

Zeitschrift: Penelope : Zeitschrift zur Belehrung u. Unterhaltung für das weibliche Geschlecht
Herausgeber: E. Looser
Band: - (1847)
Heft: 8

Artikel: Der Kaffee : (eingesandt von einer "Kaffeeschwester")
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-327206>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

gereicht werden; als Sago, Gries, Fleischbrühe gekocht mit Eigelb und d. gl. Man vermeide zähe, mehlig, fettige Breie, Mehlbrei (Pappe), trockne Semmel, Kuchen, Backwerk, Fleisch, Wein, Bier, Schokolade, Kaffee und d. gl. — Gemüse, Obst, saure Nahrungsmittel und Fleischspeisen dürfen die Kinder nicht eher genießen, bis sie Zähne haben. Die Natur gibt auch hierin einen Wink: erst mit dem Eintreten der Zähne dürfen und können Kinder feste Speisen genießen.

Man Sorge ferner dafür, daß die Kinder nicht auf einmal zu viel genießen, lasse sie lieber öfter, aber mäßig essen. Das Maß der ihnen darzureichenden Nahrungsmittel muß ihren Verdauungs- und Aneignungskraften angemessen sein und dahin beschränkt werden, daß sie nicht mehr genießen, als zum Wachsthum nöthig ist. Man bedenke, daß der Magen eines Kindleins ein — Mäglein ist und nicht zu einem Malter sack erweitert werden soll. Dickbäuche und Vielfraße werden nicht geboren, wohl aber — erzogen. — Es ist unnatürlich und verderblich, die Kinder zu überfüttern und sie wie Mastgänse mit Speisen vollzustopfen. O wie oft wird hierin gesündigt! Wie viel Mißbrauch wird insbesondere mit dem Mehlbrei (der Pappe, dem Milchmüßlein) gemacht! Will und muß man dem Kind Müßlein geben, so bereite man es nur nicht, wie so gewöhnlich, aus Milch und Mehl, sondern man reiche ihm lieber ein Brodmüßlein. Dazu weiche man Schild oder Wasserringe, d. i. eine Art Brezel, mit Einem Wort, stark aufgegangenes Brod in frischer Milch oder schwacher Fleischbrühe auf. Man kann auch statt Milch und Fleischbrühe baares Wasser benutzen. In diesem Fall muß das Müßlein in Schmalz oder Flösbutter etwas gekocht sein. Aber man muß es ihnen nicht vorkauen (münzeln), weil der Speichel der gesündesten Menschen in der Regel übelriechend und scharf ist. Die Kinder besitzen einen eigenen Speichel, der besser taugt. —

Wer aus herkömmlicher Gewohnheit oder aus Vorurtheilen von den so gewöhnlichen, verstopfenden Milchmüßlein nicht ablassen kann, Sorge wenigstens dafür, daß das Mehl in der Milch lange gekocht werde.

Wem die Gesundheit und das Leben des Kindes lieb ist, wache in den ersten Lebensjahren überhaupt über die Lebensordnung desselben, — bewahre es vor Überfluß, gewöhne es an Mäßigkeit und halte Lasterbissen, Naschwerk u. d. gl. von ihm zurück.

Was das Entwöhnen des Kindes betrifft, so muß man nicht zu schnell damit verfahren; es muß allmählig geschehen; man reiche ihm immer weniger und seltener die Brust. Eine plötzliche Entziehung derselben würde nicht nur die Kräfte des Kindes schwächen, sondern dürfte auch der Mutter Verhärtungen in der Brust zuziehen. — Mit den Zähnen, welche in der Regel nach dem dritten Vierteljahr erscheinen, soll das Kind kauen und nicht mehr saugen. Da ist denn vielleicht eine Art Zusp als Übergang vom Sagen zum Kauen am rechten Ort; nämlich ein weder zu kleines noch zu großes Stück etwas festes, nicht zu stark gesalzenes, getrocknetes, rauhes Fleisch.

So viel, oder auch so wenig, für diesmal über die erste Sorge für das Kind und dessen erste Behandlung und Ernährung, nochmals mit dem apostolischen Zurufe:

„Prüfet Alles und behaltet das Beste!“

Das nächste Mal vielleicht zur Fortsetzung wieder etwas Ähnliches
von

einer erfahrenen Mutter.

Der Kaffee.

(Eingefandt von einer „Kaffeeschwester.“)

Kaffeeken, Kaffeeken, du himmlischer Trank!
Dir weihe ich jezo mein schönster Gesang!
Dein wallendes Feuer, das Nerven durchglüht
Durchwalle, durchglühe, begeist're mein Lied!

Raum bin ich erwachet, so hör' ich auch schon
Des schnarrenden Mühlchens entzückender Ton.
Noch lausch' ich ein Weilchen, und wenn ich aufsteh',
Erwartet schon meiner der liebe Kaffee.

So seh' ich beim Frühstück den Morgen vergeh'n,
Bis Mittags die dampfenden Schüsseln dasteh'n,
Und wenn ich nach Tische ein Nickchen gemacht,
Wird wieder das liebe Kaffeechen gebracht.

Oft kommen nach Mittag Visiten ins Haus;
Oft schlendert man, welche zu geben, auch aus,
Vertreibt sich die Zeit in der Klatsch-Assemblee,
Man richtet die Leute und schlürft Kaffee.

Da sitzen die Männer und zechen beim Wein,
Und schlappern die Lumpen mit Bierg hinein,
Im Nebel des Tabaks, der Dampf-Panacee;
Gesünder wär' ihnen ein Schälchen Kaffee.

Ein Schnäpschen erlaub' ich noch eher den Herr'n;
Ich selbstn frampample zuweilen recht gern.
Doch allenfalls thu ich auch darauf Verzicht;
Dir, liebes Kaffeechen, entsag' ich nur nicht!

Der Kaffee, meine lieben Kaffeeschwestern groß und klein, jung und alt, nah und fern, der Kaffee ist der Gegenstand meiner augenblicklichen Begeisterung und meiner gegenwärtigen Mittheilung. Was ist auch natürlicher und welch passenderes, anziehenderes Thema hätte ich wählen können? Ist ja doch der Kaffee die Angel, um welche sich heutzutage die ganze Frauen- und mit ihr auch die Männerwelt dreht!

Aber was soll ich euch zunächst vom Werth, Nutzen und Einfluß des Kaffees sagen, das ihr nicht schon längst wisset und erfahren habt? — Wenn ich dem Kaffee nun eine Lobrede halten soll, so komme ich mit der Diätetik und strengen Moral, mit der Haus- u. Staatsökonomie ein wenig in Conflict; denn wenn es wahr ist, was die Ärzte sagen, so ist der Kaffee der Gesundheit im Allgemeinen nichts weniger als zuträglich. Wenn ich auch diesen gelehrten Herren nicht in allen Dingen unbedingten Glauben schenke, so geb' ich doch zu, daß er nachtheilig auf die Nerven und schwächend auf den Magen wirkt; dieß aber gewiß nur, wenn er baar und zu stark, vor Allem aber, wenn er zu häufig und unmäßig genossen wird. Da schreiben denn die diätetischen Regeln, wie bei andern stark reizenden Getränken, die Art und Weise vor, welche Jeder befolgen wird, der nicht unter der Herrschaft der Sinnlichkeit die Macht über sich selbst verloren hat. Der Kaffee zehrt und reizt; er darf also, wie bemerkt, nicht im Überfluß und nur in seltenen Fällen ungemischt genossen werden; letzteres am ehesten nach einer Mahlzeit; da befördert er unstreitig die Verdauung. — Kindern sollte man entweder keinen oder nur wenig, jedenfalls bloß schwachen Kaffee geben.

In ökonomischer Hinsicht sollte man den Kaffee vielleicht Haus und Land verbieten, denn das ist klar, daß dieses fremde, an sich entbehrliche Produkt, manche Haushaltung jährlich bedeutende Ausgaben kostet und daß aus unserm Vaterlande ungeheure Summen dafür ins Ausland kommen; allein etwas muß man doch genossen haben; eine Suppe statt des Kaffees wäre allerdings nahrhafter und vielleicht auch wohlfeiler; doch ist letzteres, zumal bei den gegenwärtigen Preisen, zu bezweifeln. Und so lange hundert andere geldfressende Entbehrlichkeiten

die aber, gut angewandt und zur Verschönerung des Lebens benutzt, geduldet werden, nicht landesverwiesen sind, so lange kann auch der Genuß des Kaffees in pekuniärer Hinsicht Niemanden zum Vorwurf und Nachtheil gereichen. — Der Kaffee sagt dem Geschmack zu und erhöht die Genüsse und Freuden des Lebens. Oder wär' die Welt, zumal für's Frauengeschlecht, ohne Kaffee nicht ein Jammerthal? — Wer wollte so grausam sein, uns ohnehin häufig genug verkürzten Wesen auch diesen Liebling noch zu entreißen? Wer es wagen wollte, der hätte es wahrlich mit keinem „schwachen“ Geschlecht zu thun; eine Weltrevolution wäre unvermeidlich.

Nun laßt uns sehen, woher der Kaffee stammt und kommt. „O das weiß ich schon lange!“ wird hier vielleicht manche Leserin denken. Ganz gut, aber es sind nicht alle so gelehrt wie du und so laß mich doch für die ungelehrteren diesfalls etwas sagen.

Der Kaffeebaum (*Coffea arabica*) stammt ursprünglich aus Arabien, soll jedoch auch in dem benachbarten Abyssinien, in Afrika, wildwachsend einheimisch sein. Die erste Nachricht darüber gab Prosper Alpinus, welcher 1584 in Aegypten war. „Ich habe, sagt er, „da in einem Gewächshaus einen Baum gesehen, welcher die allgemein verbreiteten Bon oder Ban genannten Saamen hervorbringt, und woraus alle Aegyptier und Araber das gemeinste Getränk bereiten, welches statt Wein getrunken und in Wirthshäusern wie bei uns der Wein verkauft wird. Es heißt Coava. Diese Saamen kommen aus dem glücklichen Arabien; der Baum sieht aus wie Pfaffenhütlein, doch sind die Blätter dicker, härter und immer grün.“

Erst gegen das Ende des 17. Jahrhunderts brachten die Holländer die Kaffeepflanze von Mokka nach Batavia und gegen das J. 1710 von da nach Amsterdam. Einige Jahre später bekam der botanische Garten zu Paris einen Kaffeebaum, und 1720 ward ein dort gezogener junger Baum von Déclieux nach den Antillen geführt. Von da breitete er sich in den übrigen westindischen Inseln und in andern wärmern Ländern Amerika's aus.

Die Blätter des Kaffeebaums sehen fast wie Pomeranzenblätter aus, nur viel länger; die Blumen sind weiß, die Frucht ist eine kleine Kirsche, in der zwei Bohnen statt des Kerns zusammen gewachsen sind. In seinem ursprünglichen Vaterlande wird er wie ein 8 bis 10jähriger Apfelbaum hoch und dick; in den westindischen Pflanzungen läßt man ihn diese Höhe nicht erreichen, um das Einsammeln der Bohnen zu erleichtern. Zwischen den Wurzeln der Blätter und Zweige treten die weißen Blüthen hervor, die fast das ganze Jahr treiben; ihnen folgt eine grüne kirschähnliche Beere, die bei ihrer Reife schwarzroth wird. — Für die westindischen Inseln ist der Kaffeebaum von einem erstaunlichen Werthe, und man pflanzt ihn dort regelmäßig an, so daß eine Pflanzung etwa 2000 Bäume mit vielen Gebäuden und Negern enthält. Da der Baum zu jeder Jahreszeit Blüthen und Früchte hat, so sammelt man diese im Jahre zwei- und auch dreimal ein, die erst an der Sonne getrocknet werden, ehe man sie einpackt und versendet.

Die Kaffeebohnen sind nach den verschiedenen Ländern an Güte und Farbe verschieden. Der beste wächst bei Mokka (in Arabien). Er ist klein und dunkelgelb, kommt aber nicht, oder doch höchst selten nach Europa. Unter seinem Namen werden die ausgesuchtesten kleinsten und bräunlichgelben Bohnen von Java verkauft. Dann folgt in der Güte der größere, längliche und weißliche Kaffee von Bourbon; sodann der bläulichgraue oder grünliche und größere aus Westindien, Guyana und Brasilien.

Was die chemischen Bestandtheile des Kaffees betrifft, so hat sich ergeben, daß der Kaffee in seinem rohen Zustande ein harziges Wesen, mit einem gewürzhaften Stoff verbunden, Schleim, Gallussäure, Eiweiß, Kleber und etwas Holzfasern enthält, durch das Brennen ein aromatisches Öl erzeugt und dadurch den Wohlgeschmack und gewürzhaften Geruch erhält.

Der Kaffee hat zuweilen einen eigenthümlichen Nach- oder Beigeschmack. Dieser rührt hauptsächlich von seiner Behandlung her. Die Ursache findet sich darin, daß er auf dem Transporte im Schiffe durch Seewasser gelitten, oder zu lange in den dumpfigen Räumen der-

selben verwahrt gewesen ist. Auch kommt es beim Verpacken und Verschiffen sehr auf die ihm zunächst liegenden Waaren oder Sachen an. Rum und noch mehr Pfeffer können ihn ganz verderben. —

Nun sei mir erlaubt, noch über die Behandlung und Zubereitung des Kaffees ein Wort anzubringen. „D das wissen wir schon, wie man den Kaffee zu machen hat!“ hör' ich im Geiste manche meiner lieben Schwestern ausrufen. Indessen ist doch ein Unterschied wie unter den Kaffeearten, so auch unter den Kaffeezubereitungsarten. Vielleicht daß ich diesfalls doch einige Vortheile anzugeben und nützliche Winke zu geben vermag. Laßt sehen!

Allererst etwas vom Abbrühen des Kaffees.

Da der westindische Kaffee, welcher bei uns der gewöhnlichste ist, mehr holzige und schleimige Theile, als der Levante-Kaffee enthält, und sich auch durch die bei sich führenden wohlriechenden harzigen Theile auszeichnet, so thut man wohl, erstern vor dem Brennen (Rösten) erst abzubrühen. Um dieses zu bewerkstelligen, übergießt man ihn mit heißem Wasser und rührt ihn einige Minuten darin um. Dieses Mittel benimmt ihm den übeln Geschmack, den er, wie oben bemerkt, zuweilen auf dem Transport erhält, und bekömmt einen weit bessern. Nach dem Abbrühen muß jedoch dieser Kaffee so schnell als möglich in einen warmen Ofen oder an der Sonne, oder in der Luft getrocknet und darauf sogleich gebrennt werden. —

Das Brennen (Rösten) des Kaffees geschieht auf folgende Art. — Man bringt ihn in eine sogenannte Trommel, welche mit einem Schieber versehen ist und welche auf einem Gestelle ruht und gedreht wird, oder man brennt ihn in einem kleineren Gefäße, einem sogenannten Brenner. Beide Apparate sind von Eisenblech. Auch brennt man den Kaffee in einem eisernen Schmelztiegel. Unter der Trommel, in welcher man den Kaffee brennen will, macht man ein loderndes Feuer und dreht jene langsam herum, oder schüttelt den kleinen Brenner mit der Hand, oder man rührt mit einem hölzernen Löffel den Kaffee im Tiegel herum, damit er nicht anbrennt.

Von Zeit zu Zeit hebt man die Trommel von ihrem Gestelle und schüttelt sie einige Male herum, damit der Kaffee gut untereinander komme.

Wenn der Kaffee einige Minuten so behandelt worden ist, so quillt er auf, und je mehr er aufquillt, desto besser ist seine Qualität. Sobald er eine etwas mehr als hellbraune Farbe bekommt und recht glänzt, nimmt man ihn vom Feuer und schüttet ihn auf ein Sieb, damit er sich wieder abkühle. Durch das Brennen entwickeln sich die gewürzhaften Stoffe und das feine ätherische Öl.

Das Aufschwellen des Kaffees ist das sicherste Zeichen seiner Gahre, und man muß diesen Zeitpunkt wohl in Obacht nehmen, damit man ihn nicht zu sehr brenne, indem er sonst durch ein längeres Aussetzen der Hitze gleichsam verkohlt und dadurch an seiner Kraft und Güte verliert. Den Glanz bekommt er durch die Fettigkeit, welche die Bohnen enthalten, und man nennt dieses das Schwitzen des Kaffees. Beim zu starken Brennen des Kaffees bekommt er den unangenehmen Horngeruch, die Bohnen zerfallen, nehmen einen brenzlichen Geschmack an und werden unbrauchbar. Sie verlieren insbesondere das Aroma, welches eben den Kaffee wohlriechend macht.

Durch das Brennen verändert sich die Gallensäure und nimmt einen angenehmen bittern Geschmack an. Natürlich verändert sich durch das Brennen auch das Gewicht, er mag dadurch 20—25 Procent verlieren.

Um den Kaffee beim Brennen in seiner vollen Kraft und um ihm das ätherische Öl zu erhalten, wendet man verschiedene Mittel an.

Einige thun etwas ungesalzene Butter in den Brenner, andere ein Stückchen Zucker oder einige kleine Semmelwürfel, auch etwas Zimmt. Indessen halte ich dafür, dieß Alles sei dem

Kaffee nicht zuträglich und man thue besser, denselben ohne alle Zuthaten auf vorgeschriebene Weise zu brennen.

Obgleich der Kaffee im rohen Zustande sich sehr verbessert, wenn er eine Zeit lang auf einem luftigen Boden aufbewahrt wird, so muß er hingegen in gebrenntem Zustande bald möglichst verbraucht werden, da er, wenn er in diesem Zustande lange aufbewahrt wird, an seiner Güte und an seinem Geschmack verliert. Man verwahrt ihn am besten noch warm in verschlossenen Glasflaschen oder blechernen Gefäßen, wo er gegen den Eindruck der Luft gesichert ist. Man suche überhaupt sowohl beim Brennen als Aufbewahren und Kochen des Kaffees zu verhüten, daß sich sein Aroma — sein bester Theil — nicht verflüchtige.

Die zwar gewöhnlichste, aber doch unzweckmäßigste Art, den Kaffee zu bereiten, ist wohl die, denselben in einer Mühle frei zu mahlen und im Wasser aufzukochen. Durch das Kochen verdunstet sowohl die kräftigste Eigenschaft, wie auch der Wohlgeruch desselben mehr oder minder. Eine weit zweckmäßigere Bereitungsart des Kaffees ist folgende:

Man erwärmt das Gefäß, in welchem man den Kaffee bereiten will, schüttet den grob gemahlten, oder besser noch grob gestoßenen Kaffee hinein, gießt das Wasser, welches gekocht haben muß, kochend heiß darüber, und rührt ihn mit einem hölzernen Löffel so lange herum, bis er sich auflöst.

Die richtigste Bereitungsart indessen dürfte wohl nachfolgende sein:

Man thue in einen irdenen Topf, ungefähr drei Quart Flüssigkeit haltend, acht Loth gut gebrannten und grob gestoßenen oder gemahlten Kaffee, befeuchte denselben mit einer Tasse warmem Wasser, und lasse ihn so lange wohlzugedeckt kochen, bis das dazu bestimmte Wasser dem Kochen nahe ist, dann gieße man es über den Kaffee, und lasse ihn, ebenfalls gut zugedeckt, etliche Minuten stehen. Alsdann filtrire man ihn in die Kannen und lege in jede derselben ein langes Stücklein Vanille.

Um den Kaffee zu klären oder zu feihen, wendet man Beuteltuch an, nebst einem Trichter von Messing oder Blech, das ganz feine Löcher hat. Von dem Beuteltuch macht man ein Säckchen in Form eines spitzigen Beutels, brüht es sorgfältig ein paarmal ab, und filtrirt dann den Kaffee durch dasselbe. Nach jedesmaligem Gebrauche müssen die Beutel gut ausgewaschen werden, damit im Unterlassungsfall der Kaffee keinen unangenehmen Beigeschmack bekomme.

Bekanntlich gebraucht man auch allerlei Kaffee-Surrogate. Dazu benützt man:

Sichorien, Runkelrüben, gelbe Rüben, (Möhren), Eicheln, Erbsen, Reis, Korn, Gerste, Weizen, Kastanien, und viele andere ähnliche Dinge, je nachdem sie dem Geschmack zusagen oder ökonomische Vortheile dabei sich zeigen.

Es ist aber wohl von selbst einleuchtend, daß der eigentliche aromatische Kaffee durch keinen dieser Pflanzenstoffe ersetzt werden kann. Man mag nun davon wählen, welche man will, so bleibt immer das Haupterforderniß, daß man denselben beim Brennen des Kaffees mit dem sich häufig entwickelnden und meist ungenutzt verflüchtigten Aroma desselben so stark als möglich zu schwängern sucht. Zu diesem Zwecke bedarf man einer gewöhnlichen Kaffeetrommel, welche in der Mitte durch einen angienetheten, fein durchlöchernten Zwischenboden in zwei Hälften geschieden ist. Für jede dieser Hälften ist außen ein wohlverschließbares Thürrchen angebracht. Den Kaffee schüttet man in die eine Hälfte der Trommel, und fängt er sich zu bräunen an, so thut man das Ersatzmittel in die andere Hälfte. Bei Fortsetzung des Brennens dringt nun das ätherische Öl und Aroma des Kaffees durch die durchlöchernte Scheidewand fortwährend in das Ersatzmittel ein und enthält ihm einen so vollkommenen Kaffeegeschmack, daß man seinen Zusatz wenig oder gar nicht bemerkt. Da der Kaffee länger geröstet werden muß, als z. B. Runkelrüben, so wird bei diesem Verfahren beides sogleich gebrennt. Am besten wird das Ersatzmittel nun sogleich in gehöriger Mischung mit dem Kaffee gröblich gemahlen und das Pulver in einem

verschießbaren Gefäß aufbewahrt. Man kann auf diese Weise recht wohl die Hälfte des ausländischen Kaffees ersparen, ohne den Wohlgeschmack dieses Getränks sehr merklich zu vermindern.

Das gewöhnlichste Surrogat bilden die Cichorien; es ist aber auch vielleicht das am wenigsten zu empfehlende; nicht als wenn die Cichorie nicht zum Kaffee sehr passende Eigenschaften hätte, aber weil mit ihr ein schändlicher Mißbrauch getrieben wird. Bekanntlich haben sich hin und wieder Cichorienfabriken gebildet; allein wie unreinlich und betrügerisch geht es darin, besonders in den französischen Fabriken, oft zu! — O wer dies schon selbst gesehen oder von Augenzeugen vernommen hat, dem eckelt es vor den Cichorienpäcklein! Oft enthalten diese fast nichts anderes, als schmutzigen, ausgesottene Kaffeesatz.

Ein weit vorzüglicheres Surrogat gibt die Runkelrübe, weil sie keinen unangenehmen Beigeschmack hat und beim Rösten den wichtigen Dienst leistet, daß sie durch die Hitze ihr leichtes poröses Wesen aufschließt, gleichsam schwammähnlich wird und so das feine flüchtige Öl vom schweigenden Kaffee einsaugt, sich damit sättigt und dadurch also diesen besten Theil seiner Kraft erhält und im eigentlichen Sinne mehr ein Erhaltungsmittel der vorhandenen Kräfte des Kaffees als ein Ersatzmittel für denselben ist. — Soll jedoch die Runkelrübe diesen Zweck erreichen, so muß sie mit Sorgfalt dazu auf folgende Weise zubereitet werden: Sie wird gewaschen und in Würfel geschnitten, jedoch von gleicher Größe, weil sonst beim Rösten die kleinen verbrennen, bevor die größern geröstet sein würden. Auf einer trocknen Hürde ausgebreitet, werden sie an der Luft oder im warmen Zimmer welk und trocken gemacht; dann werden sie mit den Hürden in einen Backofen von gemäßigter Wärme gestellt und dort vollends ausgetrocknet. Ein zu heißer Ofen und noch nicht völlig lufttrockne Würfel bewirken ein Syrup erzeugendes Ausschweigen der Rübenstückchen, die sich damit wie mit einem Firniß überziehen, und in dieser Eigenschaft dem Zwecke schaden.

Auch der Absud eines schwach gebrannten Gerstenmalzes gibt ein vorzügliches Surrogat. Während dem Brennen oder Rösten bemerkt man schon, daß die Gerste einen balsamischen Geruch und ätherisches Öl verspüren läßt. Beide zu erhalten, wird sie vorsichtig und nicht schwach, sondern nur braun geröstet. Das Getränk ist nährend, macht keine Hitze und kommt dem Geschmack des Kaffees nahe.

So wäre ich nun mit meiner Kaffeeabhandlung fertig. Darüber ist meine poetische Alder vertrocknet, sonst würde ich zum Schlusse noch ein Kaffeeobliedchen anstimmen. Ich muß aber mit einem ganz einfachen, aber nichts desto weniger herzlichen Grusse an euch, ihr lieben Kaffeeschwestern, schließen, mit dem Wunsche, Gelegenheit zu haben, der einen oder andern von euch thatsächlich beweisen zu können, daß ich den Kaffee zu bereiten und zu schätzen, aber auch mitzutheilen weiß. Nicht weniger wünsche ich, bei der einen oder andern von euch einmal mich thatsächlich überzeugen zu können, daß ihr dieses nicht weniger wisset, als ich.

So empfanget nochmals den kaffeewarmen und zuckersüßen Gruß von eurer
Kaffeeschwester.

Leben im Urwalde von Tschudi.

Unter den jetzt lebenden schweizerischen Naturforschern zeichnen sich außer dem gefeierten Agassiz besonders auch zwei junge Männer, Herr Zollinger aus dem K. Zürich und Herr Tschudi aus dem K. Glarus, rühmlichst aus. Herr Zollinger hält sich gegenwärtig in Batavia auf und lebt dort ausschließlich seinen fruchtbaren Studien und Forschungen. Von Zeit zu Zeit sendet er unter andern dem Herrn Prof. Morizi in Solothurn, seinem Freunde und Fachgenossen, einem anerkannten, ausgezeichneten Botaniker, die seltensten Pflanzen und andere Naturalien. Herr Tschudi hat bekanntlich vor einiger Zeit eine Reise zur wissenschaftlichen Ausbeute nach Südamerika gemacht und hält sich, von derselben wohlbehalten zurückgekehrt, gegen-