

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Kaffee äls Heilmittel.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

lysis agitans); endlich rafft sie der Tod dahin in der Blüthe ihrer Jahre — an Altersschwäche.

Milchkaffee.

Der Kaffee wird in der Regel mit Zucker versüsst und mit Milch oder Rahm gemischt. Er verliert hierdurch zwar viel von der aufregenden Wirkung und gewinnt an Nährwerth, ist aber dem Magen weniger zuträglich. Zucker und Fett (Rahm) machen leicht Sodbrennen und der Käsestoff der Milch liegt schwer im Magen. Ausserdem verbindet sich der Gerbstoff des Kaffee's mit dem Eiweiss der Milch zu einer schwer löslichen (schwer verdaulichen) Verbindung; der Milchkaffee ist schwerer zu verdauen als der schwarze. Besonders schwer liegt der durch Abkochung bereitete gerbstoffreiche Kaffee im Magen, wenn Milch dazu genommen wurde. Magenranke werden besser fahren, wenn sie jedes für sich geniessen; schwarzer Kaffee bekommt ihnen entschieden besser.

Kaffee als Heilmittel.

Der Kaffeeaufguss ist schon lange als Mittel gegen den Magenkrampf bekannt. Durch den Zusatz von einem Esslöffel voll Kirschenwasser wird diese Wirkung erhöht. Eine Tasse schwarzen Kaffee's mit einigen Tropfen Citronensaft beseitigt manchmal gastrische Kopfschmerzen fast plötzlich.

Der Eichelkaffee gilt noch immer als ein Mittel gegen Skropheln und Rhachitis. Ganz besonders ist er zu jener Zeit am Platze, wo die Kranken auch noch an Diarrhoe leiden; die verstopfende Wirkung des Eichelkaffee's wird weniger beanstandet als die specifische Wirkung auf die Skropheln. Der Eichelkaffee wird gewöhnlich mit wirklichem Kaffee gemischt, zu gleichen Theilen. Auf eine Tasse rechnet man einen Kaffee-löffel voll Pulver. In der Regel wird er mit Milch und Zucker getrunken. Nur dann, wenn das Pulver kurz mit heissem Wasser infundirt wurde, beschädigt er den Magen nicht und kann selbst kleineren Kindern gegeben werden. Wenn aber, wie dies gewöhnlich geschieht, das Ganze nicht bloß gründlich gekocht, sondern die Flüssigkeit auch noch länger am Pulver stehen gelassen wird, um dasselbe gründlich auszuziehen, so erhält das Gebräu soviel Gerbstoff, dass es den Magen und die Verdauung verdirbt; dann heisst die Gleichung: Skropheln + Eichelkaffee = Skropheln + Magenkrankheiten.

Der Kathartinkaffee (ein mit dem kalten Aufgusse von Sennablättern fabricirter Kaffee) kam schon vor mehr als 30 Jahren als Mittel gegen trägen Stuhl in Aufnahme. In neuerer Zeit vergeht sein Ruhm immer mehr, man hat heraus-

gebracht, dass er zwar abführt, aber schliesslich einen chronischen Catarrh des Magens und Darmcanals hinterlässt.

Manche Kaffeesurrogate führen besonders verlockende Titel: „Gesundheitskaffee“, „homöopathischer Kaffee“. Mit dieser Waare wird sowohl der Magen als der Geldbeutel betrogen.

19. Capitel.

Thee.

Der chinesische Thee besteht aus den Blättchen eines in China und Asam wachsenden immergrünen Baumes. Die Blättchen werden mehrmals im Jahre geerntet. Die ersten (jüngsten) sind sehr zart und mit einem weissen Flaum bedeckt. Diese geben den feinsten Thee; ältere Blättchen sind holzig und geben geringere Sorten. Bevor die Blättchen getrocknet sind, haben sie (wie der ungebrannte Kaffee) weder Geruch noch Geschmack. Der grüne Thee wird direct getrocknet; der schwarze vorher noch mit Wasserdämpfen behandelt. Dieser hat desshalb weniger ätherisches Oel und wirkt weniger aufregend. Aller Thee wird mit verschiedenen wohlriechenden Blüten parfümirt.

Der meiste Thee wird zur See importirt, der wenigste kommt über Russland. Die Seereise thut dem Thee nicht gut, er verliert viel vom Aroma; desswegen ist der zu Land importirte so viel höher taxirt. Alle Theesorten, welche die Reise zu Land gemacht haben, heissen Caravanenthe.

Es gibt mehr als 150 Arten von Thee, die bekannteren sind:

I. Schwarze Thee:

Peccoe, der feinste schwarze Thee, besteht aus den jüngsten Blättchen, heisst desshalb auch Blüthenthe. Der Peccoe-orange ist eine geringere Sorte.

Souchong, auch noch eine feine Sorte.

Congo, eine starke, weniger beliebte Sorte.

Bohea, am häufigsten im europäischen Handel, ziemlich grobe Blätter, stark getrocknet, sehr haltbar. Eine geringere Sorte ist der Kanton-Bohea.

II. Grüne Thee:

Haysan, der feinste grüne Thee, länglich gerollte Blättchen. Die beste Sorte heisst Jung-Haysan.