

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Die Kirsche kommt beim Auslauf aus dem Tank in einen Kanal mit fließendem Wasser, welches die Unreinlichkeiten und geringen Kaffees fortspült, während die vollgewichtigen guten Kirschen zu Boden sinken und hierbei in den ersten Pulper gespült werden. Hier werden die Früchte zerquetscht, wobei die leeren Schalen gefondert ausgeworfen werden, während der Kaffee in einen sich drehenden Separator entleert wird. Dieser läßt die entfirschten Bohnen durchfallen, sie bilden die Bergaminos Ia, während die noch nicht entfirschten Früchte in den zweiten Pulper geführt werden, in dem sich derselbe Vorgang wiederholt. Die den zweiten Separator verlassenden enthülsten Bohnen bilden die Bergaminos IIa, während die auch hier noch unzerquetscht gebliebenen Früchte ganz geringe Ware bilden.

Bei diesem Vorgang werden durchschnittlich

Bergaminos Ia zu 60 v. H. der Gesamtausbeute
 " " IIa " 20 " " " "

gewonnen, während die im ersten Kanal gleich abgeschwemmten trockenen und unreifen Kaffees und die im zweiten Separator nicht enthülsten grünen, halbreifen und schlechten Kaffees zusammen mit dem beim Waschen sich ergebenden Abschaum aus den Bergaminos die restlichen 20 v. H. bilden.

Die Bergaminos (man nennt so die noch von der Pergamenthülle umgebenen Kaffeebohnen) fallen beim Verlassen der Pulper in Fermentierbassins, und zwar Ia und IIa getrennt. Nachdem sie hier 60 Stunden fermentiert haben, werden sie in Kanälen gewaschen und dabei nach ihrem Gewicht in gleicher Weise sortiert, wie es bei den ungewaschenen Kaffees geschildert wurde. Die 20 v. H. geringeren Kaffees werden zum Teil noch weiter bearbeitet und in einem Kollergang zu Bergaminos de Espuma reduziert. Sie geben selbst aus den besten Beneficios nur ganz geringes Zeug, das an der bräunlichen, sehr dünnen Hülle sofort kenntlich und durch Einwürfe aller Art verunreinigt ist. Diese Kaffees werden gewöhnlich mit E (Espuma-Schaum) oder B (Bellota-Eichel, grün) bezeichnet. Zuverlässig sind nur die Bergaminos Ia, während die Bergaminos IIa nur in einzelnen Partien den ersteren gleichwertig ausfallen.

Das hier beschriebene Verfahren wird vorzugsweise in Zentral-Amerika angewandt, da hier die in größerer Höhenlage und daher edler wachsenden milden Kaffees die hierdurch bedingten größeren Aufwendungen wohl vertragen können. Brasilkaffees werden dagegen nur selten diesem Wasch- und Veredelungs-