

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

199.

Sestavine kavinega zrna. Žganje in kuhanje kave ; njeno delovanje.

Ako pregledamo sestavine kavinega zrna, najti hočemo v njem vse one stvari, katere nahajamo tudi v drugem semenju. Ima tu 10 postotkov beljakovine, 12 postotkov maščobe in okoli 15 postotkov sladora. Te stvari pa so velike vrednosti za človeško hrano. Ko bi se te stvari z žganjem nič ne spremenile, in ko bi pri kuhanju mogle preiti v vodo, bilo nam bi črna kava dobra hrana. No to ni, ker v kuhanej črnej kavi vsega tega gotovo ne nahajamo. In kava ne bi imela za nas nikake vrednosti, da ni v njej nekih drugih stvari. Dve sta to stvari, kateri nahajamo v zrnju že popreje, preden je žgemo, dočim se tretja stvar napravlja še le z žganjem. Prvi dve stvari sta coffein in kavina čreslovina, a tretja stvar je dišeče izhlapivo olje.

Coffein se nahaja isto tako v svežej kavi kakor v žganej, in ima ga tudi perje same rastline. Odkrili so ga še le 1820. l., in pozneje so tudi dokazali, da je to ona ista stvar, ki jo ima čaj, in katera je bila poznata pod imenom thein. Ker s početka niso vedeli, da to nista dve stvari, temveč jedna sama, zato je dobila vsaka svoje ime. Theobromin, ki se v čokoladi nahaja, vrlo je sorodem coffeinu. Kakor ni vsaka kava jednake dobrote tako tudi ni v vsakej jednako mnogo coffeina. Najboljše vrste kave imajo po priliki 1—2 postotka coffeina, dočim najslabejše vrste nimajo več kot pol postotka. Kedar se iz zrnja, ki ni sežgano, izvleče coffein, prikazuje se nam v tankih in dolgih iglicah, ki se svetijo kot svila. Kako deluje čist coffein na organizem človeški, o tem je napravljajal Lehmann poskuse, in zapazil je, da $\frac{1}{4}$ grama razdraži srce na hitrejše tripanje. S $\frac{1}{2}$ grama je postalo tripanje mnogo močnejše in hitrejše, človek je začel trepetati, domišljija mu je postala živahnejša, in kmalu potem so se mu zmedle misli, človek je bil kot pijan in je potem trdo zaspal. V kuhanej kavi je množina coffeina zelo neznatna, in zato je tudi delovanje mnogo slabejše, ali vendar tudi ta mala množina coffeina nekoliko pospešuje tripanje, razdražuje domišljijo in greje telo, in to, kakor Lehmann omenja, bolje zjutraj kakor zvečer. Strauch je delal poskuse z mački in kuncu, dajal jim je po $\frac{1}{3}$ do $\frac{1}{2}$ grama coffeina, in dveh urah so vse živalice poginile.

Druga važna sestavina črne kave je kavina čreslovina, katera je po nekoliko podobna čreslovini (taninu), ki jo nahajamo v črnem vinu in hrastovej skorji. V kavi je ima štirikrat toliko kot coffeina. Od nje dobiva črna kava grenek okus.

Važna sestavina črne kave je dišeče izhlapivo olje, katero se še le pri žganju razvija. To olje daje črnej kavi oni ugodni aroma, ki nam je tako po volji, in zato se mora pri prirejanju kave najbolje na to paziti, da to olje ne izhlapi. Ako hočemo imeti dobro kavo, treba nam je gledati, da kupimo dobro zrnje, da je lepo sežgemo in prav kuhamo. Kjer nato pazijo, ondi zrnje najpreje očistijo. Zrnje mora biti jednako debelo, ker se samo takrat more lepo sežgati. S kave se morajo odstraniti vsa zanikarna zrna, kamenčki in druge smeti. Da se prah in smeti z zrnja odstrane, mora se kava naglo z mrzlo vodo oprati. Z dolgim pranjem bi izvlekli iz kave coffein. S pranjem se človek tudi prepriča, ali je zrnje umetelno pobarvano. Oprane kave ni treba sušiti, more se koj žgati.

Za žganje je najbolje vzeti zaprto železno posodo. Posoda se nasuje do dve tretjini z zrnjem, in potem se na ognju neprestano vrtili, ker se samo tako more vsako zrno jednako sežgati. S početka prihaja iz kave samo vodena para, a čez kaj časa začno se vzdigati tudi dišeče stvari, in od slej mora gospodinja osobito paziti, da čisto nič ne preneha z vrtenjem. Vsak čas mora pogledati barvo zrnja, in kedar zapazi, da je zrnje postalo rujavo kot kostanj, mora je vzeti z ognja. Ako se zrnje še dalje žge, izgubi veliko dišečega olja, postane črno in je grenko. Da se zapreči izhlapivanje dišečega olja, priporoča Liebig, da se pri žganju vrže mej zrnje malo sladora. Slador se v toplini razstopi in se kot tenka kožica prime zrnja, s tem pa je obvaruje izhlapivanja. Sežgano kavo je treba sedaj ohladiti. V to ime se iztrese zrnje v leseno posodo in pusti odkrito dokler se kadi. Sežgano in ohlajeno kavo moramo sedaj v pripravno posodo dobro zapreti, in za vsako kuhanje je toliko sproti namljeti, kolikor je trebamo. Zmljete kave ne kaže dolgo imeti, ker se preveč izdiši.

Pri žganju dogode se v kavinem zrnju znamenite spremembe. Največji del sladora, ki je v zrnju bil, raztvori se. Od 15 postotkov sladora ne ostane v žganem zrnju niti 1 postotek. Prav tako se v zrnju raztvori beljakovina. Jeden del coffeina se pri žganju izpari, in to tem bolje, čim dalje se kava žge. V vsem postane zrno pri žganju za petino laglje. Najglavnejša sprememba je gotovo ta, da se pri žganju napravlja dišeče olje. Kava, katera ni žgana, nima tega olja. Ona stvar, iz katere se to olje stvarja, nima nikakega prijetnega duha. Ta stvar se v vodi raztopi, in če jo iz nežganega zrna z vodo izvlečemo in potem tako zrno sežgemo, nima nikakega duha, če pa tisto vodo zgrejemo, pa nam voda zadiši. To je glavni razlog, zakaj se po bratvi mora paziti, da zrnja dež ne zmoči, ker zmočena kava izgubi mnogo v svojej vrednosti. Dišečega olja je v žganej kavi neizmerno malo, in zato se vsak izgubitek koj očuti.

Dobroti kuhane kave pomaga nekoliko tudi sama voda. Najboljšo kavo hočemo skuhati na alkalični vodi. To bi dosegli, ko bi v navadno vodo pri kuhanju malo

sode potresli. Čim se kava dalje kuha in čim dalje stoji, tem več duha izgubi. Kava se na vrlo različne načine kuha. Na izhodu mej Mohamedanci zmeljejo kavo kot najfinejšo moko. Za vsak napitek vzemo v malej posodi od mesinga tople vode in potrebno množino zmljete kave, in postavijo k ognju, da zavre. Skuhana kava se s pustijo, da se prah vsede, in potem se kava pije vselaj brez sladkorja in mleka. Liebig priporoča, da se za kuhanje vspe v vodo najprej samo tri četrtinke kave, in kedar voda začne vreti, da se vsuje zadnja četrtinka in potem se posoda koj od ognja postavi. Posodo treba sedaj pokriti in čez pet minut malo pomešati, da tudi ono na dno sede, kar zgoraj plava, in kava je za pitje gotova. Arabci žgo tudi posušeno meso iz plodov, kuhajo in tako pijačo nazivajo sultansko kavo. Siromaki si napravljajo pijačo tudi od ljusk, ki se z zrnja potegnejo. Žgano perje pa je najboljši nadomestek kitajskega čaja, v njem je mnogo več coffeina kakor v zrnju. V nekaterih krajih evropskih jemljejo goščo, mešajo z otrobi in s tem pitajo gosi in kapune, drugi pa gnoje ž njo cveticam v loncih.

Da črna kava človeka ne hrani, slišali smo. V čem je toraj vrednost in delovanje kave? Še dandanes mnogi mislijo in verujejo, da se ob kavi mnogi deli na tega telesa ne trošijo tako brzo, kakor brez kave. Ko bi bilo to res, bila bi kava neizmerno velike vrednosti za siromašnejši svet, ker bi se človek ob kavi mogel tudi s slabejšo hrano zadovoljiti. No novejša znanstvena raziskavanja so dokazala, da temu ni tako. Kakor kava ne redi telesa, tako ga tudi ne čuva od trošenja. Delovanje kave je vse drugačno. Kava človeka razdražuje. Kava zmanjšuje dihanje, dočim delovanje srca povekša, radi tega pa ne morejo mnogi ljudje po noči spati, če zvečer kavo pijejo. Kava najboljše deluje zjutraj, ker ona razdražuje srce, ki je zjutraj mirno. Ako človek pije kavo popoldne, najbolje stori, da jo pije koj po jedi. Kava deluje na vse razpoloženje človekovo tako, da čuti neko ugodnost, bistrost in veselje. Strohmänn veli: „Ob kavi človek ne čuti toliko raznih neugodnostij, laglje jih pozablja, in težave življenja tudi mirnejše prenaša. Po mnogej jedi ne čuti človek, če nazadnje kavo pije, težkega dela, napora želodca in črev, da si sama prebava ne biva hitrejša in lahkejša. Kava preganja mračni dolgi čas, učenjaka vzdržuje pri napornem duševnem delu svežega in bistrega, a delavcu pomaga, da veselejši prenaša breme posla“.

Kava razdražuje domišljijo na budnejše delo, o čemur nas zagotavljajo vsi veliki filozofi in pesniki. Jean Paul veli: „Kava dela ognjevitega Arabca, a čaj ceremonijalnega Kitajca.“ Ako kava tudi ne odstranjuje gladu, vendar pomaga, da ga človek toliko ne čuti, in da ga laglje prenaša, kakor tudi človek ob kavi vsak telesni napor laglje prenaša. Radi tega so začeli kavo dajati vojakom pri napornej hoji in na vojski. Kava je dobro sredstvo proti omami od opija, in tudi pri neka-

terem otrovanju. Kot zdravilo se upotreblja tudi proti bljevanju in v črevesnih boleznih. Vse ono ugodno delovanje, ki je kava na človeka ima, pa se koj izvrže, če jo začne čez mero piti. Človeku začne kri v glavo siliti, srce se mu izredno vznemiri, napada ga drhtavica in strah, in živci se do skrajnosti razdražijo. Premočna kava more človeka omamiti, in more ga od nje tudi kap zadeti.

(Dalje prihodnjič.)

Politične stvari.

Deželni zbor kranjski.

Dnevni red

IX. seje deželnega zbora kranjskega v Ljubljani
dné 11. novembra 1890. l. ob 10. uri dopoludne.

1. Branje zapisnika VIII. deželno-zborske seje dne 7. novembra 1890.
2. Naznanila deželno-zborskega predsedstva.
3. Priloga 55. Poročilo deželnega odbora glede poprave občinskih potov iz občine Črni Vrh na okrajno cesto Vrhnika-Polhovi gradec, oziroma Vič-Dobrova-Polhovi gradec.
4. Priloga 57. Poročilo deželnega odbora glede učnih knjig za slovenske ljudske in srednje šole.
5. Priloga 47. Utemeljevanje samostalnega predloga gospoda poslanca Viljema Pfeiferja in tovarišev z načrtom zakona o zemljiško-knjižnem vpisu na podstavi zasebnih listin v malostnih zemljiško-knjižnih stvareh.
6. Priloga 54. Utemeljevanje samostalnega predloga gospoda poslanca L. Svetca in tovarišev zadevajoč napravo nadsodišča in napravo pravne akademije, oziroma juridične fakultete v Ljubljani.
7. Ustno poročilo finančnega odseka o proračunu muzejskega zaklada za leto 1891., in o prošnji preparatorja Ferdinanda Schulz-a za zvišanje plače (k prilogi 6.).
8. Ustno poročilo finančnega odseka o zgradbi deželnega gledališča (k prilogi 35.).
9. Ustno poročilo finančnega odseka o prošnji strokovne šole za lesno obrt v Kočevji za podporo.
10. Ustno poročilo finančnega odseka o prošnji preiskovalca starin Jerneja Pečnika v Krškem, za nagrado.
11. Ustno poročilo finančnega odseka o popravi ceste med Verčičem in Črnomljem in o preložitvi Semiške okrajne ceste (k prilogi 45.).
12. Ustno poročilo finančnega odseka o prošnji Ivane Saurau, udove okrožnega zdravnika, za milščino.