

## Zweyte Abtheilung.

### K a f f e e t ü c h e.

#### I.

Wie kann man die Kaffeebohnen vor und nach dem Rösten oder Brennen so veredeln, daß man einen weit schmackhaftern und stärkern Kaffee bekommt?

Nach von Rogge's Erzählung werden die Kaffeebohnen in Holland auf folgende Weise verbessert, und zu einem ungleich wohlschmeckenderen Kaffee zubereitet.

Wenn die Bohnen zum Rösten abgewogen sind, werden sie in einen porzellanenen Napf gethan, mit siedendem Wasser übergossen, und darin einige Minuten lang umgerührt. Nimmt das Wasser nur eine gelbliche Farbe an, so ist der Kaffee gut, wird es aber bläulich, oder grünlich, so hat er Schaden gelitten. Man gießt die trübe Flüssigkeit ab, und bringt auf die guten Bohnen noch Einmahl heißes Wasser; auf die, welche Schaden gelitten, noch 2 mal siedendes, und nachher erst warmes Wasser.

Die Bohnen werden nach dem zweyten, und wenn es seyn muß nach mehreren Aufgüssen nur einige Au-

genblicke umgerührt, und sobald der letzte Abguß geschehen, in ein leinenes Tuch, zum leichten Abtrocknen eingeschlagen. Aus dem Tuche kommen sie auf ein Blech, welches auf den warmen Heerd gelegt wird, oder auf Papier in dem Stubenofen, damit sie abtrocknen, und dann sogleich in den Brenner.

Es werden nun zu  $\frac{1}{2}$  Pfund Kaffee 2 zerschnittene Kakaobohnen, 12 aufgeschlitzte Zitronenkerne, ein ganz kleines Stückchen Zimmt, und 4 Loth würfelartig geschnittenes, gut getrocknetes Weißbrot gebracht. Es wird langsam geröstet, und der Brenner bey jedem Knistern des Kaffee's vom Feuer genommen. Sobald die Kaffeebohnen eine Farbe zwischen hell und dunkelbraun angenommen, werden sie in einem Napf gebracht, und da zum Schwitzen verdeckt.

Es ist besser, daß der Kaffee lichtbraun bleibe, als daß er dunkelbraun werde. Ganz schwarz gewordener hat seine Kräfte verloren.

Zu dem Kaffee, welcher Schaden gelitten hat, kommen anfangs auf  $\frac{1}{2}$  Pfund Kaffee nur 2 Loth Brotwürfel, und drey von ihren äußern Schalen befreyte Zwiebeln, so groß wie eine welsche Nuß. Wenn der Kaffee zur Hälfte gebrannt ist, werden die Zwiebeln herausgenommen. Sie haben den nach dem Ausbrühen noch in den Bohnen gebliebenen übeln Geschmack an sich gezogen, ohne daß der Kaffee das Mindeste von ihrem Geruche erhalten hat. Auch das Brot hat etwas von dem widrigen Geschmacke des Kaffee's angenommen, das aber unbedeutend ist, und durch das fernere Rösten mit den neu dazu kommenden Beymischungen ganz unmerkbar wird. Es werden nämlich nun 3 Kakaobohnen, 12 Zitronenkerne, ein etwas größeres Stück Zimmt, als zu dem guten Kaffee nöthig ist, noch 4 Loth Brot und 3 Gewürznelken mit einem Pfefferkorn dazu gethan, und es wird die Mischung noch langsa-



mer, als mit dem guten Kaffee geschieht, und etwas dunkler geröstet.

Ein so behandelter, beschädigter Kaffee ist nun dem guten wieder ganz gleich.

Nach dem Ausschwizen werden die Bohnen gesondert, sogleich gemahlen, und das Pulver fest in eine verschließbare Serpentinbüchse mit Zumischung einiger Tropfen Wassers, in welchem etwas Kochsalz aufgelöst worden, eingedrückt. Zu einem halben Pfunde Kaffee ist ein Theelöffel voll Salzwasser hinlänglich.

Das Pulver wird nicht durch siedenden Wasserzuguß, sondern durch Kochen ausgezogen. Beym blossen Uebergießen mit kochendem Wasser werden bey weiten nicht alle Bestandtheile des Kaffee's aufgelöst. Man befürchtet, daß durch das Kochen die ätherischen Theile verlohren gehen möchten. Es geschieht dieß aber nicht, sobald er auf folgende Weise gekocht wird. Der Kaffee muß nähmlich unter öfteren Umrühren langsam zum Kochen kommen — sobald er siedend werden will, zugedeckt, und nachdem er höchstens drey Minuten gekocht hat, vom Feuer abgenommen werden; — er wird, auf solche Art zubereitet, durch seinen Geschmack die geringe Mühe lohnen, die seine Anfertigung mehr, als gewöhnlich gekostet hat.

---

## II.

Wie unterscheidet man guten Kaffee vom schlechten, wie soll man ihn zweckmäßig bereiten, und wie soll man geringere Kaffeesorten brauchbar und wohlschmeckend machen?

Die Güte der Kaffeebohnen erkennt man an einer frischen etwas grünlichen Farbe und gleicher Größe. Es müssen sich wenig ganz weiße, aber gar keine schwarzen Bohnen darunter befinden; ins Wasser

geworfen, müssen alle zu Boden sinken, und während des Brennens einen angenehmen Geruch von sich geben. Man thut daher wohl, wenn man vor dem Brennen den Kaffee von allen schlechten Bohnen und sonstigem Unrathe reiniget.

Gießt man warmes Wasser über gute Bohnen, so geben sie dem Wasser eine Zitronenfarbe; die schlechten und beschädigten aber färben das Wasser grün und braun.

Das Brennen trägt vieles zur Güte des Kaffee's bey. Man muß ihn weder zu schwach noch zu stark brennen. Geschieht Ersteres, so wird das darin enthaltene Oehl nicht genug entwickelt, und auch durch das Kochen nicht herausgebracht; brennt man ihn aber zu stark, so verliert er seine flüchtigen und besten Theile; das darin befindliche Oehl wird brenzlich, der Geschmack des Kaffee's aber fade, unangenehm und widrig; man verliert überdieß nicht nur ein Merkliches an Gewicht, sondern er wird auch nicht so stark, als wenn er nur mittelmäßig gebrannt wäre, wenn er gleich eine dunklere Farbe hat. Auch muß der Kaffee in verschlossenen Töpfen gebrannt, und ungemahlen in verschlossenen Gefäßen, aber nicht allzu lange, aufbewahrt werden.

Dem zu brennenden Kaffee füge man ein kleines Stück Zucker von der Größe einer Haselnuß hinzu; dieses leistet gute Dienste, — der Zucker schmilzt, und überzieht gleichsam wie mit einem Firniß die Bohnen, er saugt ein und bindet das flüchtige Oehl, und giebt überdieß dem Getränke eine schöne Farbe.

Geringer Kaffee wird veredelt, jeder Kaffee aber ohne Ausnahme gewinnt außerordentlich viel, wenn er roh vor den Brennen abgebrühet wird. Dieß geschieht so. Man übergießt in einem geräumigen Gefäße den Kaffee mit warmen, nicht siedendheißen Wasser, und reibt ihn mit reinen Händen, die gerade die Hitze des Wassers ertragen können, wohl ab; das Wasser, das



mehr oder weniger, immer aber merklich schmutzig wird, schüttet man weg, trocknet mit Tüchern den Kaffee gut ab, und läßt ihn ausgebreitet, im Schatten vollends trocken werden.

Hat man einen schon dumpfen Kaffee, oder solchen, der bloß in Säcke gepackt, oder nur aufgeschüttet und als Ballast verschifft wurde, (letzterer ist nicht nur sehr unrein, sondern selbst eckelhaft, weil sich im untern Schiffsraum aller Unrath sammelt, und an die Säcke und Bohnen anhängt); so muß er mit siedendem Wasser abgebrüht werden, und etwa 5 Minuten darin bleiben. Ist der erste Aufguß nicht hinreichend, ihm die Schmutzrinde und den widrigen Geruch zu benehmen, so muß dieß Verfahren zum zweyten und drittem Male wiederholt werden. Das Abreiben mit den Händen und das Trocknen mit den Tüchern muß anhaltender und fleißiger geschehen; dann ist der Kaffee entweder gut, oder wenigstens brauchbar, denn etwas hat er doch immer schon verloren, er müßte denn schon so äußerst verdorben seyn, daß er ganz unbrauchbar wäre.

---

### III.

Bewährte Anweisung, sich einen in Bezug auf guten Geschmack, Wohlfeilheit, und Gesundheit einzigen Kaffee zu verfertigen, ohne daß er blosses Surrogat ist, und dabey doch eine große Menge Kaffee zu ersparen.

Wenn man auf die zahllosen Versuche Rücksicht nimmt, die schon so oft gemacht, als gelungen angepriesen, ja ausposaunt sind, nach welchen man bald ein Mittel, den Kaffee zu verbessern, oder die besten Surrogate gefunden haben wollte, so muß man sich wundern, wie man noch nicht auf das hier angeführte

te, und so einfach schöne Mittel hat verfallen können, das ein unbekannter Menschenfreund in einem öffentlichen Blatte erst kürzlich bekannt gemacht, und wahrscheinlich selbst erfunden hat. Da ich sogleich nach seiner Bekanntwerdung, den hier vorgeschlagenen Kaffee selbst präparirt und bereitet habe, und ich ihn für den gewöhnlichen Gebrauch ganz vortreflich finde, auch die Ersparung, die durch ihn gemacht wird, so ganz außerordentlich groß ist, daß ich glaube, es werde ein Höchstbeträchtliches dadurch am Gelde erspart werden, wenn er allgemein würde (welches gewiß Jedermann berücksichtigen sollte, damit nicht so vieles Geld für Kaffee nach Amerika und Afrika gehe) so eile ich diese willkommene Anweisung hiemit bekannter zu machen, als sie bis jetzt ist (besonders da sie in einem ausländischen Blatte, das hier wenig gelesen wird, erschienen ist) und bediene mich der eigenen Worte, mit denen Hr. S. dieselbe mitgetheilt hat.

„Die Erfahrung mehrerer Jahre, wozu ganz vorzüglich die große Theuerung desselben in den Jahren der Noth während der Fremdherrschaft (es war nämlich in dem weiland Rheinischen Bunde) die Veranlassung gab, hat es bestätigt, daß, wenn ja noch Kaffee getrunken werden soll, gerade dieser, so wie er hier beschrieben wird, der zweckmäßigste, wohlfeilste, und gesundeste ist. Aus Liebe zum allgemeinen Besten mache ich hier die Verfahrsart bekannt.“

„Soll der Kaffee recht gut seyn, so kann nach folgendem Verhältnisse für ein ganzes Jahr eine Haushaltung von vier Personen mit 12 Pfund überhaupt fertig werden. Das will doch viel sagen — und was das Beste ist, er läßt sich ohne Zucker recht gut trinken, will man aber Zucker dazu nehmen, so bedarf man nur wenig. Der Stellvertreter ist die unbezahlbare Runkelrübe. Man bedarf für das ganze Jahr 8 Pfund Runkelrüben, und 4 Pfund des besten Kaffees. Soll er weniger gut seyn, so kann



man auch auf 9 Pfund Runkelrüben 3 Pfund Kaffee nehmen, und er ist auch dann noch gut zu genießen."

„In unserm Hause sind 4 Personen, wir trinken gewöhnlich Morgens und Nachmittags Kaffee, und es braucht jedes Mahl von diesem Präparate nur  $\frac{1}{2}$  Loth auf einen Bierportionstopf genommen zu werden: sonst ist er von zu schwarzer Farbe und nicht so schmackhaft. Die Art des Verfahrens, auf die es einzig und allein ankömmt, ist folgende: Man nimmt auf jedes Vierteljahr 2 Pfund gut getrocknete nicht zu schwarz gebrannte Runkelrüben, die sogleich nach dem Brennen oder Rösten gemahlen werden müssen, thut sie in einem Steintopf, dazu 1 Pf. Kaffee, der aber, so wie er gebrannt ist, sogleich zwischen die gemahlten Runkelrüben gethan werden muß, denn gerade hierauf kömmt es an, damit von dem flüchtigen Deh-le des Kaffee's nichts verloren gehe. So glühend müssen also die Kaffeebohnen in den steinernen Topf, der dann so geschwind, als möglich verschlossen und umgeschüttelt wird. So müssen die Kaffeebohnen drey Tage darin bleiben. Nach dieser Zeit siebet man die Kaffeebohnen heraus, mahlet sie, thut sie in dem Topf zum Zusatz, vermischt recht sorgfältig die ganze Masse, drückt sie fest ein, bindet den Topf mit Papier fest zu, und hebt sie nun zu dem beliebigen Gebrauch auf. Je älter die Masse wird, desto herrlicher schmeckt der Kaffee. Die Runkelrübe hat nun ganz die Natur des Kaffee's angenommen; man denke aber nicht, daß in einen Bierportionstopf wenigstens ein Loth gehöre, sondern nehme nur ein halbes Loth, seihe ihn gehörig, und man wird finden, daß dadurch in einer Haushaltung ein Großes an Geld und Zeit erspart wird, und man einen guten Kaffee hat."

Da es bey der Zubereitung des Kaffeepulvers einzig darauf ankömmt, alle Dämpfe, Ausdünstungen und flüchtige Theile von den heißen, wie auch nachher von den bey'm Mahlen, abgekühlten Kaffeebohnen

aufzufangen, so könnten auch vielleicht noch andere Substanzen, die man ehedem wohl als Kaffee = Surrogate aufführte, in Pulverform gebracht, statt der Runkelrübe angewendet werden. Die Cichorien allein dünkten mich dazu zu stark, indes könnten vielleicht, wenn es an Runkelrüben fehlt, auch andere Rüben, Steck = und Kohlrüben an die Stelle gesetzt werden.

Da ferner bey dem Brennen des Kaffee's und dem der Runkelrüben in Hinsicht der Zeit ein großer Unterschied statt findet, indem die Runkelrüben geschwinder, als der Kaffee braun gebrannt werden, so wäre auch wohl die Frage aufzustellen, ob es wohl nicht mit Hülfe einer noch zu erfindenden Maschine möglich wäre, daß Runkelrüben und Kaffee zugleich gebrannt, und die Runkelrüben dabey in solche Stellung gebracht werden könnten, daß sie sämtliche, bey Brennen des Kaffee's entfliegende Dämpfe, und wohlriechende, also auch wohlschmeckende Dünste aufzufangen würden? Wäre dieß der Fall, so würde sich diese Entdeckung bald dazu eignen, einen neuen Nahrungszweig darzustellen, und könnten alsdann, weil sich in größeren Städten doch nicht Jeder mit der beschriebenen Arbeit seines Kaffees beschäftigen würde, noch *Deutsch = Westindische Kaffee = Fabriken* entstehen, die einen sehr guten und wohlfeilen Kaffee lieferten. Von dem großen Gewinne, der dadurch gemacht wird, will ich nichts sagen. Denn wenn eine Familie, die täglich nur ein Loth ungebrannten Kaffee braucht ein Jahr 11 Pf. 13 Lth. nöthig hatte, so kann sie nach unsers Erfinders Bemerkung mit 4 Pf. jährlich auskommen, und hat einen Kaffee, von den ich jetzt aus Erfahrung behaupte, daß er kräftig und wohlschmeckend ist.

---



## IV.

Wie kann man echten chinesischen Thee von dem falschen unterscheiden? Wie kann eine ökonomische Hausfrau den allerbesten Kaffee bereiten? Wie kann man den vortrefflichsten Chocolate machen.

Der chinesische Thee ist nicht selten mit gedörrtem Laub von jungen Eichen, und Eschen verfälscht. Den echten chinesischen Thee kann freylich keine Europäische Pflanze vollkommen ersetzen. Indessen ist für diejenigen Liebhaber des Thees, denen der ächte chinesische zu theuer kommt, das Kraut der gemeinen Walderdbeere als der beste Stellvertreter zu empfehlen. Dieses Kraut kommt an Geruch und Geschmack dem chinesischen Thee beynabe vollkommen gleich. Die Blätter müssen im Frühlinge, wenn sie noch jung und unentfaltet sind, gesammelt, anfangs im Schatten, und wenn sie nur halb getrocknet sind, zwischen den Händen gerollt oder frisirt, und dann durch Ofenhize auf reinen Blechtafeln gedörrt werden. Sehr rühmt man zu Thee auch ein Gemenge von 6 Theilen getrockneter junger Erdbeerblätter, 2 Theilen getrockneter junger Melissenblätter, und 1 Theil Citronenkrautblätter. Letztere empfehlen sich ihres angenehmen Citronengeruchs wegen vorzüglich als Stellvertreter des Thees bey Bereitung der Punschcs. — Auch die jungen Heidelbeer- oder Preiselbeerblätter, eben so präparirt sollen dem chinesischen Thee an Geschmack so ähnlich seyn, daß sogar eine Kennerzunge dadurch getäuscht werden könne.

Der grüne Thee soll seine Farbe nicht der Behandlung, welche er erlitten hat, sondern der Natur verdanken. Viele Menschen behaupten (aber Gottlob auf eine irrige Weise) der Thee werde dadurch grün

gefärbt, daß er seine Behandlung auf Kupferbleche erhielt, von welchem er Theilchen auflöse. In diesem Falle wäre der Thee wirklich vergiftet, und der Gesundheit höchst gefährlich, eben so gefährlich wie es leider! manche eingemachte grüne Bohnen, und Gurken sind, in welchen man zum Grünwerden auf die unverantwortlichste Art von der Welt zum Absetzen von Grünspan Kupferbleche legt. Einer solchen absichtlichen Vergiftung des Thees kann man so auf die Spur kommen: Man läßt eine nicht zu kleine Portion Thee mit scharfen von Kupfer ganz freyem Essig eine Zeitlang sieden, seihet dann die Abkochung, und preßt den auf der Seivvorrichtung zurückbleibenden Thee stark aus. Nun bringt man in die Lauge eine blank polirte Messerklinge und etwas Phosphor, und läßt sie einige Stunden darin liegen. Uiberzieht sich die Klinge mit einer Kupferinde, so ist der Thee mit Kupfer vergiftet.

Der berühmte Graf Rumford, dem wir so viele gemeinnützige Erfindungen verdanken, hat längst sehr gründlich gezeigt, daß unter den zahlreichsten künstlichen Genüssen der Kaffee einer der schätzbarsten ist. Geschmack und Geruch dieses Getränkes ist sehr angenehm; es erregt Fröhlichkeit ohne Berauschung; es verbreitet über unsere ganze Constitution ein sehr behagliches Gefühl und erheitert uns ausnehmend.

Indessen wird in unsern Haushaltungen viel zu ungründlich mit der Bereitungsart dieses Getränkes verfahren. Es geräth daher bey einerley Menge zermahlener Bohnen, und einer zur Abkochung bestimmten gleichen Menge Wasser bald gut, bald schlecht, obgleich man ihn stets von gleicher Güte bereiten könnte, wenn man nur folgendes beobachtete.

Beym Rösten oder Brennen des Kaffee's muß man sich sehr in Acht nehmen, daß er nicht zu stark geröstet werde. Sobald er eine dunkle Zimmetfarbe erlangt, sollte man ihn immer vom Feuer nehmen, und



abkühlen lassen. Sein aromatischer Duft zerstreut sich sonst, und sein Geschmack wird unangenehm bitter. Soll der Kaffee vollkommen gut und vom kräftigen Geschmack seyn, so müßte man nie mehr als ein halbes Pfund auf einmahl brennen. Bey einer größern Menge kann man die Hitze nie so einrichten, daß das Brennen gehörig gleichförmig geschieht. Auch hat das Getränk nur dann seine vollkommene Güte, wenn es gleich nach dem Rösten und Mahlen der Bohnen gemacht wird. — Bewahrt man den gemahlenen Kaffee nicht gut vor der Luft, so verliert er bald seinen Geruch, und dann behält er nur geringen Werth.

Weil das Brennen und Mahlen des Kaffees allerdings nicht wenige Zeit kostet, so erfand Graf Rumford folgendes Gefäß zur Aufbewahrung des Kaffees. In eine Cylindrische Büchse von starken Zinn  $4\frac{1}{2}$  Zoll im Durchmesser und 5 Zoll Höhe, inwendig sehr genau ausgedreht, paßt ein sehr gut anschließender Kolben oder Stempel. Er muß so genau anschließen, daß man mit ihm den gemahlenen Kaffee hinunterdrücken und zusammenpressen kann, ohne daß er durch die Elasticität desselben wieder zurückgestossen wird. Dieser Kolben besteht aus einem durch senkrechte Spalten elastisch gemachten Zinnringe von zwey Zoll Weite, woran unten eine feste kreisförmige Platte gelöthet wird. Er paßt so genau in die cylindrische Büchse, daß er nicht ohne bedeutende Anstrengung herauf oder hinunter gedrückt werden kann. Oben ist die cylindrische Büchse mit einem Deckel verschlossen, der genau darauf paßt, um die in der Büchse zwischen dem Stempel und Deckel verschlossene Luft zurück zu halten. Als Handhabe des Stempels dient ein daran befestigter Ring.

Um alle gewürzhaften Theilchen des Kaffees, denen dieses Getränk seine vortrefflichen Eigenschaften verdankt, zu erhalten, so müssen ja, nach aufgegossenem kochendem Wasser, alle innere Bewegungen der Theilchen so lange verhütet werden, bis man den Kaf-

fee austrägt. Dieß kann geschehen, indem man kochendes Wasser auf das Kaffeepulver gießt, und die Maschine, worin der Kaffee gemacht wird, mit kochendem Wasser oder mit dem Dampf von siedendem Wasser umgiebt. Siedendes Wasser diene immer am besten zum Auflösen der gewürzhaften Kaffeetheilchen; erst vor Kurzem ist die Auflösung durch kaltes Wasser mittelst Reals hydraulischer Presse vorzüglicher befunden worden. Diese neu erfundene Presse wirkt durch den Druck einer hohen Wasser säule in einer engen Röhre, welche mit dem Gefäße (einer cylindrischen Büchse) communicirt, worin der gemahlene Kaffee befindlich ist. Jene Röhre sitzt in dem Deckel des Gefäßes fest; der Deckel aber kann abgeschraubt werden. Unter dem Deckel ist ein beweglicher siebförmiger durchlöcherter Boden. Zwischen diesem Deckel und dem untern Boden befindet sich das feucht gemachte Kaffeepulver. Der untere Boden hat ein Loch, woraus der Extract herausläuft, wenn die Presse zu wirken angefangen hat (nachdem nemlich die Röhre voll Wasser gegossen ist). Ein Löffel voll von dem ersten starken Extract unter eine Tasse heißes Wasser gegossen gibt den stärksten wohl schmeckendsten Kaffee. Die meisten Zinn gießer und Spängler großer Städte verfertigen jetzt solche Realsche Pressen, welche auch noch zu andern Zwecken dienen.

Höchst fehlerhaft war die ehemalige Methode, den gemahlten Kaffee in einen Topf mit Wasser zu schütten, und nun zu kochen. War der so bereitete Kaffee auch bitter; so fehlten ihm doch ganz die angenehmen Düfte: und die erheiternden Eigenschaften des guten Kaffee's.

Der Kaffee muß auch fein gemahlen seyn; sonst hat das kochende Wasser nicht Zeit das Innere der Theilchen aufzulösen, es erweicht sie sonst bloß auf ihrer Oberfläche, und schnell zwischen ihnen hindurchrinnend,



zieht es nur einen kleinen Theil der aromatischen und zusammenziehenden Substanzen heraus, auf welchen doch die Güte dieses Getränkes gänzlich beruhet. In diesem Falle ist wirklich der Bodensatz des Kaffees schätzbarer, als die schmacklose Brühe, welche darüber hinweg gelaufen ist, und nachher unter den Namen Kaffee aufgetragen wird.

Wenn der fein gemahlene Kaffee auch in andern Stücken auf die vortheilhafteste Art gemacht werden soll, so wird er in ein cylindrisches Gefäß hinabgedrückt, dessen Boden mit vielen kleinen Löchern versehen ist, um einen Durchschlag zu bilden. Indem nun eine gehörige Menge kochend heißes Wasser sorgfältig auf dies Lager von Kaffeepulver gegossen wird, so durchdringt das Wasser es allmählich und nach einer gewissen Zeit fängt es an durchzusickern. Dieses allmähliche Durchsickern bringt immer auf einander folgende frische Theilchen vom Wasser in Berührung mit dem gemahlene Kaffee, und wenn die letzte Portion Wasser durchgegangen ist, so wird alles durch das Wasser Auflösbares vollkommen ausgezogen seyn, so, daß das Uibrigbleibende keinen Werth hat.

Damit der Kaffee vollkommen gut ausfalle, so muß auch die Lage des Kaffees, auf welche man das kochende Wasser gießt, von einer gewissen Dicke seyn, und mit einem gewissen Grade von Kraft zusammengedrückt werden. Ist sie zu dünn, oder nicht genug zusammengedrückt, so wird das Wasser zu schnell hindurch gehen, ist sie zu dick, oder zu sehr zusammengepreßt, so wird das Wasser zu langsam hindurchdringen, und der Geschmack des Kaffees wird verlieren.

Sehr wichtig ist auch das Gleichmachen der Lage des gemahlene in den Durchschlag geschütteten Kaffees, ehe man ihn zusammendrückt. Wenn nämlich der gemahlene Kaffee in den Durchschlag geschüttet ist, so steht er immer auf einer Seite des Gefäßes höher,

als auf der andern; und wenn er in dieser Lage auf den durchlöcherten Boden des Gefäßes gedrückt wird, ohne vorher gleich gemacht worden zu seyn, so wird er auf einigen Seiten mehr gepreßt werden, als auf der andern. Das Wasser wird dann nicht unterlassen, an denjenigen Stellen aufs schnellste hindurch zu gehn, wo es den geringsten Widerstand findet. An andern Stellen ist dagegen der gemahlene Kaffee so übereinander gehäuft, daß das Wasser hindurchzugehen verhindert wird; dieser Theil des Kaffees kann daher wenig oder nichts zur Stärke dieses Getränks beytragen.

Graf R u m f o r d hat dieses Mißverständniß auf folgende Art hinwegzuschaffen gesucht.

Die kreisrunde Zinnplatte, mit der auf ihrem Mittelpuncte befestigten Stange, welche als Stampfer dient, den gemahlene Kaffee niederzudrücken, hat vier hervorragende kleine viereckige Gitterstäbe von ungefähr  $\frac{1}{5}$  Zoll in der Weite die an der untern Seite befestiget sind, und sich von dem Umkreise der Platte bis zu  $\frac{1}{4}$  Zoll ihres Mittelpunctes erstrecken. Wenn man diese Platte mittelst der ihr als Griff dienenden Stange um ihre Are dreht, so müssen die Gitterstäbe den gemahlene Kaffee gleich machen; und erst nachdem dieß geschehen ist, wird der Kaffee zusammengedrückt.

Die kreisrunde Platte ist mit einer Menge kleiner Löcher durchbohrt, welche das Wasser hindurchgehen lassen; sie bleibt in dem cylindrischem Gefäße die ganze Zeit über, wo der Kaffee gemacht wird. Sie ruht auf der Oberfläche des gemahlene Kaffees und verhindert, daß das eingegossene Wasser ihn aus der Stelle bringt. Die Stange, welche zum Griffe dieser Platte dient, ist übrigens so kurz, daß sie nicht hindert, den Deckel des cylindrischen Gefäßes auf seine Stelle niederzusetzen.



Was die Dicke der gemahlenen in das Gefäß kommenden Kaffeegeschichte betrifft, so hat Graf Rumford durch eine große Anzahl Versuche gefunden, daß  $\frac{2}{3}$  Zoll sich am besten für das Kaffeepulver schickt, ehe es zusammengedrückt wird, und daß es nach dem Drucke nur noch  $\frac{1}{2}$  Zoll dick seyn muß. — Als beste Höhe für das Gefäß gibt Rumford  $5\frac{1}{2}$  Zoll an. Die Weite richtet sich nach der Menge des zu bereiten Kaffees. Sie kann bey einer Tasse bis fünf Tassen von  $1\frac{1}{2}$  Zoll bis 5 Zollen gehen. Auffallend und doch nicht widerstritten ist die Bemerkung des Rumford, daß bey der Kaffeekochung (und so auch in manchen andern Fällen) Weingeist mittelst einer Argand'schen Spirituslampe ein wohlfeileres Brennmaterial ist, als Holz.

Zucker hält man für die nahrhafteste Substanz, welche es gibt. Seine nährende Kräfte sind so groß, daß man Zucker sogar zum Viehmasten empfohlen hat; und da der gemeine braune Zucker eben so nahrhaft ist, als der beste raffinirte Hutzucker, so könnte man den Kaffee mit Beyhilfe des Brotes zu einem der wohlfeilsten Nahrungsmittel machen, welche man kennt.

Schon lange gab man sich viele Mühe, Kaffeesurrogate aufzufinden, welche den Kaffee ersetzen sollen. Wenn auch vorzüglich die Kichererbse, die Cichorie, die Erdmandeln, der Spargelsame (eines der allerbesten Surrogate), die in kleine Würfel geschnittene und gedörrte Runkelrübe und gelbe Rübe bey unbemittelten Leuten oft die Stelle des Kaffees ersetzen müssen, so ist doch auch so viel gewiß, daß es kein eigentliches Kaffeesurrogat gibt, weil kein einziges bekanntes Pflanzenproduct die individuellen Eigenschaften des Kaffees hat.

Nützlich kann hauptsächlich für Unbemittelte, folgender Vorschlag seyn. Wenn man den sogenannten

Kaffeefas (d. h. den, nach dem Ausziehen der gemahlenen gebrannten Kaffeebohnen mit Wasser, bleibenden Rückstand) trocknet, nochmahls gelinde brennt, und auf die gewöhnliche Art mit Wasser behandelt, so erhält man wieder einen angenehm riechenden schmackhaften Kaffee.

Nicht selten erhält man beschädigten und zwar durch Meerwasser verdorbenen Kaffee. Um diesen einigermassen genießbar zu machen; so braucht man nur bey dem Brennen desselben auf ein Pfund zwey geschälte Zwiebeln, in den Kaffeebrenner zu thun. Diese ziehn den übeln Geschmack an sich, ohne dem Kaffee von dem andern etwas mitzutheilen.

Ein angenehmes, nahrhaftes und gesundes Getränk ist der *Chokolade*, bekanntlich aus *Cacao* (dem Kern der Westindischen und Südamerikanischen Cacaofrucht) mit Zucker und Gewürz zu einem festen Teige gemacht, und hernach mit Wasser, Milch oder Wein gekocht.

Guter Cacao hat eine schwarzrothe Farbe, ist inwendig graulich und auswendig mit einem silbergrauen Pulver besprenkt. Die kleinen dumpfigen inwendig weißen Bohnen sind untauglich, und müssen daher, nebst allen zerbrochenen oder schadhafthen Stücken, bey der Chokoladepreparation sorgfältig hinweggeschafft werden. Auf Reinlichkeit und genaue Absonderung des guten von dem schlechten kommt sehr viel an, wenn man recht gute Chokolade bereiten will.

Der durch Sieben gereinigte Cacao wird über starken Feuer unter stetem Umrühren geröstet, so daß die Schalen abspringen, und hernach leicht hinweggenommen werden können. Ein starkes Feuer und schnelles Rösten ist nöthig, damit das Oehl nicht ausschweize und verbrenne. Nun werden auch die reinen Cacaokörner in einer eisernen Pfanne noch einmahl gelinde geröstet, und zwar so, daß sie sich bloß erhitzen, daß sie weder braten, noch schwitzen, und daß sich da-



durch bloß die gewürzhaften und öhligten Theile entwickeln. Nach dem Absondern aller verbrannten Stücke bringt man den Cacao in einen durch glühende Kohlen erwärmten Mörser, stößt ihn zu einem Teige, breitet diesen auf einem Bogen Papier  $1\frac{1}{2}$  Zoll dick aus, und stellet ihn zum Abkühlen hin. Aber auch der Mörser darf nicht zu stark erwärmt werden.

Von dem Teige nimmt man Abends (wenn man am folgenden Tag die Chocolate zubereiten will) eine beliebige Menge, und bringt sie auf einen Reibstein, welcher auf glühenden Kohlen steht, die man dick mit Asche bedeckt, damit die Wärme gelinde und ausdauernd sey. Dadurch wird der Stein erhitzt, und der Teig in einem Zeitraume von 6 bis 8 Stunden weich. — Eine solche langsame, allmähliche Erhitzung trägt gewiß viel zur Verbesserung des Cacaos bey. Am folgenden Morgen reibt man den Teig auf dem durch Kohlen erwärmten Steine von neuem recht fein ab, rührt in einer Schüssel höchstens halb soviel Zucker ein, und reibt den Teig noch einmahl, indem man zugleich die fein mit Zucker abgeriebenen Gewürze (Vanille, oder Zimmt, oder Anis, oder Gewürznelken etc.) zusetzt. Aber bey diesem Zusetzen darf der Teig nicht mehr heiß seyn, weil sonst das feine Oehl der Gewürze verfliegt.

Die so weit fertige Chocolate wird jetzt in blechene Formen gebracht und zum Erkalten an die Luft gestellt. In den Formen schüttelt und stößt man den Teig, damit die Oberfläche eben und glatt werde. Nach dem Erkalten nimmt man die Waare aus der Form, schlägt gutes Fließpapier herum, und hebt sie in gut verschlossene Schachteln an trocknen Orten auf. Frisch ist die Chocolate am besten; nach einem Jahre verliert sie viele, und nach zwey Jahren fast alle ihre guten Eigenschaften. An feuchten Orten schimmelt sie leicht.

Die Formen können von verschiedener Art und mit allerley Figuren versehen seyn. Runde oder vier-eckige Tafeln von  $\frac{1}{8}$  bis 1 Pfund sind am gewöhnlich=sten. Doch macht man auch runde kurze Cylinder da=raus, zuweilen bis 2 Pfund schwer. Man kann un=ter andern folgende Chokoladesorten bereiten:

- 1) Man nimmt zu  $1\frac{1}{2}$  Pfund geröstete und gerei=nigte Cacaobohnen,  $\frac{1}{2}$  Pfund sehr fein gestof=senen Zucker, 3 Quentchen Zimmt und eine Stange Vanille.
- 2) Man nimmt zu  $2\frac{1}{2}$  Pfund Cacaobohnen 1 Pfund gestoffenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt und eine halbe Stange Vanille.
- 3) Man nimmt auf  $2\frac{1}{2}$  Pfund Cacaobohnen  $2\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt und 1 Quentchen Nelken.

Vanille theilt der Chokolade einen ausgezeichneten Geruch und Geschmack mit; giebt ihr aber auch eine hitzige der Gesundheit nicht vortheilhafte Eigen=schaft. Die übrigen Gewürze sind daher gesünder. Chokolade ohne Gewürz, oft auch ohne Zucker, blos mit etwas Chinarinde führt den Nahmen Ge=sundheitschokolade. Dieser sieht röthlich aus.

Gute Chokolade ist übrigens braunroth, glatt, ja selbst glänzend, auf dem Bruche nicht griesig, zer=geht leicht im Munde und verursacht eine gewisse Käl=te. In Wasser, Milch zertheilt sie sich gleichförmig und schnell. Läßt Chokolade nach dem Kochen sandi=ge oder körnige Theile am Boden des Gefäßes zurück, so war sie entweder nicht gehörig gerieben, oder es war kein Hutzucker, sondern Farinzucker zugesetzt worden. Zuweilen ist die Chokolade mit geröstetem Stärkmehl verfälscht. Dieß erkennt man aber leicht, an dem teigartigen Geschmacke im Munde, und an der kleisterartigen Beschaffenheit bey'm Kochen. Geruch nach Käse, ranziger Geschmack u. dgl. zeigt einen Zu=satz von Fett oder Oehl an. Je matter und weni=



ger glänzend die Chokolade ist, desto schlechter ist sie. Sind auf dem Bruche glänzende Punkte, so wurde zu viel Zucker zugesetzt.

Durch Mandeln und Haselnüsse, durch Oehlisaamen, vorzüglich aber durch Isländisches Moos hat man den Cacao hin und wieder bey der Chokoladebereitung zu ersetzen gesucht. Das Isländische Moos, welches auch in den meisten Gegenden Deutschlands wächst, hat wirklich in Hinsicht auf Gesundheit große Vorzüge vor dem Cacao. Durch Auslaugen mit Aschen- oder Kalilauge kann man der Isländischen Flechte ja ihre eigenthümliche Bitterkeit benehmen, und sie in den Zustand einer vortrefflich nährenden Gallerte zu Suppen, Gelees und andere Speisen bringen. Denn sie besteht fast ganz aus nahrhaften Theilen.

Auf folgende Art kann man durch Beyhülfe des Moosschleimes eine gute Chokolade machen:

Gleiche Theile Zucker und geröstete, geschälte und auf die gewöhnliche Art möglichst fein zerriebene Cacaobohnen werden innigst mit einander verrieben. Hernach versetzt man sie, statt der Gewürze mit gepulvertem Moosschleim, zu 3 Quentchen auf ein Pfund Chokolade, nebst 6 Quentchen aufs feinste gepulvertem Salep. Das Ganze wird gehörig durchgearbeitet und in Tafelform gegossen. Den trockenen zu pulvernden Moosschleim selbst bereitet man, indem man 4 Pfund Isländisches Moos mit 24 Pfund Wasser 5 mal auskocht, alle erhaltenen Absude sauber durchsiebet, und so lange abdampft, bis sie eine trockne, feste und pulverungsfähige Masse geben. Ein Quentchen dieses trocknen Schleims macht zwey Maß Wasser sehr schleimig und zähflüssig.

Ein Pfund gereinigtes mit Wasser gehörig ausgekochtes Moos gibt im Durchschnitt 7 Quentchen eines hornartigen Moosschleimes, welcher sich mit den-

selben Schwierigkeiten wie der Salep in feines Pulver verwandeln läßt.

Ein angenehmes, der Chokolade ähnliches Getränk ist das folgende:

Man röstet  $\frac{1}{8}$  Pfund süße und  $\frac{1}{8}$  Pfund bittere Mandeln (auch wohl statt dessen Weizenmehl) in in einer eisernen Pfanne braun, wische sie mit einem Tuche ab, und thue sie zerstoßen in 4 Maas siedende Milch. Den Dotter von einem Ey oder von zwey Eiern schlage man mit etwas kalter Milch, quirle es unter die siedende Milch, und setze noch zerstoßene Gewürznelken, Zimmt und Zucker nach Belieben zu.

---

V.

### Große Ausbreitung und Vorzüge des Thees.

Zu welcher Zeit der Thee zuerst nach Europa gebracht worden ist, weiß man nicht mit Gewißheit anzugeben. Anderson, den man in allen commerciellen Gegenständen eine große Auctorität zuerkennt, lehrt, daß des Thees zuerst in einem italienischen Werke: Ueber die Größe und Pracht der Städte im Jahre 1590, vom Giovanni Botaro gedacht wird.

Botaro sagt: „Die Chinesen haben ein Kraut, aus welchem sie einen vorzüglichen Saft pressen, den sie statt des Weines trinken; dieses Getränk stärkt nicht nur die Gesundheit, sondern es bewahret auch zugleich von den Unbequemlichkeiten, die der Genuß des Weines nach sich zieht.“

Jenes bezieht sich unstreitig auf den Thee, obgleich desselben mit Rahmen nicht gedacht wird; doch



behauptet Dr. Lettson, daß der Thee schon vor den hier bemerkten Zeiten bekannt geworden sey.

Die Herausgeber der Brittiſchen Encyclopädie meinen, daß der Thee erſt im Jahre 1610 durch die Holländer in Europa eingeführt worden ſey. Indessen iſt es nicht zu begreifen, daß die Holländiſch = Oſtindiſche Compagnie den Thee zuerſt als wirklichen Handelsartikel aufgenommen habe, und der Theehandel in Europa von jener Compagnie vom Anfange bis zum Ende des 17ten Jahrhunderts allein geführt worden ſey. Der Impoſt auf den Thee war indessen in jener Zeit ſchon bedeutend, weil man ſich deſſelben vorzüglich nur als Arznei bediente.

In England aber war der Thee viel früher bekannt, als ihn die Holländiſch = Oſtind. Compagnie unter ihre Importartikel aufnahm, wenn gleich nicht bekannt iſt, von wem und zu welcher Zeit der Thee zuerſt in England eingeführt wurde.

Daß der Thee aber in England im Jahre 1664 noch ſehr ſelten und theuer war, ergiebt ſich daraus, daß der Aufſeher beordert war ein am 1. Julius gedachten Jahres angekommenes Schiff zu unterſuchen, welches Seltenheiten von Vögeln, von vierfüßigen Thieren u. als Geſchenk für den König am Bord hatte, und dem König unter andern auch 2 Pfund und 4 Loth Thee mitbrachte, wofür der Compagnie 4 Pfund und 5 Schilling (39 Gulden) bezahlt wurden.

Die erſte bedeutende Einfuhr des Thee's in England, welche die Compagnie beſorgte, fällt in das Jahr 1669, wo zwey Kiſten mit Thee am Gewichte  $143\frac{1}{4}$  Pfund von dem Factor aus Batnam eingingen.

In den 4 Jahren von 1697 bis 1700 betrug die Einfuhr aus Holland und Oſtindien 36935 Pfund Thee.

In den benachbarten Reichen, Schottland und Irroland, war zu jener Zeit der Thee nur noch wenig oder gar nicht bekannt.

Man erzählt, daß die Wittwe des unglücklichen Herzogs von Monmouth im Jahre 1685 ein Pfund Thee an ihre Verwandte in Schottland sendete. Da sie aber außer Acht gelassen hatte, eine genaue Beschreibung von seinem Gebrauche beyzufügen; so kochte man den Thee, goß das flüssige weg, und brachte die Blätter auf die Tafel, um solche als Gemüse zu essen; welches man aber, natürlich, gar nicht wohlschmeckend fand. —

Vom Jahre 1700 bis jetzt hat aber der Verbrauch des Thees in England so zugenommen, daß daselbst jetzt jährlich 25 Millionen Pfund verbraucht werden.

Vom Pallaste bis zur Hütte hinab, besteht in England das Frühstück aus Thee.

Wie sehr die Aerzte der frühern Zeit den Genuß des Thee's empfahlen, ist hinreichend bekannt. Waldschmidt, Professor zu Kiel, sagte in seiner Schrift: *Thee domi militiaeque valetudinis custos*, 1689: „Es wollen die Potentaten und großen Herrn, die da Millionen Zentner Sorgen über den verwirrten Zustand Europa's auf sich liegen haben, gnädigst belieben zur Erhaltung ihrer Gesundheit heißes Theewasser zu trinken, und dieses schlechte Opfer von Ihrem allerunterthänigsten Knecht in solchen Gnaden aufnehmen, wie der große Artaxerxes eine Hand voll Wasser nahm!“

Ferner sagt derselbe:

„Trinket Thee ihr Frauen, daß ihr nicht zu früh alt werdet.

„Trinket Thee, ihr Herrn Politici, die ihr pro patria rathet. *Discite justitiam moniti et non tempere Thee!*“

„Trinket Thee ihr Herrn Geistlichen, die ihr euern Leib mit Predigen abmattet, trinket ein wenig Wein mit Thimotheo, und mit mir viel warmes Theewasser.“



„Trinket Thee, ihr Herrn Medici, damit an euch nicht wahr werde: aliis inserviando inficimur!“

„Trinket Thee ihr Herrn Soldaten, denn ihr wisset nicht, zu welcher Stund der Feind kommen wird!“

„Trinket Thee ihr Herrn Philosophen, damit euch die notiones Secundae und subtile Distinctiones keine Blähungen und Winde verursachen.“

„Trinket Thee ihr Herrn Studenten! trinket alle Thee, die ihr dürstet, ein jeder, der Lust hat, trinke Thee, damit er in seinem Stande und seiner Profession sein Amt wohl verrichten könne.“

---