

Der Coffee.

Der Coffee ist eine Baumfrucht, welche die Kräuterverfänger den arabischen Jasmin nennen; die Blätter des Coffeebaumes haben viele Ähnlichkeit mit unseren Lorbeern.

In warmen Ländern besonders in Moka strecken sich diese Bäume bis auf 40 Schuhe, und im Durchschnitt haben sie beynahe 5 Daumen Sie tragen zwei, bis dreymal des Jahres häufige Früchte, und wenn man sie gut pfleget, so kann man von ihnen in allen Jahreszeiten Kerne, und Früchte haben.

Rast alle Kerne kommen in dem überein, daß ein mäßiger Gebrauch des Coffee ganz heilsam sey. Er verschafft den Menschen nach ihrer verschiedenen Naturbeschaffenheit sehr großen Nutzen, besonders den fetten, schleimigten, und jenen, die von Kopfschmerzen geplagt werden.

Viele Kerne und Chymisten, welche den Coffee durchforschten, versichern uns, daß er die Verdauung beschleunige, die Speifen verdaue, die Säure vermindere, den Magen stärke, die Lust zum Essen wieder bringe, die Schmerzen der Eingeweide stille, die Schlassucht vertreibe, das Gehirn reinige, die Geisteskräfte erfrischt, und in der Seele eine Heiterkeit zurücklasse, die man im ganzen Körper spüret.

Der beste Coffee ist der morgenländische, und besonders jener aus Moka: er hält Salz, Schwefel, und Del in sich, welches alles für die Krankheiten des Magens sehr ersprießlich ist.

Dieses Getränk, so benfames auch ist, wird durch unmäßigen Gebrauch schädlich, wenn man nämlich davon zu viel nimmt.

Faba Arabica.

Faba arabica vulgo Caffè, fructus est arboris cujusdam, quam Botanici Jasminum Arabicum dicunt. Ejus folia magnam habent similitudinem cum foliis nostrarum Laurorum.

In regionibus calidis, & præsertim Moka hujusmodi arbores tollunt sese ad altitudinem 40 pedum, & truncum habent diametri circiter 5 pollicum. Bis terque per annum fructus abundantes ferunt, & siquidem sollicite colantur, omni etiam anni tempore florent, & fructificant.

Omnes fere Medici concedunt, fabæ hujus moderatam usum salubrem esse. Plures præstat utilitates diversis hominum constitutionibus, atque naturis: prodest præsertim pinguibus, obæsis, pituitosis, & hemicrania laborantibus.

Plures Medico-Chemici post fabæ hujus resolutionem nos certos reddunt, eam promovere digestionem, cibos precipitare, acrimoniam retundere, stomachum corroborare, incitare appetitum, intestinorum dolorem sedare, lethargicas dissipare affectiones, cerebrum purificare, animales spiritus excitare, & in animam diffundere quamdam alacritatem, quæ sese etiam corpori communicat.

Optimæ fabæ sunt orientales, & præsertim quas fert Moka; nam hæc continent salia, sulphur & oleum, quæ plurimum valent ad componendam stomachi quancunque perturbationem.

Potus hic, est salubris, nocet plurimum, nisi in ejus usu modus servetur, quum nempe nimia dosis sumitur.

Le Café.

LeCafé est le fruit d'un arbre, que les Botanistes appellent Jasmin d'Arabie. Les feuilles de cet arbre ont beaucoup de ressemblance avec celles de nos lauriers ordinaires.

Dans les pays chauds & surtout à Moka, on voit ces sortes d'arbres s'élever jusqu'à 40 pieds, avec un tronc dont le diamètre est d'environ 5 pouces, ils fournissent à 2 3 fois l'année une récolte très abondante, & si on les cultive avec soin, on y voit en toutes les saisons des fruits & des fleurs.

Presque tous les médecins conviennent, que le Café pris modérément, est d'une très grande salubrité. Il procure plusieurs avantages à différentes sortes de tempéraments, mais surtout aux personnes grasses, réplettes, pituituses, & à celles qui sont sujettes aux migraines.

Plusieurs célèbres médecins & chimistes après avoir fait l'analyse du Café assurent, qu'il facilite la digestion, précipite les aliments, éteint les aigreurs, fortifie l'estomac, rappelle l'appétit, apaise les douleurs des intestins, dissipe les affections léthargiques, purifie le cerveau ranime les esprits animaux, & répand dans l'ame une gaieté, dont se ressent toute l'habitude du corps.

Le meilleur Café est celui du levant, & surtout celui de Moka, il contient des sels, des soufres & des huiles capables de raccommoier l'estomac le plus dérangé.

Cette boisson toute saine qu'elle est devient nuisible, si on en prend trop copieusement.

Il Caffè

Il Caffè è un frutto d'un cert' albero, che i Botanici chiamano Gelsomino d'Arabia. Le sue foglie hanno una gran somiglianza colle foglie del nostro Alloro.

Né paesi caldi, e principalmente a Moka crescono questi alberi all'altezza di 40 piedi, ed hanno il tronco del diametro incirca di 5 pollici. Portano due o tre volte l'anno frutti in copia, e qualora vengano con cura colti vati, fioriscono e fruttificano ancora ad ogni stagione dell'anno.

Quasi tutti i Medici, sono d'accordo, che l'uso moderato del Caffè sia giovevole alla salute. Raccoglie gran vantaggio agli uomini secondo i diversi loro temperamenti: e in particolare giova molto ai grassi, corpulenti, flemmatici, ed a coloro, che patiscono di emicrania.

Non pochi medici, e Chimici fannano la soluzione, ci assicurano, che il Caffè promuove la digestione, precipita i cibi, rintuzza l'acrimonia, fortifica lo stomaco, eccita l'appetito, accheta il dolore degl'intestini, dissipa le disposizioni letargiche, purifica il cervello, risveglia gli spiriti animali, e diffonde nell'animo non so quale allegrezza la quale al corpo medesimo si comunica.

L'ottimo Caffè è quello dell'Oriente, e principalmente quello di Moka: questo contiene in se sali, solfo, ed oglio, le quali materie giovano assai a sedare qualunque convogliamento di stomaco.

Questa bevanda quantunque in se salubre, nuoce moltissimo, qualora non si adopera moderatamente.

Die beste Zeit selben zu sich zu nehmen ist Nachmittag, und da der Coffer die Verhaltung nicht erzwingen, sondern selbe nur beschleunigen soll, so ist es am besten s. oben eine Stunde nach dem Tische zu trinken.

Man darf dennoch nicht glauben, daß diese Getränke für jedermann sey. Die von ihrer Natur aus allzuschwachen Mägen, oder jene, die durch eine Krankheit merklich geschwächt wurden, müssen sich davon enthalten; weil dieses Getränk ihren Magen eine allzugroße Würksamkeit beylegt, die sie gänzlich entkräften würde.

Rath die Kömnen in dem überein, daß sie dafür haben, man müsse, wenn man die Cofferbohnen brätet, darauf acht haben, daß sie nicht verbrennet werden, denn sonst würden die besten dichten Theile davon auswauchen, und nichts als eine Kohle übrig bleiben; der Coffer wird mitteln alsdann genug gebraten seyn, wenn er zu schwitzen, und eine schwarzhichte Farbe anzunehmen anfängt.

Man muß sich gleichfalls hüten, daß er im Kochen nicht zu sehr ausdünste, daher muß er, sobald er kleine, und gleiche Blasen bekommt, von Feuer weggenommen, und bedeckt werden, und also so lange stehen bleiben, bis er sich seße.

Heut zu Tage pflegt man dieses Getränke mit Milch zu mischen, damit selbes nicht bey allzu often Gebrauche durch seine groffe Hitze vielmehr schade, als nütze.

Tempus ad hunc potum sumendum aptissimum est pomeridianum; cum vero non precipitare sed promovere tantum debeat digestionem, proficuum valde est, siquidem unius circiter horæ spatium refectioem inter, & potionem hujusmodi interponatur.

Hinc tamen nullatenus deducendum est, potum hunc omnibus salubrem esse. Stomachi natura sua nimium debiles aut infirmitate quacunque debilitati, sibi hac potione interdictum putent, eo quod tantam illis activitatem communicaret, ut penitus enerventur.

Fere omnes in eo conveniunt, ut putent in torrenda hac faba summopere ad laborandum, ne ea aduratur, sic enim optime oleosæ partes hujus substantiæ in fumum converterentur, purumque caput mortuum remaneret. Tunc itaque sufficienter tostata censenda est hæc faba, quando sudare & colorem subnigrum induere incipit.

Cavendum pariter est, ne dum coquitur, nimium evaporet; unde quantum bullas formaverit parvas, easque fere æquales, ab igne removeri debet, atque vasculum operculo tegi, sique servari aliquamdiu, dum nempe perfecte subsidat.

Moderno tempore moris est, potum hunc lacte miscere, ne ob nimis frequentem usum, qui jam inolevit, calida hæc potio magis noceat, quam profit.

Le temps le plus propre à prendre le Café est l'après diner, & comme il ne doit pas précipiter la digestion mais seulement la favoriser, l'intervalle d'environ une heure entre le repas & cette boisson, est tout à fait convenable.

On ne doit pas cependant conclure, que le Café convient universellement à tout le monde. Les estomacs trop faibles de leur nature ou notablement affaiblis par quelque infirmité, & les forts estomacs qui digerent facilement les viandes même les plus indigestes, doivent s'interdire cette boisson, les premiers parcequ'elle donnerait à leur estomac une activité qui l'épuiserait, les seconds parcequ'elle serait pour eux une dépense au moins inutile, car elle précipiteroit une digestion, que leur estomac ne laisse pas languir.

C'est un sentiment presque universel, qu'il faut avoir grand soin en rotissant les feves de Café, de ne pas les bruler trop, car autrement, les meilleures parties huileuses se convertiraient en fumée, & il ne resteroit qu'un charbon. Le Café est donc suffisamment roté, lors qu'il commence à suer, & à prendre une couleur noirâtre.

L'on doit aussi faire attention en le rotissant qu'il ne s'évapore point trop, c'est pourquoi il faut l'ôter du feu & le couvrir dès qu'il forme de petites bulles égales, & le tenir ainsi couvert, jusqu'à ce qu'il soit entièrement raffiné.

On a coutume au jourd'hui, de mêler le café avec du lait, de peur que le trop fréquent usage de cette chaude boisson, ne soit plus nuisible qu'avantageux.

Il tempo più convenevole a questa bevanda è il dopo pranzo; ma poiché il Café deve solo promuovere, e non mai precipitare la digestione, cosa molto giovevole si è il lasciare scorrere un' ora incirca tra il pranzo e il bere del Café.

Dal detto fin qui però in niun conto deve conchiudersi, che questa bevanda a tutti giovevole sia. Quegli i cui stomachi sono di lor natura troppo deboli, o indeboliti per qualsivisa malattia, sappiano esser loro proibita questa bevanda; perchè comunicherebbe loro un'attività, che servirebbe a guastarli.

È comun parere, che nell'abbroscire il Café debba attendersi principalmente di non abbroscirlo troppo; poiché in tal caso le migliori e più olose sue parti andrebbero in fumo, ned altro resterebbe, che puro capo morto. Perciò allora avrassi per abbastanza abbroscito, quando cominci a sudare, e a prendere un color nericcio.

Debbesi altresì badare, che nel farlo bollire non svappori troppo, e però subitochè osservinsi piccole bolle ed uguali si tolga dal fuoco, coprasi il vase, e lascisi riposare, finchè sia fatta la precipitazione.

Oggidì è costume di berlo col latte, affinché il soverchio uso di questa calida bevanda, che oramai troppo s'accominò, non venga più a nuocere, che a giovare.

