

Unser Morgen- und Abendgetränk.

Sein heimischer Ersatz.

See, Kakao, Kaffee, diese wichtige Dreieheit alkaloidhaltiger Getränke, die wir alljährlich in riesigen Mengen und in Millionenwerten zu uns einführen, sind uns heute gesperrt. Auf wenigen Gebieten hat der „Ersatz“ eine so große Rolle gespielt wie hier. Was ist nicht alles in den Handel gebracht, wobei oft unter gleichen Namen von derselben Firma zu verschiedenen Zeiten, wie z. B. beim See, ganz verschiedenartiges angeboten wurde. Im botanischen Museum hat man festgestellt, daß als Ersatzstoffe vielfach in den verschiedensten Mischungen Brombeerblätter, Rosenkerne, Heidelkrautblätter und -zweige, Handnessel, Laubnessel, Schafgarbe, Wundklee, Preiselbeerblätter, Früchte von Mohn, Blütenköpfe von Ragenpflöchen, Sandelholz und was sonst noch alles verwendet worden sind. Das Kaiserliche Gesundheitsamt hat in einem besonderen Merkblatt gezeigt, wie jedermann ohne Schwierigkeiten von gewissen in Deutschland wachsenden Pflanzen, Blättern und kostigen Bestandteilen sammeln und trocknen kann, um daraus Teemischungen als Ersatz für den schwarzen chinesischen See herzustellen. Von Heidelkraut können Blüten, Blätter, zerleinerte Zweige, von Kirichen (Sauerkräuter) getrocknete Stiele verwendet werden, empfohlen wird auch ein See aus Apfelsäulen.

Wiel schwieriger als der See ist der Kakao zu ersetzen, von dem wir 1913 555 000 Doppelzentner an Werte von 60 Mill. Mark einführen, d. i. ein Fünftel des Weltverbrauchs. Die Kakao-welternte hat sich während des Krieges weiter gesteigert, es ist daher zu hoffen, daß nach dem Kriege genügend Ware zur Verfügung steht und die Preise sich besser gestalten werden. Aber fürs erste bestehen diese Ansichten noch nicht. Kakao hat man durch Hafermehl, Maismehl, Weizenmehl, auch durch Eicheln und Kartoffelstärke gestreckt. Ebenso hat man als Ersatz Erdnuß und Sojabohne vorgeschlagen. Bessere Mühle in geeigneten Sorten gezüchtet werden, da ihr Anbau im südlichen Deutschland, wie Versuche gezeigt haben, durchaus möglich ist. Auch die echte Kastanie, Marone, kann als Ersatzmittel herangezogen werden, desgleichen die Früchte des Hartriegels. Neuerdings hat man darauf hingewiesen, den Kaffee, Bohnenkaffee, aber ebenfugut Getreidekaffee so fein zu pulverisieren, wie das Kakao-pulver, um damit wenigstens eine Art wohl-schmeckenden Ersatz zu gewinnen.

Kaffee-Ersatzstoffe sind nicht neuen Datums, aber man hat jetzt doch noch eine größere Menge von Pflanzen als früher heranzuziehen versucht, so neben der Fichorie Runkelrüben, Futterrüben, Rohrüben, ferner Kartoffeln, Schwarzwurzel und die Wurzeln des verachteten Zwenzahns. Auch die Rhizome der Quecke, die zuckerhaltig sind, ergeben geröstet einen aromatischen Kaffeeersatz. Die von der Kriegsgesellschaft für Kaffee- und See-Ersatz im vorigen Jahre eingeleitete Sammeltätigkeit von Weißdornfrüchten haben zu keinem befriedigenden Ergebnis geführt. Entbitterte Lupinen können Kaffee ersetzen, dasselbe gilt von der Ruchererbse, die man jetzt in größeren Mengen aus Rumänien zu erhalten hofft. Die Früchte des Hartriegels, der Stechpalme und der Sonnenblume, die am sich auch als Kaffee-Ersatz verwendbar sind, sollten eher der Delgewinnung dienen, wogegen die Kerne von Weintrauben ebenfalls einen wohl-schmeckenden Kaffee liefern. Neuerdings hat man, wie Prof. Doessener vom botanischen Museum in obigen Aus-sührungen mit bemerkte, den Wurzelstock des Schilfrohrs, der über 5 Prozent Zucker, nach andern Angaben bis zu 80 Prozent Zucker enthält, als Kaffee- bzw. Kakaoersatzmittel empfohlen. Die Gebrüder Branco werden demnächst unter dem Namen „Brancao“ ein derartiges, ihnen patentiertes Schilfrohrpräparat in den Handel bringen, das mit etwas Zucker und Milch gemischt sogar einen Schokoladearnlichen Geschmack besitzen soll. J. M.