, melyet eleven ébren lét állapotjába helyeztet. A lelket csak a jelenvalónak kellemes képei foglalkoztatják, és magok az értelmi tehetségek is az elevenség szokatlan lépcsőjére emelkednek, honnan a francziák értelmi italnak (boisson intellectuel) nevezik a kávé.” Ennyi kitűnő dicséret után a kávéról méltán állitjuk azt, hogy termelni, és élvezni kell azt, valahol a körülmények engedik, mert ha akár ki mer valamit a kávé élvezet ellen mondani, az nem származhat más honnan, mint a vissza éléstől, úgymint, ha valaki a fekete kávé igen is erősnek készitteti, gyakran issza, és még azt a balgaságot is elköveti, hogy bele erős szeszes italt önt; mert itt nem a kávé a bűnös, hanem az élvezetnek túlsága.

Lemery francia orvos a kávéról így nyilatko-

zik: „A kávé erősíti a gyomrot, feloszlatja és megvékonyítja a vastag tápokot, az emésztést sietteti, megszünteti a főfájást, a sűrű, és savanyú nedveket megvékonyítja, melyek az agyvelő hártyaiban voltak, és nyavalyát okoztak, éber, és gyors emlékezetet szerez, megszünteti a részegséget; ha pedig valaki a kávéval túlságosan él, ártalmát is fogja tapasztalni; mert semmi sincs, mi vissza élés által ártalmat nem okozna.“

A kávé hasznai közzé méltán említjük azt is, hogy valahol annak élvezete nagyobb divatra kapott, a szeszese italokkali élés a szokásból majd egészen kimúlt, a józan életnek helyet adván.

A francia nemzet *tropicus* abroncsok közötti szigetein a kávénak nagy mennyiségét természetvén III. Napoleon császár 1859-ben a Lombardiáért viselt háborúban egész táborát kávéval tartotta, és óhajtott hasznát tapasztalta.

17. Mivel a kávé, drágasága miatt, sokáig csak urak itala volt, most pedig ezektől a polgársághoz is átdivatozott; de mostis borsos árát sokan alig, vagy nem is fizethetik, a kávé ivók között diszteni mégis szeretnének: ez a szűkebb tehetségű rész az állam csinnak azon nemével segített magán, hogy a kávé pótok egész seregét kisértette meg, és a makkból, rozsból árpából, artifiola gyökérből, murokból, száz egyéb terményből készített leveket kávénak nevezte; de mely kávé surogatumokban valamint a valódi kávénak csak egy tulajdonsága sem létezik, úgy ennek nevére legkisebb érdemök, legkisebb joguk sincs. Ezért nevezték a régi németek a surogatumokból készült levest *varga-kávé*nak.

Sajtó hiba 16. lapszám utolsó sor.

*) egyenlő, vagy jobb is legyen, elég okot találunk, az ellenkezőre egyet sem. Erre más terményeinkből is nagy okerőket lelünk.

USAPLAF BENEDEK G
K. R. A.

RECEIVED
MAY 10 1882
LIBRARY