Georg Heinrich Piepenbring

Teutscher Caffee und Thee oder die zwey vorzüglichsten Mittel den ausländischen Caffee und Thee möglichst zu ersetzen

Hannover: Ritscher, 1798

http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn827958072

1. Beschreibung Anweisung Maaße
Ein und Punzen mit zu
Laden.
2. Letter an die Oberbeamten
um Sambers, sich des Ge-
mäß und Feldmaaßes, in
Ansehung der Obstbaumzahl
mehr zu befleißigen.
3. Riepenbrieg Autopsie Kosten
und Spen.

Teutscher Caffee und Thee

oder

die zwey vorzüglichsten Mittel

den ausländischen Caffee und Thee

möglichst zu ersetzen

von

D. Georg Heinrich Piepenbring.

Hannover,

in der Administration der Ritscherschen Buchhandlung.

1798.

Vorbericht.

Unter den verschiedenen Substituten des ausländischen Caffee's ist keines, das sich so vorzüglich auszeichnet, als die bekannten Runkelrüben (Beta cicla), auch Burgunderrüben, Rummelrüben, Dickwurzel genannt. In einigen Gegenden werden sie auch schon zu diesem Zweck benutzt. Allein mehrere kennen sie nur als Viehfutter. Diese wünschte ich mit dem Nutzen der Runkelrüben näher bekannt zu machen, und sie zu unterrichten, wie man sich einen gut und rein schmeckenden Caffee

bereiten könne, ohne dazu so viel Caffeebohnen zu nehmen, als gewöhnlich.

Bey dieser Gelegenheit wollte ich denn auch meinen Lesern, die noch nicht bekannt damit sind, ein neues Thee-Surrogat kennen lehren, das manchem vielleicht eben so willkommen seyn dürfte.

Gemeinnützigkeit war also die Triebfeder, welche mich veranlaßte, diese kleine Schrift abzufassen. Ob ich Dank dafür verdiene, überlasse ich denen zu entscheiden, die Beruf dazu finden, über sie zu urtheilen.

Meinberg im Jenner 1798.

Der Verfasser.

Teutscher Caffee.

Teutscher Caffee.

Einleitung.

Wenn man die jetzigen Preise der natürlichen und künstlichen Lebensbedürfnisse mit denen vergleicht, welche wir vor zehn bis funfzehn Jahren hatten, so wird sich wohl niemand wundern, wenn man einigen wohlfeilern Producten der Natur, die man vortheilhaft benutzen zu können glaubt, seine Aufmerksamkeit würdigt. Denn, leider! sind die Zeiten gekommen, in welchen wegen der so hoch gestiegenen Preise der Lebensmittel wenige vom Mittelstande, und noch viel wenigere aus den geringern Klassen mit ihrer Einnahme auskommen können, wenn sie nicht

aufs genaueste die Einnahme und Ausgabe vergleichen und letztere so viel als möglich einzuschränken suchen.

Jeder dem das Wohl seiner Familie am Herzen liegt, wird auch wohl darauf aufmerksam seyn, das Verhältniß zwischen seiner Einnahme und Ausgabe kennen zu lernen; wird auch wohl darauf sehen, daß er so viel als möglich nicht mehr ausgiebt als er einzunehmen hat. Es gibt aber durch Conventionen bestimmte Lagen des Menschen die eine Ausgabe befördern, welche man nicht gut vermeiden kann. Alles geht seinen Gang.

In den Jahren um 1763 kostete

Butter	1	Pf.	etwa	3	Ggr.	jetzt	etwa	6 Ggr.
Rüböl	1	=	=	2	=	=	=	4 =
Lichter	1	=	=	4	=	=	=	8 =
Seife	1	=	=	3	=	=	=	4-6 =
Reis	1	=	=	2	=	=	=	3-4 =
Caffee	1	=	=	5	=	=	=	13 =
Zucker	1	=	=	5	=	=	=	11 =

In der Jahrszeit, in welcher die Heringe wohlfeil zu seyn pflegten, konnte man sonst das Stück zu 3 pf. erhalten, vor Kur-

zen aber mußte man dafür 1 Ggr. 6 pf. bezahlen. Das Pf. Rindfleisch, welches sonst etwa 1 Ggr. kostete, ist jetzt bis 2 Ggr. gestiegen. Das Brodkorn ist theurer. Das Vieh ebenfalls. Die Professionisten sind mit ihren verfertigten Waaren theurer. Der Tagelöhner, das Gesinde, kurz Jeder fordert mehr, alles ist zum Erstaunen gestiegen.

Bey wenigen Dienern des Staats aber ist die Besoldung in gleichen Verhältniß erhöhet. Vielmehr ist bey den meisten die bestimmte und zufällige Einnahme noch dieselbe wie vor hundert Jahren.

Die ersten Diener des Staats, welche ein Gehalt von 600 bis 1200 Thaler und noch darüber haben, können es wohl aushalten, können wohl theure Zeiten ertragen und noch immer ihre Geschäfte ohne Nahrungssorgen verrichten. Die Diener, die in den wohlfeilen Jahren mit etwa 200 Thaler Gehalt angesetzt wurden, konnten es damals in in ihrer Lage auch aushalten und konnten ihre Amtspflichten bey einer vernünftigen Sparsamkeit eben so sorgenlos als jene ver-

richten. Jetzt aber haben sich die Zeiten in Rücksicht auf sie sehr geändert. Jetzt können solche Diener mit Frau, Kindern und dem nöthigen Gesinde unmöglich mehr von etwa 200 Thaler jährlich leben. Sie müssen bey einer solchen geringen dem heutigen Preise der Lebensbedürfnisse gar nicht angemessenen Besoldung entweder sich bestreben ihr Auskommen durch besondern Verdienst möglich zu machen und diesen zusetzen, oder aus ihrem eigenen Vermögen zusetzen, oder wenn beydes nicht geschehen kann, schlechterdings Schulden machen, und dadurch sich und die ihrigen in eine traurige Lage versetzen. Möchte sich doch diese so niederdrückende Ansicht bald verändern!

Dasselbe Schicksal aber, was der schlecht besoldeten Dienerschaft trift, das trift die untern Klassen noch weit mehr. Wenn man in die Hütten solcher Menschen kommt, wozu man als Arzt oft Gelegenheit hat, und hört und sieht, dann wird es manchmal unbegreiflich wie es ihnen möglich ist noch das Leben davon zu tragen. Denn dieser Klasse von Menschen fehlt es nicht selten an baarer Ein-

nahme. Schwer wird es ihnen das Geld zu der nöthigen Ausgabe herbey zu schaffen, und doch geht bey ihnen wie bey jeden andern, Essen und Trinken auch seinen Gang.

Zu den Producten, die in neuern Zeiten in Gebrauch gekommen und bey einem großen Theil der Menschheit zu dringenden Bedürfnissen geworden sind, gehört auch der Caffee. Wenigstens scheint es so als wenn Caffee unentbehrlich geworden wäre, indem viele Menschen sagen, daß sie lieber etwas anders als den Caffee verliehren wollten.

Zeit und Menschen verändern viel. Unsere Voraltern dachten nicht einmal an Caffee und lebten doch. Sie nahmen des Morgens ihr Mus, Biersuppe u. dgl. ein und standen sich dabey gut. Wir aber müssen jeden Morgen und Nachmittag Caffee trinken, und manche müssen ihn trinken wenn nicht ihre Zufriedenheit gestöhrt werden soll.

Wodurch aber der Luxus der mit Caffee getrieben wird noch höher steigt, ist: daß er von so vielen Menschen nicht nur des Morgens und Nachmittags getrunken wird, son-

dern daß er bey ihnen die Stelle des Mittag- und Abendessens vertritt. Das sind bekannte Dinge. Freylich sind sie das. Wenn man aber den siebenten Jahrgang der Specification von den nach Hamburg gebrachten Waaren und Güter lieset, und denn findet, daß blos daselbst im Jahre 1796, an Caffee angekommen sind: 50085 Fässer und 119329 Ballen und Säcke, am Gewicht 39$\frac{1}{6}$ Millionen Pfund, schreibe neun und dreißig und ein sechstel Millionen Pfund, so sind diese so bekannt scheinenden Dinge doch wohl sehr auffallend.

Die Berechnungen der ungeheuren Ausgaben in den Haushaltungen durch Caffee, hat mehrere Obrigkeiten veranlaßt, Mittel zu versuchen der großen Consumtion des Caffee's Einhalt zu thun. Man verbot den Gebrauch desselben und ließ strenge auf die Befolgung der deswegen erlassenen Verordnung wachen. Dies alles aber war vergebliche Mühe. Die Verordnungen und Verbote wurden nicht geachtet, die Aufseher wurden hintergangen und sahen oft mit offenen Augen nicht. Kurz der Caffee mußte gemacht und getrunken

werden und hätte dies auch erst bey Nacht geschehen sollen.

Der Caffee wurde also immer noch gekauft und zubereitet. Der Gaumen des Menschen war nun einmal an dies Getränk gewöhnt, und so mußte, wegen des hohen Preises, etwas dafür in Gebrauch kommen, das, wenn es auch blos nur in der Einbildung bestanden hätte, dem Caffee ähnlich, und die Stelle desselben zu vertreten im Stande war. Dies leitete zum Versuchen, ob man nicht etwas zu entdecken vermögte, das statt der fremden Waare, wenn auch nicht völlig, wenigstens doch als Zusatz zu benutzen sey. Man war auch so glücklich einiges aufzufinden, das anstatt des Caffee's gebraucht werden konnte, und es möglich machte einen großen Theil der Ausgaben in dieser Rücksicht einzuschränken.

Erstes Capitel.

Von den Mitteln, welche als Substitute des Caffee's bekannt geworden und gebraucht sind.

Die Mittel, welche als Substitute des Caffee's bekannt geworden und gebraucht sind, bestanden in einzelnen Theilen verschiedener Gewächse. Mehrere Saamen und Kerne wurden versucht um daraus durch eine gleiche Zubereitung einen ähnlichen Trank als aus den Caffeebohnen zu bereiten. Die Stoffe, welche man dazu gebraucht hat, sind folgende: Hülsen und Kerne der Baumwolle; Futter- oder Feldbohnen; Buchnüße; Dattelkerne; Eicheln; Erbsen; Erdäpfel; Gerste; Gerstenstengraupen; Kartoffeln; Kastanien; Kichern; Klebkrautsamen; Mandeln; welsche Nüße; Roggen; Weitzen; türkischer Weitzen; Hagebutten; Reiß, welcher den Vorzug behauptet.

Da aber bey allen diesen Substanzen etwas zu erinnern war, fing man an andere zu versuchen.

Man prüfte nun einige Wurzeln. Pastinak, wie auch Skorzonerwurzel gaben guten Caffee. Allein da diese Wurzeln nicht allenthalben wachsen, so war dies die Ursache daß man damit nicht fortfuhr.

Jetzt machte man Versuche mit Möhren und rothen Rüben. Jene Wurzeln wurden sehr häufig anstatt des Caffee's getrunken. Ich habe es selbst gethan. Aber das Product verrieth fast durchaus daß es Zusatz war. Die rothen Rüben gaben einen sehr brauchbaren Caffee. Indeß da ihr Anbau gutes und fettes Land erfordert, und man dies nicht immer hat, überdies sie auch zum Speisen genützt werden können, so hat man sie nie als Caffee häufig gebraucht.

In neuern Zeiten hat man die Cichorienwurzeln empfohlen, sie geröstet, und sich ihrer statt der Caffeebohnen bedient. Die Geschichte dieser Erfindung kann man in einem andern Buche lesen. Sie ist in Gruners Almanach für Aerzte und Nichtärzte,

1783. S. 183 u. f. abgedruckt. Und keines von allen vorhin gedachten Caffee Substituten hat mehr Glück gemacht, als eben diese Wurzeln. Man hat sogar an mehrern Orten Fabriken errichtet, in welchen die Cichorienwurzeln im Großen zubereitet werden, und verschickt das Präparat selbst ins Ausland. Sehr bedeutende Geschäfte machen die Cichorienfabriken bey Braunschweig. Die Vorsteher derselben fingen zum Theil mit geringen Vermögen an die Wurzeln zum Caffee zuzubereiten. Mehrere wurden reich babey, und die Fabrikanten des Cichoriencaffee's in Magdeburg wurden nicht arm, ob sie gleich das Unglück hatten, ihre Arbeitshäuser durch eine Feuersbrunst zu verlieren.

Natürlich daß der viele Absatz von Cichoriencaffee der Einfuhr der fremden Waare großen Schaden gethan hat. Vielleicht wäre der ausländische Caffee noch mehr verdrängt worden, wenn der Cichoriencaffee das Getränk eines Jeden wäre. Ein Umstand, welcher der guten Sache bisher sehr im Wege stand.

Später, wie die Cichorienwurzeln, sind die Runkelrüben als ein gutes Substitut des

Caffee's bekannt gemacht. Meines Wissens ist dies, in der hiesigen Gegend, zuerst in dem Lippischen Intelligenzblatt, vor etwa zehn Jahren, geschehen. Allein, da das Intelligenzblatt eines Landes selten von Einwohnern angränzender Länder allgemein gelesen wird, so blieb die Erfindung ziemlich unbekannt.

Doch ist man seit ungefähr einem Jahre, wiewohl in wenigen andern Ländern, auf den Gebrauch der Runkelrüben als Zusatz zum Caffee auch aufmerksam geworden. Und es ist, wenn erst mehr Runkelrübencaffee in das Publicum gekommen ist, zu erwarten, ob er den Cichoriencaffee verdrängen wird oder nicht. Denn es ist Wahrheit, daß die Runkelrüben nicht nur ein gutes, sondern zugleich wirklich ein Substitut sind, das in Rücksicht seines angenehmern und reinern Geschmacks dem wahren Caffee am ähnlichsten ist. Ehe ich zu dem Verfahren komme, wie die Runkelrüben geröstet werden müssen, will ich doch einiges über den Anbau derselben sagen.

Zweytes Capitel.

Von dem Anbau der Runkelrüben.

Die Runkelrüben sind zu bekannt, als daß es nöthig wäre sie genau zu beschreiben. Ich will aber doch, gewisser Leser wegen, mit wenigen Worten ihre verschiedenen Arten erwähnen.

Man hat von den Runkelrüben drey Arten. Die erste davon ist dick, auswendig roth, und inwendig entweder überall weiß oder abwechselnd mit rothen und weißen Kreisen bezeichnet. Die Blätter dieser Wurzel sind in Rücksicht der Farbe sehr verschieden. Einige sehen roth aus und sind mit grünen Mittelrippen versehen. Andere sind grün, und haben bald rothe, bald röthlich gestrichte, auch solche Mittelrippen, die von einer hellern Farbe als die Blätter sind. Die zweyte Art ist ebenfalls dick, und auswendig und

inwendig weiß. Die Blätter sind von einer hellern Farbe, und unterscheiden sich hierdurch und dadurch daß die Blätter am Rande etwas zusammengezogen sind und weißliche Mittelrippen haben. Von diesen beyden Arten ist die mit rothen Kreisen bezeichnete Runkelrübe die süßeste und zum Caffee die beste. Darauf folgt die auswendig roth gefärbte, inwendig aber allenthalben weiß aussehende Wurzel, die in Rücksicht auf Güte der auswendig weißen Rübe nachsteht. Die grüne Art kenne ich nicht; ich habe sie niemals gesehen.

Es wird die Runkelrübe in Teutschland, England und mehrern andern Orten häufig angebauet. In Südeuropa aber, an Seeörtern, wächst sie wild. Bey uns sieht man in Gärten oft ganze Beete, und in Feldern nicht selten ganze Aecker voll. Man benutzt sie als ein vortrefliches Futter für Kühe und Schweine, und giebt sie erstern roh, letztern aber gekocht, beyden mit auch ohne anderm Futter. Die Kühe werden damit am meisten gefüttert, weil, wie man sagt, die Milch mehr Rahm absetzen und die Butter vorzüglich wohlschmeckend darnach werden soll.

Der Nutzen der Runkelrüben bezieht sich nicht blos auf die Wurzeln. Die Blätter können dem Horn- und Schweinevieh als ein sehr gutes Futter gereicht, auch als Spinat zubereitet für unsere Tafel gebraucht werden. Wenn sie eine ziemliche Größe erreicht haben, nimmt man zuerst die untern, nachher die darauf folgenden und höher stehenden Blätter weg, läßt aber die kleinern, welche an der Spitze der Wurzel hervorkommen, nothwendig stehen. Man fängt an etwa im August abzublättern, und wiederhohlt solches alle vierzehn Tage bis drey Wochen, oder so oft als neuer Anwuchs vorhanden ist, bis dahin, wo sie ausgegraben und nach Hause gebracht werden müssen.

Ob das Abblättern der Runkelrüben das Wachsen der Wurzel befördert, oder ob dies nur um Futter zu gewinnen, auf Unkosten der Rüben geschieht, das wird aus Folgendem erhellen.

Denen, welche sich mit der Naturgeschichte der Pflanzen beschäftigen, ist es eine sehr bekannte Sache, daß nicht nur die Decke

der Blumen, nicht nur die Stengel und Wurzeln, sondern auch die Blätter aus mehrern Gefäßen zusammengesetzt sind. Von diesen Gefäßen gehen besonders die sogenannten Faser- und Spiralgefäße durch alle Theile der Gewächse. Erstere stehen gemeiniglich beysammen in dichten Bündeln, welche immer Spiralgefäße einschließen, und durch ein dichtes Zellgewebe mit einander verbunden sind. Beide Arten von Gefäßen sind hohle dünne Kanäle, die sich auf der Aussenseite oder der Haut der Gewächse in Löcher, Stacheln, Haare oder Drüsen endigen, und den Zweck haben, die verschiedenen Nahrungsmittel zuzuführen und Feuchtigkeiten wieder auszudünsten.

Vorzüglich zeigen sich auf der Haut der Blätter eine Menge Oefnungen die zur Einsaugung und Ausdünstung dienen. Daher sind die Blätter zum Wachsthum so nothwendig. Auf ihrer Unterfläche wird atmosphärische Luft, auch Kohlensäure eingesogen, die beyde Stoffe absetzen, welche zur Ernährung und Beförderung des Wachsthums vorzüglich erforderlich sind.

Wenn nun von einem Gewächse die Blätter getrennt werden, so wird es ihm unmöglich gemacht nachher noch eben so viel Nahrungsmittel einzusaugen als vorher. Je weniger ein Gewächs Gelegenheit hat ernährt zu werden, desto geringer wird auch natürlich seine Größe, Dicke und Farbe werden. Es können also die Runkelrüben bey den Verlust der Blätter, indem sie außer Stand gesetzt sind nach als vor so viel Nahrungsstoffe einzusaugen, als sie um vollkommen zu werden nöthig haben, nicht in der ihnen eignen Größe zunehmen. Vielmehr werden sie nach dieser Theorie und meiner Meynung wirklich gehindert ihre gänzliche Vollkommenheit zu erreichen, daher denn das Abblättern wenigstens in dem Fall unterbleiben sollte, wenn man sie zum Caffee benutzen will.

Was den Anbau der Runkelrüben betrift, so kommt es dabey auf fettes und tiefgegrabenes oder tiefgepflügtes Erdreich an. Am besten gerathen sie auf solchem Lande, wo das Jahr zuvor weißer Kohl gestanden hat, weil dies von Unkraut rein gehalten und gut gedüngt zu seyn pflegt. Auch erfordern

sie einen mehr trocknen als zu feuchten Standort. Zu große Nässe ist ihnen gar nicht gut.

Hat man für die Runkelrüben einen passenden Boden, alsdenn werden die Saamenkörner einen Fuß weit von einander gelegt. Man kann sich dazu eines Pflänzers bedienen, der wie der Bohnenpflänzer aussieht, nur mit dem Unterschiede, daß die Zapfen die Länge des Fingers bis an das mittelste Gelenk haben, und einen Fuß weit von einander entfernt stehen. In jedes Loch legt man ein Saamenkorn. Sobald als dies geschehen ist, wird es gleich mit Erde bedeckt.

Die eben erwähnte Methode ist, wie bekannt, die gewöhnlichste, wenn man den Anbau der Runkelrüben im Kleinen betreiben will, wie ich es selbst bisher gethan habe. Sie hat auch ihren Nutzen. Dieser besteht darin: daß die Pflanzen stehen bleiben, und also durch das Verrücken in ihrer Lage nicht in ihrem Wachsthum zurückgesetzt werden. Doch wird aber dieser Nutzen, von den Unannehmlichkeiten, welche mit der obigen Methode verbunden sind, sehr überwogen.

Denn will man nicht, daß zu viel Saamen unaufgegangen bleiben, und leere Stellen da seyn sollen, so ist es nöthig, den besten und reifsten Saamen auszusuchen und nur diesen zu legen.

Geschieht ferner das Legen des Saamens mit Unachtsamkeit, werden in ein Loch mehrere Saamenkörner geworfen, wie das gewöhnlich zu geschehen pflegt, wenn man die Arbeit durch Gesinde oder Tagelöhner verrichten läßt, alsdann erscheint nicht nur eine Pflanze, sondern es kommen mehrere hervor. Werden dann die übrigen nicht früh genug weggenommen, so bekömmt auch in diesem Fall keine davon die Größe und Dicke welche sie erhalten würden wenn jede hinreichend von einander entfernt stände. In dem Fall, wenn mehrere kleine Pflanzen aus einen Loche aufgehen, stehen sie gemeiniglich so nahe beysammen, daß die, welche man zur Hauptpflanze wählt und stehen lassen will, durch das Herausheben der Ueberflüßigen in ihrer Lage gerüttelt wird, und dadurch in Rücksicht ihres Wachsthums Schaden leidet. Auch muß, da die Pflanzen nicht zugleich hervor-

brechen, mehreremale nachgesehen, und die Nachkömmlinge weggenommen werden.

Eben so wird das Feld, worauf die Runkelrüben angebauet werden sollen, sehr leicht mit Unkraut überzogen, weil der Saame nicht sobald aufgeht, und die Pflanzen nicht so geschwind wachsen, als manches Unkraut in die Höhe schießt. Dies ist allerdings zu beherzigen, indem das Unkraut, was schneller aufschießt und sich über die jungen Pflanzen erhebt, diesen das Licht benimmt, und dem Erdreich, in welchem es steht, einen großen Theil von Nahrungsmitteln entzieht.

Diese Beobachtungen und Erfahrungen bestimmen uns die Versetzung der besonders gezogenen Pflanzen für die beste Methode zu halten, man mag die Runkelrüben im Großen oder Kleinen anbauen, vorzüglich da die eben erwähnten Unannehmlichkeiten nicht bey dieser Methode Statt finden, die Felder leichter vom Unkraut rein zu halten sind, und die Pflanzen, wenn sie in frisch gebrochenes Land gesetzt werden, nur wenige Tage trauren.

Um die Runkelrübenpflanzen, welche eine hinreichende Größe erlangt haben, zu versetzen, kann man sich eines Stockes bedienen, der das Loch macht, und spitz genug ist, zugleich aber auch durch seine Länge das Maaß angiebt, um jede Pflanze gehörig von der andern zu entfernen.

Haben die Runkelrüben einige Wochen gestanden, und der Boden ist fest, so thut man wohl, wenn man das Erdreich mit einer gewöhnlichen Hacke loshackt. Diese Arbeit befördert das Wachsthum derselben, und schaft zugleich das vorhandene Unkraut fort.

Drittes Capitel.

Von dem Rösten der Runkelrüben.

Bey der Zubereitung der Runkelrüben zum Caffee ist das Rösten das wichtigste. Dieses scheint eine so höchst einfache Arbeit zu seyn, daß der, welcher Cichorienwurzeln brennen kann, glauben wird, er könne auch Runkelrüben brennen. Ich muß aber doch gestehen; daß zwischen dem Brennen beyder Wurzeln ein nicht unbedeutender Unterschied ist.

Daher behaupte ich, daß der geübte Cichorienbrenner immer noch kein geübter Runkelrübenbrenner sey. Davon hat mich die Erfahrung selbst überzeugt. Denn die Cichorienwurzeln müssen zwar mit Vorsicht geröstet werden, die Runkelrüben aber mit noch größerer Vorsicht. Bey dem Brennen der Cichorienwurzeln richtet man sich gewöhnlich nach dem Ansehen der Farbe. Aber bey dem

Rösten der Runkelrüben muß man besonders auf den Geschmack Rücksicht nehmen, wenn anders der Caffee von dieser Wurzel den Grad der Güte haben soll, wodurch er sich in meinem Haushalt und bey allen welche ihn bey mir getrunken haben, den Vorzug vor allen übrigen bekannten Caffee Substituten völlig erworben hat.

Um die Runkelrüben rösten zu können, müssen sie dazu erst zubereitet werden. In dieser Rücksicht wird eine hinreichende Menge von ihnen durchs Abwaschen möglichst sauber gereinigt und alsdann in kleine Würfel zerschnitten. Mit Fleiß merke ich es an, daß diese nicht zu groß seyn dürfen, weil sie sonst beym Rösten nicht durch und durch gebrannt werden, vielmehr inwendig weißlich bleiben, gemahlen ungleich aussehen, und dann einen merklich weniger wohlschmeckenden ja oft unbrauchbaren Caffee geben. Auch merke ich an, daß die Stücke der zerschnittenen Wurzel im Gegentheil nicht zu klein seyn dürfen, weil sie sonst während dem Rösten sehr leicht verbrennen und dann zum Caffee gar nicht zu gebrauchen sind. Die Stückchen, welche

die Größe folgender Figur haben, sind die brauchbarsten.

Hat man die Runkelrüben in gehörig große Stückchen zerschnitten, so werden sie getrocknet. Das Trocknen der Wurzeln muß auf einer mit Reisern geflochtenen Darre geschehen. Und da es beym Runkelrübencaffee auch sehr auf das Trocknen ankommt, so ist es nothwendig dabey ebenfalls Vorsicht zu gebrauchen. Dies geschieht durch folgendes Verfahren: Man überlegt nemlich die Darre mit keinem Papier was den Saft der Runkelrüben einsaugen könnte, also nicht mit Fließ- oder Lösch- und nicht mit ungeleimten Druck- sondern mit Concept- oder mit jeder andern Art von Papier das geleimt ist.

Ist die Darre mit diesem oder jenem geleimten Papier überlegt, so überschüttet man sie mit so viel von den zerschnittenen Wurzeln, daß diese etwa einen Finger breit hoch liegen, worauf man sie unter dem Ofen stellt und trocken werden läßt. Sind aber die Reiser von Weiden, abgezogen, und sehr dicht geflochten, so hat man das Papier nicht nö-

thig, vielmehr kann man sie alsdann nur blos auf die Darre schütten und ohne Papier trocknen lassen.

Was die Höhe der Darre betrift, so muß sie nur so hoch seyn, daß zwischen ihr und der Unterplatte des Ofens ein Zwischenraum von vier Zoll sich befindet. Würde sie niedriger seyn und der Raum zwischen ihr und dem Ofen etwa nur einen Zoll betragen, so würde aller Saft aus den Wurzeln heraus braten, und die Rüben bey großer Hitze des Ofens selbst verbrennen.

Von einem Pfunde frisch zerschnittener Runkelrüben blieben mir 4 Loth 2⅞ Quentchen übrig, die völlig ausgetrocknet waren. Sieben Pfund frische Wurzeln geben also etwas mehr als ein Pfund getrocknete. Bey mäßiger Ofenhitze und unter oftmaligen Umrühren kann man sich auf einer Darre von 2 Fuß 4 Zoll Länge und 1 Fuß 8 Zoll Breite etwa in vier und zwanzig bis dreißig Stunden eine solche Menge verschaffen. Wenn man dies weiß und berechnet hat, wie viel getrocknete Runkelrüben jährlich gebraucht

werden, so kann man den Ueberschlag machen, wie viel man von ihnen im Winter trocknen muß.

Wenn die Runkelrüben völlig trocken sind, so nimmt man nun von dem Vorrath, welchen man hat, 8 Loth, thut solche in den Brenner und röstet sie über gelindem Kohlen- oder Flammenfeuer, so lange, bis sie gut genug sind. Der Brenner selbst kann ein gewöhnlicher Caffeebrenner seyn.

Das Rösten muß man mit vieler Aufmerksamkeit verrichten, und es ist nothwendig darauf zu achten, daß die Rüben sehr oft geschüttelt werden. Geschieht dies nicht, so werden sie ungleich, also nicht zu der erforderlichen Güte geröstet.

Ferner ist es nothwendig, oft den Brenner zu öfnen. Denn während dem Rösten der Wurzeln steigt ein starker Rauch auf, der gegen das Ende der Arbeit brandigt ist, und welcher, wenn der Brenner während dem Rösten nicht geöfnet wird, auf die Wurzeln zurückschlägt, an diese sich anhängt, und da-

durch den Geschmack derselben verschlechtert. Und in so fern möchte es wohl ganz gut seyn, wenn man zum Rösten der Runkelrüben einen Brenner wählte, welcher in der Klappe mit vielen kleinen Löchern versehen wäre.

Sobald die Stücke der zerschnittenen Rüben warm werden, nehmen sie im Umfange zu; sie dehnen sich aus, und werden, wie schwammigt. Aus diesem Grunde wird zu den Rösten der Runkelrüben ein Brenner erfordert der ungefähr $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund Caffeebohnen faßt, um sie hinreichend schütteln zu können.

Der Rauch, welcher beym Anfange des Röstens aufsteigt, riecht etwas süß und widerlich, wird aber weniger unangenehm und verliehrt immer mehr den süßlichen Geruch, je näher man dem Ende der Arbeit ist. Gegen diese Zeit nimmt er vielmehr einen reinern und gleichsam stechenden Geruch an, welchen man mit für ein Merkmal halten kann, daß das Rösten der Rüben nunmehro bald geendigt werden muß.

Es ist wirklich nicht leicht den Punct zu treffen, wenn die Rüben gut genug geröstet sind, und man mit dem Brennen aufhören muß. Selbst dem Geübten hält es schwer, wenn er seit längerer Zeit nicht mehr mit dem Rösten der Runkelrüben sich beschäftigt hat, wieder in den Grif zu kommen, und sie aufs Neue eben so gut als vorher zu brennen.

Durch diese Erfahrung geleitet suchte ich Bedingungen zu bestimmen und festzusetzen, unter welchen man, wenn man sie genau bemerkt, den Augenblick der Beendigung des Röstens der Runkelrüben wohl treffen würde. Man muß, sobald die Rüben anfangen schwammigt oder weich zu werden, oft ein paar Stückchen aus dem Brenner herausnehmen, diese neben sich hinlegen, sie erkalten lassen, und dann den Versuch machen, ob sie zwischen dem Daumen und Vorderfinger sich leicht zerdrücken lassen, noch einen süßlichen Geschmack und eine gelbbraune Farbe haben. Lassen sie sich zwischen den beyden Fingern nicht leicht zerdrücken; haben sie in Ansehung ihres Geschmacks noch Aehnlichkeit mit dem

Geschmack der ungerösteten Wurzeln; und zeigen jene gelbbraune Farbe nicht; so kann man sich darauf verlassen, daß sie noch nicht die Merkmale der Güte haben, und also noch einige Augenblicke länger geröstet werden müssen.

Kennzeichen der Güte gut gerösteter Runkelrüben, sind: 1. müssen sie im Brenner ein braunschwärzliches Ansehen haben, oder so aussehen als wenn sie mit fein zerriebenem Ruß fein überstreuet wären; 2. wenn sie erkaltet sind, sich sehr leicht zerdrücken lassen; 3. wenn sie gemahlen sind eine dunkel gelbbraune Farbe und 4. einen etwas bittern und gleichsam säuerlich-salzigen Geschmack haben, der rein und ohne irgend einen Nebengeschmack seyn muß.

Wenn die gerösteten Rüben das eben erwähnte Ansehn haben und zerdrückt die gedachte Farbe und Geschmack zeigen, so ist es Zeit sie aus dem Brenner zu thun. Versäumt man dies, so verbrennen sie und geben alsdann einen unbrauchbaren und schwärzlichen Caffee und einen eben so schwarzen Bo-

densatz. Bleiben sie zu lange in dem Brenner, so entzünden sie sich und verwandeln sich gänzlich in Kohle.

Den gerösteten Runkelrüben ist es noch mehr als den gerösteten Cichorienwurzeln eigen, daß sie, so bald sie aus dem Brenner gethan worden, erkaltet sind, und an der Luft stehen bleiben, dadurch so zähe werden, daß man sie unmöglich mahlen kann. Deswegen ist es nothwendig, die eben gerösteten Runkelrüben nach dem Erkalten sogleich auf einer gewöhnlichen Caffeemühle zu mahlen, und sie in einer weithalsigen Bouteille vor dem Zutritt der Luft zu verwahren.

Für den, welchen es einfallen sollte sich einigen Vorrath von unsern teutschen Caffee zu besorgen, für diesen merke ich an, daß es nicht gut ist, zu viel Runkelrüben auf einmal zu brennen und zu mahlen, weil sie durch das Alter an der Güte verliehren und alsdann einen weniger angenehm schmeckenden Caffee geben. Deswegen ist es anzurathen, immer nur so viel zu rösten und zu mahlen, als man für jede Woche nöthig hat.

Auch habe ich bemerkt, daß wenn die gerösteten Runkelrüben aus dem Brenner geschüttet werden und auf einen Haufen liegen bleiben, sie sich alsdann leicht entzünden. Daher ist es nothwendig, die Wurzeln, wenn der Brenner ausgeleert wird, sogleich auf einen Bogen Papier, oder in einer großen flachen Schale auseinander zu breiten, um dadurch eine größere oder geringere Feuersbrunst zu verhindern.

Viertes Capitel.

Von der Zubereitung des Runkelrübencaffee's.

So wenig sich auch über dies Geschäft sagen läßt, so sehr kommt es doch auf das Verhältniß an, in welchem man die gerösteten Wurzeln den gebrannten Caffeebohnen zusetzt. Ich habe darüber verschiedene Versuche gemacht, und erhielt dann ein Getränk das gut, weniger gut, auch gar nicht zu genießen war.

Zwey Theile gemahlene Runkelrüben und vier Theile gemahlene Caffeebohnen mit vier Obertassen voll kochenden Wassers übergossen, damit aufgekocht, und dann mit guter Milch vermischt, gaben einen Caffee, der außerordentlich dick, stark, und deswegen nicht zu genießen war. Zwey Theile Runkelrüben

und eben so viel Theile Caffeebohnen mit vier Theilen Wasser zubereitet, verhielt sich eben so. Drey Theile Runkelrüben und ein Theil Caffeebohnen gaben mit vier Theilen Wasser noch kein brauchbares Getränk. Drittehalb Theile Runkelrüben und ein Theil Caffeebohnen, gaben ebenfalls einen Caffee der nicht zu trinken war. Zwey Theile Runkelrüben und ein Theil Caffeebohnen gaben einen zwar genießbaren Caffee, der aber doch noch zu stark war. Ein Theil Runkelrüben und eben so viel Caffeebohnen gaben einen wohlschmeckenden und sehr brauchbaren Caffee. Ein Theil Runkelrüben und ein halber Theil Caffeebohnen gaben ein nicht völlig so gut schmeckendes Getränk.

Diese Versuche, welche immer in Gegenwart eines Unpartheyischen angestellt wurden, lehren uns, daß ein Theil Runkelrüben und ein Theil Caffeebohnen das beste Verhältniß ist um guten Caffee zu bereiten.

Die Zubereitung des Runkelrübencaffees ist von der des Caffees ohne Zusatz nicht verschieden, ein Quentchen geröstete und ge-

mahlene Runkelrüben und ein Quentchen gemahlene Caffeebohnen mit vier Tassen voll kochenden Wassers übergossen, und damit, wie gewöhnlich, aufgekocht, ist die ganze Vorschrift. Wird dieses Getränk mit guter und einer hinreichenden Menge von Milch versetzt, so erhält man einen Caffee von gutem Ansehen, und gelblicher Farbe, der ohne allen Nebengeschmack und Geruch und so beschaffen ist, daß er allgemeinen Beyfall findet.

Das eben erwähnte Verhältniß zu ein Quentchen Runkelrüben und eben so viel Caffeebohnen ist auf eine Person berechnet. Wenn man nun annimmt, daß in einer Haushaltung vier Personen sind, die miteinander jeden Tag zweymal Caffee trinken, und dazu für jeden Tag nur 8 Loth geröstete Bohnen gebrauchen; dann ferner bedenkt, daß das Pfund Caffeebohnen durch das Brennen ein Viertelpfund verliert, so hat ein solcher Haushalt für 365 Tage, also für ein gemeines Jahr, nöthig: 121 Pfund 21 Loth $1\frac{1}{3}$ Quentchen ungebrannte, oder: 91 Pfund

8 Loth gebrannte Caffeebohnen. Diese betragen, das Pfund ungebrannte Caffeebohnen nur zu 12 Ggr. gerechnet, (da doch 1 Pfund von diesen Caffeebohnen jetzt wo ich dieses schreibe 13 Ggr. 3 pf. kostet), fast volle 61 Rthlr. Wenn man nun bedenkt, daß man gegenwärtig für einen vorhin erwähnten Haushalt durch Hülfe der gerösteten Runkelrüben nur den vierten Theil von gerösteten Caffeebohnen gebraucht, so kann man jetzt mit 15 Thaler und einigen Groschen auskommen. Welch ein Vortheil unter andern für die Staatsdiener die keinen starken Gehalt haben!

Was endlich die Vorzüge des Runkelrübencaffee's betrifft, so hat die Erfahrung gelehret, daß manche Personen den Zusatz von Cichorienwurzeln nicht vertragen können, weil sie davon entweder Husten bekommen, verstopft oder mit andern Uebeln befallen werden. Dazu kommt noch, daß der Cichoriencaffee deswegen nicht von einem Jeden getrunken werden mag, weil er einen besondern Geruch und Geschmack zeigt, welcher

dem der sich daran nicht gewöhnt hat, sehr widerlich ist.

Mit dem Runkelrübencaffee aber verhält es sich ganz anders. Dieser ist, wie das Getränk blos von Caffeebohnen, rein schmeckend, nicht riechend, und von allen Unannehmlichkeiten des Cichoriencaffee's frey. Er nähert sich sehr der Wirkung des ausländischen Caffee's, und bekommt Jedem wohl, der die fremden Caffeebohnen gut vertragen kann. Man gewöhnt sich sehr leicht an ihn, bey weitem leichter daran als an den Caffee von Cichorienwurzeln. Und selbst die, welche bey mir Runkelrüben-, zu Hause aber Cichoriencaffee tranken, ziehen jezt unsern teutschen Caffee nicht nur den von Cichorienwurzeln, sondern selbst den vor dem ausländischen Caffee vor, welchen man ohne Zusatz bereiten ließ.

Außerdem habe ich gefunden, daß $1\frac{1}{2}$ Quentchen geröstete Runkelrüben mit vier Obertassen voll Wasser (für eine jede Person) aufgekocht, und nachher ingleichen mit guter Milch versetzt, ebenfalls einen Caffee geben,

der sich, wenn man will, wohl trinken läßt, doch aber, wie man zu sagen pflegt, ohne alles Geistige des ausländischen Caffee's ist. Allein, kommt es einem nicht darauf an, so kann man die fremde Waare völlig entbehren.

Teutscher Thee.

Teutscher Thee.

Erstes Capitel.

Von dem Thee überhaupt.

Zu den warmen Getränken die im 17ten Jahrhundert schon gebräuchlich waren, und bis auf unsere Zeiten beybehalten sind, gehört unter andern der Aufguß von Theeblättern. Nicht zu gedenken des üblen Einflußes welchen der Thee beym übermäßigen Gebrauch auf die flüßigen und festen Theile unsers Körpers hat, wird er von einigen Völkern so häufig getrunken, daß der Theekessel so zu

sagen nicht vom Feuer kommt. So ist z. B. bey den Chinesern der Thee ein sehr gewöhnliches Getränk. Die Holländer, Schweizer und Engländer halten bekanntlich ebenfalls viel auf Thee. Auch bey uns ist er allgemein beliebt.

Das Gewächs, von welchen der Thee genommen wird, ist ein Strauch, der 5 Fuß und darüber hoch wird, von unten bis oben ästig ist, und blos in China und Japan zum Theil wild wächst, theils aber auch daselbst mit vielem Fleiß angepflanzt wird.

Man macht einen sehr großen Unterschied zwischen dem Thee in Absicht auf seine Farbe sowohl als auch auf die Lieblichkeit seines Geruchs und Geschmacks und der Gestalt der Blätter. Diese sollen eyrund, steif, glatt, sägenförmig gezähnt seyn, und sehr kurze Blattstiele haben.

Die Chineser theilen den Thee in viele Gattungen ein, so daß ein gewisser Schriftsteller sagt, man habe tausend und zehntau-

send Gattungen Thee, welche durch besondere Namen unterschieden seyn. In den mitternächtlichen Gegenden von China findet man wenig wahren Thee, und unter den Chinesischen Kaufleuten ist es eine gewöhnliche Betrügerey, die Blätter verschiedener anderer Pflanzen für Thee zu verkaufen.

Die vornehmsten Arten des Thees sind der grüne Thee und der Theebou. Die Blätter des ersten Thees sind kraus und grün, riechen oft nach Veilchen und geben dem Wasser eine grünliche Farbe. Man sammlet sie im May und Junius, dörret sie über einem eisernen Bleche bey gelinden Feuer, und rollt sie während dem zwischen den Händen, um eine große Menge davon in einem engen Raum versenden zu können. Dieses Thee's bedient man sich in China bey Besuchen, ob gleich der Gebrauch des Theebou in dem ganzen Reich weit allgemeiner ist, weil man ihn für gesunder hält.

Der Theebou wird von dem Kenner in drey Gattungen eingetheilt. Die erste Gat-

tung erhält man von den neu angepflanzten Sträuchen, und wählt dazu die kleinsten und zartesten Blätter, die man im Anfang des März bis zum April sammlet; sie heißt: Mau Cha, und ist bey uns der eigentliche Keyserthee. Man bedient sich desselben nur zu Geschenken und für den Keyser. Dennoch kostet das Pfund, da wo er zu Hause ist, nicht mehr als zwey Englische Schilling, oder nach hiesigem Gelde 14 Ggr. 3 pf. Die zweyte Gattung besteht in mehr ausgebreiteten oder halb ausgefalteten Blättern. Man sammlet sie im May, und verkauft sie in China unter den Namen des guten Theebou. Die dritte Gattung besteht aus den völlig ausgewachsenen Blättern, welche um einen Monat später eingeärndtet wird. Sie giebt die gemeinste und wohlfeilste Sorte, von schwärzlicher Farbe und zusammenziehendem Geschmack.

Man gewinnt auch noch eine andere Art von Thee aus den nicht aufgeschlossenen Blumen des Strauchs, die man im März sammlet, und an der Sonne dörret. Dieser

Thee ist aber sehr theuer, wenn er gleich weder in seiner Farbe, noch in seinem Geschmack etwas vorzügliches hat, und aus diesem Grunde auch in dem Pallaste des Keysers und von dem Keyser selbst wenig gebraucht wird.

Sehr wenig Thee kommt aus Japan zu uns. Der meiste, den man in Europa hat, kommt aus China über Canton. Der kostbarste und beste Thee, den man wohl nur selten zu kaufen findet, wird durch die Rußischen Caravanen eingebracht, die alle zwey oder drey Jahre nach Peking ziehen. Er ist, wie dieser ganze Handel ein Eigenthum des Rußischen Keysers, und kommt nur als ein Geschenk in andere Hände.

Die Methode, den Thee zu bereiten, ist verschieden. In China wird von den gemeinen Leuten der schlechteste Thee häufig in einen großen Kessel geworfen und den ganzen Tag mit Wasser abgekocht. Die Vornehmen bedienen sich ihres feinern Thee's, fast auf gleiche Art, als wir,

jedoch ohne Zucker. Nur die Tartarn trinken ihn mit Milch. In Japan wird der Thee zu Pulver zerrieben, mit heißem Wasser vermischt, so lange umgerührt bis er schäumt, und ohne Zucker getrunken.

Zweytes Capitel.

Von den bisherigen Mitteln, den ausländischen Thee zu ersetzen.

Es ist keinem Zweifel unterworfen, daß der Thee in Absicht auf den Geruch sowohl als auch in Absicht auf den Geschmack durch Beymischung verschiedener Substanzen sehr verfälscht wird. Durch welche Blätter eines andern Strauches ist nicht bestimmt anzugeben. Einige versichern, daß die Chineser mit den starkriechenden Blumen eines gewissen Baumes dem Thee den angenehmen Geruch mittheilen. Andere behaupten, der Thee werde vielfältig durch Einweichen mit Japanischer Erde verfälscht.

Mag immer die Betrügerey, welche mit dem Thee vorgeht, bestehen, worin sie will, so war die Entdeckung, daß man im Handel statt echten Thee's mehr die Blätter anderer

Pflanzen erhält, hinreichend genug dazu Veranlassung zu geben, andere Gewächse aufzusuchen, die man statt des gewöhnlichen Thee's gebrauchen könne.

Die Theile der Gewächse, welche als Ersatzmittel des Thee's bekannt gemacht sind, bestehen in mehrern Arten von Blättern und Blumen. Unter den Blättern hat man besonders die Melisse empfohlen. Freylich, ist dieselbe frisch, so ist das Getränk davon nicht unangenehm. In dem trocknen Zustande aber möchte das abgekochte Stroh wohl seine Stelle vertreten. Salbey und Schafgarbe lassen sich auch, wie jedes andere Kraut, als Thee gebrauchen. Das ist aber mehr Arzney, und kann nicht als angenehmes Getränk genossen werden. Eher läßt sich von Pfirschblättern ein Thee zubereiten, den aber auch wohl nicht jeder trinken möchte.

In dem Hannöverischen Magazin wurde vor einigen Jahren die Blätter von Meerhirse, Waldhirse oder Steinsaamen (Lithospermum officinale) statt des Chinesischen Thee's empfohlen, und damals von mir un-

tersucht. Ich fand auch daß sie sich ganz gut als Thee gebrauchen liessen und legte ihnen dann den Beyfall bey, welchen sie verdienten. Allein, da diese Pflanze einen sehr guten Erdboden erfordert, sie überdies nicht allenthalben wächst, vielleicht auch wohl nicht überall angebauet werden könnte, so ist wohl nicht daran zu denken, sie als Theepflanze in Gebrauch zu bringen.

Ein Ungenannter theilte in Baldingers Magazin für Aerzte B. 12. einen Aufsatz mit, in welchem er den Vorschlag gab, einige Mineralwässer statt Thee zu gebrauchen. Zu leugnen ist es nicht das besonders aber der Thee sehr oft Hämorrhoidalübel erzeugt und die Quelle von hysterischen, hypochondrischen Zufällen, Nervenschwäche und Krämpfen ist. Möglich ist es, die Mineralwässer z. B. Selter- Schwalheimer und ähnliche Wasser so zu erwärmen, daß sie nicht alle Kohlensäure verlieren und mit Milch und etwas Zucker statt des Thee getrunken werden können. Ob man aber dadurch ein Mittel erhalten würde, welches den Wirkungen des warmen Wassers entgegengesetzt wäre, möchte

doch noch wohl eine andere Frage seyn. Indeß, wenn das auch wäre, was hilft es dann dem Kalendermann in seinem Tag- und Monats-Verzeichniß die Rubriken: Schädlichkeit des Branntweins, immer zu wiederholen, indem der Trinker sich nicht daran kehrt, vielmehr nach wie vor trinkt, weil er ihm schmeckt. Eben so wenig wird das auch gegen den Thee als warmes schädliches Getränk sehr übertriebene Geschrey, ihn aus der Mode bringen können.

Neuerlich hat man die Johannis-, und einige Zeit nachher die Giesterblumen als Thee ins Andenken gebracht. Es kann seyn, daß die Giesterblumen unter andern auch bey einer allgemeinen Nervenschwäche besonders der Sinnenwerkzeuge ein sehr wirksames Mittel ist. Dennoch möchten wohl nur wenige dazu Appetit haben, diese Blumen als Thee zu trinken, es sey denn, daß sie als Arzney verordnet würden.

Drittes Capitel.

Von dem vorzüglichsten Ersatzmittel des ausländischen Thee's.

Es ist allerdings sehr rühmlich sich zu bestreben ausländische Naturprodukte zu verdrängen und inländische zu erheben. Nur muß die inländische Waare der ausländischen wenn auch gleich nicht in Gestalt und Farbe, doch in Rücksicht des Zwecks möglichst nahe kommen, und in gewissen Fällen die eine so gut als die andere zu gebrauchen seyn.

Ferner muß das Naturprodukt, welches man der fremden Waare zur Seite zu stellen sucht, entweder von der Natur schon selbst häufig hervorgebracht oder man muß im Stande seyn es in hinreichender Menge anbauen zu können. Eben so muß man auch so viel als möglich darauf Rücksicht nehmen, daß dasselbe in jeder Art von Boden anzu-

wachsen vermag, indem sonst die Nützlichkeit für Jedermann wegfällt.

Man hat sich, wie aus dem vorherigen Capitel zu sehen ist, sehr bemühet Etwas aufzufinden, das die Stelle des Thee's vertreten könnte. Man hat auch, wie wir oben gelesen haben, eine Pflanze kennen gelernt, deren Blätter dazu dienen dürften die Stelle des Chinesischen Thee's zu vertreten. Es kommt aber dieser fremden Waare kein inländisches Gewächstheil so nahe als das was ich gleich nennen will, und in den Blättern vom Himbeerstrauch (Rubus idaeus L.) besteht.

Ich weiß nicht wie ich darauf verfallen bin, ob ich es irgendwo gelesen habe, oder ob es eigner Gedanke war, daß man die Blätter dieses Strauchs als Thee benutzen könnte. Genug, ich habe sie als Thee versucht, und muß gestehen, daß mir in sofern noch kein besseres Mittel statt des ausländischen Thee's als dies vorgekommen ist.

Will man nun die Blätter vom Himbeerstrauch als Thee benutzen, so muß man

sie dazu vorher zubereiten. Dies geschieht auf folgende Weise. Nachdem die Blätter gesammlet und von allen befreyet sind, was anders als grün aussieht, werden sie in einer Schale mit kochenden Wasser übergossen. Man läßt sie in demselben zugedeckt etwa sechs bis acht Minuten stehen. Ist dies geschehen, dann gießt man das Wasser ab, trocknet die Blätter auf einem eisernen Blech, über gelinden Feuer, und rollt sie unterdessen zwischen den Händen, damit sie das Ansehen des gewöhnlichen Thee's erhalten. Dem, welchem diese Mühe zu beschwerlich ist, der kann die Blätter auf untergelegtem Papier, entweder in, auf, oder unter dem Ofen trocknen, und in einer verpfropften Bouteille verschlossen aufbewahren.

Die so zubereiteten Blätter geben, wie der grüne Thee, einen Aufguß der grünlich ist und, mit Milch und Zucker getrunken, sehr gut schmeckt. Diesen teutschen Thee habe ich schon oft vorsetzen lassen, und jeder trank ihn ohne davor sich zu hüten, daß er von einem inländischen Naturprodukte verfertigt war.

Die Quantität des teutschen Thee's welche in den Theetopf hinein gethan wird, hängt von der Größe des Topfes ab. Faßt dieser etwa sechs Tassen voll Wasser, so nimmt man dazu etwa so viel Thee als man zwischen der Spitze der drey vordersten Finger greifen kann.

Unser teutscher Thee empfiehlt sich auch noch deswegen, weil der Himbeerstrauch allenthalben in Europa in steinigten Wäldern und Gebüschen wild wächst. Er kann auch überdies an nicht steinigten Orten angebauet werden, nimmt mit gutem und schlechtem Boden vorlieb, und pflanzt sich so gut fort, daß er wie Unkraut wuchert. Daher es dann nicht an Gelegenheit fehlt, auf das ganze Jahr sich mit teutschem Thee zu versehen.

Der, welcher Gartenland hat, thut wohl, wenn er zum Anbau des teutschen Thee ein Beet in seinem Garten wählt, vorzüglich da er sich durch die Kultur in den Gärten sehr verbessert. Indeß da der Strauch wuchert, ist es rathsam, daß man

einen eignen Flecken dazu wählt und diesen von dem übrigen Gartenlande absondert. Der Standort aber, welcher zum Anbau des teutschen Theestrauchs bestimmt ist, muß sonnig und luftig seyn, weil ein entgegengesetzter Wohnplatz zu sehr der Güte des Thee's schadet.

Das Versetzen dieses Strauches selbst, muß im Frühjahr so früh als möglich geschehen. Man pflanzt alles in Reihen, die so weit von einander entfernt sind, daß man bequem genug dazwischen gehen und die Blätter, ohne zu schaden, sammlen kann. Jede Reihe von Theesträucher wird zwischen zwey abgezogenen Stangen gebracht, die an ihren beyden Enden zusammen befestigt werden.

Will man mehr als eine Sorte teutschen Thee's haben, so muß man ihn, auf die Art der Chineser ꝛc., zu verschiedenen Zeiten sammlen. In diesem Fall müssen zu der ersten Sammlung die kleinsten und noch nicht ausgefalteten, zu der zweyten nur die halbausgefalteten, und zu der dritten Sammlung

die ganz ausgefalteten Blätter abgepflücket werden. Je größer aber die Blätter geworden sind, desto schlechter ist der Thee. Die nicht ausgefalteten Blätter geben den besten Thee; die halbausgefalteten geben einen noch ziemlich guten Thee; die völlig ausgefalteten Blätter aber geben einen Thee, der kaum zu gebrauchen ist.

Inhalt.

Teutscher Caffee.

Erstes Capitel.

Zweytes Capitel.

Drittes Capitel.

Viertes Capitel.

Teutscher Thee.

Erstes Capitel.

Zweytes Capitel.

Drittes Capitel.

heuer, wenn er gleich
e, noch in seinem Ge-
gliches hat, und aus
in dem Pallaste des
em Keyser selbst wenig

hee kommt aus Japan
ke, den man in Europa
ina über Canton. Der
Thee, den man wohl
findet, wird durch die
n eingebracht, die alle
re nach Peking ziehen.
ganze Handel ein Eigen-
Keysers, und kommt
in andere Hände.

den Thee zu bereiten,
n China wird von den
schlechteste Thee häufig
essel geworfen und den
Wasser abgekocht. Die
n sich ihres feinern
gleiche Art, als wir,