sidenten von Bandang stehen. Drei Bäume geben 2 Pfund reinen Kaffee. Nirgends sah ich die Kaffeegärten so rein, so schön gehalten nnd geordnet, wie hier.

Ich besuchte auch die Kaffeemühle zu Lembang (8 Paal von Bandang entfernt, die größte auf Java) sie soll jährlich gegen 25,000 Pikul reinen Kaffee liefern. Man geht hier viel umständlicher, aber auch sorgfältiger zu Werke, als in Brasilien. Der Kaffee wird, wie er vom Baume kommt, in Wasserbehälter geschüttet und so lange darin gelassen, bis die Schaale oder Kapsel, in welcher die Bohnen sitzen, so weich ist, daß man sie leicht mit den Händen zerdrücken kann. In diesem Zustande schafft man ihn auf lange Bretterkisten, deren oberen Theile mit kleinen Löchern versehen sind, durch welche die Bohnen gerade durchfallen können. Hier wird er so lange mit den Händen gedrückt, gewendet und verarbeitet, bis die Bohnen sich gänzlich aus den Kapseln gelöst haben. Hierauf kommen die Bohnen auf die Trockenplätze und von da in eine große Maschine (die Mühle), wo sie von den sie umgebenden feinen Häutchen befreit werden. Nun erst sondert man die guten Bohnen von den minder guten ab, und verpackt sie endlich.

In Brasilien wird der Kaffee nicht in Wasser erweicht, sondern gleich, wie er von den Bäumen kommt, an der Sonne getrocknet, dann leicht gestampft, wodurch sich die Kapsel zu gleicher Zeit mit dem Häutchen von der Bohne löst, hierauf ausgesucht, auf Kupferplatten über leichtem Feuer getrocknet und verpackt.

Ed. Pöppig.

---

26. Die verschiedenen Tageszeiten auf dem Maranhon.*)

Es war am 6. August. Mit unserm Floß hatten wir die Einmündung des Huallaga in den Maranhon erreicht. Rasch und geräuschlos strömte dieser an uns vorüber. Bei dem heitersten Wetter schwammen wir auf dem riesig breiten Strome ruhig fort, umgeben von einer Landschaft, deren Unveränderlichkeit in Verwunderung setzt. Nach der Vereini-

---

*) Aus: Ed. Pöppig's „Reise in Chile, Peru und auf dem Amazonenstrom".

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00057920