

Der

jedem Mann wohl bekannte-

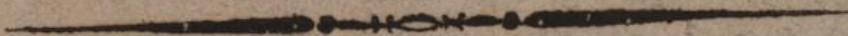
bisher aber nicht erkannte

K ä f f é e b a u m

in

Deutschland!

afag+



Prag, 1801.

bei Franz Serzabel, im St. Gallengebäude.



E-340198



IN 00111110 R

Einleitung

IN. DS - 2016 - 2839

Die Natur hat keinem Lande dasjenige ganz versagt, was sie einem anderen gegeben hat, und das man mit vielen Kosten und Aufwand aus entfernten Landen kommen zu lassen so sehr, doch nur vielleicht seit einem halben Säkulo geneigt ist, ohne zu berücksichtigen, ob wir nicht unsere Schätze dadurch leeren, und uns noch einem nicht gar langen Zeitraum, ganz des notwendigen Golds und Silbers so entblößen, daß unsere Haushaltungen die größte Verlegenheit empfinden müssen.

Der Unterschied, der sich etwann zwischen zwei gleichen Produkten, welche weit entfernt von einander aus unserer Muttererde entstanden sind, finden lassen dürfte, wird in einem mehr und weniger angenehmen Geschmacke bestehen, und was jenem an Wohlgeschmack oder Geruch abgeht, ersetzt etwann seine Güte in Absicht auf die Gesundheit doppelt.

Dieser sehr unbedeutende Unterschied sollte jedoch eine Gesellschaft, die sich ihres Wohlstands wegen zusammengegeben hat, und alle Vortheile des Vereins genießet, nicht verleiten lassen, das Erwerb — das sie aus der Gesellschaft beziehet — entfernten Landen hinzugeben, wovon vielleicht nicht der tausende Theil für anderen Erlösz zurückkömmt, und wodurch die traurige Folge entstehen muß, daß die Haushaltung (denn ich betrachte jedes Reich als eine Haushaltung) von dem notwendigen Gelde entblößt wird.

Ich getraue mir zu behaupten, daß der bloße Artikel Kaffee die K. Staaten zehn Millionen Gulden kostet, die sie dem Auslande zuführen, weil man dormalen fast wenig Menschen antrifft, die sich nicht dieses kostbaren Getränkes seit 86 Jahren, seitdem ein Araber dasselbe nach Prag brachte, so angewöhnt haben, daß sie ohne dem kaum leben





zu können glauben, weshalb diese Waare auch schon zur größten Theuerung gestiegen ist, und schwerlich wohlfeiler werden wird, wenn auch die reichlichste Erndte davon erwartet werden könnte.

Es thut mir leid, daß ich nicht schon lange auf die Untersuchung der deutschen Kaffee Frucht verfallen bin, und es scheint in dem Lauf des menschlichen Lebens zu liegen, daß der Erfindungsgeist so lange zu schlummern pflege, bis das gewohnte Bedürfnis entweder seltsamer geworden ist, oder beinahe wegen seiner Theuerung nicht mehr erreicht werden kann, und daß Noth — die Mutter aller menschlichen Erfindungen bleibt — und sie auch von jeher gewesen ist.

Betrachten wir die Frucht der Erdäpfeln, welche uns der Hunger vom Jahre 1771 und 72. allgemeiner anzubauen lehrte, und die zu jener Zeit in Böhmen höchstens für das Borstenvieh sehr sparsam gebaut wurden; wie viele tausend Menschen daran ihre Nahrung finden, und finden müssen, weil die Getreidfruchtserzeugung dormal nicht hinreichend seyn würde, diese Menschen zu ernähren, und wenn es möglich wäre, für so viel Früchte weniger Geld dem Erzeiger einzufließen.

Ich habe seit einer geraumen Zeit schon verschiedene Gattungen Früchte, sie als Kaffee zu benützen, untersucht, unter allen aber keine befunden, welche dem wirklichen Kaffee so nahe kömmt, und die schönste geschwackhafte Rubinfarbe gebe, als eben diese deutsche Kaffeebaumfrucht, welche schon in den ältesten Zeiten dem Menschen als die anfängliche Nahrung diente, wie dieses die Geschichte der Vorzeit uns hinterlassen hat, daß nemlich dieser Baum denen Menschen in der Hungersnoth aus seinen Früchten Brod und Del gegeben hat.

Die Alten haben die Frucht dieses Baumes nicht allein für das älteste Produkt, sondern auch für die einzige Lebensnahrung, welche die erste Welt gebraucht, gehalten.

In Virginien bekommen die Völker noch vielleicht heutiges Tags Brod daraus zu essen.

Das Wildpret wird davon feist. Aus dem Alterthume haben diese deutsche Kaffeebäume noch diesen Ruhm und Ehren: Unter denselben erschien Gott dem Abraham bei Sichem in dem Hain Mamre, als er sich in Kanaan niedergelassen hatte.

Unter demselben richtete Josue einen Stein auf, und vermählte daselbst die Kinder der Israel, den Bund mit Gott zu halten; so wurde auch der König Abimelech unter einem solchen Baume zum König deren Schemiten erwählt und gekrönt.

Sozomenus berichtet für gewiß, daß zu Kaisers Constantini M. Zeiten jährlich viele Wallfahrten nach des Abrahamsbaume geschehen seyn. Vor Zeiten war dieser Baum dem Gott Jupiter gewidmet, daher er auch, wie Plutarchus berichtet, Jovis Arbor genannt wurde, und zwar deswegen, weil er denenjenigen Menschen, so die Frucht zu essen anfangen, das Leben erhielt.

Nichts heiligeres hatten unsere Vorfahrer, als diesen Baum, keinen Gottesdienst konnten sie ohne solchen verrichten, unter demselben opferten sie, hielten ihre Gastereien darunter, und riefen ihre Götter an.

Der auf diesem Baume zu wachsen pflegende Wispel, war der alten Meinung nach vom Himmel gesendet, und ein Zeichen des vom Gott erwählten Baumes, dieser mußte alles heilen, und jedes Thier fruchtbar machen, er diente auch wider alles Gift.

Welcher Baum kann mit so vielen Lobsprüchen prangen, und wo ist ein Baum, außer demselben, der gesundes Brod, und Nahrung giebt, was dieser vermag. Eine gesunde Nahrung setzt eine gesunde Frucht voraus.

Ich nenne diesen Baum von darum den deutschen Kaffeebaum, weil seine Frucht dem wirklichen Kaffee am nächsten kömmt, und die Bereitung dieser Frucht eben keine andere Verrichtung erfordert, den Trank daraus zu verfertigen, als wie die Bohnen des wirklichen Kaffees; sie sind auch Bohnen, doch größer als die gewöhnlichen Kaffeebohnen, zerfallen nach ihrer Auflösung aus ihren dinnen Schalen in eben zwei Theile, wie der wirkliche ausländische Kaffee, und wenn sie ausgeloßt und getrocknet sind, so werden sie gebrennt, wie der gewöhnliche Kaffee, ihrer Größe wegen schneidet man sie in 4 oder 8 Theile, damit das Brennen erleichtert wird, und statt zu mahlen, wiewohl dieses auch möglich ist, zerstoßt man sie in einem Mörser etwas klein, und dann laßt man sie durch die Mühle gehen lassen.

Diese deutsche Kaffeebohnen sind sicherlich dem hierortigen Klima auf die Gesundheit angemessener, als die wirklichen bisher so lang gebrauchten ausländischen, sie führen ein angenehmes Del und sal essentielle mit sich, so wie der gewöhnliche Kaffee, zwar mehr ein rühendes Del, hingegen ein sal fixum zu seinem Bestandwesen besitzt, und jeder



der Arzt, der unparteiisch ist, wird zuversichtlich ihren Gebrauch das verdiente Lob sprechen.

Ich fordere jeden wißbegierigen Mitbürger zum Versuch dieser böhmischen Kaffeebohnen nach meiner obigen Anweisung auf, und ich bin zum voraus versichert, daß der Versuch angenehm, und von einem solchen Erfolg seyn wird, daß wir im Kurzen den gewöhnlichen Kaffee werden entbehren können, so wie ich bereits derjenige bin, der sich keiner anderen, als der böhmischen Kaffeebohnen zu seinem Frühstück bedient, und der es nicht aus Kargheit oder Ersparniß thut, sondern darum den Gebrauch für sich und sein Haus eingeführt habe, weil er von der Güte dieses Getränks die überzeigende Beweise an seinem Körper wahrnimmt, zugleich aber seine Mitbürger von einem Uebel zu befreien bestrebt ist, welches die gesellschaftliche Haushaltung kurz oder lang untergraben muß, und über dies eines jeden Staatsbürgers aufhabende Pflicht ist, sein Geld dem Zirkel wiederzugeben, aus dem er es genommen oder gewonnen hat.

Da ich bisher die Neugierde meiner Herren Leser lange genug gespannt habe, sie den böhmischen Kaffeebaum selbst errathen zu lassen, viele aber gleich wohl ihn nach der bisherigen Beschreibung, und nach dem Lobe, welchen ihm die Alten bereits vor mehr als tausend Jahren beigelegt haben, nicht gefunden haben dürften, so will ich ihn nun mit dem jedermann bekannten Namen nennen. — Dieser deutsche Kaffeebaum, welchen Namen ich ihm beigelegt habe, ist der jedem Mann bekannte, zum Kaffeegebrauch aber bisher unbekannt *E i c h b a u m*; seine Früchte sind die Eicheln, die bisher zur Mastung des Borstenviehes gebraucht werden, und diese Eicheln nenne ich die deutsche Kaffeebohnen. Ihre Gattung ist zwar zweierlei, nemlich die Stein- und Rotheiche; die Steineichen haben etwas größere und süßere Eicheln, beide Früchte aber dienen zum Kaffeegebrauch. Sollte es sich finden, daß der Rotheiche Frucht ein so merkwürdiges adstringens besäße, oder aber beide Gattungen ein oder dem andern Saum herb hervorkommen sollten, so ist diesem mit jener wenigen Mühe abzuhelfen, daß man, sobald die Eicheln aus ihrer Schale gelöst, und in halbe Theile zerschnitten sind, über selbe, bevor man sie zur Dörre bringt, ein süßheißes Wasser schüttet, sie ungefähr 5 Minuten in demselben stehen läßt, und das Wasser sodann wieder abseiget, gleich wie es die Köchinnen mit dem Kohl machen, um demselben die Rohigkeit und Herbe zu benehmen. Wenn dieses geschehen ist, läßt man diese abgebrühten Eicheln trocknen, schneidet sie nach dem Verhältnis ihrer Größe jedes Halbtheil in 4 oder 6 Stücke, bringt selbe sodann auf die Dörre auf einen Ofen, oder in eine Röhre mäßiger Wärme, und wenn sie dirre geworden sind, so hebt man sie zum Gebrauch auf, in welcher Eigenschaft dieselben nie ver-

der-

derben. Will man sie brennen, so giebt man ihrer so viel in eine Pfanne, wie man mit dem Kaffee verfährt, und brennt solche mit einem schnellen Feuer so braun, wie den ordinari Kaffee.

Die gebrenten Eicheln, weil sie dann etwas härter als die ordinari Kaffeebohnen sind, zerstoß man in einem Mörser, so lange, als man glaubt, daß die Kaffeemühle ohne Anstrengung selbe vollends klein mahlen kann; oder wer das Stossen im Mörser bis auf Pulver verrichten will, kann es auch thun, und braucht auch gar keine Mühle zur völligen Kleinmachung.

Die Abkochung dieses Kaffeepulvers wird so verrichtet, wie mit dem ordinari gebrenten und gemahlten Kaffee; die Hauptsache ist nur diese: je feiner das Kaffeepulver ist, desto geschwinder ziehet das heiße Wasser die Essenz heraus, und die Kraft ist mit einem geringen Sud in das Wasser übergangen, und die Farbe gleicht einer ordentlichen Rubinfarbe, wozu man gar kein Hirschhorn, oder andern Niederschlag der Reinigung wegen bedarf; der Geschmack ist angenehm sowohl ohne, als mit Schmetten, oder Milch, und die Eigenschaft dieses Tranks in Absicht auf die Gesundheit übertrifft sicherlich alle andere ausländische Kaffeearten, worüber die Herren Mediziner bei jenen, die sich einen Skrupel machen wollten, dieses Getränke als Kaffee zu benutzen, zu Rath gezogen werden mögen.

Ich habe in meinem Hause abgebrühte und unabgebrühte Eicheln, brauche sie beide, und wer einen Versuch machen will, beide Arten Kaffee mit oder ohne Schmetten bei mir zu verkösten, beliebe mich zu besuchen, wenn er mich kennt, um sich zu überzeugen, daß der Geschmack gegen dem ordinari Kaffee fast unmerklich ist.

Ich glaube zu einem Kaffeegetränke, wozu uns unseres Vaterland die Bohnen im Ueberflusse liefern kann, den Weg gemacht zu haben, und wenn meine Entdeckung auch nur das bisherige ausländische Bedürfnis zur Halbscheid verringert, so glaube ich als Mitbürger der menschlichen Gesellschaft doch eine beträchtliche Wohlthat erwiesen zu haben.

Ich ende daher mit dem Wunsche, womit meine Mitbürger vor allem den Grundsatz sich eigen zu machen, und darnach zu streben belieben möchten; so viel möglich alle außer ihrer Haushaltung erforderlich scheinende Lebensbedürfnisse sich entbehrlich zu machen, und ihren Erwerb an Geld und Gut dem Zirkel der Gesellschaft wieder zu geben

aus



aus welchem es eingeflossen ist. Dieser Wunsch begreift ein weites Feld gesellschaftlicher Wohlfahrt in sich, das ich dem denkenden Kopf zu zergliedern überflüssig finde.

Nur die Anmerkung muß ich noch hinzufügen: daß wenn die Sattung der größten Eicheln ausgeschält, mittelmässig gekocht, und hernach statt Kastanien unter Braunkaffee gemischt werden, daß sie ganz süglich die Stelle der Kastanien vertreten, in dem Geschmack jenen fast gleich kommen, und zum Genuß ganz angenehm sind.

Ich hoffe, daß diese Frucht in der Folge noch manigfaltigen Nutzen dem Menschen gewähren wird, wenn damit weitere Untersuchungen werden vorgenommen werden, für dormalen habe ich sie blos für den böhmischen Kaffee zum Gebrauch empfohlen, und die Vorbereitung dazu hierorts gelehrt.