



Kapitän Desclieux übersiedelt die Kaffeepflanze nach Martinique.

Aufgussgetränke und Gewürze.

1. Kaffee. Kultur der Sträucher. Verbreitung: Bestandtheile des Trankes. Erhitz- und Kältemittel. — Die Cichorie. — 2. Thee. Stammpflanze; Kultur derselben. Analyse des Blattes. Beschreibung des Thees. Theesorten. Kältemittel. — Andere Theesorten: Paraguan-Thee. — Saugmittel: Coca. — Betelb Pfeffer und Aela. Kai. — Opium. — Chinurinde. — 3. Kakao und Chocolate. Der Kakaobaum und seine Kultur. Bestandtheile der Bohne. Chokoladefabrikation. Kältemittel. — 4. Gewürze. Pfeffer. Beißbeeren. Guineapfeffer. Nelkenpfeffer. Gewürznelken. Mutternelken. Muskat. Macis. Zimmt. Cassiazimmt. Ingwer. Vanille.

Es ist ein eigenthümlicher Zug der meisten Nationen, daß ihnen außer dem, was zum „täglichen Brode“, zur Stillung des „bellenden“ Hungers gehört, auch noch mancherlei materielle Genüsse beliebt sind, welche die von der Natur gebotene Speise dem Gaumen schwächer machen (Gewürze); und wiederum andere, die auf das Nervensystem gelinde erregend, belebend oder auch schwächer oder stärker narkotisirend (betäubend) einwirken (Aufgussgetränke). Da viele der letzteren Genussmittel als Dekokte mit heißem Wasser genossen werden, so würde dieses selbst zuerst erwähnt werden müssen, wie es auch eine neuere Schule der Heilmittellehre wirklich thut; wir wollen unsern Lesern aber, ohne uns in die Vortheile und Nachtheile der Kaltwasser- oder Heißwassermethoden zu verlieren, das Wichtigste über jene Stoffe zusammenstellen, die dem Getränk beigemischt werden.