

Kávè Tè

és Csokoládé

Ex
Bibliotheca Hungarica
Philippi Korn,
Librarii posoniensis.

A' *Handwritten mark*

KÁVÉ, THÉ
ÉS
CSOKOLÁDÉ

**TÖRTÉNETI, TERMÉSZETHISTÓRIAI,
DIAETETICAI ÉS ORVOSI
TEKINTETBEN**



ESZALMÁSI BALOGH PÁL

ÁLTAL.



Handwritten signature
gimm Bar

P E S T E N,
WIGAND OTTÓNÁL.

1 8 3 1.

NAGY MÉLTÓSÁGŰ
SÁRVÁRI-FELSŐ-VIDÉKI
GRÓF SZÉCHENYI ISTVÁN
ÚRNAK,
Ő NAGYSÁGÁNAK,
MÉLY TISZTELETE ZÁLOGÁUL
A' SZERZŐ.

FOGLALAT.

ELSŐ RÉSZ.

A' KÁVÉRÓL.

Bevezetés.

Első Czikkely A' kávé' története.

Második Czikkely A' kávéfa' természethistoriája.

Harmadik Czikkely A' kávének physicalai és chemiai tulajdonsági.

Negyedik Czikkely A' kávéról, mint italról küzönségesen.

Ötödik Czikkely A' kávéról diaeteticai tekintetben.

Hatodik Czikkely A' kávének orvosi munkálatjai.

Hetedik Czikkely A' kávé' surrogátumai.

MÁSODIK RÉSZ.

A' THÉRÖL.

Nyolczadik Czikkely A' thé természethistoriája és története.

Kilenczedik Czikkely A' thé diaeteticai és orvosi tekintetben.

Tizedik Czikkely A' thé surrogátumai. Egy szó az orvosságos thékről.

HARMADIK RÉSZ.

A' CSOKOLÁDÉRŐL.

Tizennegyedik Czikkely A' kakaó' természethi-
storiája.

Tizenkettődik Czikkely A' kakaó' fajai.

Tizenharmadik Czikkely A' kakaó-vajról.

Tizennegyedik Czikkely A' csokoládé' készítés-
módja és fajai.

Tizenötödik Czikkely A' csokoláde diaetetica: és
orvosi tekintetben.

Tizenhatodik Czikkely A' fölöstökömről.



ELSŐ RÉSZ
A' K Á V É R Ó L.

BEVEZETÉS.

Minden italok közt, mellyekkel az emberek, inyök' ingerlésére 's szívök' felvidámitására élnek, eleitölfogva legnagyobb tetszést nyert a' kávé, melynek csábító kedves íze, még gyengébb nemünket is olly sokszor tobzódásra 's mértékletlenkedésre tántoritja. Egyéharánt kiterjed ennek hatalma a' legmagasbb és legalacsonyabb sorsúakra; gazdag és szegény, bölcs és bolond, eggyaránt imádják ezen nyalánk italnak boldogító 's kellemes munkálkodását. Eggy illy köz kedvességü' 's a' társaságos élethen csaknem elkerülhetlenné lett ital, annyival inkább megérdemli a' lövebb esmertetést, mivel azonkívül hogy az Európai kereskedés' legfontosabb cikkelyei közé tartozik, az éllelnek seregében eggy sincsen, melly az emberek' egészségére, akár testi akár lelkikép, olly nagy befolyással volna mint ez. Midön az embereket a' természettel egyező, 's az egészszaéget feuntartó

életmodjára visszavezetni kívánjuk, a' kávé az melly legnagyobb akadályul szolgál ezen cél-
nak elérésében. Nem kellene esmernem a' szo-
kásnak, kivált az őseinkről reánk maradt 's a'
nevelés által belénk oltott szokásnak, 's az em-
berekben uralkodó előítéleteknek végzetlen ha-
talmát, ha azzal hízelnének magamnak, hogy
az én előterjesztésem is a' kávénak az egész-
ségre való befolyásáról, bár mennyi erővel 's
behatással tudnám is azokat előadni, ezen cél-
nak teljesen megfelelhetnek.

Sokan képzelné sem tudják, miként lehet-
ne az, hogy ők a' kávétól megváljanak; mert
azon mindennapi mesterséges felingerlése az élet-
nek, azon mindennapi haszinte kevés idő mul-
va elrepülő kellemetes érzés, 's minden lelki és
testi functiók' felemelése, sokkal csábítóbb in-
gerrel hatnak az emberekre, — kik rendsze-
rint míg az életerő tagjaikat eleveníti, a' jelen-
valónak gyönyörjeit ölelő karokkal fogadják, el-
felejtkezvén a' jövőnek kellemetlen követke-
zéséről — miatsem hogy egy hideg tanácsadó
szavaira figyeljenek. Nem, sőt mosolygva, sok-
szor nevetve fogadják az illynemű intést, 's ha
egyéb okkal előállni nem tudnak, hol esmerő-
seiknek, hol atyjokfjainak példáját hozzák fel,
kik a' kávéval való bőv élés mellett is egész-

ségben, sőt sokáig élnek. Mások ön példájokat szeretik emlegetni, 's egész megelégedéssel adják elő, mint megfrissíti, mint szűli őket újjá a' kávé, — ez az isteni ital — midőn reggel fáradtan, álmosan, 's kedvetlenül hagyván oda ágyaikat, restül mennek minden dolgaik; mi-csoda új életet ümleszt el ereikben, 's melly kedves érzést ébreszt fel beunök, midőn egy vagy más kellemetlen testi érzések, főfájás, gyomorgörccs, 's egyéb illyes bajok, napi foglalatosságokban akadályoztatják; mint megkönnyíti őket 's úzi el nyughatatlankodtató érzéseiket, midőn a' bővea rakott asztal mellől, megterhelve kelnek fel; mint deríti fel eggyszerre elméjüket, mi könnyüséget ad lelkük tehetségüknek, mi könnyenforgóvá, ékesenszóllóva teszi nyelvüket, midőn az assemblee-k unalmas eggyformasága, 's izetlensége elnémitja 's elálmosítja őket; mint ébreszti fel őket, ha a' természetnek legszükségesebb, legáldottabb intézeténél fogva, a' jóltévő álom' lankadtsága szilja meg szemeiket, mint segíti ki őket azon annyira uralkodó mindennapi bajból, a' szorulásból; egy szóval, mint segíti ki őket testöknek minden közönséges bajaiból 's kedvetlenségiből. Eggy ilyen munkálkodásu italnak nem hiába, hogy olly nagy hatalma van az embereken, kivált a'

gyönyörűségek után kapkodókon, kik az egész természet országában hijába keresnének egy oly italt, melly a' kedves és soha unalmat nem szülő íz mellett, testükben olly kellemetes munkálkodásu volna, 's melly a' társaságos élet gyengeségeinek 's bolondságinak annyira megfelelene, mint a' kávé.

Különösen asszonyaink nagy részének ebben van, egyedülvaló szerelmök; ebben keresik gondjaiknak, kedvetlen testi érzéseiknek, 's ezerféle apró bajaiknak enyhülését, ebből meritik a' társaságos életre megkívántató, 's szeretetreméltó tulajdonságiknak egész fényben való felderülését, a' frissiséget, eleven vidámságot, elmésséggel fűszerezett társalkodásra való termékenységet, 's azon kellemetes gondnélkülvalóságot, melyeknek gyakran a' természeti állapotban hijával vagynak. Vagynak ollyak is közöttök, kik minden egyéb gyomoréldelletről örömet letevén, kedves kávéjokkal megelégesznek, 's azzal ételvágyjaikat teljesen kielégítik, vagy is csaknem csupa kávéval táplálják magokat. A' ki illyeket esmer, tudja mi nyughatatlanul vágnak ők a' reggeli megfrissítő kávéra, 's mi közömbüsek egyebként, minden étel eránt.

Mind ezen nagy kiterjedése mellett is a' kávéitalnak, az emberek minden classzisára, ugy

látszik, hogy néhány esztendő óta, a' kávéitalban való tobzódás, szembetűnő mértékben kezd alább szállani, kivált olly helyeken, hol rész szerint az okos orvosoknak tanácsadásik, rész szerint az ezen tárgyat illető, — ha szinte köz figyelemre ritkán méltatott — munkák' olvasása, résszerint az ön testökre való figyelés, a' kávé tisztelői előtt gyanussá tették. Még nem sok esztendővel ez előtt, több házaknál minden időben készen volt a' kávé, 's a' tehetősebbeknél rendszerint háromszor volt szokásban, ezen kedves italt hőrölgetni, a' mi most hálá-Istennek ritkább helyen történik. Fájdalommal kelletik tapasztalni, hogy legmagyarabb Várme-gyéinkben, mint különösen az alföldön, ezen visszaélés mai napig is, nagy mértékben feltá-táltatik, ellenben több helyeken, nevezetesen Pest környékén, sok Házakban most ritkábban és sokszor csak vendégek' kedvéért fordul elő a' kávé. Ez az egész Nemzetekre hasznótárasztó tapasztalás, nem kevés reményt nyujt a' fe-lől, hogy ezen csaknem elmaradhatatlanul ár-talmas következésű szokás, avagy csak a' mér-tekletesség korlátjai közé szorítódik. Jól tudom ugyan, mennyire ragaszkodnak az emberek, az eggyszer szokássá vált, ha szinte legártalmasabb éldellethez, jól tudom hogy sokan készebbek

nem hallani semmit, 's nem olvasni, csak hogy kedves hibájokban nyugodtan lélekhessenek, vagy ha olvasnak is, szenvedésiket békével tűrni inkább, mintsem megszokott édelleteikről letenni; jól tudom hogy sokan olly rabjai ezen itálnak, hogy hibájokból való kiragadtatásokat szerencsétlenség gyanánt vennék; de vagynak ellenben sok ollyak, kik minden hasznos tanításokat kihalgatván, vagy elolvasván, készek, 's elég erővel bírnak arra, hogy önkaratos rabságokból felébredjenek, 's rossz szokásikat odahagyják. Fájdalom hogy ezek közt ismét találkoznak ollyak is, kik vagy ingadozó természetöknél, vagy a' szokás által megedzett lelköknél fogva, gyönyörszülte hibájokban ismét visszatérnek, a' világesmerő Terentius szavai-ként

Video meliora, proboque, deteriora sequor.

(Látom a' jót, 's helybehagyom, még is a' rosztat követem).

Azonban mind ezek ellent nem állhatnak, a' jót tanácsoló igyekezetének. Maradjanak magoknak a' térithetetlenek! mindég vagynak 's lesznek is olly fogadékony lelkek, kik minden jó tanácsnak, 's jobb esméretnek nyitva vagynak, kik ezen munka diaetetikai részét sem fogják közömbös lélekkel tekinteni, 's káros

szokásikra nagyobb figyelemmel lenni el nem mulatnak.

De mi fogja kipótolni a' kávé? mi fogja ezen reggeli felébresztő kedves ital helyett elűzni kedvetlen álmoságunkat? mi fogja társaságinkat eleveníteni, 's vidám érzésekre ingerelni; a' nélkül hogy a' főnek tisztasága fogyatkozást szenvedjen? Asszonyainknak egygily mesterségesen ébresztő italra szükségük nincsen; az ő természetes kellemjeiket 's szeretetreméltóságokat pedig nevelni fogja, azon semmi mesterséges szer által nem zavart természetesség, mély az asszonyi nemnek egyik fő ékessége. A' kávé őket természetes leplükből kivetkezteti. Azon mértéken túl járdaló elevenség, nagy érzékenykedés, fáradhatatlanul folyó nyelv, mellyeket nálók sokszor a' kávéivás után tapasztalunk, nekik nem mindég természetes tulajdonaik; azok gyakorta következései azon varázs italnak, melly lelkeknek állapotját megváltoztatá. Mennyivel több szeretetreméltóság, mennyivel természetesebb vidámság, mennyivel bájolóbb külső, mennyivel tisztább fő és szív jeleli ki azokat, kik ezen mesterségesen felingerlő itallal nem élnek, azt a' gondos szemlélődő, azonnal észreveszi. A' természetnek soha meg nem csaló szava, azt tanácsolja, hogy a' test és lélek erejének egéaz-

séges állapotban való fenntartására, csak olyan eledelekkel és italokkal éljünk, mellyek a' testet táplálják, de ne ingereljék. A' kávé egyedül a' szokás tette olly szükséges czikkellyé a' társaságos életben. Az egészséges ember, illyes ébresztőszer által, csak testének jó állapotját zavarja meg, 's azt természetellenvaló állapotba helyhezteti. A' kit pedig kedvetlen testi érzések ostromolnak, az nagyon megcsalja rendszerint magát, ha bajainak gyógyulását a' kávéban keresi.

Ez a' bévezetés azt mutatja ugyan, hogy ezen munka folytában a' kávé, dietetikai tekintetben, nem kedvező szempontból van méltatva azokra nézve, kik abban örömet találnak. Azonban ezeknek vigasztalásokra legyen mondva, hogy itt ezek is többféle, ínöknek kedvező tanúságot fognak találni, 's én édes jutalmamat fogom aratni, ha munkám az illy olvasóknak is néhány üres óráikat meg fogja rövidíteni. —

ELSŐ CZIKKELY

A' KÁVL' TÖRTÉNETE.

A' kávéfa, a' *Raynal* tudósítása szerint Felső-Szerecseny-Országból ered, hol emlékezetet túlhaladó idők óta miveltetett, 's hol a' mint *Abdaliader* arab író bizonyítja, a' kávéital a' leg régibb idők óta esmertetett. Olly vélekedésben is voltak némelyek, hogy a' kávé már a' régi Zsidók és Pogányok is esmerték. 1 Sa'n. 25: 18 a' van, hogy a' szép Abi ail, ki jobban tudott élni, mint fukar férje, a' gazdag Nabal, Dávidnak, ki ellene indult, ajándékba kenyeret, bort, 's a' többek közt öt véka lisztet küldött. A' 'Sidóban lévő kitétel azt mutatja, hogy ez égetett vagy pergelt liszt volt, honnan *Geier*, (*Diss. an potus Coffé dicti vestigia in hebraeo S. S. Codice reperiantur. Vitenb. 1740. 4-to*) 's mások, azt következtették, hogy az bizonyosan kávé volt. Azonban e' tévedés, mivel azon kívül hogy a' kávé a' Sz. Földön nem terem,

a' Sz. Irásban elő jövő kali szó nem kávé volt, a' mint *Korte*, (Reisebeschr. nach d. gelobten Lande, S. 306) meg mutatja, hanem bizonyos borsó' vagy bab' neme, mellyet Egyiptomban, Palaestinában és Sziriában hol nyersen, hol pergelve esznek.

A' kávéitalnak eredetéről többféle vélekedések vagynak. *Naironi*, egy Baniból való tudós Maronita, ki a' kávéról 1671-ben adott ki leg előszer egy értekezést Rómában, (Discursus de sañuberrima potione Cahue s. Café nuncupata) több hiteles történetirók szerint ezt beszéli: Arabiának egy részében, a' kecskék, (mások szerint tevék) egy kávéfákkal teljes tájra jutottak, 's az éredt babokat igen mohon ették. Ez által olly vidámok és elevenek lettek azon állatok, hogy egész éjjel ugráltak, 's szokások ellen igen vigak voltak. A' pásztor tudósítá ezen különös dologról a' klastrom' elődjét, kiéji voltak ezen kecskék. Ez a' legelőt megvi'sgálván, ugy találá, hogy a' kávébaboknak volt azon munkálatjuk. Próbát tett, ha vallyon, a' kávébabfőzettel, némelly Derviseinek, — kik sokszor a' reggeli imádságot elaludták — álmokat nem üzhetné é el? Mivel a' próbatétel megfelelt a' várakozásnak, 's e' mellett a' kávéfőzet igen jó izü volt, tehát nem csak a' klastromban, hanem egész

Török-Országban közönségesse lett ezen ital. Innen a' török kávékereskedőknek, mindennap meg kell imádságikban emlékezni, az elődről Schiadliról, és a' pásztorról Aideusról. Azt tartják, hogy ez, a' X-dik Században történt.

Sokkal hitelreméltóbb a' kávéital' eredetéről, azon tudósítás, melly a' fentemlített arab írónak Abdaliadernek, a' Pari'si Kir. Könyvtárban lévő kéziratjában találtatik, 's mellyet *Galand* egy kis munkában, (*De l'origine et du progrès du Café, traduit sur un manuscrit Arabe, à Paris 1699. 12-mo*) közöl. E' szerint egy *Schehabbedin Ben Abdalgiafar Almaleki* nevű arab író, a' Hegira' 9-dik Századjában, vagy a' Keresztény időszámlálás szerint, a' XV-dik Században, bizonyosnak mondja, hogy a' kávéitalt Arabiába, bizonyos *Gemaleddin Abu Abdallah, Muhamed Bensaid*, Mufti vagy Fő Pap Adenben, — melly híres város és kikötőhely, a' vörös tenger' napkeleti szájánál, — vitte bé. Az ő elbeszélése szerint, ez a' Gemaleddin Persiába utazván, ott néhány földijeire akadt, kik kávéét ittak, de a' mire ő akkor nem igen ügyelt. Visszatérvén Adenbe, nagyon megbomlott egészsége. Eszébe juta ekkor, hogy Persiában kávéét látott innya, 's azon reménybe, hogy az neki is használni fog, elhatározá magában,

hogy azzal próbát tegyen. El is éré czélját, 's nem csak egészségét visszanyeré, hanem a' kávéban több más jó tulajdonságokat is vett észre, p. o. hogy a' főfájást enyhíti, az életszellemeket felvidámitja, és a' nélkül, hogy egyébként a' testnek ártson, a' inértékfelettlő álmoságot elúzi. Különösen ezen utolsó tulajdonságának akará hasznát venni, 's ezen célból nem csak maga folyvást élt vele, hanem az alatta lévő Derviseknek vagy török barátoknak is ajánlá, hogy így az éjjeli imádságokat 's más vallásos gyakorlásokat, annál nagyobb buzgósággal 's figyelemmel telessék. A' Mufti példája és tekintete, a' kávé csak hamar módiba hozá, úgy hogy mások is, kik ezen forró tartományban, az éjjet foglalatoskodásban kívánák eltölteni, papok, tudósok, művészek, mesteremberek, utazók 's t. eff. ezen itallal éltek. Végre nem csak ezen célból, hanem jó ízéért, 's egyéb tulajdonságiért is szokásba jött a' kávéital, úgy hogy nem sokára Adennek minden lakosai kávéivókká lettek. — Gemaleddin Mufti 1470-be holt meg, és így körülbelől a' XV-dik Század' közepén jött volna módiba Arabiában a' kávéital. Azonban az a' kávé, mellyet akkoriban ittak Arabiában, nem a' kávébabokból, hanem a' megszáritott hogyókból 's a' magvakat körülvevő

belső hárttyákból készítettett, melly szokás azután is, kivált az előkelők közt megmaradt.

Adenből, a' szomszéd városokba, 's végre még Mekkába is elterjedt ezen ital, különösen a' Dervisek és vándorok által, kik az említett célból éltek vele. Mekkának lakosai, olly nagy barátjai lettek utóljára ezen itálnak, hogy azt nyilvánosan innák, különös kávéházakban, hol a' kávéital' színe alatt gyakran öszvegyültek, kellemetes időtöltés végett. Némellyek sakkot, 's egyéb efféle játékokat játszottak, még pedig pénzre, mások énekléssel, tánczal, 's mu'sikával mulaták magokat, a' mi, mivel a' szoros Muhamedánusok szokása ellen volt, némely rendetlenségekre is alkalmat ada. Lassanként több Arabiai városokba elterjedt a' kávéital, nevezetesen Medinába, 's a' XVI-dik Század elején már Kajróba Egyiptomba ment. A' Yemenből, Arabiának egy tartományából való Dervisek, kik ott mind egy helyben laktak, ejjelenként, ha imádkozásban akarák az éjjel tölteni, kávéit ittak. Egy nagy veres földedényben volt az, 's előljárójok' kezéből, ki azt findzsánként osztogatá ki, nagy tisztelettel fogadják. Ezt csak hamar nem csak sok ajtatos személyek, hanem a' tudósok, 's végre több más személyek is, annyira követék Kajróban, hogy

a' kávéital itt is majd épen olly módiba jött, mint az említett Arabiai városokban.

Azonban épen midőn a' kávéval való élés annyira kezdte terjedni, csaknem szomorú időpont leve erre nézve, az 1511-dik esztendő. *KhairBeg*, Mekkában az Egyiptomi Szultán' Helytartója, még semmit sem tudta a' kávéról, midőn egy estve a' moschééből kimenvén, megütköze benne, hogy a' templomnak egy szögletében sokan ülnek, 's hogy magokat az éjjeli könyörgésekre alkalmasakká tegyék, kávét hőrbölgetnek. Ebben annyival inkább megbotránkozik, mivel először azt gondolá, hogy bort isznak: 's bosszankodása nem csillapoda, midőn megmagyarázák neki a' kávé' tulajdonságit, és előadák azon okokat, mellyek miatt azon személyek élnek vele; sőt a' midőn hallá, hogy a' kávéházakban az emberek ennek itala által felindulnak, azt hitte hogy a' kávé részegít, és így a' törvény által tiltatik. A' dolog fontos vala. Egybehívá tehát a' Helytartó másnap a' törvénytudókat, papokat, jusstudókat, és Mekka városának legelőkelőbb személyeit. Előadá nekik a' dolgot, 's véleményöket kéré. Ezen tudós társaság' vélekedései különbözők voltak, 's utóljára abban állapodtak meg, hogy az orvosokat tudakozzák meg. A' Helytartó' paran-

csára megjelent, a' két leghíresebb, persa születésű testvér. Eggyik ezek közül már írt a' kávé ellen, de mind a' ketten kárhoztatták a' kávéitalt. Ellentmondók voltak, 's a' vetélkedés sokáig tartott, míg végre a' két orvosok eleibe terjeszték a' társaságnak, hogy ha szinte a' kávét, a' közömbös dolgok közé akarnák is számolni, de még is azon esetben, ha az tiltott cselekedetekre adhat alkalmatosságot, minden becsületes Muzelmánnak úgy kellene azt tekinteni, mint meg nem engedhető dolgot. Ez a' bölcs mondás közönséges tetszést nyert, úgy hogy most igen sokan, részerint előítéletből, résszerint hamis' vallásos buzgóságból azt állíták, hogy a' kávé elfoglalta fejüket. Eggy ezek közül annyira ment, hogy azt állítá hogy a' kávé épen ugy részegit, mint a' bor. Az egész társaság nevetett, mert hogy valaki a' tapasztalásból ilyen ítéletet hozzon, szükségesképen bort kellett vala néki innia, mellyet vallása tilt. Nehány elnés fők tudakozák, ha vallyon, mivel azt olly bizonyosan állítja, ivott e' bort? Hevesen 's elég gondolatlanul ezt felelé ő: Igen! melly által magamagát talpbotozásra ítélé, a' mellyel a' Mahumed törvényének általhágói büntettetnek. A' Mufti előterjesztése, — ki talám örömet ivá a' kávét — semmit sem tehetett

ezen kemény ítélet ellen; a' Helytartó, erősen el lévén Imánja vagy papja által foglaltatva, ünnepélyen megtiltá a' kávé. Minden kávé, melly a' kereskedőknél találtatott, elfoglaltatott, 's egy személy, kinek kezében egy findsa kávé t kaptak, megcsapattatott, 's számárháton minden utszákon és piaczkon meghurczoltatott. Ez a' rendelés azonba olly fontos vala, hogy arról a' Szultánt Kairóban, hol a' kávé már erős lábra kapott, tudósítani kelle, 's a' Helytartó, nem kevés dicsőségre tarta számot, a' kávénak olly hasznos eltiltásáért. De szerencsétlenségére, 's szerencséjükre minden Mekкаи kávéivóknak, a' Kairói orvosok egészen más vélekedésben voltak mint a' Mekкаиak. Már mivel a' fővárosbeli orvosoknak, kétségkívül tudósabbaknak kell lenni, mint a' tartománybelieknek, következésképen azoknak vélekedésük többet nyomott, 's ítéletük több tetszést nyert, tehát a' Szultán, a' Helytartónak azonnal megparancsolá, hogy azon tilalmat tüstént vonja vissza, 's csak arra vigyázzon, hogy a' kávéházakban történhető rendetlenségek megakadályoztassanak, mert — ezt téve az okos Szultán hozzá — valamint a' legjobb dolgokkal, még a' szent, 's minden Muzelmánok' tiszteletére annyira méltó Zem-

zem forrással is vissza lehetne élni, úgy mindig bolondság volna azért az azzal való éleést egészen eltiltani.

Még azután is sokszor igyekezének a' kávé t elnyomni, de mind az ellent nem álván is, már a' XVI-dik Század' közepé táján, Damascusban, Aleppóban és egész Sziriában elterjedt a' kávéital. Végre 1554-ben, a' nagy Solimán uralkodása alatt, száz esztendővel az után, hogy azt az Adeni Mufti Arabiába hozta, Konstantzinópoly' lakosai által is megismertetett.*) Tudniillik két privátszemély, *Schems* és *Hekin*, kiknek egyike Damaskusból, másika Aleppóból jött, két káveházat állítottak ott fel, és ezen italt két jól felékesített szobában, nyilvánosan árulták. Csak hamar olly helyekké lettek ezen káveházak, hol a' tudósok, különösen pedig a' költők, 's más olly személyek gyültek össze, kik magokat sakkal vagy ostáblával mulatni, vagy mindenféle esmeretséget csinálni, 's idejüket sok költség nélkül kellemetesen akarák tölteni. Ezen házak 's összevgyülekezések észrevehetet-

*) Mások azt mondják hogy 1517-ben és 18-ban, midőn Selim Szultán Egyiptomot meghódoltatta, vitték bé Török-Országba a' kávé t. (Dufour Traitéz curieux du Café, thé et chocolate. Vienne p. 11.)

lenül annyira módiba jöttek, hogy minden rangú emberek, még a' Szerail tisztjei is, a' Basák, 's más elsőrangú udvari tisztviselők meglátogatták azokat. Azonközben épen midőn a' kávéházak legerősebb alapon állani látszattak, az Imánok, vagy moschéék előljárói nyilván kezdenek panaszkodni, (IV Murad alatt) hogy az ő moschééikat el hagyják az emberek, hogy a' kávéházakba mehessenek. A' Dervisek, 's más barátok tóditották a' dolgot, 's nyilvánosan predikáltak ellene, azt állítván, hogy sokkal kisebb bűn a' korcsmába menni, mint a' kávéházba. De mind ezen fáradozások haszontalanok voltak, azon kelle tehát nekik gondolkozni, hogy meguntassák, hogy a' kávé a' törvényben meg van tiltva; és ezt igen ravaszán hajták végre. Benyujtának a' Muftinak egy irást, melyben azt állíták, hogy a' peregelt kávé bizonyos szén neme, már pedig mind az a' mi szénhez hasonlít meg van az Alkoraan által tiltva; kérék tehát a' Muftit, hogy kötelessége szerint, ezen pontot teljesen határozza el. A' Mufti a' nélkül, hogy valami fáradságos vizsgálódásba ereszkedett volna, elhatározá az ő részükre kedvezőleg a' dolgot, 's azt mondá, hogy a' Muhammed törvénye szerint a' kávéital tilalmas. A' Mufti tekintete olly nagy Konstantzinápolyban,

hogy ezen ítélletével ellen senki sem merészele szólni. Mindjárt bezártak minden kávéházakat, 's a' politziaszolgáknak megparancsoltatott, hogy a' kávéitáltól mindent eltartóztassanak. Midőn a' politzia' szolgálai láták, hogy azt egészen még sem akadályoztathatják meg, végre megengedék bizonyos adófizetés feltétele alatt, hogy a' kávéit ismét árulják és igyák, csak ne nyilvánosan történjen az. Ennélfogva különös helyeken, zárt ajtók mellett, vagy a' ház' hátulso szobáiban ismét kávéit mértek. Ezen szin alatt lassanként ismét lábra kaptak a' kávéházak, 's midőn egy új Mufti, ki vagy okosabb volt, vagy nem olly gyengéd lelkiismeretű, nyilvánosan kimondá, hogy a' kávéit épen nem kell ugy tekinteni mint szenet, 's az abból készült italt épen nem tiltja a' törvény, tehát a' kávéházak' száma sokkal nagyobb lett mint volt az előtt. Ezen új magyarázatnál fogva, a' barátok, papok, törvénytudósok, sőt maga a' Mufti is kávéit ittak, 's ezeknek példáját követték az udvarnál 's a' városban. Mivel a' Nagyvezérek, különös juszt tartottak a' nyilvános kávéházakhoz, tehát ezen alkalmatosságon kaptak, 's azokra jókora jüvedelmet húzó adót vetettek. Minden kávéház' ura t. i. naponként egy zechinát tartozott né-

kik fizetni, de egy findzsa kávé, csak egy asperen volt szabad eladni.

Eddig mennek *Galand Úrnak* közlései, de ugyan ő közöl még egy tudósítást is, a' kávéházaknak teljes eltörlésekről Konstantzinápolyban, melly a' Kandiai háborúban történt, midőn a' Porta' környülményei igen kritikusan helyeztetben voltak. A' kávéházakban t. i. olly szabadon beszéltek a' politikai dolgokról, hogy a' Nagyvezér *Kupruli*, a' két hasonló hűres, 's öt méltóságába követett testvéreknek atyjok, annak rossz következtéseitől félt, 's ezen okból minden kávéházat mind addig mig IV-dik Muhamednek minorenitása tartott, bezáratott, noha azokból igen nagy hasznot vett. Azonban mind e' mellett sem ittak Konstantzinápolyban kevesebb kávé mint az előtt, mivel azt nagy részben, minden fő utzákon és piacokon hurczolták, 's a' szabad ég alatt adták el a' jövőjáróknak. Más városaiban és faluiban pedig a' török birodalomnak, mint az előtt, úgy most is a' kávéházak nyitva maradtak; — 's lassanként ismét felnyitattak azok Konstantzinápolyban is, noha a' tilalom még mai napig is tart, 's minap is a' fenn említett okból Périában, Galatában 's egyebütt bezáratottak a' kávéházak, mellyek ellen a' moschéekben is nyilvánosan buzgólkod-

tak. *) Mind ez azonban semmi befolyással sem volt a' kávé szeretetének kioltására, 's egy ház vagy familia sincs Konstantzinápolyban, szegény vagy gazdag, török, zsidó, görög vagy örmény, hol mindennap kétszer 's többszer ne innának kávé. Múdiában van ezen kívül, hogy minden látogatónak kávé nyujtanak, melyet el nem fogadni udvariságtalanság; 's még a' Nagyvezérnél lévő audientzián is, a' követeket a' többek közt kávéval kínálják, 's ha ezen ceremónia a' külföldi Státus' szolgálai eránt meg nem történik, nemtetszésnek a' jele 's legelső előjele annak, hogy a' béke felbomlik. (L. Allgen. Reisebeschreibung Bd. XI. S. 318.) Feleségeiknek eleitőlfogva tartoztak a' Törökök kávé adni, 's ezen kötelesség' elfelejtése, törvényes ok volt az elválásra. A' Törökök Szerailjaikban, mind e' mai napig is különös kávéisztviselők, (Kahwehschi Bachi) vagynak, kiknek mindegyike alatt ismét 20—30 Baliagi-k vagynak, kik a' kávékészítéssel foglalatoskodnak.

A' kávé Európában a' XVI-dik Században esmertetett meg, csaknem egy időben a' dohán-

*) A' múlt 1829-ben Augusztus hónapban a' Szultán parancsából mind semmivétetettek Konstantzinápolyban a' kávéházak, mint a' csendhaborítók összegyűlőhelyei.

nyal. Hihetőkép legelőször a' Venétziaik esmerkedtek meg azzal, 1615-ben, a' mint *della Valle Péter* híres utazónak egy leveléből gyaníthatni. *Anderson* szerint, (*Chronological history of commerce*) Angliában elébb esmerték a' kávéét mint Pári'sban. *Houghton* azt állítja, hogy már a' híres *Harvey* kávéét ivott, (*Philos. Transactions* Nro 256) de a' mi bizonytalan. Bizonyosabb az, hogy a' kávéét Angliában egy *Edwards* Dániel nevű kereskedő esmertette meg 1652-ben, ki magával Napkeletről, egy görög rabszolgát hozott, ki az ő számára kávéét főzött; később ezt öszveházasította a' kocsisával, felszabadította őket, 's számokra, a' Sz. Mihály Cornhill temetőben, egy nyilvános kávéházat állított, melly nékiek sok hasznot hajtott. Később itt is magokra vonták a' kávéházak a' politzia' figyelmét, 's 1675-ben II. Károly' parancsolatjára, mint a' lázadások' iskolái, törvényesen bezárattak; de ezen tilalom egynéhány nap mulva visszavonattatott. Most a' kávéházak' száma Londonban, többre megy 9000-nél.

Franciaországban, legelőször Marseille-ben esmerték a' kávéét 1659-ben, de leginkább csak azok éltek vele, kik ahoz a' Napkeleten hozzá szoktak. 1663-ban, nagyobb mennyiségű kávé érkezhén azonban ide Egyiptomból, sokan meg-

esmerkedtek ezen itallal, 's 1671-ben némely privát személyek, közel a' kereskedőházhoz, egy kávéházat állítottak fel, melly csak hamar a' magokat mulatni kívánók' meg a' kereskedők' üszvegyülekező helyévé lett. Kevés idő alatt annyira megszaporodott a' kávéházak' száma, 's a' kávéital' szeretete annyira elterjedt a' szomszéd városokban is, hogy az orvosok, ezen káros itallal való élés ellen kikeltek, 's a' dolog az Aix-i orvosi Facultásban tudós vetélkedés tárgya lett 1679-ben. Mind e' mellett is a' kávéital szeretete nem csökkent, sőt mindig nagyobb kiterjedést nyert.

Galand azt mondja, hogy a' kávé legelőször a' híres utazó *Thevenot*, ki 1659-ben tért vissza hosszú napkeleti utazásából, esmertette meg jó barátival Pári'sban, 's a' *Thevenot* házán kívül, a' *de la Roque* Úr bizonyágtétele szerint, egész 1669-ig, sohol sem esmertetett itt a' kávé. Ezen esztendőben Szoliman Aga, kit IV-dik Mehemet Szultán, a' Franczia Királyhoz, XIV-dik Lajoshoz, követségbe küldött, 's ki mind elméssége, mind galanteriája által, — mit egy töröktől nem vártak, — a' Pári'siaknak igen meg tetszett, lakföldjének szokása szerint, a' fő udvari személyeknek, 's esmerőseinek kávé osztott ki. Noha annak színe fekete,

íze keserű és fanyar volt, mindazáltal az ital különössége és ujsága megkedvelteté azt. Elmenvén Szoliman Aga, (1670) azonnal elterjedt az ezzel való élés, a' társaság' fenntebb classzi-sában, 's mindenki török módra kíváná a' kávé innya, arany czafrangos muslin asztalkendőkről, 's porcellán findzsákból, úgy hogy *Du Mont* szerint, (*Voyage en France et en Turquie* Tom. IV. l. 87) már 1691-ben minden tisztességesebb házakban, be vólt a' kávéital víve. A' nép, melly szolgálai módra szokta követni a' nagyok' példáját, csak hamar meg izlelte a' kávé, 's nem sokára, a' kávéital még közönségesebbé lett. A' legelső nyilvános kávéházat egy *Pascal* nevű örmény állította fel 1672-ben, a' St. Germain piacon, és vásáron kívül, a' Bussy utzában, melly oda nem messze volt. Nem sokkal azután, ezen örménynek két legényei, Gregoire és Procope, a' Fosses St. Germain utzában költöztek, a' franczia komédia-ház altaellenébe. Még azután ötven esztendőkkel is ezeknek gyermekeik, igen népes kávéházakat tartottak. A' Széxad' vége felé, a' Sz. Mihály hidjánál, és az iskola piacon nyitottak kávéházakat; az elsőbe a' katonák és katonaszedők, a' másikba a' szép lelkek jártak. Végre 1618-ban, a' de la Regence kávéház, a' Palais Royal piaczn, és

a' de Foix kávéház, ezen palota kertjében, a' leghiresebbek 's legjobbak voltak Pári'sban. (Nouveau Dictionnaire des Origines, inventions et decouvertes. Par M. Fr. Noel et M. Charpentier. T. I. à Paris 1827. p. 159). Ezen idő óta felette megszorodott Pári'sban a' kávéházak' száma, úgy hogy egynehány ezerre reá megy A' kávéokat limonádésoknak (limonadiers) is nevezték, mivel csak ezeknek volt szabad limonádét árulni.

A' kávé nagy fordítást tett Pári'sban az erkölcsöken. Minekelőtte az esmertetett volna, a' jó társaságot szerető, 's becsületes emberek, (les honnêtes gens) a' korcsmákba szoktak jární, de mióta kávéházak nyitattak, el veszett azoknak becse. Még most is a' mint mondják, meg van az a' kerek kő asztal, melly mellett *Molière* és *Lafontaine*, *Racine* és *Boileau* szoktak üldögélni, és egymással iddogálni. (Costumes civils de tous les peuples connus, par Sylvain Marechal Tom. I. Paris 1788. p. 17). Később a' fentebb említett Gregoire és Procope, csinos ízléssel felékesített kávéházokban szoktak az akkori idők' leghiresbb emberei, *Fontenelle*, *Voltaire*, *Rousseau* (J. B.) *Saurin*, *Crebillon*, *Piron*, 's mások öszvegyülni, egymással írásait közleni, vételkedni 's mulatkozni, és ide

szoktak aztán a' Pári'siák jönni, hogy őket láthassák 's hallhassák.

A' Holsteini udvarba 1667-ben ment el ezen itálnak híre, a' Svéd udvarból, hol már az előtt régen esmértek a' *Langelott* tudósítása szerint; de nem a' Dániainál. (Thom. Bartholini Epist. medicinal. centur. 3. p. 191) *Linné* azonban azt mondja, (Amoenit. acad. T. VI. p. 164) hogy Svécziában nem esmerték a' kávét 1700 előtt, 's hogy ezt a' mételet némely Francia Országból hazatért utazók vitték oda.

Németországban a' kávé, csak a' XVII-dik Század' közepén jött szokásban. Az első nyers kávét 1694-ben hozták Lipsziába, hová az előtt csak pergelve jött az Hollandián keresztül. Szaxóniában egész 1720-ig igen kevés kávét ittak, valamint Lengyel és Burkus Országokban is. — Lassanként elterjedt annak szeretete, nem csak a' városokban, hanem a' falukon is. *Pezzl* azt állítja, (Skizze von Wien, unter der Regierung Josephs des II. Vierte Aufl. Wien 1823. 2ter Thl. S. 39) hogy a' legelső kávéház Európában, Bécsben állítatott fel 1683-ban, egy Koltschitzky nevű Lengyel által, ki az előtt a' Napkeleti Ausztriai kereskedő Compániánál, mint tolnács, sokáig Török Országban lakván, a' kávéitalt jól esmerte. A' Bécsi ostrom alatt

1683-ban, mint kém, jó szolgálatot tévén, I. Leopold Császártól, azt a' kegyelmet kérte ki, hogy Bécsben nyilvános kávéházat állithasson. Bécsben most a' kávéházak' száma 84-re megy; (J. Pezsl Beschreibung von Wien. 7te Ausgabe. Wien 1826.)

Schwartner szerint az első magyar, ki kávé-t ivott, I. Apafi Mihály Erdélyi Fejedelem volt, midőn ő 1663-ban ősszel, Érsekújvár falai alatt, a' nagyvezérnek (kinek a' Fejedelem kezét, nemesei pedig lábait csokolák meg) udvarlására ment, 's az Ali Basa sátorában serbettel és fekete keserű kávéval megvendégeltetett. „Szokások szerént való vendégséget indit — így szól a' Fejedelem ezen utjának leírója — és egy Fincsal Cavét, 's azután Serbetet hozat, kinálya és kináltatya.“ 1709-ben a' Rakótzai Ferencz konyhájára egyszerre 20 font kávé-t, fontját két forinton, vásároltak. Az első kávéházat Magyar-Országban Posonyban állította fel 1730-ban egy Kartsoly nevű kávéfőző. Azon idő óta a' városokban, 's nagyok házában falun, mindég nevededett a' kávéivók' száma, 's midőn a' pankrót-vizhez, (így nevezték a' Szepességiek a' kávé-t) még a' thé (szónaviz) kakao, és a' matrózital a' puncs is járultak, szégyenlni kezdé a' polgár a' melegített sert (német csokoládét) és a' tehetős nemes em-

ber a' meleg (mézes) bort innya. (Statistik des Königreichs Ungern 2-te Ausg. Ofen 1809. I. S. 423) Debreczenben az első kávéház Jó'sef Császár idejében állott fel, 's most minden valamirevaló mezővárosban esmerik a' kávéét. A' köznép 's általjában a' szegényebbek, vasárnapi ital gyanánt élnek azzal. A' nagyobb városokban a' kávéházak' száma szembetűnőkép szaporodik. Pesten most több kávéház van harmincznál, 's néhányan közülök pompára nézve oda illenének Európa akármellyik fővárosába, 's jó készülteik, nevezetesen számos újságlevelaiknél fogva, a' publicumra nézve nagy hasznú intézetek, noha más oldalról a' korhelységnek is termékeny iskolái. —

A' kávéval való éles közönségessé lévén, igen fontos ágává lett az a' kereskedésnek, különösen a' Hollandusok által, kik azzal mind Asiában mind Európában kereskedtek. Látván az ebből származó nagy hasznót, azon voltak, hogy a' kávéfákat ön szigetjeiken is elterjesszék. Ezen tekintethe legnagyobb érdemeket szerzett magának *van Hoorn*, Keletindiai Gubernátor, kit az Amsterdami Polgármester *Witsen Miklós*, gyakran ösztönözött, hogy Mekkából friss magvakat hozatván, ültettesse el azokat Batáviában. Ez meg is történt 1690-ben, 's van Hoorn, mind

Java, mind Ceylon szigetjein, 's később a' Nyugotindiai gyarmatokban is, Surinamban, Martiniqueben, Domingóban, Guyánában, az Antillai 's más Amerikai szigeteken, sőt még Afrikában is gazdag ültetményeket tétetett. Surinámba néme-lyek szerint egy *Hansbach* nevű Német, má-sok szerint egy *Neale* nevű Gróf vitte bé 1718-ban a' kávé-t. Az Indiai Compánia 1716-ban küldött Mekkából két kávéplántát a' Bourbon és Madagaskar szigetjeibe, hol annak első Európai lakosai már esmerték és használták a' kávégyü-mölcsöt, melly ott több helyeken vadon terem.*)

Batáviából 1710 körül küldötték Amster-dámba az első plántát, melly a' fűvészkertben tiltetődött el, 's csak hamar kivirágozván, gyü-mölcsöt hozott és magvai szaporításra használ-tattak. Ettől származnak minden Európai kávé-fák. Eggyet ennek sarjadéki közül *Resson Úr*, pattyantús Generalis, Amsterdamból kapván 1714-ben, ezt a' Pari'si Királyi kertnek — melly ma az u. n. plánták' kertje (*Jardin des Plantes*) — ajándékozta. Ugyan azon esztendőben az Am-

*) Ezen eredeti Amerikai kávéfa, (*C. occidentalis*) különbözik az arabiai kávéfától, mivel amaz a' *Jacquin* vizsgálódási szerint négy szirmú, négy himű, 's bogyója egy magú; e' pedig — mely-től a' mi kávénk ered — öt szirmú, öt himű, 's bogyója két magú.

sterdái Tanács is ajándékozott egy csemetét, XIV-dik Lajos Francia Királynak, melyet jól bepakolva vizen küldött Pári'sba. Ez Marly-ban a' Királyi kertben ültetett el. Mind a' két csemete szerencsével miveltetett, 's hőven termett magvaik, szaporításúl szolgáltak. Ekkor képzelte a' Francia Igazgatószék, azon nagy plánumot, hogy a' kávéfát keletindiai gyarmatjaiban naturalizálván, meg szünjön idegennek adózni, ezen nagy fontosságú kereskedési cikkellyé lett eleségért. E' végre 1720-ban három fiatal csemete küldetett Martinique-be, 's Kapitány *Declieux* gondviselésére bízott. Kettő ezek közül, nem álhata ki az időnek viszontagságit, kiváltképen pedig a' száraz szeleket, ezen hosszú és veszedelmes út alatt; a' harmadik egyedül a' Kapitánynak köszönheté meg maradását, ki — *Castel Úr* szerint — a' reá esett kevés ivó vizet magától el vonván, azt ezen csemetével megosztotta, melly így ép és egészséges állapotban jutott el rendeltetésének helyére, úgy hogy egyedül ezen utazó gondoskodásának lehet köszönni, a' kávéfa mivélését Martinique-ben, St. Dominóban, Guadeloupe-ban, és több más Amerikai szigeteken. A' Martinique climája, annyira kedvezett ezen fiatal fácskának, hogy az kevés esztendőök alatt igen megerősödött, virágokat és

gyümölcsöket bőven termelt, 's csudálatos módra meg szaporodott. (Dictionnaire classique d'Histoire naturelle. Paris Tom. III. 1823. p. 8.) Már 1776-ban 18 milliom font kávéfát vittek ki Martinique-ből. Más részről a' Cayenne-i Gubernátor, *de la Motte Aignon*, a' Hollandusoknak minden vigyázatjokat kijátszván, 1722-ben egy kávéfát, vagy mások szerint, egy rakás friss kávébogyót hozatott Cayenne-be, melyről aztán több szaporítások tétetődtek a' szomszéd szigeteken; de hibázik *Barrère* (Histoire de la France équinoxiale I. 62) 's mások, midőn a' Martinique-i, St. Domingói, 's Guadeloupe-i nagy ültetményeket innen származtatják.

Nem lehet tagadni, hogy a' Franczia Igazgatószék előrelátásának, sokat köszönhet a' kereskedés, ezen véghetetlen hasznot hajtó cikelynek szörnyű kiterjedéséért, mely a' napkeleti kávéfát, Európának különbféle tartományira nézve feleslegvalóvá teszi, de a' dicsőség ezen tekintetben a' Hollandusokat illeti, kik legelőször hozták ki Arabiából a' kávéfát, elterjesztették azt Nyugatindiában és közép Amerikában, (1715 körül) Keletindiában, (1719) a' Sunda szigeteken, (1723) és a' Mascarenhasokon (1726). —


A' kávéital' szeretete naprólnapra terjedvén, 's ez által a' kávéval való kereskedés' fontossága mindég fellyebb emelkedvén, a' kávéfa plántálások is szörnnyü kiterjedést nyertek. Azonkívül hogy ezek az Antillák' nagy részét béfedik, 's a' francia Guianába, a' Francia és a' Mascarén szigetekbe is bévitettek, Déli Amerikának több szigetjei és tartományi is szállást adtak ezen arabiai plántának. Legelső alkalmatosságot a' St. Domingói nyughatatlanságok, a' coloniális természetményeknek kevés időre való leszállása, és a' francia természetők' kiköltözése adtak arra, hogy a' kávéfa Terra Firmába, Cuba és Jamaica szigetjeibe is bevitetődjön, 's csak hamar az idevaló természetmények hüven kipótolák, a' nyugoti francia szigetekből való exportációnak megcsökkenését. Már 1804-ben Kuba 12,000, és a' Caraccaszi tartomány közel 5000 quintált természetett. A' szerint a' mint a' népesség aránya nevedett, a' szokások költsönös kicserélést nyertek, 's az Európai nemzetek' fényüzése nagyobodott, ezen természetmény is annál nagyobb kiterjedést nyert. Columbiában 1796-ban, kezdetek legelőször kávéplántákat ültetni, az Araguai völgyekben, 's ezen plántálások ezen időtől fogva, annyira lábra kezdének kapni, hogy sok

lakosok el hagyván a' kakaó és indigó miveltést, kávé ültetésre fordíták szorgalmokat. Erre különösen azon környülmény szolgált indító okúl hogy a' kávé sok esztendeig el lehet tartani, ellenben a' kakaót csak 10—12 hónapig, mi után ez elveszti becsét. Ezen okból maga az Igazgatóság is előmozdítá azt, mivel az Európai hatalmasságok közt való nagy ellenkezések miatt, (1793—1801) midőn a' tengerek angol hadi hajókkal rakva voltak, a' kereskedés igen megcsökkent; olly természetményekre fordítódott tehát az ipar, mellyeknek eladása kevésbé sürgető volt, 's mellyekkel meg lehetett várni, a' politikai és kereskedési dolgok' kimenetelét. (Lásd Colombia: siendo una relacion geografica, topografica, agricultural, commercial, politica etc. de aquel pays. Londres 1822. Tomo segundo. l. 53 és 68.)

Új Spanyol Országban a' kávétermesztmény még annyi mint semmi, noha kétséget sem szenyved, hogy annak miveltése, a' mérsékletesebb tájékokon, különösen Xalappa és Chilpancingo városok' magasságán, igen jól tenyészne. Átaljában a' kávéval való élés Mexicóban olly ritka, hogy az egész Országban esztendőnként csak 4—500 quintálra van szükség; holott Francia Orzágnak — mellynek népessége alig több

ötszörnél — csaknem 230,000 quintálra van szüksége. (Alex. von Humboldt, Versuch über den polit. Zustand des Königreichs Neu-Spanien. 3-ter Bd. Tübingen 1812. S. 119.)

Braziliában csak valami 30 esztendeje, hogy a' kávéfa miveltetik, 's noha nem elegendő szorgalmat fordítanak a' lakosok reá, még is igen nagy mennyiségű vitetik esztendőnként ki, úgy hogy 1820-tól 1827-ig, 14,910,240 font-ról, 67,896,800 fontra ment a' kivitel, 's még mindég szaporodik. —



MÁSODIK CZIKKELY.

A' KÁVÉFA' TERMÉSZETHISTORIÁJA.

A' kávéról minden Európai írók közt, legelő-
 szer *Rauwolf* szóllott (Raisz iun die Morgenlän-
 der. Frankfurt 1582) Ő a' kávébabot Bunche-
 nak nevezi. A' kávéfának szorosbb leírását azon-
 ban *Prosper Alpinus* közlötte, ki azt Kairóban,
 egy jaucsár Kapitánynak kertjében látta. (Hi-
 storia plantarum Aegypti Venet 1591). Az ő
 tudósítása szerint, ennek bogyóiból, a' török
 tartományokban bizonyos italt készitének, mel-
 lyet *Caova*-nak neveznek, 's mellyel ugy szok-
 tak ott élni, mint nálunk a' borral. Ezen ital
 a' mint ő mondja, sok jó tulajdonsággal bir-
 erősíti a' gyomrot, hasznos a' májdaganatok-
 ban, 's dugulásokban, ha az ember gyakran
 issza éh gyomorra. Később a' híres *Verulámi*
Baco tett említést a' kávéról. (Ten Centuries
 of natural history 1624. § 768) *Ray* panaszo-
 kodva szóll, (Historia plantarum 1690) azon-
 temérdek sok pénzről, mellyet' az Araboknak,
 a' kávéval való kereskedésért. A' kávéfát

tudományosan *Jussieu* írta le legelőször. (*Memoires de l' Acad. R. des sc. à Paris 1713. p. 291—299.*)

A' kávéfa (*Coffea arabica L.*) a' Linné rendszere szerint az öthimesek, egy anyások selegéhez, a' *Jussieu* természetes rendszere szerint pedig a' *Rubiaceák'* familiájához tartozik. *Candolle* egy új természetes Familiát állított fel, *Coffeaceák'* nevezete alatt, hová a' *Psychotria*, *Chiococca*, *Cephaelis*, *Tetramerium* Gärtn. 's mások tartoznak, mellyeknek characterük ez: igen kis öt fogú kehely, töltésérforma bokréta puszta torokkal, a' bokrétánál hosszabb himszálak, kéthasítékú köldök, kétmagú bogyó, melynek magvai hártya borékban vagynak. Ezen elrendelés szerint, a' kávé' neméhez számláltatnak, némely fűvészek által, a' *Tetramerium odoratissimum* Gärtn. (*Coffea occidentalis L. Jacq.* *Ixora americana Sw.*) *Tetram. paniculatum* (*Coffea paniculata Aubl.*) mely Guianában a kik; *Tetr. olaeifolium* (*Coff. olaeifolia Kunth*) melynek hazája Uj-Granada; az *Ixora guianensis* (*Coff. guianensis Aubl*) és *I. odorata* (*Coff. odorata Forst.*) mely a' barátság' és az Uj-Helbridák' szigetjein tenyészik; *Chiococca opulina* (*Coffea Forst.*) ugyanott; *Ch. triflora* (*Coffea Forst.*) a' társaság' szigetjein; a' *Rudgea spi-*

cata (Coffea Mut. Bonpl.) Uj-Granadában; *R. nitida* (C. nitida R. et P. laurifolia Kunth) éjszaki Amerikában; *R. ciliata* (Coffea R et P) Peruban; *R. verticillata* (Coffea R et P) *R. racemosa* (Coffea R et P) mind kettő Peruban. Az utóbbi az arabiai kávéval mindenben megegyez (L. Hänle's Magazin L. 2. S. 274) és az Amazona africana (Coff. zangvebariae Lour.). L. Linnaei Systema Vegetabilium. Editio XV. curante Curtio Sprengel Vol. I. Gottingae 1825. p. 755.)

Az arabiai kávéfa, 15—20, sőt 30—40 lábnyi magasságra is fel nő hazájában, sőt még Batáviában is, de meleg húzakban, csak 4—5 legfeljebb 10 vagy 15 lábnyira 's nem él 10—12 esztendőnél tovább. Hengeres, sugár dereka, melynek gyengéd héjja, eleinte zöld, azután világosbarna, és később szürke, ellenes, vékony és sima ágakra oszlik. Az alsó ágak hosszúak; a' felsők mindég rövidebbek egész a' tetőig, úgy hogy a' fa, néminemükép egy pyramist ábrázol. Levelei, mellyek mindenkor kellemes zöldek, ellenesek, csaknem szératlannok, láncsások, hegyesek, épek, szélöken egy kevéssé habosak, felső lapjokon mélyzöldek, fényesek, 's egészen simák, 4—5 hüvelyknyi hosszúak, 's $1\frac{1}{2}$ —2 hüvelyknyi szélességűek.

Ezen levelek, rendszerint tovább megmaradnak három esztendőnél, 's a' lehűlttak helyett mások nem nőnek. Virági a' felső levelek' tövé-
nél csomókban ülnek, csaknem száratlanok, sár-
gásfehérek, és rendkívül kellemetes szagot hin-
tenek, a' honnan a' régibb fűvészek, mint *Jus-
sieu* és *Tilli*, a' kávéfát *arabiai jazminnak*,
(*Jasminum arabicum* *) nevezték. Egyébaránt
kelyhök melly igen rövid, és a' gyümölcs all-
jához ragad, öt apró fogú; a' bokréta egy
szirmú, féltülséres és rendes; nyaka elég hosz-
szú, és karimája öt, csaknem láncsás hasábú,
az öt szirmok, mellyeknek porhonjai igen szű-
kek, a' bokréta nyakán felül emelkednek.

A' kávéfa' gyümölcse húsos, apró cseres-
nye forma, émelegős izű, eleinte zöld, azután
veres, végre midőn megérik setét violaszinű,
csaknem fekete színű bogyó, 's ha megszárit-
tatik nagysága mint az olajfa bogyójé. Ezen bo-
gyók, mellyeket az Arabok Buun-nak vagy
Bon-nak neveznek, **) mind addig a' fán ma-
radnak, míg meg nem pattannak. A' kávébo-
gyóban két egymásonfekvő tojásdad makk 's ezek-

*) *Jasminum arabicum lauri folio cujus semen apud
nos café dicitur De Jussieu Mem. de' l' acad.
d. sc.*

**) honnan talán a' német Bohne jön.

nek mindegyikében egy egy mag van. Ezt a gyümölcsöt így egészen, 's megszáritva, *héjjas kávénak*, (café en coque) nevezik; ha pedig külső héjjától megfosztatik, hántott vagy *tisztított kávénak* (café mondé.) A' kávégyümölcs megszáraztott héjját, nem tulajdonképpen, *kávévirágnak* (fleurs de café) nevezték, 's belőle Napkeleten, megpergelve, 's vízzel főzve, bizonyos italt készítenek, mellyet *Szultánkávének*, (café à la Sultane) neveznek, melly izére nézve a' chinai théhez hasonló, 's az Arabok, mint hivesítő, 's széket gyengéden előmozdító, egészséges italt, a' kávénál is többre becsülik. Európában, a' megtisztított kávémagvakat szokták használni.

A' megszáraztott kávébabok tojásdadok, tompahegyűk, egy oldalt domborúak, más oldalt laposak, 's hosszába egy barázdával jellettek, hamuszínűek, simák, néha maghártyával tarkáltak.

Beauvois azt mondja, hogy a' kávéfa mivelése, valamint más plántáké is, mellyek a' Coloniák' gazdagságát teszik, gyermeki állapotban, az az a' legáltalánosabb tudatlanságban van, mivel azon természettulósok és felvilágosodott földművelők, kik a' meglett dolgokat helyben gyűjthették volna, arról igen kevés, vagy leg-

alább tökéletlen tudósításokat közlöttek. Legjobbakknak tartja Beauvois azokat, mellyeket vele *Nectoux* közlött, ki a' kávéfa mivélését Caënne-ben Martinique-ben, Guadeloupe-ban és Jamaicában tanulta, 's ki Egyiptomban mulattában végére járt annak, miként bánnak azzal az Arabok. (*Dictionnaire des Sciences naturelles Tome VI. Strasbonrg et Paris. 1817. p. 144*). Ezen tudósításokat, én is nagyrészt követni fogom.

A' kávéfa Yemenben különösen az olly földet szereti, melly kövér, középszerű nedveségű, keletnek fekszik, 's középszerű meleggel él. Nem tenyészik a' tenger szélein, kivált a' hol az essők ritkák, 's ugy látszik hogy a' sós levegő vele egészen ellenkezik. *Villèle*, (Francia Ex-Minister) szerint, ki a' Reunion szigetjében birtokos, szereti az essőt és nedvességet, valamint az árnyékos, lejtős és mély helyeket. A' száraz helyeken el vesz, valamint a' nagyon magas helyeket sem szereti. A' szabad levegőnek kitett, 's mértékletesen üntözött helyeken, az ültetmény nehezebben tenyészik, 's a' fa nem bír azon frisseséggel és étellel, melly a' nedves és árnyékos helyen lévőkből olly szembe-tünő, de sokkal erősebb 's többet terem.

Legjobb mód Nectoux szerint a' föld minémiségének megítélésére az, ha annak természetes termékeit megvi'sgáljuk. Ha egészséges, erős fákkal van fedve, mellyek közt sok mandolafa, vérfa, szagos czedrusok vagynak; ha fedve van némely fányi páfránokkal, fűrészelhető liánákkal, akkor bizonyos lehet az ember benne, hogy a' föld jó qualitàsú. Nagyon kell ügyelni a' mívelőnek a' hely' temperaturájára is. A' Nectoux Úr figyeletjei szerint a' kávéfának legjobban kedvező temperatura, a' szélességnek 10—22 grádusa közt van. A' hol a' hévmérő tiz gráduson alól van, ott a' föld az atmosphaera jóteteményeiben kevesebb részt vesz, 's a' temperatura igen változó; de ha szinte elég állandó is, ki van téve, a' meleg és hideg hirtelen változásának, ez által pedig a' kipárolgás elnyomódik, 's a' kávéfa, tiz esztendő alatt sem megy annyira elő, mint megfelelő climában öt alatt. Ott a' hol felül van a' hévmérő 22 gráduson a' föld nagy munkásságban van, nagy a' kipárolgás, 's rendszerint a' szárazságok sokáig tartván, a' föld csaknem minden nedvtől megfosztódik, a' vegetatio ellankad, a' fanedv' mozgása lassanként megcsendesedik, a' kávéfa levelei megsárgulnak és lehullnak; a' gyümölcs

meg nem érhet 's elszárad; a' fa hajtásai gyengék, többnyire megfeketednek 's elvesznek.

Azonban a' magas helyeken is bizvást lehet plántálni, ha azoknak nedves a' földjük, vagy ha canálisok által vizet lehet oda vezetni, kivált ha még azonkívül árnyékos fák is ültetnek imitt amott a' nap hév sugárinak méréséklésére.

A' hol a' föld igen nedves, vagy sok essőnek van kitéve, ott az igaz hogy a' fák hamarabb termenek, de egy az hogy ott a' fák, kivált az első 5—6 esztendőben, sok nyavalyának vagynak kitéve, más az, hogy a' termés is mind mennyiségére, mind kvalitására nézve kisebb értékű. Villèle szerint, a' Reunion szigetén, az essős esztendőszakokban vetik a' kávé, 's kisebb gondal, mint Franczia-Országban a' salátát. Minekutánna — így szól — 4—6 hétig a' földben lett volna, kikél a' kávé, 's 8—10—15 hónappal azután jó átplántálni. Ezen célra egy essős napot választván, kiszaggatják a' plántákat minden kémelés nélkül, még földet sem hagyván rajtok. A' plántáló egy karóval elegendő mélységű és szélességű lyukat szúr, hat hat lépésnyire egymástól a' földben, 's a' plántát vigyázva bele eresztván, hogy a' szívgyökér fel ne hajoljon, a' földet körülte betá-

podja. Ha a² kávéültetmény jó gond alatt van, már a² második esztendő² végén terem valami keveset, 's szép pyramis formában már 5 lábnyi (33 centimètre) magasságra nő. A² harmadik esztendőben már hat lábnyi (2 mètre) magasságú, 's jó termést ad. Fellyebb nem engedik nőni, hanem fejét letörik, 's ekkor a² kávéfa, ha egyébként ki állja az eddigleni viszontagságokat, 's meg menekedik egy féregtől, melly annak gyökerét ezen életidőben elrágja, 's gyakran vesztét okozza, a² szépség² legnagyobb periodusát, 's a² legnagyobb időt eléri, minden esztendőben szebb, termőbb, erősebb lesz 's el él 30—40 esztendeig. De nem sok éri el ezen állapotot. A² beteg vagy kiveszett fákat mindig pótolni kell, 's 2—3 esztendővel az után, meg meg ezen pótolatoknak egy részét. A² kevésbé essős helyeken igaz, hogy a² vetés és plántálás több gondot kíván, de több is aztán a² haszon; a² kávéfa erősebb, vaskosabb, 's kevésbé van kitéve a² betegségeknek 's halandóságnak.

Martinique-ben, a² kávéfákat ötöshen ültetik, 9—12 lábnyi. (3—4 mètre) távolságyira egymástól. Mindég jobb ha egymáshoz távolabb, mint közel ültettetnek; mert ezen utolsó esetben a² kávéfák egymásba futván, a² levegő² kerengését megakadályoztatják, a² föld is

nagyon meg van terhelve, 's nem táplálhat annyi plántát, a' fák bemohosodnak, ellankadnak, keveset vagy semmit sem termenek, 's idő előtt el vesznek.

A' kávéfát az Arabok is már régen faiskolákból szokták szaporítani (L. *la Roque*, Voyage de l'Arabie heureuse, à Paris 1716) mivel így mind hamarébb mind bővebben terem. Némelyek azt mondják, nevezetesen egy új angol utazó is, hogy az Arabok, a' kávébabokat egy kevéssé felforralják, hogy azok sohol egyebütt ki ne keljenek. Azonban már *Mátyus* megjegyzette, (Ó és Új Diätetika. Posony 1793 V-dik Dar. I. 578) hogy ennek okát máshütt kell keresni, nevezetesen ott, hogy a' kikelésre friss és tökéletesen érejt bogyók kívántatnak. A' két létes bogyók többé ki nem kelnek, 's ez az oka, hogy eleinte sokáig nem tudták Európában, a' kávébogyókat kikelésre hozni. (L. Carl v. Linné Vollst. Pflanzensystem Nürnberg 1777, 1-ter Th. S. 270) de mások azt mondják, hogy a' nem friss bogyók is kikelnek, ha a' két kávébab közt lévő csira nem hibázik. A' mi több *Braad Henrik* azt írja, hogy az Arabok a' kávébabokat úgy vetik el, a' mint mi azokat Európában kapjuk, 's ezekből nevelik az elültetendő plántácskákat. (Abhandl. der kön.

schwed. Akad. d. Wiss. 1761. S. 252). Hogy a' Coloniákban ugyan e' történik, felljebb láttuk.

Az első 5- 6 esztendőben, szükség a' plántákat a' szelektől megóvni, mivel azok, kivált ha erősek, gyökereikben megrázzák azokat. E' végre Martinique-ben a' kávéültetményeknek nagy része, nagy eleven sövények által van elkerítve, mellyek szélvéd gyanánt szolgálnak. Ezek 100—200 mètre-nyi négyszögeket formálnak, 's rendszerint 4—5 mètre-nyi magasságra nőnek, mellyeket minden 4—5 esztendőben lemetszenek. Sok ültetmények nagy fákkal vagynak tele ültetve, ilyenek az álmás acajou, az avogadofa, palaczkfa 's a' t., mellyek csak addig állnak, míg a' kávéfa annyi erőre kap, hogy azok nélkül ellehet. Árt a' plántának, ha meleg helyről hideg helyre ültettedik által, mivel a' hideg a' pórúsokat beszorítja, a' plántanedv' ke rengése elgyengül, 's a' fa rendszerint elvesz; ellenben hasznos a' plántát hideg helyről melegegre ültetni által.

A' fák' lefejelése (ététement) kétségkívül onnan vette eredetét, hogy annál könnyebben le lehessen gyümölcseit szedni. Szüksöges azonkívül a' fákat megnyesni, a' száraz gallyakat letördelni, vagy errevaló eszközökkel levagdalni. A' lefejelésnek okos és czélarányos eszköz-lésétől függ a' kávénak jósága és elsősége.

A' kávéfa, mint egyéb napkeleti fák is, rendszerint kétszer virágzik esztendőnként, tavasszal és ősszel. A' teljes virágzás, csak 24 óráig tart, 's ezen idő alatt, ezen fácskáknak szép tekintetük van, mintha hóval volnának behintve. Azonban ezen két időszakok közt úgy szólván semmi félbeszakadás nincsen, mivel a' virágzás gyakran hat hónapig is el tart egymás után, úgy hogy ezen ékes fácskák, minden időben szagos virágokkal, éretl és éretlen gyümölcsökkel, vagynak rakva. Az ágak' bütykeit ékesítő virág-guirlandokat, csak hamar zöld gyümölcsök váltják fel, mellyek apró sz'racskákon állanak. Ezen gyümölcsök három hónappal azután kezdenek fehéredni, majd sárgulni, 's végre piroslani, a' midőn a' cseresnyéhez tökéletesen hasonlítanak. Ekkor kezdődik az első szedés. Az éretl bogyókat igen gondos vigyázzattal leszedik, a' nélkül, hogy a' mellettek lévő még zöld bogyók megrázódjanak. Némelyek a' fák alá terített ruhákra szokták lerázogatni. Lassanként mindég más bogyók veresednek, úgy hogy majd mindennap van mit szedni, míg mind le nem szedődnek. A' leggazdagabb aratás! azonban Májusban van. A' kávébaboknak szépségükre, jó minőségükre és értékükre nézve létalapos (essentialis) dolog az, hogy a' magok

tökéletes éredtek legyenek, a' mire sok idő kívántatik. *Bryan Edwards* szerint, az arab mivelő, csak a' tökéletesen megéredt magokat szedi le. Ellenben a' *Miller Úr* tapasztalási szerint, a' nyugotindiai mivelők rendszerint nem szokták megvárni, míg a' gyümölcsük egészen megérednek, mivel így a' babok nagyobbak 's szaporábbak.

Ha az elültetett plánták' tenyészését semmi meg nem akadályoztatja, különösen a' sok esső, sok dudva, és többféle férgek, második harmadik esztendőben teremnek a' fák, eleinte kevesebbet, azután mindég többet. Ha a' virágzáskor esső esik, az a' virágokat leveri 's a' termésnek minden reménye dugába dől. Szinte ugy megcsökkentik azt, a' viz' szüke a' mesterséges patakokban, többféle plánták, melyek minden szorgalom ellenére is, a' új plántát megfosztják élelmöktől, sokszor a' *Loranthus*-nak egy új neme, melly az ágakra fonja magát, de nem kevésbé a' sok gyümölcs is, mivel a' fa nem táplálhat el feleslegvaló gyümölcsöket, ezenkívül többféle állatok, nevezetesen majmok, tengerimacskák 's igen sokféle férgek. A' termés különbözik a' föld minémiségéhez képest. *St. Domingóban* minden fára egy fontot számolnak, valamint *Braziliában* is; *Jamaicában*

másfelet, Terra Firmában kettőt. Ennél többet még mind eddig, nem lehetett számlálni közönségesen egy plántára, 's ez is több mint közép termés a' napnyugoti szigeteken. Azonban a' jól megőrzött, jó gondviselésű 's friss ültetményekben, vannak olly fák is, mellyek 15, 18, 20 font kávét adnak. (L. Colombia sat. Tomo II. p. 69).

A' kávébabokat a' gyarmatokban négykép szokták elkészíteni 's fabrikálni, mellyek emélfogva a' kereskedésben különbséle áruak.

A' első, 's a' mivelőknek legkevésbé fáradságos mód az, hogy a' kávébogyókat erre elkészített lejtős és napnak kitett helyekre szórják. A' bogyókat 8—10 hüvelyknyi vastagságra halmozzák egymásra. Kevés napok mulva forrásba jönnek a' kávébogyók. *) Ezen állapotban hagyják őket, — gyakran megforgatván napjá-

*) Csudálkozni lehet — így szól a' Colombia írója, (Tomo II. p. 66) — hogy midőn 8—10 ezer plántákból álló ültetmények vannak, 's midőn a' kávébogyók' húsa annyi életmíves anyaggal hővelkedik, senkinek sem juta eszébe, hogy abból valami erős italt húzzon ki. A' kávébogyók egymásra halmozva, borforrást okoznak, melly alatt igen kellemetes borlélszag fejlődik ki. *Humboldt* ezen tekintetben többféle experimentumokat tett Caraccasban. Azonban a' Hollandu-

ban hogy meg ne feketedjenek — míg tökéletesen meg nem száradnak, a' mire valami három hét kell. A' Yemeni mivelők azt hiszik, hogy ha legkisebb nedvesség is fenn marad benne, forrásba jönnek. Ekkor a' kávébabok arra készült malmok, vagy nehéz hengerek, 's ezeknek nem léttében mo'sarak által bogyóiktól elválasztatnak, 's felszórtnak, melly által a' héjjak pelyvaként elrepülnek. Az így fabrikált kávé legolcsóbb a' kereskedésben, noha a' legjobb forrázatot adja, ha jó gondal készült. Ennek babjai verhenyesek, 's nem tetszenek a' szemnek úgy mint a' zöld kávé, de a' bogyójikban megszáraztott babok testesebbek és jobb minőségűek. Ezen módot követik Mokában és Cayenne-ben, 's a' gyarmatok' lakosai is így készítik a' kávé, a' magok hasznára, de nem így az eladnivalót.

A' második mód az, hogy a' bogyókat vizel tele kádakba hányják, 's így áztatják 24, 30, 36, sőt 40 és 40 óráig is, az atmosphaera temperaturája szerint, akkor ki teszik őket az elébbi mód szerint a' napra száradni. Az így

sok, az ő Guyanai gyarmatjaikban már régen, a' kávébogyókból forrás által valami jóízű tésztát készítenek. —

készült kávé szaruszinü, 's harmadik qualitású, és *áztatott kávénak*, (café trempé) nevezetik.

A' harmadik mód, mely a' második qualitású kávéat adja az, 'hogy a' kávébogyókat egy erre készített malom segedelmével üszverontsolják, a' nélkül hogy a' húsos részt elválasszák, 's hogy a' babok el ne törődzenek még előre 24 óráig vizben áztatván, akkor a' napon megszáraztják. Az így készült kávé zöldes szaruszinü, 's S. Domingóban *café en crocro* név alatt esmeretes.

A' negyedik mód, mely a' gyarmatok' első qualitású kávéját adja az, hogy a' friss bogyókat, bizonyos *grage* nevű malom által, húsos részüktől megfosztják, úgy hogy csak legbelsőbb boritékjokban hagyják a' babokat, melyet a' Spanyolok pergaminonak neveznek, 's az így megtisztított magvakat megszáraztják. Ezen kávéat *finom zöld kávénak*, (café fin vert ou café gragé) nevezik. Ez legdrágább, 's 2—3 sous-val többet ér mint a' többiek.

Mind ezen kávéfajok közt, legtöbbre becsülik azt, melynek babjai aprók, gümbölyűk. Némely lakosok az ilyen babokat külön szedik elajándékozás, vagy drágább eladás végett.

Midőn így több hetekig a' napon szárították volna a' kávéat, minden estve üszvehalmaz-

zák, 's bananás levelekkel betakarják, hogy a' harmattól megóvják, minekelőtte a' kávékuny-
hócskákba vinnék, honnan aztán a' malomba
hordják. Ezen malom (peeling-mill) által, a' ká-
vébaboknak gyenge hártájik választódnak el.
Innen végre az u. n. szórómalomba (winnowing-
mill) viszik a' kávébabokat, hol a' machi-
na forgatása által gerjesztett szél, a' velek
vegyült hártájcskákat elhordja. Ezen utolsó ké-
szitményen áltmenvén a' kávé, 'sákokba rak-
ják azt, 's a' kórházakba viszik, hol a' láb-
badózók, 's azok kik karjaiknak hasznát vehe-
tik, azokat kiválogatják, minden gazt, fekete
és hibás babokat kihánynak. Ezen kihányt ba-
bokat *café de triage*-nak nevezik, 's olcsón ad-
ják, vagy a' lakosok magok felhasználják; a' jó
babokat pedig pamut'sákokban, vagy egyenesen
Európába küldik, vagy szekérekre (talega*)
rakják, és az első kikötőhelybe küldik eladni.

Az egészen elkészített kávé, igen hajlandó
a' nedvesség felvételére, ezen okból mindég
száraz helyen szokták azt tartani. Ha sokáig

*)Ezen spanyol szótól származik a' mi talyigánk, a'
mit nagytudományú *Horváth István*unk, mély fej-
tegetései is igen hihetővé tesznek. (L. Rajzola-
tok a' Magyar Nemzet legrégebb történeteiből.
Pesten 1825. 1. 32.)

nedves helyen áll, megfehéredik, 's ekkor *romlott kávénak* (café avarié) nevezik. A' kávénak ezen hajlandósága a' nedvesség felvételére, hasznot hoz a' kereskedőknek, mert tudva van, hogy a' tengeri út alatt beszívott nedvesség által, annyival nevededik nehezsége, hogy abból a' hajó bér bőven, sőt még több is kitelik. Ez az oka, hogy a' gyarmatokban a' kávét, csak annyi summa pénzért adják mint Európában; úgy hogy a' kereskedő tiszta haszna csak a' pénzben való különbség, 's a' nehezség' nevedése az út alatt, a' mi bőven kipótolja a' költséget.

A' kereskedésben többféle kávét különböztetnek meg, különösen azon tartományok szerint, mellyekben miveltetik. A' jelesebbek ezek:

1. *Moka kávé*, mely boldog Arábiában terem. Ennek magvai zöldsárgák, aprók, közönségesen gömbölyűk, — mivel egy a' bogyóban lévő babok közül el vesz, 's a' megmaradó, gömbölyüvé válik — 's nagyon jó illatúak. Akár a' föld' minémüése, akár a' fák' gondos mivélése, akár a' gyümölcsökkel való bánás, akár mind a' három együtt tegye, elég hogy ez a' legkeresettebb, legkellemetesebb 's legdrágább kávé, mely háromszor többet ér, akárhová más-hová valónál. Ide járul az is, hogy a' Levántai kávé, nem megy oly sokáig a' tengeren, job-

ban be van pakolva, 's jobban is eláll. Egyéb-
aránt a' Mokakávét hasonló jussal viseli ezt a'
nevet, mint nálunk a' Hegyallyai bor a' Tokait,
mivel Moka környékén alig van egy kávéfa is,
hanem a' Yemeni Királyságban *) Janaa, Gotha-
ni, és Beit-el Fakih körül, honnan a' kávénak
egy részét a' Hodedai kikötőhelybe, 's onnan
Egyiptomba, de legnagyobb részét a' Mokai ki-
kötőhelybe viszik, 's ott rakják hajóra, és in-
nen ezen város után nevezik az arabiai kávé.
Moka körül, az egész tenger partja, 10—15—20
mértföldnyi szélességre kopár — a' mint *Marbois*
mondja — (*Journal des voyages, decouvertes et*
navigations modernes 8. Paris Mai 1828 p. 143)
és azon nagy számú petrificációk' tekintete, mely
itt a' természetvi'sgálót meglepi, gyaníttatja
hogy ez egykor víz alatt volt. De ezen pusztaság'
határlineáján túl, az amphitheátrum mód-
jára elterülő zöld hegyek, hol a' kávéfa, török-
szilva, fügefa, szőlő, granátfa, cassia, minden-
félekép őszvefonódnak, megérdemlik a' Yemen
vagy boldog Arábia nevet, mely melléknév kü-

*) Innen a' francia Költő:

„Cueillez dans l'Yemen ce fruit délicieux,
Dont les sels irritans, les sucs spiritueux,
Des chaînes du sommeil délivrent la pensée.“

(St. Lambert, *les Saisons*.)

lünben rosszúl illene, ha az ember csak a' ten-
gerpart' termékletlenségéről akarna itél-
ni.

Egyébaránt Arábiában a' Moka kávéból há-
rom fajtát szoktak csinálni. A' legjobbkat *Ba-
hourin*ak nevezik, melyet a' Nagy-Úr udvará-
nak, 's az Ország Nagyjainak számára félre tesz-
nek. A' két másik fajt *Saki* és *Salabi* névvel
illetik, melyeket résszerint ott Napkeleten, rész-
szerint Európában adnak el. A' legjobb fajtát a'
Frankok *Epinoche*-nak nevezik.

Az arábiai kávéval, rendszerint egy más
nemet is vegyitenek össze, mely hasonlít a'
szegfűborshoz, barnaszínű apró fényes pontok-
kal van belintve, 's igen erős ízű és bőditő
szagú, a' honnan magában nem is lehet innya.
Az ön hasznot vadászó, 's csalni kész kereske-
dők, sokképen szokták az arábiai kávé meg-
vesztegetni, úgy hogy csak igen ritkán lehet
igazi Moka kávéra szert tenni. *Raynal* szerint
Yemen, 130,000, *Page* Úr szerint 150,000 quin-
tált ad, a' mi nagyrészt mind Török Ország-
ba, Persiába, és Indiába vitetik. Valaha sok-
kal többre ment a' kivitel Arábiából.

Depons Úr szerint, a' természet' kedvezé-
seinél fogva, leginkább vetélkedhetne a' Moka
kávéval, a' *Tierra Firme*-i, de a' mivelők kik
nagyobbrészt Creolok, sokkal kevesebb gondot

fordítanak annak mivvelésére mint más Nemzetek; nincs is koránt sem a' föld kiterjedéséhez és termékenységéhez képest, oly kiterjedése a' kávémivvelésnek mint lehetne. Leg többet hibáznak, a' bogyók' leszedésében, mivel azokat, mellyek csak most kezdenek pirosodni, minden különbség nélkül leszedik az éredtekkal. Tierra Firme-ben a' bennföldi fogyasztón kívül, alig megy többre egy milliom fontnál a' természetmény.

2. *Keletindiai* vagy *Jávai kávé*, melynek babjai nagyok, halaványsárgák. Ezt sokan legalábbvalónak tartják, mások kellemetes izéért, mely az arábiai kávéhoz közelget mindegyiknél feljebb becsülik.

3. *Nyugatindiai* vagy *Surinámi kávé*, melynek babjai kékellők, vagy setétzöldsárgásszínűek, 's legnagyobbak, de legpuhábbak és legroszabbak, a' minnek a' mocsáros föld az oka.

4. A' *Bourbon kávé*, mely a' Bourbon szigeteken (la Reunion), Ile de France-ban, és a' Mascaren szigeteken terem, 's melynek babjai nagyok, sárgállók 's erős illatúak; a' fejezlő színűek igen csekély becsűek, noha némelyek azt mondják, hogy a' Yemeni kávénál nem alábbvaló. A' legjobb az u. n. Bois de Nefle nevű

szálláson terem, mely közel felér a' Moka kávéval.

5. A' *Martinique* vagy *Guadeloupe* kávé, melynek babjai középszerűek, gömbölyegek, zöldellők, középben barnaveres barázdások, imitt amott ezüstszürke hártýácskával fedettek, keserü és öszvehúzó, de pergelve erős és jó izüek, 's a' kezek közt dörgültetve jó illatúak. Ez egy a' legjobb nemek közül, melyet a' kávéesmerők, a' Bourbonkávének eleibe tesznek. Egyébaránt ezen két fajok különkülön, különkülönbféle mértékben megpergelve, és azután öszvevegyítve, a' legkellemetesbb italt formálják, a' *Cadet de Gassicourt* próbatételei szerint.

6. A' *Caïenne* kávé, mely a' kereskedésben nem igen esmertetik, mivel Caïenne-ben a' kávéfát nagyon szűken mivelik, noha nagyra becsültetik kedves izéért az esmerőktől. (*L. Bordeaux* Observations générales sur la Guyane française à Paris 1827).

7. A' *S. Domingói* kávé, mely alatt értődik a' Portoricóban és más szigeteken termett kávé. Amazoknál alábbvaló qualitásúnak tartatik. —

8. A' *Brazíliai* kávé, mely legalább való, kesernyés, fanyar és földizénél fogva, melynek résszerint a' föld az oka, résszerint a' veleveló

bánás; a' mivelők t. i. az éretlen magvakat is leszedik, 's a' szárasztásra sem elegendő gondot fordítanak. Ez a' kávé *Maronhaon* vagy *Maragon kávé* név alatt fordul elő a' kereskedésben, mellyet sokan becsülnék, 's a' Jávai kávéhoz hasonlítanak.

A' kávé különbkülönbféle fajai, meg meg felosztatnak a' tartományoknak azon különbféle kvártélyai szerint, mellyekben terem. Így a' Mokai kvártélyban termett kávé Martinique-ben, igazi Mokai kávé gyanánt adattatik el. A' du Borgne kvártélyban termett kávé S. Domingóban, különb a' más kvártélyban termetteknél, és ismét itt a' Tremonderie nevű lakásban jobb kávé terem mint más lakásokban. Így a' kvártélyok (quartiers) és lakások (habitations) különbsége szerint, különbüzik a' kávé ára a' Coloniákban.

Az Európába kőhozott kávé" mennyisége sokszor változott és sok különbözéssel számlálódott össze. S. Domingónak csupa francia részéből 1776-tól fogva 32—33 milliion font*) kávé vitetődött ki. De ha meg gondoljuk azon sok javításokat, mellyek itt mind az előtt, mind azu-

*) Egy francia fontban van 9216 gran; 112 angol font annyi mint 105 francia font, és 110 spanyol font, annyi mint 93 francia font.

tán tétettek, nem lehet csudálkozni rajta, ha ezen természetny a' revolutió ideje alatt (1789) 40—50 milliomra ment. (Dictionnaire des sc. naturelles Strasbourg T. XI. 1817. p. 157), Ugyan onnan az angol kikötőhelyekbe, 1809—1811 esztendőben, egyre másra 19,364,666 angol font kávé vittek ki *Colquhoun* Úrnak vizsgálódási szerint. (*Colquhoun sobre la Riqueza del Imperio Britanico* 1814. p. 331 és 378). A' St. Domingói felkelés által öszveségesen vévé valami 40 milliom font kávé maradt el, azonban a' kávéfa mivélése melly korántsem kerül annyira munkában, mint a' czukornádé, nem sokat vesztett a' Négerek uralkodása által, 's bőven kipótolódik a' Jamaicai (26,500,000 font) Cubai (20,000,000) Surinami, Demerarai, Berbice-i, és Curazoai, (11,400,000) Venezuelai (5,000,000) Javai (13,000,000) öszveséggel 75,900,000 font természetny által (L. Colombia 's a' t. Tomo II. p. 71) Mind ez többre megy 100,000 pikulnál, melyből egyben 133 font van. *Van Hogendorp* Úr azt hiszi, hogy maga Java szigete, civilizációjának mostani állapotjában, küldhet Európába 50 milliom font kávé. (*Raffle's Histoire de Java* Vol. I. p. 129 et 213).

Amerikából most Európába, több mint 106 milliom franczia font kávé vitetődik ki eszten-

dönként. Ha ezen mennyiséghez hozzá adunk 4—5 milliom fontot Ile de France és Bourbon szigetekből, 30 milliomot Arábiából és Jávából, tehát ki jó, hogy az egész consumo 149 milliom fontra reá megy Európában esztendönként. *Humboldt*, 1810-ben tett vizsgálódásiban, kisebb mennyiséget; 53 milliom kilogrammot határozott meg. (Essai politique sur le Mexique. Vol. II. p. 435) Magának Francia Orzágnak consumója, közönségesen 23 milliom fontra becsültetik; Francia Orzágnak népessége pedig egész Európának valami hatod részét teszi. Egy a' *Hesperus*-ban közlött tudósítás szerint. (Nro 49. 1826), 1825-ben 32 milliom font kávé hozatott be Hamburgba, melly többnyire Braziliái és Domingoi kávé volt, ötödfél milliom fontal kevesebb, mint az az előtt való esztendőben, de a' minek oka a' volt, mivel az az előtt való esztendőkben, néhány milliom font kávé megmaradt. Azon egész esztendőben, Európába öszvésegesen valami 208 milliom font kávé hozatott be, a' miből láthatni, hogy a' kávé consumója szemlátomást nevedik. Csak Braziliából — hol a' kávé 30 esztendő óta miveltetik] — a' múlt 1827-ben 67, 896,000 font kávé vitetett ki. A' kávénak ezen consumóját még nem kisebbíthette a' tlé, melynek Ckinából való ki-

vitele, az utóbbi esztendőekben, több mint egy negyed résszel nevedett. Mi szörnnyű sokat hoz be, ezen mindég nevedő kávéconsumó a' kereskedésnek, lehet gondolni. A' kávé ára mindég erősen áll, 's a' legkedvetlenebb pénz-változások sem csökkenthetik azt meg. Még nincs száz esztendeje, hogy Surinámiban, valamint más részeiben is a' napkeleti szigeteknek, az első kávéfa plántáltatott, és még is már America természetménye 15 milliom spanyol tal-lért, (duros) hoz be, nem számlálván többet négynél egy quintál*) kávéra.

A' vámtisztségek' jegyzőkönyvei szerint az Austriai Birodalomban hat esztendő alatt (1800—1805) 300,000 mázsa kávé fogyott el. *Schwartzner* közlése szerint 1802-ben, a' Magyar és Erdély Országba héhozott kávé, 827,420 fontra ment; de az azután következett esztendőekben, részint a' kávé nagy ára**) részint a' sokféle sur-

*) Egy quintálban van száz spanyol font.

**) 1802-ben egy mázsa nyers kávé, a' vámtisztségek-nél 50 forintra számoltak; 1804-ben Pesten 200—225; 1807-ben Aprilisben 575 forint volt annak ára; ugyan ott 1808-ban Februáriusban egy arany, 1809-ben Júliusban 12—14 forint volt fontja. Jelenen egy font kávé ára, 1 for. 42 xr. W.W.

rogátumok² divatba jövése miatt, jóval lellyebb szállott a² behozott kávé mennyisége. Most hogy a² megszabadító háboru óta a² coloniális portékák, 's azok közt a² kávé ára is sokkal lellyebb szált, ismét rá lehet a² behozott kávé mennyiségét 8000 mázsára teuni.

HARMADIK CZIKKELY.

A' KÁVÉNAK PHYSICAI ÉS CHEMIAI TULAJ- DONSÁGI.

A' kávé jó vagy rossz kvalitása, a' mondottakon kívül, több más feltételektől is függ. Sokat vesz a' kávé, ha sokáig egy rakáson fekszik, a' hosszú tengeri utakon; innen már az is nagy elsőséget ad az arábiai kávénak, hogy azt nagyrészt öszvéreken hozván a' Karavánok a' pusztákon, tökéletesebben kiszáradnak, 's azután is rövid lévén a' tengeri út Európába, kellemetes ízét el nem veszti. Semmi sem roulik meg oly könnyen a' szagos kipárolgás által, mint a' kávé, a' honnan a' kávé hajókra nem jó nyers nádméz, rumot, horsot, 's más fűszerszámokat, vagy egyéb szagos portékákat rakni. Ezen tekintetben sokkal nagyobb gondot fordítanak a' kávéra a' Francziák, mint az Angolok, a' honnan az Angliába jött kávé koránt sem olly jó. Sok függ ezenkívül a' pakolás-tól is. A' Levántai kávé bürzeákba varják,

mellyek ezenkívül náddal, gyékénnyel és posztóval vagynak bepótlálva. A' csalárd kereskedők meg is szokták a' kávéét hamisítani; a' jó fajtát rosszal vegyítvén. Mennél tovább állott száraz helyen a' kávé, annál jobb lesz. A' kiszáradás által ugyanis, a' babokban lévő növényi víz, elpárolog; mennél újabb frisebb a' kávé, mennél zöldebb, 's nagyobb szemű, annál több ezen víz benne, mellyet aztán a' pergelés által kell eltávoloztatni.

A' nyers nem pergelt kávé kemény, csontnemű, fűzű és szagú, minden kellem nélkül való. A' jó kávé zöldellő, apró, egyenlő nagyságú, a' vízben leülepedik, és a' reá öntött meleg vizet citromsárgára, nem barnára vagy zöldre festi. Mennél setétebb színre festi a' vizet, annál rosszabb a' kávé és megfordítva. Mások a' kávé jóságát következendőkép próbálják meg: 12 lat kávé, másfél font vízzel egy fontra le főznek, ha a' még meleg főzet a' levegőn barna színű 's taknyos, egy lapos tálba kiöntve 's meghülve pedig, kevés idő múlva zöld színű, akkor jó a' kávé, ellenkező esetben pedig ros. Ezenkívül a' jó kávé, a' pergelés által erős, kellemetes szagot fejt ki, 's feleresztett főzetje barna, sóvavanyú vassal, nem ad fekete leveredéket; porrátörve sárgásbarna, 's meleg vízben

áztatva, és a' levegőn megszáraztva zöld lesz. Gyakran megtörténik ezen próbák után is, hogy a' jónak látszó kávéban megcsalatozunk, 's megfordítva. Altaljában az igen nagy, fejér vagy barna színű, könnyű, kiaszott, vagy még hüvelykeikben zárt, 's ennél fogva éretlen, penészes szagú, avas ízű, vagy az u. n. *marinirozott*, az az a' tengeri víz által elromlott, színevesztett, dohos szagú és ízű babok, (Café mariné) rosszak. A' tengervíz által megromlott babokat, némimű tekintetben jobb izűekké lehet tenni, ha egy fonthoz két középszer nagyságú, hántott fokhagymát tesznek, mellyek minden rosz ízt magokba vesznek, 's a' kávé ízének nem ártnak. Ennél még jobb volna, azon mód, mellyet minap *Lemaire-Lisancourt*, a' penészes és dohos növényi substantiák' kedvetlen szagának elvételére ajánlott, chlormész olvadék által.

A' kávé analízisével sokan foglalatostkodtak, nevezetesen *Houghton*, *Geoffroy*, *Krüger*, *Percival*, *Ryhiner*, *Cadet*, *Chenevix*, *Payssé*, *Juch*, *Hermann*, *Schrader*, *Brugnatelli*, *Seguin*, *Pfaff*, *Giése*, *Grindel*, *Robiquet* és *Pelletier*, *Runge* és mások, 's mint rendszerint szokott a' chemiai analízisekkel történni, ezen többféle szétbontásokhoz képest különböző kimenetellel. A' régibb dolgozásokat, együtt találni: Geh-

len's Journal für die Chemie 's a' t. (VI. S. 522—544) és Schweigger's Journal für Chemie und Physik Bd. I. S. 208; az újabbakat pedig: Die preussische Pharmacopoe 4-te Aufl. übers. und erläut. von Fr. Phil. *Dulk*. Leipzig 1828 Bd. II S. 321, mellyet nagyrészt követni fogok.

Chenevix (Annales de chimie T. 43. p. 326) egy tulajdon kávé anyagot állított elő az által, hogy a' nyers kávébabok' forrázatjához sósavanyas czin olvadékat adott, az így előállott leveredéket megmosta, 's kénvitzárgyesszel elbontotta. A' felyüllévő folyadékban volt a' kávé tulajdon keserű elemje. Szárazon elpárologtatván, sárga és szaruként átlátszó volt, vízben és alkoholban felolvadt, a' nélkül hogy a' levegőből nedvességet húzott volna magába. Olvadékja kellemetes, kesernyés ízű volt, 's alkalikkal granátveres színt vett magára, vasolvadékkal zöld leveredéket adott, de a' kocsonya semmi esést nem okozott.

Pfaff (System d. Mat. med. III. S. 2.) ezt a' kávéanyagot az által állította elő, hogy a' megtört kávébabokat kifőzte, syrup összeállásra elpárologtatta, 's ezen kivonatot 80 procentes alkohollal kihúzta, melynél a' taknyos részek fel nem oldozódtak. A' borlél lehuzása által nyert maradéktól, a' vele vegyült gyantát

általános alkohollal elhúzta, 's a' mi felmaradt vízben feloldozta. *Cadet* szerint, (Ann. de chimie T. LVIII. p. 266) 64 rész kávéban van; 8 mézga, 1 gyanta, 1 festőkihuzadék, 3, 5 gubicsavany 0, 14 tejásfehértárgy, és 43, 5 feloldozhatatlan kanaftárgy. *Payssé* (U. o.) az ő kávésubstantiáját savanynak nézi, és kávésavanynak (acide cafique) nevezi. A' *Schrader* vi'sgálatja szerint, (Gehlen's Journal VI. S. 544) 8 Uncia nyers Martinique-kávé adott: 2 lat, 3 nehezék, 15 grán tulajdon kávésubstantiát, 2 nehezék 20 gr. mézgas és nyálkás kivonatot; 24 gr. kihuzadéktárgyat, 16 gr. gyantát, 20 gr. faggyunemű olajat. A' száraz maradék tett: 5 Unciát, két nehezéket, 40 gránt; veszteség, biihetőkép víz, 6 neh. 45 gr. S.=8 Uncia. A' *Chenevix*, *Pfaff* és *Schrader* által nyert tulajdon kávésubstantiát, mellyet *Cadet* gubicsavanynak, *Payssé* kávésavanynak neveztek, *Grindel*, chinasavanynak tartá. (Hufeland's Journal Jan. 1809 és Bibl. médicale T. XXX. p. 411.)

Schrader a' pergelt babokat is vi'sgálat alá vette. A' pergelés szembetünő változásokat tesz a' kávébabokon; feldagadnak, 's nehezségükből sokat elvesztenek, (négy latot 2—3 nehezéket). A' nyers kávé leül a' vízben, a' pergelt kávé felyül úszik. A' mint a' babok barnúlni kezdenek,

a' benne lévõ olaj a' felületre nyomúl; igen kellemetes illatos gõz fejtõdik ki; a' forrázatnak keserûség nélkül való kellemetes illatos íze van, melly azonban hosszabb pergelés által, kózmássá és igen keserûvé válik. A' pergelt kávébabokon lecsepegtetett víz savanyún hat vissza, (reagál), a' kávésubstantia most barnább lett, 's a' nedvességet is erõsebben huzza magába a' levegõbõl. Schrader 8 Uncia pergelt kávébõl kapott 1 Uncia kávésubstantiát, 3 nehezék 4 grán kihuzadéktárgyat; 6 neh. 40 gr. mézgat és nyálkát; 1 neh. 20 gr. olajat és gyantát; 5 Uncia 4 neh. száraz maradékot. Veszteség 16 gr. S=8 Uncia. — Azon kellemetes fûszerszámos tevõrésznek elõállítását, mellyet Schrader valami repülõ savanyúnak tart, *Dulk* szerint, kiváltképen a' kávésubstantia valami elváltozásának lehet tulajdonítani, melly itt hasonló változáson megy által, mint az ozmazom a' hús megsütésekor, melyre talán más állatorészek is munkálkodnak, p. o. a' faggyuforma olaj.

Seguin (Trommsdorff neues Journal 1. 2. 1817. 2. 98.) fedezte fel a' kávézöldet, (Kaffegrün) és azt a' tojásfehérnek, a' kávé tárgyal való egyesületébõl magyarázta. Midõn a' pergeletlen, õrlött kávébaboknak, hidegen készített, concentrált barnásszinû kivonatja, fõvésbe ho-

zattatott volna, setézzöldre változtatá színét, és sok zöldes, szürke pelyhek váltak el, mellyek öszveszedve és jól kimosva, ugy tarták magokat, mint a' tojásfehér, kétség kívül egy kevés kávé-tárgyal belsőkép eggyesülve. Hasonló pelyheket választanak ki a' savanyak és az alkohol is. Az alkohollal kihúzott kávé is zöld színt ad a' viznek melyben hasoulókép széntárgyal eggyesült tojásfehér van. Hogy ez valóban így van, az által lett bizonyossá *Seguin*, hogy midőn ő sárga kávé-tárgyat, tükéletes fehérségű tojásfehérrel öszvedörgölt, a' vegyelék butelliazöld színt vett magára, melly a' levegőn még setétebb színű lett. Ha a' hidegen készített vizes kivonatra, mésvizet üntenek, zöldes leveredék áll elő, melly mészből, kávé-tárgyból és tojásfehértárgyból áll. *Seguin* vizsgálata alá vette azon változásokat is, mellyeken a' kávé a' pergeléskor által megy. Ő azt mondja, hogy ez által a' tojásfehérnek nagy része semmivé lesz, a' kávé-tárgy képestséges mennyisége pedig szaporodik. A' pergelés, a' kávé-t résszerint hydrogenizálja, és ez által annak ízét erősíti, 's az alkoholban is nehezebben feloldozhatóvá teszi. A' melegség által megsemmisített tojásfehértárgy, az oka annak is, hogy a' pergelt kávébabok többé azon nevezetes zöldet, ki nem fejtőztetik, 's hogy

forrázatjok nem mutatja többé azon zöld pelyheket, mellyeket a' savanyak 's az alkohol megaltatnak.

Brugnatelli, (Trommsdorff's Journal. XXV. 2. 1816. S. 282) megerősíté Seguinnek a' kávézöldről való figyeletjeit, a' mennyiben az, a' kávé-tárgynak a' tojásfehérrel való belső egyesüllete. A' nyers kávé forrázatja és főzetje, tojásfehérrel vegyítve, néhány órák mulva zöldé lesz. Épen így az alkohol, is mellyet nyolcz napig, nyers kávéval üszveerintésben hagynak, 's melly alig hogy egy kevéssé sárgás színt vett magára, már a' tojásfehérét megaltatja, 's néhány órák mulva, a' tinctúra és a' tojásfehér szép smaragd-zöld színt vesznek magokra. A' kávébabok, mellyeket veres embervérsavóba tettek, néhány órák mulva, a' festő részt, igen világos veres színbe verik le, és a' felülvő savó igen szép zöld színt kap. A' kávébabokkal üszveerintésben lévő búzsó, mindég mélyebb sárgára festi azokat; ha a' búzsó a' napon elgőzölög akkor a' folyadék szép zöld lesz.

Runge (Neueste phytochem. Entdeckungen 1-te Lief, 1820. S. 144) a' maga módja szerint bánt a' kávéval. Üszverázta a' babokat hideg vízzel, a' megszűrt kivonadékot először ónczúkorral, azután óneczettel verte le, és a' leveredé-

ket kénviktárgyszesszel bontotta el. A' felyüllévő folyadékból Runge, elpárologtatás és alkoholban ismét felolvasztás által, két különös savanyat kapott. A' bázisnak, mellyel a' savanyak üszve voltak kötve, az eczetsavanyas ónból felszabadúlt eczetsavanyban kellett lenni, és valósággal Runge a' felesleg hozzátett ónt, kénviktárgyszessz által eltávoztatván elgőzölögtetés által a' meghülés után, egy kristályosan megaludt massát kapott, melly a' melegben ismét elolvadt, 's egészen kiszárastva, egy töredékenny substantiát állított elő, mellyet hogy tőle az idegen részek elváljanak, alkohollal párlított, melly az (eczetsavanyas) kávébázist magába veszi, és lassú elgőzölögtetés által, azt szinetlen kristályos levelkék' formájában hagyja hátra.

Giese (Schweigger's Journal I. S. 208) ki ezt a' bázist hasonlóan előállította, az eczetsavanyas olvadékból, azt jegyzi meg, hogy az, eczetsavanyas alkaloid, melly egy hüvelyknél hosszabb, igen finom, 's középpontból kiterülő dárdácskákbán ülepedik egymásra, keserű kávénemű ize van, és résszerint el lehet repíteni. Kén — és só savany kifejtőztetik belőle az eczetsavanyat. Az eczetsavanyas oldozatból úgy lehet ezen alkaloidot kali által elválasztani,

mint egy vízben és forlélben nehezen olvadható substantiát. *Runge* szerint ellenben, a' (még eczetsavas) kávébázis, sem nem csipős sem nem keserű, hanem édeses fanyar és undorító ízű, tulajdon undorító szagú, az aetherben felolvadó, vizes oldozatjából, bűzsó és mészvíz által fejr pelyhekbe leülepíthető, színtelen, nem repülő, kristályos, a' fűvő víz melegében, egy keserű substantiává válható, és a' Volta oszlopában, a' negatívus pólushoz menő 's a' t.

A' két kávésavanyat nem lehetett kristályokban és fejr színben előállítani. Az egyik, mellyet már a' közönséges ónczukor lever, a' sósavanyas vas oldozattal, igen eleven fűzöldszint vett fel, 's az állatj enyvet és a' tojásfejért igen kis grádusban verte le. A' második kávésavany mellyet a' bazicus eczetsavanyas ón leülepít, csaknem egyenlő tulajdonságokkal bír az elsővel, és az apró különbségek, hihetőkép valami más tárgyak kis mértékben való hozzávegyülésétől függenek. Ha a' hideg vízzel ismételve kihúzott kávébabok, vízzel kifőzetnek, zölde folyadék áll elő, melynek sem ize, sem szaga, az elpárologtatás által még elevenebb zöld színt kap, a' mi oka a' babok megzöldülésének a' levegőben, 's a' már említett tulajdonsággal bír,

hogy a' tojásfejét a' levegőben, néhány órák mulva, igen eleven zöld színbe öltözteti. Ezt a' substantiát *Runge* zöld kávéfestéknek nevezi, mely helyett *Pfaff*, ezen illő nevet: „a' kávébabok zöldre festő pigmentuma“ választá. *) Azon folyadék a' vas olvadékokra ugy hat vissza, mint a' kávésavany.

Robiquet, *Pelletier* és *Caventou*, francia chemicusok, a' nélkül hogy a' német chemikusoknak elébbi dolgozásira ügyeltek volna, hasonlóan előállították a' kávéanyagot, azt *Caféine*-nek nevezték, és szorosabban megvi'sgálták. A' chinin felfedezése után, ezen chemicusok, a' természetes rendszerben a' chinához olly közelálló kávéban, egy hasonló alkaloidot kerestek. *Robiquettól* semmi különös értekezés sem jelent meg, 's dolgozása csak a' Dictionnaire de médecine-ben emlittetik. *Pelletier* és *Caventou* (*Geiger's Magazin* Jul. 1826. S. 66. Berlin. Jakob. XXVIII. 2. S. 75; és *Trommsdorff* neues Journal XIII. 2. S. 124) egy időben állították elő a' caféine-t melynek felfedezését 1821-ben, *Robiquetnek* tulajdonítják, 's melynél következendő

*) *Pfaff* most a' kávébabok' zöldrefestő principiumáról letett, 's azt állítja, hogy azon tulajdonság a' kávébabokban lévő gubicsavanytól származik. (*Schweigger's Jahrbücher* 1828. 3. S. 333).

bánásmódot követnek. A' pergeletlen kávébabokat alkohollal kihúzzák, a' léles kivonatokat elpárologtatják, a' kivonatot vízzel kihúzzák, égetett magnéziával hévségbe hozzák, ebből a' caféine-t ismét sok vízzel kimossák, ismét elpárologtatják, melynél kivált a' vége felé, a' melegnek igen szelidnek kell lenni; a' kivonatot mármost alkohollal kihúzzák, melly a' caféine-t a' mézgas részek nélkül veszi fel, 's melyből azt minnekutánna az olvadék, tisztított állati szénen átszivárogtatódott volna, kristály formában meg lehet kapni. Minthogy a' caféine-nek nincsenek, mint eleinte gondolák, alkalis tulajdonsági, tehát itt a' magnézia a' munkát csak a' festőtárgyhoz való rokonsága által mozdítja elő. *Garrot* (*Geiger's Magazin*, és *Trommsdorff J. u. o.*) a' már *Runge* által követett bánásmóddal él, t. i. az elaprózott kávé, kétszer kihúzza fővő vízzel, köznemű (neutralis) eczetsavanyas ónnal leveri, 's az átszivárgott folyadékból a' felesleg valót eltávoloztatja hydrothionszesz által, megelégti a' savanyat búzsóval, concentrálja a' folyadékot elpárologtatás által, mire a' caféine kristályokban elválk, 's új kristályoztatás által megtisztittatik.

A' caféine concentrált olvadékokból fejeér, selyemforma, hajlékony, átnemlátszó tőkben kri-

stályozódik; hideg vízben kevéssé, forróban nagy részint, 's alkoholban is feloldozható; savanyakban ugyan felolvad, de azokat nem elégíti meg, azok eránt tehát közömbös, elrepülő. Öszvetételére nézve a' caféine felette különös substantia. A' *Dumas* és *Pelletier* vi'sgálatjaik szerint, (*Annales de physique* Oct. 1823) a' caféine állató részei: széntárgy 46, 51; fojtótárgy 21, 54; viztárgy 4, 81; és savanytárgy 27, 14. S=100. E' szerint a' caféine-ben több mint ötödrésznyi fojtótárgy, (azoum) van, 's általjában több mint az állati anyagokban, kivéven az ureát és huygysavanyt, (acidum uricumot), 's még is a' caféine, soha sem rothad meg, mint más életmives (organicus) alkalik, melyekhez annyira közelget. Egyébiránt a' caféine *Pelletier* szerint, (*Journal de Pharmacie* 1826 Mai p. 229) nem alkaloid, hanem a' savanyakhoz ugy van, mint az electro-chemica közömbös substantiák, és azokat ki elégíteni nem képes.


Ezek szerint a' kávébaboknak állató részei ezek: 1. caféine; 2. egy savany, mellyet némelyek tulajdon savanynak, mások gubicssavanynak tartanak; 3. egy szagatlan olaj, kevés gyanta, tojásfehér, mézga, kanaftárgy 's a' t.

A' kávébabokat kizárólag illető fő chemicus character *Schreger* szerint az, hogy a'

szénsavanyas kali, vagy széksó feleresztett olvadékját, néhány nap múlva smaragdzöldre festik, de a' mész- és nehezföld vagy súlyagvizet csak narancssárgára; 's hogy — a' mint láttuk — benne egy fojtótárgyal gazdag bázis van, milyen még mind eddig a' természetben nem találtak. A' tojásfejért is smaragdzöldre festi a' nyers kávébab, mivel abban is szénsavanyas széksó van. (L. Allgem. Encyclopaedie der Wiss. und Künste, von Ersch u. Gruber, XVIII. Th. Leipzig 1828. S. 196.)

Azon kedves illatot, (aromát) melly a' kávébabokból készített italt, olly kellemetessé teszi, a' pergelés fejtőzteti ki. Ha a' pergelés, nem elegendő mértékig történik, akkor ez az illat nem fejtődik ki, 's a' kávénak fanyar, kedvetlen íze van, ha túl van a' mértéken, akkor elrepül. A' tűznek ereje szembetünő változásokat tesz a' kávénak chemiai természetében, 's tápláló tulajdonságától egészen meg fosztja. A' benne lévő szarunemű substantia, melly a' nyers állapotban kocsonya természetű, a' pergelés által öszvehuzó, keserű ízt kap, de egyszer'smind könnyebben feloldozhatóvá lesz a' vízben; valaminthogy egyáltaljában a' pergelt kávéból, sokkal többet feloldoz a' forró víz, mint

a' nyersből. A' tűz fejtőzteti ki *Cadet* és *Chenevix* Urak szerint, (de a' mit *Payssé* nem talált) azon timszert (tanine) 's azon illatos és keserü kozmás olajat, melyből ered olly nagy mértékben ingerlő munkássága, 's melyből sokan, nevezetesen *Sprengel* is, (*Pathologia generalis* § 144) a' kávé ártalmait származtatják.



NEGYEDIK CZIKKELY

A' KÁVÉRÓL, MINT ITALRÓL KÖZÖNSÉGESEN.

A' kávé*) már a' *Hippocrates* idejében is esmertetett, mivel az ő irásiban az egyiptomi babokról 's azoknak főzetjéről emlékezet van. Az első bővebb tudósítás azonban a' kávéitalról, a' X-dik Századbeli arab írónál található. Nevezetesen *Rhazes* és *Avicenna*, említnek bizonyos *Bunchum* nevű orvosságos erejű gyümölcsöt, melyről némelyek azt hiszik, hogy az az Araboknak Buum, Bon, vagy Bun italjok vagy a' kávé volna, noha ők nem írják, hogy az italul szolgált legyen. Egyébiránt a' kávéital készítése módja különböző volt a' Napkeletiek-

*) A' Törökök a' kávé, mindég cahveh-nek vagy cahwe-nek, az Arabok cahua-nak nevezik, honnan a' kávé neve. Sokan mint *Dufour* azt vélik, hogy ez a' cohvet szótól jön, melly annyit tesz mint erő, innen a' kávé annyit tenne mint erőadó ital. *Tavernier* és *Alpinus* azonban azt vélik hogy cahowah-tól jön, mely bort tesz, mivel a' Mahomedánusok ezen italt bor helyett használják.

nél. Éjszaki Arábia, kivált Yemen lakóji, erősülvén a' kávébablét, a' magvoktól elválasztott bogyókat gyengén megpergelik, 's vízben megfőzik, és ezt igen jó ízű egészséges itálnak tartják (Niebuhr Beschreibung von Arabien S. 52); de a' kik kóstolák épen nem dicsérik. Arabiában az elsőrangú személyek is ezzel élnek 's *Sultánkávé*nek nevezik. Mivel semmi keserű ize sincs, nádméz sem kell hozzá. Idegen földre nem lehet vinni, mivel ha igen megszáraztják, kellemetes ízét elveszti, 's helyben is száraz helyen kell tartani, mivel leg kisebb nedvesség is ízétől és szagától megfosztja. Az Indiai gyarmatokban, a' nyera kávébabokból szoktak italt

Hoffmann azt állítja (Operum omnium Supplem. sec. P. III. Genevae 1760 p. 175) hogy ezen arab szó, megcsökkenést ételkivánást jelent, mivel ha nagy mértékben issza az ember, ételkivánását elveszti. Annyi igaz, hogy a' Mahomedánusok a' caluának három nemét különböztetik meg. Első a' bor, vagy akármely részegítő ital; második az melly a' kávébabok' bogyójából készül, melyet *Sultánkávé*nek neveznek, mivel előszer a' Sultánok hozták azt bé, kevésbé hevítő és á' hasat nyitva tartó tulajdonságaért; harmadik melly a' kávébabokból készül, 's melly Európában szokásban van. (L. Encyclopaedia Britannica. Edinburgh. Sixth Edition. 1821, 4-to Vol. VI. p. 247).

készíteni, de a' mellv igen kellemetlen izü, ki-vált ha sok mézzel van édesítve. Napkeleten is szokásban van a' gazdagoknál, a' nyers, vagy könnyen pergelt, 's forróvizzel leöntött kávébablé, *Kavéh citrin* nevezett alatt, mellyet egykor *Rostan* Helvétiai tudós is igen dicsért, de a' melly épen nem bír a' pergelt kávébablének ingerlő kedves izével 's tulajdonságival. Európában csupán a' pergelt kávébabokat szokták használni.

Hogy a' kávéital jó legyen, szükség hogy a' kávébabok illendően, inkább gyengén miut erősen, 's egyenlőkép legyenek megpergelve. Az erősen megpergelt kávébabok' főzetje igen keserü és nagyon ingerlő; a' nagyon megégetett, 's szénfeketeségü és koromfényességü kávénak sem ize sem szaga; a' belöle készült ital igen kedvetlen avas izü, mivel az erős pergelés által, legfinomabb, legjobb repülő részeit elvesztette, 's olajja megkozmasodott. A' nem eléggé pergelt babokból hasonlókép iz és inger nélkül való ital készül, mivel nyers részeit a' forró viz nem huzhatta ki illendően. Legjobb, zárt edényben szüntelen kavarva, vagy rázogatva, addig folytatni a' lassú pergelést, míg a' babok izzadni, fényesedni, 's világos gesztenyeszinbarnára pirúlni kezdenek, akkor egy lapos tálban véknyan elterítvén. egy más tállal jól befedve hagyni, hogy aromája

mind megmaradjon — mind addig míg meg nem hűlnek. Némelyek vashengerekben, (Kaffebröner, Kaffeputze) a' tűzön forgatva, szokták a' kávéat pergelni, azon czélből, hogy a' kávénak a' pergeléskor kifejtődő finom repülő olajja el ne vesszen, de a' mi már csak azért sem jó, mivel a' pergelésre nem lehet olly jól felügyelni. A' *Teubner* által közlött kávépergelő machina (Hesperus XXVI. Prag 1820. 2. S. 33) még ezen czélra alkalmasint legjobb. A' barna arany szinen kívül, még más jele is van *Fourcroy* szerint annak, ha illendőleg van é a' kávé megpergelve. A' pergelt 's bédett kávébabokból kipárolgó gőz t. i. cseppecskékben sűrűdik össze, mellyeket néhány perczenetek múlva láthatni a' babokon; ezen cseppek ha a' kávé illendőleg van pergelve, sárgásak, kevéssé narancsszinűek, vizesek, csipős izűek, 's kellemetes szagúak; ha nagyon meg van égetve, akkor barna, fekete, olajas, kozmás, erős, csipős szagúak. Ezen gőz mindenbizonyal megjárja a' kávébabokat is, 's a' szerint a' mint ezek pergelve vannak, a' belőlök készített ital' izét is módosítják. (Encyclopédie méthodique Paris 1792. 4-to p. 264). A' jó pergelt kávé igen kellemetes, erős szagú, csipős, maudoliforma, vagy kesernyés izű, töredékeny, 's velős törésű;

megrágván a' nyálat barnára festi. Ha sokáig tartatódik izét és szagát elveszti, a' honnan legjobb mindig frisset pergelni. Az Arabok a' pergelt kávé, mo'sárban szokták megtörni, 's ez jobb mint megőrölni.

A' kávéital készítése módja különbölkönb-féle. Némelyek a' kávélisztre forró vizet öntvén, meleg helyre teszik bizonyos ideig, 's akkor find'sákra töltik, mint a' Hollandusok; mások fedett edényben felforralják azt kétszer, háromszor, — vigyáfván hogy ki ne fusson, mivel az által olajos finom része vesz el — 's akkor félre teszik, míg valamennyire meg nem hül, mint az Arabok és Törökök, kik azt apró find'sákból mennél forróbban, minden a'ljával együtt, 's minden tej és nádméz nélkül felhübbölik. Ez a' legközönségesbb módja a' kávékészítésnek Európának nagy részében is. A' Francziák a' megőrölt kávé szarazon a' tűzhez teszik, míg nem gőzölög, akkor vizet öntenek reá, 's egy kevés égetett nádmézet, és kevés mustárport tesznek belé, 's ezt *café a la Reine*-nek nevezik.

Az újabb idők' találós szelleme, a' kávékészítésnek is többféle elmés módjait fedezé fel; mivel a' szokott mód szerint, főzés vagy szűrés által készült kávéban, a' viz ennek csak kozmás

részeit oldozza fel, 's nem vegyül azzal öszve tökéletesen, a' honnan azok a' viz tetején usznak. Esmeretesek azon sokféle bádög, porcellán és üveg machinák, mellyek e' végre feltaláltattak, 's mellyeknek fő czélja az, hogy a' kávének minden elrepülő, illatos részei megmaradjanak. Ezek közt nevezetesebbek, a' Dubelloy machinája, a' Laurens machinája, mellyet Cadet de Vaux meg jobbitott, (Magazin d. neuesten Erfindungen. Leipzig 1822. II. 3. S. 73. Tab. II) a' Carey machinája. (U. o. S. 25). a' Dr. Romershausen machinája, mellyet ő nála Ackenben a' Magdeburgi tartományban lehet kapni, és a' Rabaut machinája (Rabaut's neue Patent-Theeod. Kaffeemaschine, im N. Kunst und Gewerbeblatt 1825. Nro 24. Tab. IV.) Ezeken kívül vagynak többfélekép módosított patent és nem-patent kávémachinák. Igen jó kávé t lehet készíteni, az esmeretes kávéfűző palaczkokban *Carey* szerint, mellyekben a' kávélisztre hideg, vagy ha hamarább szükséges meleg, nem kemény, hanem inkább szénsavanyal gazdag, forrásvizet öntvén, a' palaczk alatt égő kávélámpás segítségével, a' kávé gyengén felforraltatik; vagy ha *Smithoon* szerint, hideg vizet öntvén a' kávélisztre, egy palaczkba, mellyet eleinte nyitva hágy, de azután bedug az ember, ezt viz-

ferdőbe, vagy forró vízzel tele üstbe teszi, gyengén felforraltja, azután megszüri, és a' hasznovétel előtt még egyszer felmelegíti. Mind ezekenél még tisztább és tökéletesbb módja a' kávékészítésnek az, ha a' kávéliszt, tulajdon, most mindenütt esmeretes machinákban, vizgőzők által kivonatik. Ebben, a' borléllámpás által előálló vizgőzők, áthatják a' kávéport, melyre majd a' hozzáümlő forró víz, a' kifejlett kávéessentiát felereszti, 's így rövid idő alatt, igen jó ízű, erős ital áll elő. Egyébaránt a' kávé csak üveg, mázos, vagy porcellán edényben kell készíteni; ha fejr bádog edényben készül tonta lesz benne, mivel a' kávé gubicssavanya a vasat feloldozza. Az ilyen kávé feketés, és 12 óra múlva ércz ízt kap.

A' jó kávé tiszta, kávéportól szabad, szép setétbarna, 's egy kevés jó tejfellel vegyítve, kevéssé világosbarnaszínű, kellemetes, erős, pikant ízű, repülő jó szagú. A' gyenge vagy vékony kávé, világosszínű, gyengeszagú, kesernyés, kellemetlen ízű; annyival iukább, ha a' kávébabok is rozsak voltak. Igen kellemetes ízt ad a' kávénak, ha hozzá 2—3 megpergelt és megtört kakaóbabot tesz az ember. A' machina nélkül főzött kávéhoz, a' megszállás végett, sokan vizahólyagot, szarvasszarvport,

vagy tojásfejérfahabarekot, mások egy pár kanál hidegvizet tesznek, de az elsőbb módok a' kávé' erejét nagyon megcsökkentik, a' mint már *Mátyus* is megjegyzette. (Ó és Új Diaetika. V. 1. 529) a' kávé essentialis olajja ugyan is azon substantiákkal egyesül, 's így a' kávé legkellemetesebb 's illatosabb részétől fosztatik meg. Legjobb ezen esetben békével elvárni, míg a' kávé magában csendesén megszáll.

A' kávé árának nevedése, alkalmat adott, a' kávé-essentia készítésére, melly 1787-ben, a' Lipsziai ujságban kihirdettetett, 's melly azonkívül hogy olcsó volt, annak igen sok jeles, az orvosi Facultás által is — szokás szerint — aprobált tulajdonsági hirdettettek ki, de a' melly rosziú, egészségtelen habarék volt, 's becse csakhamar el is vészett. — Később 1808-ban *Bourgogne Úr*, Pári'si patikárius, egy készitményt talált fel, mellynél fogva a' lig kávé, hússzor kisebb volumenre sűrítettik öszve, a' nélkül, hogy elemjeit elveszítse, 's aromája elrepüljön. *Bourgogne Úr* ezen készitményt *conserve de café moka*-nak nevezi, melyből két kávé kalánnal egy csészébe tévén, 's reá nyolcz lat forró vizet öntvén, kész a' jó kávé. Mivel ezen készitménynek semmi törköly ize nem marad hátra, tehát csak $\frac{1}{2}$ résznyi nádméz kell

hozzá, mint a' felforrálás által készült kávéhoz. Ezen készítmény különösen az utra jó, vagy ha valaki magának hirtelen akár kávé-t készíteni, (Nouveau Dict. des Origines T.I. Paris 1827 l.160)

Real Úr is talált fel, a' hydraulicus sajtó segítségével bizonyos concentrált kávékivonatot, melyet esztendőig el lehet tartani, 's melyből ha egy kanálnyi két csésze forró vízben fel olváaszt az ember, sokkal erősb 's kellemetesbb folyadék áll elő, mint négy lat őrölt kávé forrázatjából. (Nouveau Dict. des sciences med. Bruxelles T. III. 1828. p. 133). A' leg jobb kávé-essentiát azonban, Zuckriegl János Bécsi Patikárius készítette, 's *reá* concentrált kávé-massa czim alatt, Jun. 29-dikén, 1823, kizáró privilégiumot nyert. Ő kivüle Kniczaurek és Steiner Patikáriusok is készítettek Bécsben kávé-kivonatot, de a' melly amazzal fel nem ért.

A' kávé-t némely napkeletiek kevés tört szegborsal vagy fahéjjal, vagy paradicsommaggal (Cardamomummal) vagy kevés ambrával nedvesített nádmézzel, vagy fél kanál narancsvízzel isszák. Egyébiránt némely Nemzetek reggel, mások ebédután, mások 2—3szor 's többször is napjában, némelyek feketén, mások tejjel, némelyek magában, mások pútolékokkal isszák azt.

A' kávé jól elkészítve igen kellemetes italt ad, a' honnan nem lehet rajta csudálkozni, hogy az a' világnak mind a' négy részében, oly kedvelt 's mindennapi itallá lett, az embereknek minden classisánál. Azonkívül, hogy ez a' léles italoknak minden elsőségeivel bir, 's az életet az organismusnak minden sphaeráiban fel-emeli, nem követik ezt amazoknak alkalmatlansági, nevezetesen a' részegség. A' kávé a' hasnak idegeit, nevezetesen a' nagy verőereknek idegszövetjeit, illetve, a' vért a' hasnak organumai felé csalja, a' gyomorban kellemetes érzést terjeszt el, melly elterjedvén az egész testre, álthatja annak minden izmait, mellyekben több erő, több elevenség, 's nagyobb virgonczság ébred fel. Legkülönösb munkálatja van az idegekre, 's nevezetesen az agyvelőre, a' mi résszerint a' vérnek a' has felé való elvezetése, résszerint az agyvelővel szoros összeköttetésben lévő idegek ingerlése által történik. A' kávéital megkönnyítvén a' főt, az értelmi tehetségek az elevenségnek szokatlan lépcsőjére emelkednek, a' képzelődés mosolygó képekkel tölti el a' főt, a' gondolkozás frisebb, termékenyebb, fáradhatatlanabb, az elme találósabb, a' gondolatok tiszták, könnyen fejledezők, az emlékezőtehetség ébredtebb, a' nyelv könnyen forog, ékesen szollásra

alkalmatos, a' honnan nem egészen helytelenül nevezik a' Francziák a' kávéét, *érelmi itálnak*, (boisson intellectuelle). *) Meddig tart, 's mire fordul a' kávéitalnak ezen első kellemetes munkálatja, alább meg fogjuk látni, elég hogy ezen tulajdonságok elegendők valának arra, hogy annak az emberi nemzet' nagyobb része annyira hódoljon. Költőink még mind eddig csak a' viznek és bornak dicséretét zengették, a' kávé-ról halgattak. Vajha ebből azt a' következtést lehetne húzni, hogy nálunk az olly szörnyű sok pénzt kicsaló kávé esmeretlen, vagy legalább nem kedvelt ital! A' francia híres költők egyike *Delille*, a' kávének dicső tulajdonságát ekkép magasztalja:

„C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur,
 Sans altérer la tête, epanouit le cœur;
 Aussi quand mon palais est emoussé par l'âge,
 Avec plaisir encore je goûte ton breuvage.
 Que j'aime à préparer ton nectar précieux!
 Nul n'usurpe chez moi ce soin délicieux,
 Sur le réchaud brûlant, moi seul, tournant ta
 graine,
 A l'or de ta couleur fais succéder l'ébène;

*) „Que de savans, que d'artistes, et de litterateurs ont du — így szól *Richard* — a l'usage de cette boisson, nommée à si juste titre boisson in-

Moi seul, contre la noix, qu'arment ses dents
de fer,

Je fais, en le broyant, crier ton fruit amer ;
Charmé de ton parfum, c'est moi seul qui dans
l'onde

Infuse à mon foyer, ta poussière féconde,
Qui tour à tour calmant, excitant tes bouillons,
Suis d'un oeil attentif, tes légers tourbillons,
Enfin de ta liqueur, lentement reposée,
Dans la vase fumant, la lie est déposée.

— — — — —
— — — — —

A peine j'ai senti ta vapeur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante,
Réveille tous mes sens, sans trouble, sans chaos,
Mes pensers plus nombreux, accourent à grands
flots.

Mon idée étoit triste, aride, dépouillée ;
Elle rit, elle sort, richement habillée,
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon du soleil.“

(Les trois régnes de la Nature.)

tellectuelle, une partie de leur génie et de leurs succès!“ (?) (Nouveau Dictionnaire des sciences médicales. Bruxelles 1828. III. p. 132.)

A' napkeleti költő, a' kávének, ezen török
nectárnak dicséretét, üszveköti a' dohányéval,
melynek füstjét a' persa és török nyelv' idio-
tismusa szerint, issza az ember, mint a' kávé:

„Schwarz doch lieblich ist der Kaffeh, wie das
Mädchen das braune,
Das bei Tag erheitert, den Sinn und den Schlaf
bei der Nacht raubt;
Und der Tabak, ist ein sicheres Beschwörungs-
mittel dem Manne,
Der mit den Wolken des Rauchs, die Wolken
der Sorgen hinwegbläst.“

(Morgenländisches Kleeblatt, von Jos.
v. Hammer. Wien 1818).

ÖTÖDIK CZIKKELY

A' KÁVERÓL, DIAETETICAI TEKINTETBEN.

A' kávénak hasznos vagy ártalmas volta felől eleitőlfogva különbkülönbféle vélekedéseik voltak az orvosoknak. Az első időkbén, ezeknek nagy része, — nevezetesen *Boecler*, *Willis*, *Simon Pauli*, *Cheyne*, *Hoffmann*, *Duncan* 's mások, — kárhoztaták ezen italt, mint ingerlő, és az életmivestest functióit, megzavaró, 's ennélfogva az egészségre nézve ártalmas szert. De győzött az inyingerlés szeretete, 's némely orvosoknak félszeg tapasztalatokból folyó érdemetlen dicséreteik is ide járulván, a' kávé közönséges kedvességü, 's mindennapi itallá lett. A' szokás vas lánczai, megerősíték az embereket, a' felvett káros éldellethen.

A' kávénak az emberi testre való ártalmas befolyásit, senki olly elevenen, 's olly szoros tapasztalatok szerint elő nem adta, mint Dr. *Hahnemann*, (*Der Kaffee in seinen Wirkungen**)

*) Magyarúl: A' kávé munkálatjai. Budán 1829.

Leipzig 1793). Az ő figyeletjei szerint, minden orvosszernek, két egymással ellenkező munkálatja van a' testben, 's ezeknek hol egyike hol másika, kisebb nagyobb mértékben kedves, vagy kedvetlen érzéseket szülhet az emberi testben, de a' mellyek az egészséges, erős organismusban, sokszor csak alig észrevehetőek, ha bizonyos mértéket nem haladnak. Illyen orvosságos szer a' kávé is.

A' kávénak *előmunkálatja* kellemetes. Az életmivestestnek minden functiói kedves érzést szülő munkálkodásban helyeztetnek. Az arcz piros színt kap. A' gyomrot kedves melegség önti el, az egész testnek vérereij; valamely könnyűségnek, 's jóllételnek eleven érzését ömlesztik el, a' szív gyönyörézésben uszkál, 's az életnek magasb fokon lebegő érzetében, minden tárgyak kellemetes színt öltöznek magokra. Vidámság' 's meglegedés mosolygnak a' kávéivóból. Az elmultaknak kellemetlen emlékezetei homályba dülnek, csak a' jelenvalónak kedves képei lebegnek bájos mázolatban szemei előtt. És még is ezen holdogító részegség mámorában, az elmének minden tehetségei ébren vagynak, sőt a' mi több, el tűnván minden lankadság 's álmoság a' testből, — különös elevenséget nyernek. A' tunyaság, vagy kedvetlen szeszély által meg-

fogott nyelv, a' kiderült elmének tolmácsává lesz, a' társalkodás szép tulajdonsági felébrednek, a' barátság, az együttérzés, a' részvétel nemes indulati elevenebbek lesznek; a' nyelv nem győz eléggé foglalatoskodni; az emlékezőtehetség, a' figyelem, szokatlan friseséget és energiát kapnak; egyszóval az egész élet, nem minémű magasított (exaltált) állapotra emelkedik, és pedig annál inkább, mennél erősebb, vagy mennél több volt a' kávé.

Azonban a' figyelmetes vi'sgálódó, a' testnek 's léleknek ezen megdicsőült állapotjában, — mely különösen a' kávéhoz nem szokott, vagy a' kávéhoz szokott, de ingerlékeny természetű személyeknél tűnik így szembe, — könnyen észreveheti a' természetellenvalót. Az érzésnek ezen mértéket túlhaladó lépcsőre való emelkedése, az érznek és akaratnak korlátjain túl jár. Innen soha sem képesebb az ember a' hebehurgyálkodó tettekre, könnyelmű kinyilatkoztatásokra, theátrumi szeszkeskedésekre, éretlen ítélletételekre, fecsegésekre, más embereknek, 's tetteiknek félszeg, rágalmozó megítélésére, mint a' kávéital után. Az embernek egész valója megváltozik, 's egy józan figyelő!, szembetűnő különbséget vesz észre, a' kávéivás előtt 's után az emberekben. A' kávéivó elevenisége, nem az

egészséges test elevensége, az rendszerint túl jár dal a' mértéken, valamint általjában minden indulatok, valami természetellenvalót árulnak el. A' bor, 's más léles italok, tulajdon munkálatjaiknál fogva, néminémü bódultságba hozzák az idegeket, a' lélek' tehetségei ingadoznak, 's végre el alélnak; a' kávéital után ellenben a' lankadó lélek különös ébredtségbe jön, a' lankadtság eltűnik, reszketeges ingerlettség szállja meg az idegeket, 's az ész akaratellenvaló munkásságba jön; a' fantázia képei buján ümlenek a' lélek' tükrébe, 's a' gondolkozás kevesebb munkába kerül. —

Ezen kellemetes, és a' világnak annyira tetsző előmunkálatjait a' kávénak azonban, annál kedvetlenebb *utómunkálat* váltja fel. A' természet törvényénél fogva tudniillik, minden felingerlést eltágulás szokott követni, és pedig annál nagyobb, mennél erősb volt amaz, de a' mellyet annál kevésbé szokott az ember érezni, mennél inkább hozzá van az ingerlő szerekhöz szokva, mennél erősb testalkatása van, 's általjában mennél jobb lábon áll egészsége. A' gyengébb testalkatású 's ingerlékenyebb idegű, vagy a' kávét igen ritkán ivó emberek, néhány órákkal a' kávéital után kedvetlen ellankadást érzének, 's testük' functiói kevesebb energiá-

val bírnak, mind addig míg azoknak mesterséges felingerlése ismételtetik.

A' kávé mindennapi szükségés voltának érzése, már világos bizonyosága annak, mi kedvetlen, 's az egész organismusra elterjedő munkálatjai vannak ezen italnak, de a' mellyeknek teljes kifejtődése 's érzése megakadályoztatik, annak szüntelen való ismétlése által. Innen az illy örökös ingereltetéshez szokott emberek, soha sem tudják testök valódi állapotjának mi-ben léttét. Csak akkor tudják azt meg voltaképpen, ha egy két nap, minden ingerlő italaikat félreteszik. Csak akkor veszik észre, hogy testöket nemjólérzés, nagy lankadtság, és pedig annál nagyobb lepi meg, mennél nagyobb mennyiségben szoktak italaikkal élni, 's mennél erősbek ezek. Akkor a' fenntebb említett kellemetes érzések helyett, egészen ellenkezők állnak elő, mellyeket a' kávé rövid időre ismét el űz. De mi hasznára legyen a' testnek ezen mesterséges jóllétel, azt alább meg fogjuk látni. Innen van, hogy ha az orvos az illyen embereknek, egyszerre eltiltja az ingerlő italokkal való élést, sokkal több panaszokkal állnak elő, mint az előtt, nevezetesen elgyengülteknek érzik magokat, mivel akkor testök igazi állapotjának érzése áll elő.

A' közönséges élet szükségeinek, semmi más ital nem felel ugy meg, mint a' kávé, a' honnan nem lehet csudálkozni annak olly nagy elterjedésén. Már a' reggeli álmoságot és mordságot, midőn kivált a' ki nem elégitő 's pihentető álmom laukadtsága, tagjainkat nehezíti, semmi sem űzi el olly hirtelenséggel mint ez. Az éhségnek 's szomjuságnak alkalmatlan érzései eltűnnek a' kávéital előtt, mit *Mátyus* (Ó és Új Diaet. V. l. 532) ok nélkül tulajdonit a' meleg víznek. Ha az ember kevéssel ebéd előtt kávét iszik, elveszti ételkivánását, ha még olyan éhes lett volna is az előtt; ez által pedig a' test, a' neki szükséges táplálóeledelektől megfosztatik. A' kik kávéval bőven szoktak élni, azok utóljára minden ételkivánásokat elvesztik, 's csupa kávéval táplálják magokat, mint ezt különösen sok kávéivónéknál lehet tapasztalni. De az étellel megterhelt gyomornak kellemetlen érzéseit, 's az abból származó tunyaságot is elűzi a' kávé. Innen a' kik ebéd után kávét szoktak innya, magokat egész megkönnyülve érzik. A' mi több, a' kávéital, — kivált tejjel 's jó czukrosan, — az emésztetnek kiűritését is sokaknál, — mert némellyeknél szorulást okoz — észrevehetőkép előmozditja, 's innen sokaknak azon káros szokások van, hogy különben tunya

széküket, a' kávéital által segítik elő. Mi sokan vagynak, kik a' kávéitalnak ezen előmunkálatjai által megcsalattatván, azt vélik, hogy az emésztésnek megkönnyebbitésére, 's a' szorulásnak megakadályoztatására, a' kávé leghathatósbszer! Igaz, hogy a' kávé, a' vért az emésztő organumokba csalván, 's azoknak mozgását és munkásságát felingerelvén, az emésztést, 's az emésztetnek kiüritését sietteti, de ezen különben csendes menetelű functióknak természetellenvaló siettetése által, az emésztés tökéletlenül megy végbe, 's az emésztet az eledelek táplalórészeinek még nagy részével ürül ki. Az eledeleknek illy tökéletlen megemésztése, 's azoknak még sok táplalórészekkel való kitakarítása a' testből, a' vizeletnek és bőrkipárolgásnak mértéket haladó előmozdítása, a' teste nézve jó következésü nem lehet, a' mint-hogy azt rendszerint meg is soványítja 's elérőtleníti. Innen sokan a' kávé, a' kövér, nedvelteljes, lágy husú embereknek, mint hasonlíthatatlan szert ajánlják. — A' széknek kávé által való előmozdítása kevéssel jobb, mint mikor azt akarni más orvosszerrel segítjük elő. Mind-egyik mód természetellenvaló, 's a' testre nézve káros következésü, mivel a' szorulásra, 's keményszékiüségre való hajlandóságot neveli. Az

egészséges testnek, semmi illyes előmozdítószere szüksége nincsen, ha pedig valaki szorulásra hajlandó, ezen alkalmatlan bajt, mint nyavalyás állapotot, más reállóbb orvosszerekkel kell gyógyítani.

A' kávéitalban való tobzódásnak ártalmas befolyási, mint fellyebb is mondatott, különösen szembetűnők, a' gyengélkedő 's ingerlékeny emberekben, kivált ha ezek még a' mellett, más diaeteticai czikkelyekben is mértékletlenkednek, vagy a' mi több, szobában ülő életet élnek, de a' mellyeket a' kávénak megújított itala keves időre ismét elűz; keves időre mondom, mert csak hamar az illyen személyeknek mindennapi bajaik ismét visszatérnek, 's a' testen mindég nagyobb hatalmat vesznek. Illyenek kiváltképen az emésztetlenség, szorulással való bajlakodás, vagy erőltetett hasmenés, a' szeleknek szorongató bujdoklási a' hasban, kínzó álmatlanság, fázékonyság, erőtlenség, szeszélyesség, fő nehezsége és fájása, vérhevülések, szédülés, guta és szélütésre való hajlandóság, szemyengeség, vakság, arczkipattogzás, szivdobogás, gyomorfájás, melybeli bajok, melancholia, nyughatatlanság, fő és tagok' reszketegsége, a' terhes asszonyoknál igen gyakran vérfolyás és idétlenszülés, görcsök, 's több efféle bajok. —

Leg nagyobb mértékben tapasztalják a' kávéital beható erejét, azok, kik a' kávéval rendszerint nem szoktak élni; de érzik azok is, kik ahhoz hozzá vannak szokva, ha a' rendes mennyiségnél többet isznak; ellenben kevesbé, sőt sokszor épen nem érzik azt, az egészséges, erős alkatú emberek, különösen akkor, ha egyébkint mértékletes életet élnek, 's a' szabad levegőn sokat forgolódnak. Az egészséges test, nagyon sokféle külső ártalmas behatásoknak ellentárlhat, mint mindennap tapasztaljuk, 's más részről azt sem lehet tagadni, hogy a' szokás által, sok ártalmas dolgok munkálatját meg lehet tompítani; de mind a' mellett is kétséget sem szenved, hogy ha a' sok kávé ivó, noha egyébkint egészséges emberek, ön testükre nagyobb figyelemmel volnának, ezen nagy erejű italnak káros következéseit egy vagy más tekintetben észrevennék. Sokan vagynak ollyak, kik a' kávé által felébresztett bajokban, darab ideig szenvednek, nem tudván honnan erednek azok, 's mellyek nagyrészt meg szűnnek, mihelyt a' kávé félre teszik. Tudok néhány olly eseteket, hol különben híres orvosok, esztendőig elgyógyították, a' kávé által kifejtöttetett bajokat, mellyek sokszor nagy mértékre emelkedtek, 's erős gyógyszerekkel, mint pióczákkal, has-

hajtókkal, bódító, csendesítő 's több efféle szer-
 rekkal gyógyítottak, csak keves időre terjedő
 haszonnal, mivel a' fő ártalmas ok el nem há-
 rított, 's hol végre a' kávé más orvos által
 eltiltatódván, az addig gyakran előforduló, sok-
 szor nagy veszedelemmel fenyegető bajok, nagy-
 részint eltűntek, 's többé elő sem jöttek, noha
 ezt *Stapf* alig tartja megtörténhetőnek lenni,
 kivált a' gyengébb alkatásuaknál. (S. Hahne-
 mann's kleine medic. Schriften. Dresden. II Th.
 1829. S. 53). Az azonban kétséget sem szen-
 ved, hogy maga a' kávéitalról való lemondás,
 épen nem elégséges a' megromlott egészségnek
 tökéletes helyreállítására.

Há az Orvosok, a' kávénak tulajdon termé-
 szetére, vagy is annak elő-és utómunkálatjaira
 nagyobb figyelemmel volnának, kétségkívül vi-
 gyázóbbak és keményebbek lennének betegek-
 nél, a' kávé megengedésében, melly bizonyo-
 san soha sem mulasztja el, káros munkálatjai
 által, a' betegnek bajait résszerint módosítani,
 résszerint nevelni, kivált ha azok a' has' élet-
 míveiben fészkeltek meg magokat. A' hypochon-
 dria, hysteria, 's aranyér semmiből sem vesz-
 nek nagyobb táplálatot, mint a' kávéból. A'
 gyengébb, ingerlékenyebb testalkatásu asszo-
 nyoknak ezer féle kisebb nagyobb hasbajaik,

nagyrészt a' kávéitalból erednek. Láttam olly esetet, hol a' gyomor, több esztendőig csak ritka ételt szenvedhete meg, 's ebédután a' meg-evett ételt a' beteg apránként mind felökründözé, és gyakran ezen baj egész az ételkihányásig emelkedett. Ezen alkalmatlan bajt, egyedül a' kávéitalról való lemondás gyógyítá meg, noha a' testben uralkodó alapnyavalya, ez által elnem törlődött. Nincs bizonyosabb, mint hogy az újabb időkben annyira erőt vett, 's csak nem minden tehetősebb házaknál előforduló, egy vagy más képü májnyavalyáknak, egyik fő okát, az égetett italokon, 's erős szenvedelmeken kívül a' kávéban kell keresni, a' honnan *Leach* angol Orvos, a' kávé májméregnek nevezi. A' vérnek a' hasba való csalása, ott hol egy, hol más részben, 's különösen a' májban való üszvegyülekezése, sokszor az az által előálló ingerlést, egész a' gyuladásig emelik. Nem rég valék egy esetnek szemlélője, hol az ifjabb esztendőkből, étszakázás könnyebbitése végett bőven ivott kávé által, felébresztett epehólyag, 's májnyavalya, később tüdő veszély leple alá ültözvén, a' test' minden fontosabb functiói megzavaródtak, 's a' beteg, ki még nagyobb veszedelmére, életének nagyobb részét, a' szobában töltötte, elhala. A' tüdők a' holttestben épek-

nek találtattak. A' májnyavalyákon kívül, több másféle nyavalyáji is a' has bennéjének sokszor nem egyéb mint a' kávé által ébresztetnek fel, 's az olly orvos, ki különösen az illyenemü nyavalyákban, a' kávét megengedi, soha sem fordított annak tulajdonságira illendő figyelmet, és azt általjában nem esmeri, vagy annak munkálatjait felületes figyeletjeinel fogva, csekélyeknek tartván, eltávoztatását feleslegvalónak nézi, kivált ha maga is tisztelője. A' tévedést mutatja a' következés, mert az illy betegek' panaszának vége hossza nincs, 's az orvosra szünet nélkül szükség van. Természetes dolog is ez, 's illyen esetben ollyan a' gyógyítás, mint-ha valaki a' szakadó essőben akarná magát megszáritani. —

A' kávéitalnak későbbi következése sokaknál, az egyoldalú főfájás, melyben még az agyvelőhártyák is fájdalmas érzékenységeknek tetszenek, a' kezek és lábak meghidegesznek, a' beteg 'sémbe, nyughatatlan, félelmes szorongattatásban van, a' magányt keresi, mivel legkisebb zörgés is ellenére van, álmában felfel ijedez. Ezen ideges főfájást igen pontosan leírá *Hahnemann*. Általjában a' kávéivóknak nagy hajlandóságok van, a' főfájásra, minden csekély okadások migraine-t,

egy kis megfázás, türhetetlen, 's kivált éjjeli fogfájásokat okoz. Különösen ártalmas befolyása van a' kávénak a' fogakra. Semmi más diae-
ai czikkely, nem képes ugy elrontani, a' száznak ezen megbecsülhetetlen ékességét. A' sok sárga, és fekete, 's fájós odvas fogak, az első fogaknak idő előtt való kihullása, rendszerint a' kávéval való visszaélésnek következtései, mit minden értelmes fogorvosoknak tapasztalásai bizonyítanak. (Lásd *Guttman* die Wichtigkeit der Zähne, ihre Pflege und Heilung. Leipzig 1829. S. 28.) Nem kevesbé árt a' kávé, az idegekre való ártalmas befolyásánál fogva, a' szemeknek is, mellyeket sokszor nem csak igen elgyengit, hanem a' hanyatló életidőben a' hályog' kifejtőzését is előmozditja.

A' kávénak szembetűnő befolyása van, a' nemiüsztnre is. A' kávé, előmunkálatjánál fogva, idő előtt felébreszti azt, mind a' két nemnél, már a' legéretlenebb életkorban, 's a' felnőtteknél hirtelen felingerli. Azonban ezen mesterséges felingerléseket, mindenkor nagyobb idegenség, ellankadás, és utoljára tehetetlenség követi. Pári'sban 1695-ben, az orvosi iskolában, egy thézist oltalmaztak, annak megmutatására, hogy a' kávé mindennapi itala a' férjfiakat és asszonyokat, a' nemzésre alkalmatlanokká

teszi. (L. De l'homme et de la femme, considerés physiquement dans l'état du mariage à Lille 1772 Tom. I. p. 288). De már ez előtt *Simon Pauli* nevezetes királyi Fő - Orvos, Hafniában, ugyan ezen tulajdonságát jegyzé meg a' kávénak. *Plaz* is gyanítá a' többet közt, hogy a' kávé a' termékenységet gyengíti (Diss. de potus Cofié abusu noxio. Lipsiae 1733 § XVII) s ezt a' Persák tapasztalásával bizonyítja, kik *Olearius* szerint, (L. Persiai utazását I. 578) ezt az italt nem csak kedves izéért, hanem azért is szeretik, hogy nekik minden testi gyönyörűségek, és sok feleségeik mellett is, kevés gyermekeik legyenek. *Hecquet* ennek bebizonyítására következő anecdotát közli, (Traité des dispenses du carême 1709): Egy Persiai Királyné, nem tudván mit akarnak egy lóval, mellyet mindenkép a' földre akartak teríteni, tudni kíváná ezen igyekezetnek célját. A' tisztek egész becsülettel értésére adák a' fejedelemnének, hogy ki akarják herélni. Mennyi fáradság — így szól — csak kávét kell azon szegény állatnak adni, mellynek tulajdonságát mindennap tapasztalom házamban, férjemnek a' Királynak személyében, kit a' kávé erántam közömbössé teve. Azonban kétséget sem szenved, hogy ezen Királyné többet állított kelletnél. De nem kevéssé túl megy

a' rendin *Stenzel* is, ki azt állítja, hogy az eleven temperamentumú, 's erős emberekben, a' kávé a' nemzőerőt neveli, a' gyengékben pedig kiapasztja. (Dictionnaire de Médecine. Art. Coffe) Ezen okból némelyek, különösen a' taknyos temperamentumú személyeknek, kis mértékben ajánlják a' kávé, terméketlenség ellen. A' újabb időkben, sok figyelmező orvosok, nevezetesen *Frank Péter* is, említették a' kávénak a' nemzőerőre való káros befolyását, 's némelyek az állítják, hogy mióta a' kávé esmerik Európában, a' népesség' száma kisebbedett. Hogy mind ezen megjegyzések, és tapasztalatok nem alapnélkülvalók, azt *Hahnemann*nak, nagy fontosságu észrevételei bizonyítják, akarmikép mentegessék is *Meyer*, (Über das männliche Unvermögen. Posen u. Leipzig 1819. S. 24) 's mások a' kávéitalt ezen tekintetben. Kétséget sem szenved, hogy egyik okát annak, miért szegény Török Ország népessége, mind a' mellett is hogy a' Törökök természet szerint vaskosak és erősek, a' bőv kávéitalban kell keresni. Dr. *Walsh* tudósítása szerint, a' rendszerint való halálokat csak alig pótolhatják ki a' születések, 's a' történetből való fogyatkozásokat épen nem. Így tétetődnek — így szöll — nevetségesekké egy szelid climának, termékeny földnek, és egy szép ország-

nak áldásai, 's így jutnak mind a' főváros, mind a' tartományok romlás és népetlenség állapotjára. (Narrative of a' Journey from Constantinople to England. By the Rev. R. Walsh. London 1828.)

Midőn azt mondom, hogy a' kávé ez vagy amaz nyavalyát támasztja a' testben, szükséges az arra való hajlandóságot előre feltenni. A' ragadó nyavalyák sem ragadnak el minden emberekre, kik azok mérgének kiteszik magokat. Sokszor a' testben sokáig ellappang valamely nyavalya, ha annak felébredésére alkalom nem adódik. Más oldalról, valamely nyavalyának mesteresség vagy erőszak, vigyázatlanság vagy történet által vetett magva, rendszerint azon részre veti magát, melly annak elfogadására 's kifejtőztetésére leghajlandóbb. Innen van, hogy a' teljes egészségű testben, sem a' kávé, sem más ingerlő italok, szembetűnő kárt nem tesznek, 's minden behatásaiknak a' test' ép és egészséges organumai ellentállnak, kivált ha a' kávéivó egyébkint mértékletesen él, egyéb ingerlő italokat elkerül, 's életmódja a' sok mozgást, és szabad levegőn való lételt megengedi, vagy még parancsolja is. Innen lehet kinagyarázni azt, hogy Dr. *Benkő Úr*, 80—90 esztendőös magyarokat esmert — a' mint mondja — (Grantnak

az epés mértékletéről irt munkájának fordításában. Pest 1791 l. 146) kik borral nem, a' kávéval pedig, gyermekkoroktól fogva bőven élvén, egészségesek voltak; 's hogy az általa felhozott Egri asszony, száz esztendőn felül élt, noha a' kávéát bőven itta, 's azt utoljára csak szalufán által szűrte. Hasonló, de ennél még nevezetesebb esetet közölt harmadévi, egy Lauzanne-i ujságlevelből, a' Londoni Kurir (The Courier. October I. 1828), egy ott akkor megfordult asszonyról. Ezen asszony, kinek neve Thomas Erzsébeth — így szólla a' tudósító, — 's Chamberytől három mértföldnyire született, Dec. 17-dikén, 1714-ben, noha már 114 esztendő, de első tekintetre nem látszik többnek 65-nél, középtermetű, eleven, vidám, erős és egészséges, 's hiú benne, hogy orvosra szüksége nem vala egész életében, soha sem lévén beteg. Kétszer ment férjhez, másodszor 60 esztendő korában, egy 25 esztendő ifjúhoz, Durieux-hez, kivel 13 esztendeig lakott, maradék nélkül. 1827-ben, bemutatott a' Francia Királyi Famillának, 's az udvari Orvosok, még 30 esztendőt ígértek neki. Jobban megvi'sgálván azonban, mind bőrének különös ránczossága, mind az egész testnek alkotmánya, eléggé bizonyítják nagy idejét. Érverése olly rendes, hogy rajta minden or-

vos csudálkozna. Igen sokat jár 's nem tudja mi a' fáradtság. Az éjjel nagyrészt éneklésben és könyörgésben tölti el, 's reggel szunnyad 2—3 órát, de lelke lenyomott, ha mélyen talál aludni. Szemeire két esztendő óta hályog kezd ereszkedni. Minden érzékei tökéletes állapotban vannak. Emlékezőtehetsége csudálatos. Fő táplálata kávé igen édesen. Sokszor ha adnak neki, 30—40 kis findsával is meg iszik napjában. Keves kenyeret, de egy csepp húst sem eszik, 's kevés bort iszik. Többnyire mindég lábön van, 's mindég a' szomszédokat látogatja. Az eddig mondottakból ki lehet magyarázni ezen asszonynak, — ki egyébiránt felette mértékletesen, 's többnyire mindég a' szabad levegőn mozgásban, nevezetesen egy izben, több esztendőig, férjfi ruhában, kurirságból élt, — hosszú életét. Hogy különösen az asszonyok, a' kávénak bőv ivása mellett is sokszor sokáig élnek, tagadni nem lehet, de ezt leginkább egyébkint rendes, egyforma életmódjoknak köszönhetik; azonban nagyrészt eléggé megfizetik annak árát, mivel a' has és méhanyagörcsök, folyosók, vér folyások, fő és fogfájások, álmatlanságok, mellyekről ritkán hogy kisebb nagyobb mértékben ne panaszkodnának, rendszerint a' kávéitalból erednek, vagy az által ébresztetnek fel. Általában a' víz

vagy serivók, kevesebb kárát tapasztalják a Kávéitalnak. Egyébiránt valaminthogy borral és pálinkával bőv mértékben, sőt néha mindennapi részegségig élő, így kávét is bőven ivó embereket látunk, kik mind a' mellett is egészségesek, sőt sokáig élnek. *) Az ilyen ronthatatlan testü emberek mellett azonban — noha ezek is csaknem kivétel nélkül álmatlansággal és étvágy-nélkülvalósággal, 's más illy nemü bajokkal küszködnek, — rendszerint elfelejtkeznek az emberek azon sokkal többekről, kiket az ingerlő ételekkel és italokkal való élés, résszerint tenger bajokkal küszködökké tett, résszerint pedig időnap előtt sirba vitt.

*) Egy minapi francia ujságlevel szerint, bizonyos *Palot-Timay* nevü Doctornak, ki szülőtte helyében Vandemontban, Lotharingiában, mellyet soha sem hagyott el, 145 esztendeig élt, ezek voltak fő reudszabási: „A' ki sokáig akar élni, az soha sem házasodjon meg, ne vágasson soha eret, vessen ki minden orvost az ajtón, 's minden gyógyszerert az ablakon, és rendesen minden este igya le magát.“ Egy amerikai folyóírás legújabbban bizonyos *John Hill* nevü több mint 150 esztendős emberről közöl tudósítást, ki Chamberbury mellett él. Ezen ember angol, 's Anna Királyné uralkodása alatt katonává lett 18 esztendős korában, négy esztendő mulva elbocsátatott a' szolgálatból, de ismét beállott, 's

A' tapasztalás bizonyítja, hogy minden Organismusban, van egy bizonyos határ, és időpont, a' meddig a' kicsapongások 's rendetlenkedések, az egészséges testnek keveset ártnak, 's szembetűnő károkat nem okoznak, de a' mellyen túl, előállnak seregestül a' sokféle bajok. Így van ez, az ingerlő italokkal való élésnél is, mellyek sokszor a' legerősb alkatásu testet is elbetegesítik 's lerokasztják.

A' kávéval való visszaélés' káros következéseit eleitül fogva többen általlátták, mint a' többek közt *Linné*, (*Amoenitat. academ. T. VI. p. 160 et §.*) *Percival* (*Essays medical and experim. London 1772. T. II. p. 120*) *Murray* (*Apparat. medic. T. I. p. 566*) 's mások; de voltak, kik ezen leírásokat nagyításoknak vették, 's a' kávénak gyomorerősítő, emésztéstelősegítő, izmokat elevenítő, értelmet 's fantáziát ébresztő, és az egész organismust megfrissítő tulajdonságait

7 esztendeig szolgált. Mostani Urának beszédje szerint, egész nyolcz esztendővel ezelőttig, a' leg részegesebb ember volt. Emlékezik róla, hogy ötöt sokszor a' legkeményebb téli étszakákon, tökéletesen megittasodva látta a' szabad ég alatt felüdni. Még száz esztendős korában másokkal versent dolgozott. Még most sem lehet sem testében, sem lelkében gyengeséget venni észre, 's legfellyebb 60--70 esztendősnek látszik.

magasztalák, mint *Prosper Alpinus*, *Baglivi*, *Lefebure*, a' két *Andri*, *Bourdalin* 's mások, és ezen okokból némelyek különösen a' tudósoknak ajánlák, mint *Tissot*, (Sur la santé des gens des lettres p. 200) Bj. *Moseley*, (Observations on the properties and effects of coffee. London 1785. 8), *Jussieu*, ki 1716-ban egy thézist oltalmazott, melyből azt következteté, hogy a' kávé a' tudósoknak hasznos ital, — *Nysten* 's mások. *Cadet de Vaux*, azon 'okkal él, (Dissertation sur le café. Paris 1807) hogy azon ébredtség, 'mellyet a' kávé okoz, nem fárasztó, nem nyughatatlanító, 's az ember a' várakozásnak bizonyos kedveltető állapotjában van, a' mi sokkal többet ér azon fárasztó szunyadásnál, lidéréznyomásnál, és nehéz álmoknál mellyek a' borított követik. A' kávéval való mértékletes élést, az egészségeseknek *Zimmermann* is ajánlá. (Von der Erfahrung in der Arzneikunst. Zürich 1764 Th. II. S. 345) 's különösen a' *Linné* szavai után *Mátyus* is (Ő és Új Diaetétika. V. D. I. 535); noha ő igen buzog a' vele való visszaélés ellen. Azonban noha egy helyütt, csak úgy ajánlja a' kávé mint orvosságot, máshutt egy két fúnda kávé nem tart ártalmasnak (I. 540).

Sokan dicsérik, a' kávénak joltévő befolyását, a' melyre, azt állítván, hogy az a' beszédet tisztává, a' lélekzetet frissé és könnyüvé teszi. *Dufour* azt mondja, (*Traité curieux etc.* p. 76) hogy nincs hasonló orvosság a' tejes kávéhoz, a' mely nyavalyákban. (?!) Annyi igaz, hogy a' kávé orvosi tulajdonságokkal bir, 's minden figyelmező orvos tudja azt, de nem úgy mint diaeteticai czikkely, mint mindennapi ital, mert nem csak az, hogy tápláló részek nélkül szükölködik, a' mi az elcdeleknek főképen megkivántató tulajdonsága, hanem a' felett az életmíves functiókat is siettetvén, az élet folyásának meisterséges felingerlése által, azt mentől elébb megemészti. A' régibb orvosok közül is, sokan a' kávét, a' nyavalyák' számát nevelő itálnak tartották, 's ennélfogva, legfellyebb a' kövér testüeknek, a' nyálkás temperamentumúaknak, 's az u. n. hypochondriacusoknak engedték meg. *Rivinus* és *Hoffmann Fridrik*, azt mondák, hogy a' kávéitalnak lábrakapásával lett közönségesse és veszedelmessé a' veres kásahimlő. *Dr. Hofer* elevenen festé a' kávé ártalmait. (*Der Kaffe od. Abh. über den Ursprung u. s. w. des Kaffee's.* Ulm 1804). A' nagy *Frank*, megállapítja, hogy az Európába behozott kávéval való élés, üszveségesen véve igen káros, és az embe-

rek egészségének ártalmas. „Én a' kávéban — így szól — egy nagy okát látom, a' nálunk annyira erőtvett aranyérnek, azon húzomos idegszenvedéseknek, a' terhes anyák' oly gyakori időtlenszülésének, a' mértékfelettvaló havitisztulásoknak sok asszonyszemélyeknél, és a' sok vérköpésnek mind a' két nemnél az ifjú korban,*) hol a' vér olly könnyen felhevül, és az ingerrel tele test rendetlenségbe jöhet.“ (Medicinische Polizey 3-ter Band. Mannheim 1804. S. 539). A' kávénak ezen munkálatjait *Mátyus* is megjegyzette (Ó és Új Diaet. V. l. 538) *Salgues* azt mondja, (Hygiène des vieillards Paris 1817. p. 112) hogy a' kávéval való visszaélés, különbkülönbféle nyavalyákat szerez, magát az ostobaságot, 's teljes elbutulást, a' mi természetes, mivel a' kávé különösen illeti az idegeket, 's ennél fogva az agyvelőt, mellynek energiáját ellankasztja 's tompítja. *Rostan* javasolja (Cours élémentaire d'Hygiène Tom. I. Paris 1822 p. 324) hogy a' kávéval való élésben vigyázónak kell lenni. „Azon nagy munkásság — így szól — mellyet a' kávé kifejtöztet, az életnek kárával történik, melynek lángját hirtelen

*) A' megállapodott életkorban is, az ingerlékeny természetűeknél sokszor vérköpést okoz a' kávéval. —

elkoptatja. Midőn a' kávé által így fel vagyunk ingerelve, annál nagyobb ellankadásba esünk, mennél elevenebb volt a' felingerlés, a' mi az életművek munkásságának szükséges következése.

Sok orvosok azt tartják, hogy a' kávéval való visszaélés annak oka, hogy most sokkal több a' gutaütés mint az előtt. Mások innen származtatják a' méhanya nyavalyájit, 's igaz is, hogy mióta a' kávé esmertetik, sokkal nagyobb kiterjedésben uralkodik a' fejférfolyás, valamint a' kávénak a' csontokra való ártalmas befolyásánál fogva, több a' rossz, odvas fog, 's az innen származó kinos fogfájások. *Grosz*, a' kávé-tól az ágyéksérvésekre való nagy hajlandóságot látott előállani a' férjfiaknál; az asszonyoknál gyanítja, hogy őket a' többek közt, a' méhanya-leesésekre hajlandókká teszi. (*Diaetisches Handbuch*. Leipzig 1824. S. 172). *Leupoldt* azt hiszi, hogy a' kávéital a' mai időkben annyira siettetett idegek, 's lelki tehetségek kifejtőzését igen hathatósan előmozdítja, de a' dohányozás is kávéitalal ellenkezőleg dolgozván, azon rész-szerint siettetett kifejtőzést hátrataróztatja. (*Grundrisz der allg. Pathologie u. Therapie* § 52) Az ő vélekedése szerint tehát csak a' dohányozók ihatják kár nélkül a' kávé-t. Hasonló vélekedése van a' kávéval való visszaélésről *Schre-*

gernek, (Allgem. Encyclopaedie von Ersch und Gruber XVIII. Th. Leipzig 1828. S. 198) noha ő is a' kávé előmunkálatja által megcsalattatván, azt különösen a' lelkökkel munkálkodó embereknek ajánlja.

Az újabb idők nevezetes orvosai közt, a' kávénak *Broussais* is — a' pióczáknak ama hires pártfogója — nagyon ellene van, 's azt állítja hogy az a' szivnek functióit megzavarja, és a' sziv nyavalyájra való hajlandóságot szül. Azóta hogy a' Broussais tanítási elterjedtek, a' kávé helyett igen sok czukros vizet isznak, a' Pári'si kávéházakban. Egy harmincz személyes ebédnél, sok ha hárman elfogadják a' kávé, (Petit courrier des Dames 15. Oct. 1827); noha mind e' mellett is Mad. *Sevigné*-nek azon jövendölése: „Patience, le Racine et le café passeront!“ sokáig, vagy hihetőkép soha sem fog beteljesedni. Broussais ellen pártját fogja a' kávénak *Kopp*, azon erősséggel élván, hogy Németországban az emberek, de regula, most is olly időt érnek, mint a' XVIII-dik Század előtt, midőn a' kávé még nem esmerték. (Aerztliche Bemerkungen, veranlaszt durch eine Reise in Deutschland u. Frankreich u.s.w. Frankfurt 1824)

A' kávé szeretői és dicsérői, csaknem mindnyájan, győzelmeskedő megalégedéssel szokták

emlegetni *Fontenelle*-t és *Voltaire*-t. Mindenek szájában forog, *Fontenelle*-nek felelete, melyet egy orvosnak adott, ki előtte a' kávé, mint lassú mérget festé le: „Elhiszem Doctor, — így szólla az *Academicus* — 's már nyolczvan esztendeje, hogy tapasztalom.“*) *Voltaire* nem kevesebé szereté a' kávé, — így szóllnak a' kávéivók — és még is hosszú életet élt. Igaz hogy *Voltaire* ki igen gyenge testalkatásu volt, életének utolsó tizenöt esztendeiben, csaknem csupa kávéval élt; de azonkívül hogy *Voltaire*' sok testi szenvedése, szüntelenvaló nyavalygása, különösen pedig örökös álmatlansága, életének leírásából tudva van, gyomrának pedig egy izben, nagy gyengeségéről, és semmiféle ételt meg nem szenvedéséről, — úgy hogy csaknem esztendeig, egyebet krumpliliszttel és vízzel elhabart tojásnál nem ehetett, — maga elevenen panaszkodott, (*Séjour Mémoires, où Souvenirs et Anecdotes. Paris 1825. T. I. p. 296*) ezen kávémagasztalók, nem tudák eddig, hogy *Voltaire* eltitkolá, vagy legalább közönségessé nem tevé, kávéja készítése módját. Egyedül *Mercien* Paris képeinek híres szerzője, volt gyakran jelen, mikor fölöstükömlött *Voltaire*, 's kitanulá tőle, mikép ké-

*) „Docteur je le crois bien, comme vous, et il y a quatre-vingts ans que je m'en aperçois.“

sziti kávéját, hogy magát jó egészségben megtartsa. Ez a kávé, csokoládéból, és kávéból álló vegyíték, (u. n. kávécsokoládé) volt. Nehány esztendővel ez előtt, (Aug. 2-dikán 1826) Pári'sban egy nevezetes perre szolgáltatott ez a dolog alkalmatosságot. *Mercier* t. i. a' Voltaire titkát közlé Léger Urral. Ennek fia ki a' csudakávénak receptjét atyjától megkapta, azt Familia jószágává kíváná tenni. Egyezésre lépett, valami Dumont nevű csokoládéfabrikással. Azon reményben, hogy a' Voltaire kávéján a' világ kapni fog, már mind ketten milliomokról álmodoztak. Azonban az egész dolognak igen mulatságos vége lett, mellyen a' Pári'siak sokat nevettek. (Morgenblatt Nro 219. 1826).

Sokan emlegetik, a' Napkeletieknél szokásbanlévő bőv kávéitalt, a' nélkül, hogy az reájok nagyon ártalmas befolyással lenni látszana. Igaz, hogy a' Törökök sokkal több kávéét isznak, mint az Európaiak, 's mégis képestségesen úgy látszik, hogy kevesebb nyavalyákkal küszködnek, de ő nálók tekintetben kell venni, azon éghajlatot, melynek egészséges levegője, a' csaknem mindég viritó természetnek kedves illatjival tele van, az ő különben mértékletes életmódjokat, csaknem minden más ingerlő italok elkerülését, könnyen tápláló eledeleiket, 's dí-

cső gyümölcsseit. Azonban mind a' mellett sem menekedhetnek ők meg, a' kávé ártalmaitól, melynek bőv itala gyengeséget, ostobaságot, szél-ütést, aranyeret, hypochondriát, megrögzött náthát, főfájást, 's több efféle nyavalyákat okoz annak, mint az odaváló orvosok' tapasztalási bizonyítják. A' Törököknél annyira uralkodó vak-ság kifejtőztetésére is kétségkívül igen sokat tesz a' bő kávéital. —

Az előtt a' Törököknél és kivált az Araboknál, szokásban volt, a' mákonnyal, — melly nekik ambrosziájok, — és benge nevű bódító liktáriommal *) való visszaélés, 's midőn az által elalélttságba és elkábult álomba estek, a' kávéital által ébresztgeték magokat. (d' *Arvieux*, Voyage dans la Palestine, publié par de la Roque p. 196). Most a' harmadévi itt Pesten mulatott nevezetes Egyiptomi utazó, Dr. *Burchard*

*) A' Bengé, vagy Bendsch, (Homérnak Nepenthéje) mely belendekmagból készül, most is szokásban van Egyiptomban. Ez még sokkal bódítóbb mint a' mákony. *Della Valle Péter*, híres Venécziái utazó, azt állítja, hogy a' Nepenthes nem egyéb volt kávénál, mellyel Heléna bú elűzés végett élt, melly czélből isszák, mai napig is a' Törökök, a' kávé. De ebben csalatkozik azon utazó mivel a' kávé mámort vagy részegséget nem okoz, mint a' bódító Nepenthes. Mások azt állítják,

Úr tudósítása szerint, a' mákony evés Konstantinápolyban épen nincs szokásban, 's az ópiumevők (Teriaktshi, vagy Teriakis) nem becsül-
tetnek és megvettetnek, mint nálunk a' részegeskedők. A' mákonyal leginkább a' tudósok, (Mollachok) élnek. Az ópiumevők a' Suleimanije kávéházakban, — mellyek ezen okból, minden kávéházak közt leghiresebbek — szoktak összegyűjteni, 's a' mákonyt pilulákban, vagy rudacs-
kákban lenyelvén, — nem megrágván — ott el-
álélva, mintegy magokon kívül ülnek, paradicsomi gyönyörjök mámorában, vagy örömkial-
tások közt tántorognak, a' sok összegfutott bá-
mulók közt. (Constantinopolis und der Bosphoros von Jos. v. Hammer. I. Bd. Pest 1822. S. 529)

hogy a' *μηριθίς*, mellyet Helena, Polydamnáól, az egyiptomi Király' *Thon* feleségetől kapott, 's mellyel Telemach holtnak vélt atyja miatt felkelt bánatját enyhíteni akará, nem egyéb volt mákonynál. Annyi igaz, hogy Homerus, ki annak búfelejtő erejét leírja, ezt láttatik bizonyítani:

αὐτὴν ἄρ' εἰς οἶνον βαλε φαρμακόν, ἔνθεν ἔπινον,
μηριθίς τ' ἀχολόν τε, κακῶν ἐπίληθον ἀπάντων 's α' t.

Odyss L. IV. v. 220.

Hirtelen egy szert a' borba vetett a' mellyet ivának,
Bút 's haragot törlőt, roszakat feledésbe merített.

Némelly Orvosok, a' kávéval való élés' ártalmas befolyását az emberi testre, igen is fekete színnel festegetik. Ezek közt első rangot érdemel hazánkfija, Dr. *Petőcz Úr*, ki munkácskájában, (*Ueber die Schädlichkeit des Kaffetrinkens. Pressburg*) borzasztó képét adja a' kávé munkálatjainak, 's azt mindentől minden kivétel nélkül, mint mérget eltiltja, ezen mérgek tulajdonitván az emberi élet' megrövidülését. A' kávé szeretetét az elfajult emberi természetnek tulajdonítja, mellynél fogva az, az okosságot mindenkép elnyomni, és halgatásra bírni akarja, (S. 53) 's azt állítja, hogy a' kávéital több embert megölt, mint a' puskapor. Azoknak is kik a' kávéitalnak szembetűnő ártalmait nem érzik, lelkükre köti, hogy életökben rossz példájok által másoknak, de leginkább ön gyermekeiknek ártanak, kiknek vérökben a' kávé' mérge csergedezik, 's már az életnek csirája bennök kávéméreggel terhes; éltek' végével pedig, üngyilkosság' vétke, 's azon örökös szemrehányás, fogja őket kinoszni, hogy életüket olly készakarva, olly könnyelműen megrövidítették. Ezen borzasztó képeknek, 's különös vélekedéseinek köszönheti Dr. *Petőcz Úr*, munkájának kéméltetlen megrostálását egykor a' *Hesperusban*. (XXVI. Bd. VI. H. 1820. S. 220.)

Azt állítja a' többek közt Petőcz Úr, hogy a' kávé' szene, az életműves testben, a' szenesedés processusát sietteti; már pedig minden a' mi a' megégés processusát, (életprocessusát) a' testben sietteti, az az életet megemésztí, 's annak végét hamarább előhözza. Halgatok most a' kávé' szenéről, csak azt mondom, hogy az emberi élet' rövidsége az újabb időkben nem nevedett, sőt hogy most sokkal több példái vannak a' hosszú életnek, mint az előtt, azt *Benoiston de Chateauneuf* Úrnak, igen gondos öszveszámolásai, mellyeket a' Párizsi kir. Academia előtt, Januarius 30-dikán 1826 felolvastott, világos. (*Annales des sciences naturelles par M. M. Audouin, Ad. Brogniart et Dumas Tome VII. Mars 1826. p. 314*). Ugyan ezt mutatják, *Odier* és *Serres Malte* Uraknak Genévában, és *Villerméne*nek Párizsban csinált holtaklaistromai is. Hogy tehát a' kávé közvetlenül nincs olly nagy befolyással, az emberi élet' megrövidítésére, mint Petőcz Úr mondja, az kétség kívül van. Petőcz Úr munkájával csaknem egy hangon van írva a' többek közt, ezen című könyvecske: *Der Caffee, der Ruin der Menschheit. Rothenburg 1827*, mellynek nemorvos szerzője, a' kávé ártalmait, mértéken túl-

üzött setét színnel festegeti, és sokszor nevetéges állitmányit rossz stílusban adja elő.

Ezt kellene tehát inkább kérdésbe tenni: Vallyon kevesebb é most vagy több a' betegeskedő emberek' száma? Az orvosi tapasztalás, fájdalom! azt mutatja, hogy a' betegeskedő emberek' száma, napról napra nevedik, mit már maga azon környülmény is kétségkívülvalóvá tesz, hogy most igen sokkal több 's naponként nevedik az orvosok' száma. Az inashúsok ingerlékenységéből 's az idegek szerfelettvaló érzékenységéből származó nyavalyák, görcsök, nyavalyatörés, 's t. eff. mindenféle classisú embereket egyaránt ostromolnak. Ritka a' tökéletes egészségű ember; az orvos csaknem mindennek szájából hall valami panaszt, 's csaknem mindenben talál gyógyítani valót. Soha az érczes vízeknek, 's ferdőknek annyi keletők nem volt mint most, a' mi ellenemondhatatlan bizonyossága az ilyen feljáró betegek nagy számának. A' tiszta tapasztalás azt mutatja és bizonyítja, hogy ezen betegeskedésekben, egyéb ingerlő itatók felett, a' kávénak legnagyobb része van, és hogy az olly házakban, hol a' kávéital szokásban van, igen sokkal több a' betegek', és sokkal kevesebb az igazi egészségesek' száma. Egész új nyavalyák serege támad, mellyek természete-

teknél fogva, hosszú ideig tartók lévén, az embereknek testi és lelki tehetségeit el gyengítik, 's puhább, gyengébb, lacsuhább és betegesebb maradékokat eszközölnek, noha *Hahnemann* ki legfontosabb, 's legnagyobb becsű tapasztalatokat gyűjte a' kávé munkálatjairól, őszintén megvallja, (Die chronischen Krankheiten u. s. w. I. Th. Dresden 1828 S. 24) hogy egykor kelletnél több részt tulajdonított a' kávénak a' szülnődő betegségek' támasztásában. Azonban folytatott tapasztalatai kétségkívülvalóvá teszik azt, hogy a' kávé és thé ital, minden ártalmas befolyások közt, legtöbbet tett a' számnélkülvaló lelki és testi nyavalyák' kifejtőztetésére, és elmakacsítására. Az újabb idők' két legnagyobb embere, Napoleon, és Lord Byron több orvosok' véleménye szerint, a' kávéval való visszaélés következtetésében holtak meg.

Nevezetes az, mit egy német folyóírási közül, a' Court Journal nevű angol folyóírásiból, Svécziának Dalekaria nevű tartományáról, mellynek lakosai az elmúlt századnak csaknem végéig, az egész Királyságban a' legboldogabbnak 's legegészségesebbeknek tartattak. Ezen idő tájban, egyszerre egy sereg mindenféle nyavalya kezdte közöttük magát mutogatni, mellyeket az előtt éppen nem esmertek; éppen

olly szembetűnő volt ezen az előtt olly boldog nép' jó magabírásának megcsökkenése. Ezen változás a' kormányt annyira nyughatatlankodtatá, hogy rendelés tétetett a' dolog okainak kitapogatására. Kevéssel ez előtt tétetett közönségessé ezen vizsgálódás' resultátuma, 's ebből ki jön, hogy azon szomorú változásoknak, mellyek Svéd ország azon népének, mind egészségében, mind egész külső helyezetében történtek, egyedül való okát a' kávéval való élésben kell keresni. Ott, hol a' nép, ezen káros itallal nem élt, sem az egészség, sem a' jó magabírás változást nem szenvedtek. (Das Ausland. Nro 254. 1829.)

Igy tulajdonítja *Campe* is, Hassia lakosainak elszegényedését, 's lelki és testi erőben való lesüllyedést, egy részről a' kávéitalban való tobzódásnak (I. H. Campe's Saml. interess. Reisebeschreibungen. Wien 1812. II. S. 134.)

Mi nagy befolyása van az ingerlő italok közt különösen a' kávénak, az ember lelki állapotjára 's characterére, azt hathatósan leírá *Hahnemann*, (Eml. m. S. 24—27). Valóban nem hiában buzgólkodék ezen élelmény ellen a' derék földleirő *Zimmermann* sem, (Taschenbuch der Reisen Leipzig. II. Bd. S. 208) azt mondván, hogy a' kávé 's rossz surrogátumai, hozták be, azon szörnyű mennyiségű eltágító meleg ita-

lokkal való éleést, mellyek a' mi naponként felvilágosodottabb, 's naponként testre és lélekre nyomorultabbá 's principiumnélkülvalóbbá levő nemünket, az ő mai átlátszó, a' feloldozódáshoz közelgető állapotjára, sebes mozgással vezetik.

Sok orvosok megjegyzették azt is, hogy a' kávéivóknál az ifjúság' frissesége hamarább múlik, 's a' vénség hamarább beköszön. Ezt már Linné is emlité. (*Amoenit. acad. T. VI. p. 160*) „*Vidi — így szól, — multos strenuos hujus potus helluones, sed omnes prae propera senectute confectos.*“ (Láttam sok tobzódókat a' kávéivásban, de a' kiket mind hamar meglepett az öregség). — A' kávé ezen munkálatját különösen lehet tapasztalni a' törököknél, kik hamar szoktak vénülni. —

A' kávéital nemely temperamentumúaknak különösen ártalmas. A' taknyos temperamentumú lassan 's nehezen emésztő gyomruaknak, kövéreknek, kevesebbet árt, de a' soványaknak, melegttestüeknek, sokvérüeknek, sebes emésztésű gyomruaknak, vérköpőknek, borivóknak, nagyon munkás életet élőknek, aranyereseknek, vérfolyásban szenvedőknek, köhögőseknek, hypochondriacusoknak, szembetünőkép káros. A' nedvesebb időszakokban, mint tavasszal és ősz-

szel, 's nedves telekben, így a' nedves, ködös, durva, hideg atmosphaerájú tartományok' lakosainak kevesebbet árt a' kávé. Asszonyainkra, gyengébb testalkatások, 's nagyobb ingerlékenységüknél fogva, a' kávéital rendszerint igen káros befolyással van. A' havi tisztulásban való sok rendetlenség, annak sokszor olly jókori megjelenése, annak hol elmaradása, hol nagy bővsége, sokszor fájdalmas görcsökkel való előjövése, annak a' szokott életidőn túl megjelenése, 's az ezekből eredő igen sok bajok, nagyobb-részt a' kávéval való rendetlen élés' következései. Nem akarom elhatározni, ha a' most annyira uralkodó hajmenés, csupán a' kávéitalból származik é, de hogy benne igen sok része van, abban kételkedni alig lehet, mert a' kávé nem ivó személyeknél ezen baj sokkal ritkábban táltatik, noha ezeknél is előjöheth, a' bennük lappangó psora következésében.

Még egyre kívánom különösen figyelmeztetni olvasóimat. Az újabb időkben, igen ki vannak a' gyermekek téve a' fő nyavalyájának, 's agy velő szenvedéseinek; hol lehet ennek okát inkább keresni, mint a' gyermekek rendetlen 's nem czélarányos physical nevelésében? A' gyermeki testnek rendszerint hajlandósága szokott lenni, bizonyos kiütésekre, különösen az ótvarra, melly

által az életmives test mintegy kitisztítja magát. A' rossz életmód, kivált az ingerlő ételek és italok, kávé, bor 's t. eff. és a' gyermeki testhez nem illő életrend által, ez a' processus megakadályoztatik. 25—30 esztendő óta ritkább az ótvar, annál több a' scrofula, és ennek fajtái, szemgyuladás, mirigydagasztatok 's a' t. a' mit sokan, igen méltatlanul, a' véghetetlen hasznu himlőoltás következésének tulajdonítanak. A' kávéval 's thével bőven élő szülék, már magok is ritkán nemzhetnek erős, ép és egészséges gyermekeket, 's ezeket sokszor már csecsemő korokban, megbocsáthatatlan hibával kávéval kínálgatják. A' kávéval élő szülék 's dajkák, legtöbbször okai a' gyermekek többféle betegeskedéseinek, a' sokféle hasbajoknak, gyenge, rosszul emésztő gyomornak, gelesztáknak, szemnyavalyáknak, nyughatatlan, álmatlan étszakáknak, oknélkülvaló sirásoknak és kiabálásoknak, nagy érzékenységnek, 's makacs haragosságnak. Mi sokszor találunk, — kivált az előkelőbbek házában — halvány, petyhüdt husú gyermekeket, kiknek szájok fekete, odvas fogakkal tele van! minek egyedülvaló oka a' kávéital. — Semmi más diaeteticai czikkellyel sem tehetnek a' szülék olly nagy kárt gyermekeiknek mint a' kávéval, semmi a' természet processusát, a'

testnek kifejtődésében, annyira meg nem zavarhatja mint a' kávé. Már *Linné* is emlité, hogy a' kávé a' gyermekek' növést akadályoztatja. Szülék! kik gyermekeitek boldogságát szíveteken viselitek, 's kik az ő viritó egészségükben kedveteket találjátok, kövessétek az egyszerű természetnek őszinte tanácsát, melly soha még senkit meg nem csalt! ne oltótok ki jó eleve kedvelt szülötteitekben, az egyedül boldogító egészségnek csiráját, hanem inkább ápoljátok azt kedvező kezekkel, csak olly eledeleket és italokat engedvén meg nekik, mellyek testök' táplálására és nevelésére szolgálnak.

Hahnemann leirá azon gyermekhecticát, (Eml. munk. S. 43) 's azon lappangó szemgyuladást, mellyhez sokszor valami arczkipattogzás is járul, mellyben a' kávéval tartott gyermekek sinlődnék, de a' mellyek akkor is szintugy elő állanak, ha dajkájok vagy anyjok sok kávé-t iszik.

Mind ezekből lehet gondolni, mi nagy hibát tesznek azok, kik a' kávé jó ízének, 's kedves — noha keves ideig tartó — érzéseket szülő munkálatjainak emelésére, azt mentől erősebben készítve, mentől forróbban 's feketén isszák, vagy a' mi ezt valódi mérges itallá teszi, vaniliával, perui balzsammal, vagy égetett italokkal, nevezetesen rummal és sok czukorral, (ká-

vépuncs) vagy likőrökkel, — melyet glóriának szoktak nevezni, — vegyítik, vagy a' mint Mad. *Lichtenegger*, tanácsolja szakácskönyvében, (Aufgeklärte (?) Wiener Hausfrau), a' kávéét nádmézzel és fahéjjal pergeltetik meg. A' kávéházakban, hogy annál kevesebb költséggel, szint és izt lehessen a' viznek adni, megszokták erősen a' kávéét pergelni, melly által a' kávé olajja megavasodik 's ez által a' kávének az idegekre való ártalmas befolyása nevededik. Hányféle machinákat nem gondoltak már ki az emberek, hogy mentől erősebb, és ingerlőbb izű legyen a' kávé? —

Némellyek kik a' kávé ártalmait néminémüriésben tapasztalták, de ezen kedves italtól való teljes megváltásra, magokat elhatározni nem erősek, azt vélik, hogy ha a' kávéét kis mértékben, vagy nagyon tejesen isszák, annak káros munkálatjait megakadályoztatják. Igaz, hogy a' jó tej, és a' nádméz, vagy a' tojássárgája, a' kávéét táplálóbbá 's ingerlő tulajdonságit szelidebbekké teszik, de meg nem semmisítik, különösen a' gyengébb idegűekre nézve. Az egyszer nem hasznos, vagy a' test állapotjához nem illő orvosság, akármi kis mértékben, sőt már szaga által is kárt tehet. A' gyomorra nézve ártalmas, ha a' tej nem jó, mint rendszerint a'

nagyobb városokban. Különösen nem jó a sok helyeken annyira kedvelt bialtej, melyet kövér olajja nehezen emészthetővé. tulajdon émelygős íze pedig kedvetlenné is teszi.

Az új gyógyművészség, a Homoeopathica, a kávé egyáltalában kárhóztatja, résszerint mivel a régóta gyűjtött, de eddig kevés figyelemre méltatott tapasztalás, és az egészséges emberben tett próbatételek, ennek hathatós orvosi erejét, s ennél fogva a diaeteticai hasznóvételre alkalmatlan voltát, ellenmondhatatlanul megbizonyítják; résszerint pedig egyszerű gyógyításmódjának legfőbb rendszabása szerint, egyszerre több mint egy szert a nyavalyák gyógyítására nem fordítván, s a betegől minden ingerlő szernek szoros eltávolztatását kívánván, a kávéval, mint hathatós orvosszerrel való élést, az orvosságvétellel, általában meg nem állhatónak lenni tudja. Ha az olvasó részrehajlás nélkül meggondolja, az itt előadott, s tapasztaláson épült esmertetését a kávénak, elegendőképp által fogja látni, hogy nem csak a Homoeopathicának, hanem minden más orvoslásmódnak követői is, ha a tapasztalás tanítására figyelmezní, s ennél fogva az okossággal egyezőleg tenni kívánnak, a kávé az egészségeseknek igen ritkán s mértékletesen, a be-

tegeknek pedig soha meg nem engedhetik, hanemha különben is, a' sokféle egymással többnyire ellenkező gyógyszerekből álló vegyélékekben tartván az orvosi művészség' titkát, a' kávé is a' többekkel együtt eltűnőnek, vagy épen segítőnek kívánja tartatni.

A' ki figyelmez betegének állapotjára, menten észreveheti megcsalódását. Az éles nyavalyában szenvedőnél, a' kávé a' lankadt erőt felingerli ugyan, de azt annál hirtelenebben meg is emésztí, 's ha ki nem oltja is, de bizonyosan a' szenvedéseket neveli, és az éléteerőt olly sokféle ártalmas befolyások' meggyőzésére elégtelenné tévén, a' gyógyulást, a' legalkalmasabb szerek' munkálkodása mellett is késlelteti; a' sinlődő nyavalyában lévőnél, a' szenvedéseket palástolólag enyhíti ugyan néha, de az által azokat még makacsabbakká és sokszor csaknem gyógyithatatlanokká teszi, ha arról halgatunk is, hogy mint feljebb mondók, a' kávé maga is tulajdon munkálatjainál fogva, az emberi testben új bajokat és nyavalyákat szerez, kivált ha ez vagy a' hosszas sinlődésből származott elgyengülésnél, vagy természeti hajlandóságnál fogva azoknak elfogadására hajlékony.

A' kávénak, az emberi testben való munkálatjairól eddig előadott tapasztalatokból, a'

Diaeteticára nézve következő rendszabást lehet felállítani. Mint minden más ingerlő szerrel, úgy a' kávéval is, a' tökéletes egészségű ember, szembetűnő kár nélkül élhet mértékletesen; de a' kiben valamely nyavalyára való hajlandóság, vagy is a' Homoeopathicának új nézete szerint psóra lappang, azt semmi az elemények sorából, elébb fel nem ébreszti mint a' kávé és a' thé, mindenik tulajdonságihoz képest módosítva. Az ilyenben annál erősb munkálatja van a' kávénak, mennél ritkábban szokott azzal élni. Az orvosi tapasztalás mezején, sok olly esetek elő fordulnak, hol egy findzsa erős kávé, különösen az ollyakban, kik ahoz hozzá nem voltak szokva, egyszerre igen nagy nyavalyákat fejtőztetett ki, ha az azokra való hajlandóság a' testben lappangott. A' hirtelenvaló gutaütéseknek, sokkal többször volt már egy findzsa fekete kávé az oka. mint némellyek gondolnák! — *Percival* híres angol orvos már régóta figyelmetessékké tette erre tisztitársait. A' szélütéseknek is a' bőv kávéital sokszor egyedülvaló oka, mivel félre tévén azon italt a' nyavalya is magában elmúlik. A' kávéital következésében feljebb származni mondatott sinlődő (chronicus) nyavalyákat is, millyek a' hypochondria, hysteria, aranyér, fejférfolyás termé-

ketlenség, szem — szív — máj — csontnyavalyák, vérköpés, görcsök, 's a' t' úgy kell tekinteni, mint a' kávé által felébresztett psóra képeit. Különösen az ollyakra nézve tehát ártalmas a' kávé és thé ital, kik ezen nyavalyákra való hajlandósággal birnak.

A' kávé által a' testben okozott károk' elizésére, semmi sem teszen annyit, mint a' szabad levegőn való sok mozgás, és a' munkás élet. Sokat tehetnek a' léles italok is, de a' melyek ingerlő tulajdonságiknál fogva, meg más oldalról ártnak az embernek, 's még őszvebonyoltabb bajt okozhatnak. A' sok kávéitalból származott friss bajoknak, kivált a' fájdalmanak enyhítésére, legtűbbet tesz, egy kevés gyenge székfűthé. A' leghathatósabb mód azonban, a' mértékletlen kávéitalból származott nyavalyák' kioltására, a' kávéról való leszokás, melly már maga is a' kávébetegekre, szembetűnőkép nagy befolyással van. *Hahnemann* azt mondja, (Eml. munk. S. 47) hogy a' kávéhoz erősen hozzászokott emhereket, először lebeszélés, azután pedig csak lassanként való leszoktatás által kell elvonni a' kávétól. Én azt tartom, hogy minden illyes szokásokról legjobb erős meghatározott akarattal egyszerre letenni, 's ezt a' legnagyobb kávéivóknál is lehetőnek találtam, és

soha legkisebb kárát sem vettem észre; ellenben sokkal kedvetlenebb 's nehezebb dolognak tartom azt, mikor a' megrügzött szokásnak még mindennap valamivel kedvezünk. Kiknek Ielkük ingadozó, 's erős elhatározás nem tulajdonok, olyakkal akár egy akár más módon nehezen boldogulunk, azokat a' példa, vagy már maga a' kávénak csábitó illatja is megtántoritja, 's jó ha annyira mehetünk velök, hogy kisebb mértékben igyák azt, mit akkor reménylhetni leginkább, ha ezen ártalmas szokásnak testökre való kedvetlen befolyását, észrevehetőkép tapasztalják.

A' ki egyszer annyira ment, hogy a' kávéról letett, annak legjobb ha többé általjában meg nem engedi az Orvos a' kávéivást, akkor sem mikor elvesztett egészségét visszanyerte. Azal sem engedje magát megcsalattatni, ha a' beteg csak kevés kávéigér innya, mert erre is, mint minden más csábitó szokásokra, reá illik a' jó *Lafontaine* mondása:

Ha egy lépést engedsz nekik.

Négyet tesznek csak hamar. *)

A' bölcs igazgatósékek' figyelmét sem kerülte el a' kávéital, ha ugyan az, egész népek'

*) *Laissez leur prendre un pied chez vous, Ils en auront bientôt pris quatre.*

egészségére 's természeti erejére olly káros befolyással van, más részről pedig a' nemzeti gazdagságnak olly nagy megcsökkenésére is szolgál, kivált mióta a' városokból, 's gazdagok' házaiból, a' falukba 's szegény familiák' kebelébe is becsúszott ezen inyingerlő ital' szeretete. Bizonyos orvos azt állítja, hogy első tekintetre meg lehet esmerni, ha valamely faluban több esztendőök óta szokásban van a' kávéital. Az emberek ott általjában nem birnak frisseséget 's erőt mutató szinnel, hanem halványak 's gyengélkedő színűek. A' parasztasszonyok idegnyavalyákat kapnak, mint a' városi Dámák, érzékenyekedők 's hysteriával bajlódnak. Azonban meg kell vallani, hogy az Igazgatószékek ezen tárgyat, nagyrésztint financiális szempontból tekintették. Mi temérdek pénz kitakarodik a' kávéért magáért Európából, azt a' fentebbmondottakból láthatni. Olly uralkodó szenvedelemmé vált a' kávé' szeretete sokakban, hogy készebbek más sokkal szükségesebb dolgok nélkül ellenni, mint kávé nem innya, honnan természetes hogy az sok Familiák' romlására szolgál. Nem kell feledni, hogy a' kávéital sok más új költségekre ad alkalmat. A' sok findzsák 's egyéb edények, mellyeknek minden valamirevaló házakban porcellánból, még pedig sokszor drága

aranyozott porcellánból kell lenni, csak a' thé' és kávéital' lábrakapása óta esmertetnek. A' kávé készítéséhez és feladásához való sok eszközök és edények is, serpenyők, ibrikek, táczák, mellyek ismét többnyire porcellánból, sokszor ezüstből készülnek, 's a' csinos kávékendők, sok költséget kívánnak. Minden valamirevaló háznaknál ezüst kanalkáknak, czukorfogóknak 's egyéb ezüstedényeknek kell lenni, ha más tekintetben szükségét kellene is látni. Ezt kívánja a' módi és a' hiúság. Németországon egy valamirevaló parasztház sincs, kávészervisz nélkül. Hazánk, hálá Istennek! még ennyire nincsen, 's parasztjaink ritkán tudják mi a' kávé.

A' kávénak gazdasági tekintetben való nagy fontosságát, és a' társaságos életre való befolyását, sokan bőven megmuttatták, mint Superint. Resz, (Samml. einiger kleiner Aufsätze. Leipzig 1780. S.171). Wachsmuth, udvari ügyész, Prof. Jung, Superint. Pratzje 's mások.

A' kávé eltiltására, vagy legalább megszorítására, több hathatós rendelések tétettek az Igazgatószékektől, mellyeknek egy részét közölte Krünitz, (Oeconom. Encyclopaedie u. s. w. Berlin 1784. S. 214). Svéciában általjában megtiltatott 1756-ban a' kávé hevitele, (Büsching's Magazin II. Bd. S. 375). A' Hessen-Casseli alatt-

valóknak 1766-ban és 1780-ban, keményen megtiltatott a' kávéital, 's az olyan parasztoktól általjában meg tagadtatott az adó' elengedése, a' kikről megtudták hogy kávé-t isznak. A' Hildesheimi Püspökségben, 1780-ban még a' kávéhoz tartozó edényeknek is üszvetörése parancsoltatott, 's a' kávé helyett inkább a' bor és pályinkaivás ajánltatott. A' nagy Fridrik a' kávéital megnehezítésére, 1773-ban egy Declaratiót tétetett közönséggé, mellynélfogva a' kávé-t csak a' nemességnek, katonatiszteknek, papoknak 's a' tehetősebb tisztességesrendűeknek lehessen bizonyos mennyiségben, (nevezetesen 20 fontot esztendőre) 's csak ön személyökre hozatni, és otthon bizonyos pergelőlevél (Brennschein) mellett, megpergelni; a' többi alattvalók' számára pedig közönséges pergelőházak állittassanak fel, hol azoknak a' kávé-t megszabott de felemelt áron, arra állított emberek adják el. A' Halberstadtiak, kik ez iránt az Udvarhoz folyamodtak, ezt a' feleletet kapták: „Ő Felsége, ön maga, ifjúságában serleves mellett nevelkedék fel, következképen a' Halberstadtiak is e' mellett tenyészhetnek, úgy is a' serleves egészségesebb mint a' kávé.“ Azonban azonkívül hogy ezen helybenemható megkülönböztetés, az alattvalók közt sok békételenkedésre adott alkalmat,

mind ezen megszorítása és nagy ára mellett is a' kávénak, az ohajtott czél el nem érődött, mivel Meklenburgból 's máshunnan titkon sok kávéat behoztak, 's így alkalom adódott az alatomos kereskedésre. Ennek megakadályoztatására 1784-ben, a' pergelt kávé ára, lellyebb szállítódott, 's a' követő országglás alatt ezen törvény fel is függesztetett. — A' Braunschweigi V. Fejedelemségben, és a' Nassau-Dillingeni Hercegségben is 1782-ben, megtiltatott a' kávéval való kereskedés.

Ezen megszorításoknak voltak sok ellenzői, 's voltak olyak is, kik az abból eredő sok káros következeseket előadták, mint *Schlettwein* (Archiv für den Menschen und Bürger. Leipzig 1781 II. Th. S. 65—75) és *Dohm*, (Deutsches Muzeum v. J. 1777. S. 123) mellyeknek fő ereje oda megy ki, hogy az által a' kereskedők, porcellánfabrikások, 's a' kávéhoz való készületek' csinálói, sok kárt vallanak, hogy az által a' bennföldi portékák, mellyek eddig cserében adódtak, benn maradnak, a' kávémineléssel foglalatoskodó sok emberek élelem módjokat elvesztik, 's t. eff. Mind ezen erősegeket, egész kiterjedésben előadja *Krünicz*, (Oecon. Encycl. Berlin 1784. S. 226—232) ki ehhez hozzá adja azt is, hogy a' kávé' megszorítása, a' bor és

pálinka italra vezérlik az embereket, mellyeknek még nagyobb ártalmi vannak, mivel részegségre és az ebből eredő vétkekre vezetik őket. Azonban mind ezen ellenvetéseket könnyű megczáfolni, 's az utólsóra csak azt lehet mondani, a' mindennapi tapasztalásból, hogy a' kávéital épen nem tartóztatja el az embereket a' boritaltól, sőt igen sokszor a' kávé szerető férjfiak, a' többi ingerlőitaloknak is búzgó tisztelőjik.

Mind ezen munkás próbatételek, a' kávéval való élésnek eltörlésére, 's általános megtiltására, vagy legalább megszorítására, nem voltak elegendők arra, hogy a' kávéconsumó megkisebbitessék, sőt alkalom adatott sokkal több pénznek kiköltözésére, mivel a' tiltott dolgok, — az emberi természet' esmert tulajdonsága szerint, — még inkább ingerlik az embert, ki egyébiránt sem hajlandó, egy olly törvénynek — melly őtet olly kedves éldellettől fosztja meg, 's mellynek political okait által nem láthatja, — engedelmeskedni. De egyébként is az embert természeti jussainál fogva nem lehet ez vagy amaz éldelletnek elhagyására kényszeríteni. Ezen rendelkezések által tehát az alattomos kereskedésnek, annál nagyobb kapu nyitódott. Tétődtek többféle javallatok, a' kérdésbenlévő

czélnak könnyebb elérésére. *Dohm* azt javallá, hogy a' serfőzés mozdittassék elő az Igazgatószékek' kedvezése által. Mások a' kávé surrogátumainak tökéletesítését tanácslá. *Möser* azt javallá (*Patriotische Gedanken*. Berlin 1778 S. 166) hogy a' kávéval való kereskedés egyenesen az Igazgatószék' kezeiben legyen, és senkinek másnak az azzal való kereskedés meg ne engedtesék. *Scharff Henrik*nek helyes tanácsa a' volt, (*Versuch einer Ausführung u. s. w.* Braunschweig 1781. III. Bd.) hogy a' kávé ezután ne kész pénzen vétetődjék, hanem bennföldi lehető tökéletességre vitt portékákért cseréltessék be, hogy ez által egyszer'smind a' bennföldi industria hasznosan előmozdittassék.

Azonban ezen javallatok sem tehettek semmit, a' célbanlévő dolog' elérésére, mivel az emberek, az inyöknek tetsző 's egyszer megszokott ételletről, csak ritka esetben elég erősek lemondani. Az a' mit *Ségur* mond a' szokásnak elleneálhatatlan hatalmáról, (*Galérie morale et politique*. Paris. Vol. I. 1825. p. 171) „hogy annak ereje egyszer'smind physikai és erkölcsi, hogy az a' mi egész lényünket magáéva teszi, 's valamint testünket, úgy characterünket is módosítja,“ a' természetből van meritve. Mindennap tapasztalják az orvosok — kiknek pedig egyéb-

iránt legtöbb hatalmok van az egészséggel gondoló embereken — mi nehéz legyen ezen tekintetben valamit tenni. A' szenvedelmek és vétkek, rendszerint erősebbek, mint az orvosi tanácslatok. És mégis semmi más rendszabásoktól sem lehetne olly sikeres hasznot várni, mint épen az Orvosoktól, kiknek ítélete az egészség' fenntartására tartozó dolgokról, az emberek egy részétől tiszteletben tartatik. Azonban a' teljes leszoktatás, nékik is csak ritka esetben sül el, mivel olly nagy a' megszokott éldelletek' hatalma az embereken, hogy mihelyt egészségük visszatér, ők is régi — haszinte káros — szokásaikra, visszatérni kívánkoznak, 's alig várják, hogy azokat folytathassák. Vannak e' mellett sok olly orvosok is, kik a' köz példaszéd szerint, mit magok is szeretnek, dicsérni szokták, 's így a' kávé is, de a' jelesbbek, még ezen esetben sem mulatják el, a' kávéitalt kárhoytatni. Így *Hildebrandt* (*Hufeland's Journal d. rpakt. Arzneik. III. Th. 1797. S. 45*). *Frank Péter* (*Medic. Polizei. Mannheim 1804. III Th. S. 540*) 's mások. Általjában valamint hiú remény volna az, hogy a' babonát és előítéleteket ki lehessen valaha irtani, úgy hasztalan igyekezet volna a' kávé és thé italnak eltörlése, legalább mig a' jelenlévő generáció tart. Csak a' jövő-

től lehetne azt várni, az okos és czelirányos testi nevelésnél, 's orvosi útmutatásoknál fogva. Én részemről el érném ez uttal czéломat, ha ezen őszinte előterjesztések annyit tehetnének, hogy a' kávéivásban való tobzódások 's mértékletlenkedések szorosbb korlátok közé szorítódnának, 's általjában a' kávéivás ritkább lenne; hogy a' kávéivók ebben nem ön inyök ingerléseére, hanem a' természetnek egyszerű intésére figyelnének, 's az orvos' tanácsát és vélekedését közömbösnek nem tartanák. Azonban távol vagyok magamnak azzal hízelkedni, hogy előadásom nagy behatással lenne ezen fontos visszaélésnek eltörlésére, sőt arra is el vagyok készülve, hogy az én szavaim is, a' pusztában kiabálóknak szavaként, az emberi vélekedések' tengerében elenyésszenek, de ezzel munkám ezen részén semmi szokatlan nem történik, mivel az emberi természetnek különös szerkezetetésénél fogva, minden tanácslatoknak, mellyeknek az emberi nézetek, érzés és gondolkodás módok, erkölcsük, 's szokások megfordítása vólt czélja, e' vólt sorsok eleitől fogva. *)

*) Goethe igen mély felfogással adja ezt elő ezen soraiban:

„Freilich an Viele
Spricht die gedruckte Columne; doch bald wie Jeder
sein Antlitz,

Mind e' mellett is a' jónak megmondása,
sokszori megmondása, ismétlése, kötelességük
azoknak kik a' jobbat esmerik, 's kiknek az

Das er im Spiegel geseh'n, vergisst die behaglichen

Züge,

So vergisst er das Wort, wenn auch vom Erze ge-
stempelt.

Reden schwanken so leicht herüber, hinüber, wenn
Viele

Sprechen, und Jeder sich nur im eigenen Worte,
sogar auch

Nur sich selbst im Worte vernimmt, das der Ande-
re sagte.

Mit den Büchern ist es nicht anders. Liest doch nur
Jeder

Aus dem Buch sich heraus, und ist es gewaltig, so
liest er

In das Buch sich hinein, amalgamirt sich das Fremde.
*Ganz vergebens strebst du daher durch Schriften des
Menschen*

*Schon entschiednen Hang und seine Neigung zu wen-
den:*

Aber bestärken kannst du ihn wohl in seiner Gesin-
nung.

Oder wäre er noch neu, in dieses ihn tauchen und
jenes,

Sag' ich, wo ich es denke, so scheint durchaus mir,
es bildet

*Nur das Leben den Mann, und wenig bedeuten die
Worte.*

emberiség java 's boldogsága szívöken fekszik. Ez a' gyakori megmondás és ismétlés, nem hagyja teljesedés nélkül, azon vigasztaló reményt, hogy a' felvilágosodásnak jóltévő sugári által felébresztett emberi Nemzet, lassanként önmagára is nagyobb figyelmet fordítván, és a' körültelevő dicső természet' tárgyaival, nem feltélesen hanem minden tekintetben megismerkedvén, azoknak önmagához való viszonyjait igazábban fogja méltatni mint eddig, 's az életmódjában való egyszerűséget, az embert egész valójából kiemelő ingerlő ételeknek és italoknak, mint az egészséget is rongáló dolgoknak elkerülését, a' lelki tökéletesedés egyik ágának fogja tartani. Ama nagy fontosságu jelenet, a' természeti tudományok' egén, a' Dr. *Hahnemann* által feltalált új orvoslásmód, — mellynek elláthatatlan befolyását az egész emberiségre, 's annak minden viszonyjaira, alig lehet még most egész kiterjedésben képzelní, — mind eddig ezen célra legtöbbet tett, 's végre is fogja reménylhetőkép hajtani az embereknek egyszerűbb életmódra térítését. Egykor midőn ama halhatatlan ember' földi részét, a' sir fogja fedni, midőn az irigységnek, rágalmazásnak, gyűlölségnek lelkétől vezéreltetett kezeket és szájakat, a' halál' hideg karjai meg fogják bév-

nitani, midőn az előítéleteknek, 's rossz szokásoknak vas lánczai a' fiatalabb emberiségen tágulni kezdenek, 's mindenek az egykor annyira gyűlült, sokaktól méltatlanul üldöztetett jóltévé tudomány' szellemét átlátni és érteni, az igazság' mennyei szavait, a' hántorgató tudatlanság' és pedantság' sikravezető kecségtetéseitől, 's az emberek' gyengeségeit ön hasznokra fordító üres ígéreteitől, jobban megkülönböztetni, ön boldogságokat pedig nagyobb igyekezettel előmozdítani fogják, akkor az itt előadott józan orvosi tanácsoknak is nagyobb lesz érdemök, addig pedig legyen elég, annak szerény tudása, hogy ezeknek előadását, a' legtisztább emberi szeretet, 's használni kívánó igyekezet eszközölte.

HATODIK CZIKKELY

A' KÁVÉNAK ORVOSI MUNKÁLATJAI.

A' kávénak ingerlő és tonicus ereje, helyet adott annak az orvositudományban is, 's valóban a' kávé, igen jóltéví munkálkodásu is sok esetekben. A' kávéitalnak első csalékony munkálatjai által indittatván, a' régibb orvosok csaknem mindnyájan dicsérték és ajánlották ezt sok nyavalyák ellen, minémüek, a' gyomornak és beleknek sokféle nyavalyájik, azoknak gyengesége, fájdalmas érzékenysége, emésztetlenség, keményszéküség, erős köhögés, nehezsülés, vérhevülés, bádjadtság, lankadtság, álmoság, 's több efféle bajok, és annak sokféle készitsemódjait gondolák ki.

Prosper Alpinus azt mondja, hogy az egyiptomi asszonyok, haszonnal isszák a' kávé havisztulások' fenakadásában. *P. Malebranche*, egy esetet emlit, (*Mémoires de l'Acad. des sc. 1702. p. 29*) mellyben egy gutaütötnél, az erős kávéfözettel való mosogatások, igen nagy hasznot tettek. Ugyan ő azt mondja, hogy a' bódult

álomban, a' kávékristélyek, —3—6 lat egy kristélyre — igen hasznosak, mit sokan a' gu-taütésekben is dicsérnek. A' kávénak különösen azon főfájás ellen való hasznát, melly a' szelektől és rest emésztéstől származik, elbeszéli *Percival*. (Essays med. and. experim. London 1772 p. 124. 1776 p. 270). Az illy sympathicus főfájásokban, *Baglivi* magán 's másokon jó hasznát tapasztalta a' kávénak. *Linné* és *Bergius* is dicsérik ennek, a' főfájás ellen való hasznát. *Bergius* enlit egy asszonyt, (Materia med. e regno veget. Stockholmi 1778 T. I. p. 113) ki húsz esztendeig, minden reggel főfájással ébredt fel, melly addig tartott, mig csak kávét nem ivott. Hogy a' kávé a' részegítő italokból eredt főfájást sokszor eloszlatja, régen tudva van. *Lanzoni*, makacs hasmenésekben dicséri, 's két példát hoz fel reá. (Acta Nat. curiosor V. I. Obs. 44). *Linné* azt mondja, hogy ha a' gilisztás gyermekeknek éhomra kávét adnak, az által a' giliszták az alsó belekre takarodnak, 's ha akkor hashajtót adnak nekik, a' gilisztáktól megszabadulnak. *) Ugyan ő azt tapasztalta, hogy minden orvosságnál hathatósabb, a' fűvény-

*) A' kávénak giliszta és féregölő tulajdonságát, a' benne lévő erős kozmás olajból magyarázzák.

nek kihajtására az, ha a' beteg minden reggel, egy findzsa kávé egy pohár vízbe önt, 's azt megissza.

A' kávé orvosi-kép vagy nyersen, vagy pergelve szokták használni. A' *nyers kávé*, legnagyobb nevezetességet nyert, némely — kivált tavaszi — hideglelésekben. Már *Murray* is előszámlálta a' kávé' hidegleléstűző erejét illető literaturát. (Apparat. medic. Gotting. 1793 Vol, I.) Az újabb időkben Dr. *Grindel*, nagyon ajánlotta azt china helyett a' váltogató hideglelésekben, (China-Surrogat, od. ein neues Arznei-mittel, entdeckt von Dr. D. H. Grindel, és *Hufeland's Journal* 1819 März) 's azt állítá, hogy a' kávé és a' china, vegyítékirányaikban összeeggyeznek, de a' mit a' későbbi próbatételek be nem bizonyítottak. Grindel a' Dorpati Univerzitasban tette próbájit, 's több mint 24 váltogató hideglelés közül, csak egynehányat nem tudá meggyógyítani. Egyébiránt hol porban, hol fűzetben, hol kihuzadékban adta a' szabad órákban (apyrexia). Az első formában*) 15—20 gránt adott, 5 grán illatos (aroma-

*) A' kávébabokat igen nehéz porrá törni, e' végre annyi vizet kell rájuk önteni, mennyi őket elborítja, azután fővésig felmelegíteni, és most lassú megnél -- legjobban egy gyengén befű-

ticus) porral, minden 2—3 órában, borban. A' főzetet így rendelte: R. Coff. crudae Unc. j. conquass. et coqv. in vase tecto c. aq. font. libr. iij Colat libr. j. D.S. minden két órában fél findzsával. A' cserép, — nem vas — edényben készített vizes kihuzadékból, tiz gránt adott három uncia vízben felolvasztva. Ritkán kellett két uncia pornál több egy hideglelés meggyógyítására, akarmilyen megátalkodott volt is az; a' főzetből hat uncia elég volt. A' kihuzadékból hol több hol kevesebb kellett. Egy változó hideglelés hat nehezék kihuzadékkal gyógyított meg. Ezt a' készítményt leginkább ajánlja Grindel ott, hol a' kávé, mint tonicum adódik. Grindelnek ezen tapasztalatait *Torrelli* is megerősíté *Palianóban*. Ő is hol magát a' port, hol ezt a' főzettel változtatva használta. Valami 49 betegnél, már három nap alatt bevégződött a' cura. (*Giornale arcadico. Roma 1819. p. 226*) *Paldanus* egy negyednapos hideglelést, hol a' china nem használt, 's hol

tött kemenczén — félbeszakasztás nélkül való keverés alatt, csaknem egészen kiszárastani. A' babok ekkor világos zöld színűek, 's könnyen porrá lehet őket törni. — Ennél még egyszerűbb mód az, ha a' kávébabokat, megmelegített mozsárban törni ez ember őszve,

már daganatok álltak elő, egy lat nyerskávéporral tökéletesen meggyógyított (Horn's Archiv f. med. Erfahr. 1809, Bd. VIII. St. II. S. 319) Prof. *Styx*, *Balk* és *Kauzmann*, Dr. *Wilmer*, Dr. *Mylius*, Dr. *Proffen*, 's végre *Thomson* és *Fowley* Urak is dicsérik a' kávénak hideglelést-üző erejét. Azonban a' *Neumann* és *Horn* próbatételeik, egészen máskép ütöttek ki, 's most ritkán történik meg, hogy valaki a' nyers kávé-t rendelné.

Grindel a' hideglelésen kívül, a' nyers kávénak tonicus erejéről, több figyelmet érdemlő tapasztalatokat gyűjtött, nevezetesen említ egy melybeli vízkórságból származott elszáradást, húzomos hasmenéssel, hol a' china 's más szerek nem használtak, és egy gyermekkori kiszáradást, mellyben hasonlóképen sem china, sem más szerek nem használtak. Egyikben a' kávékihúzádék, másokban a' kávéfőzet megfelelték (?) a' várákozásnak. (Bibliothèque médicale Tom. XXX. p. 411.) *Gentil* a' nyers kávéfőzetet, az emésztés bajaiban, 's az elnyomott megszokott vérfolyásokban ajánlja.

A' kávéfőzet dicséretes orvosság *Hufeland* szerint, a' köbügésben is, mit már *Hoffmann* is említ. (Operum omn. Suppl. sec. P. III. Genevae 1760 p. 173). A' fojtó vagy szamárhurut

minden stádiumában haszonnal adta a' nyers kávé *Schlegel*. (Neue Materialien für die Staatsarzneiwiss. u. prakt. Heilk. II Bd. Nro VI. 1828) 's dicséri a' görcsös köhögésben is, melly kivételéssel és száraztőhideggel van együtt, vagy concentrált főzetben, vagy pedig a' kihúzádeket, következő előirat szerint:

Rs. Extr. Sem. coffeae arab. crud. dr. ij
 Kali carbon. scrup. jv
 Sacch. albi Unc. semis
 Aq. menthae pip.
 — cinnam. simpl. aà Unc. iij
 Tinct. opii simpl. gtt. xij.

S. Háromszor napjában, egy evő kalánnal, citromlével, a' pezsgés alatt bevenni.

A' nyers kávéforrázatot (egy latot 16 uncia vizre) ajánlja *Formey* a' migraine-ben, kivált a' havitisztulás alatt, erős főzetjét a' havitisztulásifájdalmakban 's chronicus küszvényben, (Hassonl. neues allg. Staats-u. gewerbswissenschaftl. Archiv von Harl 1825. III S. 349) podagrában, 's praeservativa gyanánt is 1—2 findzsával früstökre. A' nyers kávé az utóbbi esztendőekben nagyon magasztalták némely újságlevelek is, (Morgenblatt 1825 Nr. 141; Zach Correspondence astron. 1825. 3; Leipziger Zeitung 1825,

21. Jun. 's mások) mint csálhatatlan szert a' köszvényben.

A' *pergelt kávé*, mint orvosszer sokkal többszer előfordúl a' nyers kávénál, kivált azoknál, kik ahoz nincsenek hozzá szokva. Ez különösen a' hennelévő kozmás olajnál fogva, legközelebb is hatalmasan illeti a' ganglionok rendszerét, mellynek idegei, különösen a' növényi élet' organumaiban terjednek el, 's mellyeknek functióji ennél fogva, mint feljebb is mondódott elevebbek lesznek, 's a' kávé elő munkálat-jainál fogva, azon bajok, mellyek ezeknek megzavarodásából erednek, eleinte enyhülnek. Feljebb az is említődött, micsoda befolyása van a' kávénak az agyvelőre, 's mint emeli eleinte annak munkásságát. Legkevésbé illeti a' gerinczvelőt. Nagy befolyása van a' kávénak az ingerelhetőség rendszerére is. Láttuk felyebb miként neveli a' vérforgást, miként lesznek az akarattól nem függő izmok' mozgási erősebbek, az akarattól függőkéi könnyebbek, hathatósabbak.

Sokszor a' *pergelt kávé* hathatós szer az álmatlanság ellen, 's vannak sokan, kik a' kávé után jobban alszanak. *Zimmermann* említ egy Dámát, (Von d. Erfahrung in d. Arzneik. Zürich 1764. II. Th. S. 349) kinek a' mákony (ópium) teljes álmatlanságot okozott, a' kávé

pedig azonnal álmodt. Ennek okát azonban, helytelenül keresi ő a' Dáma különös temperamentumában, mert más álmatlan betegeknel is ugyan ezen haszna lehet a' kávénak, mellynek tulajdon munkálatja az, hogy az egészséges embereknél álmatlanságot okoz, 's innen a' Homoeopatica alaptétele szerint, az álmatlanságot, ha egyéb symptomák is megegyeznek, meggyógyítja. Így adta azt nagy haszonnal *Thrin* is — tudta nélkül ezen principiummal egyezőleg — az álmatlanság ellen. (Erfahrungen und Bemerkungen. Frankfurt 1799).

A' pergelt kávénak hidegleléstűző erejét már *Dufour* is dicsérettel említi, (*Traitez curieux du café*. p. 82) 's a' házi körben is régóta esmeretes *Audonius*nak hidegleléstűző receptje, melly ez: R. Coffeae tost. et trit. dr. vj. Coq. in aquae Unc. iij ad dimidium, Residuo decantato adde, Succu citri Unc. ij. (a' kávé hevítő erejének mérséklésére). Ezt a' betegeknek éhokra adják, melegen, a' hidegleléstől szabad időben. Ugyan ezen célra adják a' pergelt kávéport is, minden két órában egy nehezéket. Dicsérik e' végre a' kávévizet is, (*Aqua coffeae spirituosa*, eau de café) melly így készül: R. Coffeae tostae Unc. iij. Spirit. vini gallici ℥ij Destill. et edulcorentur, melyből

minden 2—3 órában egy evő kalánnal adnak. (Diss. sur le café par Charles Louis *Cadet*, Paris 1807). *Zambelli* 47 esetet számlál elő, melyekben a' pergelt kávé, minden két órában egy nehezék, a' chinával egészen egyforma munkálatú volt a' hidegteleésekben. Többsnyire 10—16 nehezék elég volt, de néhol ópiumot is kellett hozzá adni. (Diatrise de vi febrifuga fabae arabicae etc. Viennae 1811). Az újabb időkbeli orvosok is, hasznosnak találták a' kávé, a' könnyebb hidegteleésekben, hol materiális ok nincsen; ha a' paroxysmus sokáigtartó, erős rázó hideggel kezdődik, melyet kevés hőség követ, 's a' crisis izzadás és vizelés által csekély. (Dr. Ph. Fr. W. *Vogt* Lehrbuch der Pharmacodynamik 2-te Aufl. I. Bd. Giessen 1828. S. 229) Sokan azt tartják, hogy a' kávé, a' váltogató hidegteleésekre való hajlandóságot kissebbíti, de a' mit a' tapasztalás nem igazol. *Vogt* azt mondja, hogy az asthenicus nyavalyákban, nevezetesen az ideghidegteleésben, a' kávé jó segítő-szer, de annyi ereje nincs, hogy azt meggyógyosolja (Eml. m. S. 229). Azonban ebben nagyon csalatkozik *Vogt*, különösen pedig, midőn az illynemű hidegteleésekben a' kávé mint diaeteticai szert ajánlja, ($\frac{1}{2}$ —1 latot egy findzsára) noha egyébként kárhoytatja ott, hol az idegek

ingerlettek. Vogt mint orvosszert $1\frac{1}{2}$ —2 latot (!) ajánl egy findzsúra, minden órában hidegen.

Sok orvosok dicsérik a' pergelt kávé a' hasmenésekben, gyomorról eredt főfájásokban, szédülésekben, kolikákban, görcsös hányásokban, gyomorgyengeségekben, vizellőhólyagszállításokban a' terheseknél, 's több efféle idegbajokban. A' szülés ideje alatt, a' fájdalom szükében, és a' görcsös vajúdásokban is sokszor adják a' kávé a' bábák, és accoucheur-ük. Azonban mind ezen esetekben a' kávé csak palástolólag használhat. A' kávénak azon tulajdonságát, hogy a' szeleket űzi, *Kämpf* is dicséri, (Abhandlung von e. neuen Methode die hartnäck. Krankheiten u. s. w. zu heilen. Leipzig 1784. S. 326); de meg csalják magokat azon orvosok, kik a' hypochondriában lévőknek azért javasolják, hogy jobban és sebesebben emésszenek, és kevesebbet szenvedjenek a' szelektől és savanyuságtól. A' görcsökben a' kávé sokan dicsérik. *Hayne* említ egy görcsös nyavalyát, rövid lélekzettel, szívdobogással, és olly sebes érveréssel, hogy azt többé megszámlálni nem lehet, hol a' leghathatósabb görcscsendesítő szerek több órákig haszon nélkül adódtak, 's hol égy findzsa kávé tüstént használt. (Darstell. der Arznei - Gewächse 9-er Bd. Nr. 32). Több

jeles orvosok, mint *Percival*, (*Essays* 8^a t. p. 269) *Musgrave*, (de arthitide anomala) és *Floyer* (Über die Engbrüstigkeit) igen jeles palástoló szernek mondják, a' köszvényesek fuladozásiban, 's egyáltaljában a' periodicus görcsös fuladozásban, (asthma), a' frissébe pergelt és őrlött jó levántai kávé, czukor és tej nélkül. Ezen tulajdonságát a' kávénak, melyet legelőször a' híres angol udvari orvos *Pringle* tett 1773-ban esmeretessé, *Hildebrandt* is emlegeti, 's fuladozó betegeinek egy pár findzsa kávé javasol ebéd után. (*Hufeland's Journal* III. 1796. S. 47).

A' fekete kávé tej és nádméz nélkül, a' tengeri nyavalyában hamar segítő jeles orvosság.

A' kávénak fővénythajtó és fővénynemzést akadályoztató tulajdonságát sok orvosok emlegetik, 's *Vogt* is azt mondja, hogy mióta a' kávé emertetik, ritkább a' könyavalya. Már *Baglivi* is dicsérte azt ezen nyavalyában. A' chronicus szemgyulladásokban dicsérte a' minap *Amati* a' kávégőzt, 's ezenkívül más húzomos igen makacs szemnyavalyákban, hol más szerek semmit sem tettek, a' szemek' mosását a' nyers kávé' hideg főzetével. A' kifőzött és megszárított kávépor, igen jó némelyek szerint a' fogaknak tisztán és fejéren tartására, 's az inynek az elsenyedéstől való megóvására. Gorombául

megettörve, és dohányként szíva, odvas fogaknál, ha foggyulladás nincs jelen, *Schreger* szerint egy a' legjobb fogfájást enyhítő szerek közül. (Allgem. Encyclopaedie der Wiss. und Künste von Ersch und Gruber. XVIII. Th. 1828. S. 199). Némellyek a' friss, pergelt és őrlt kávéport, portobák helyett ajánlják a' náthában, mint igen hasznos szert. A' kávékristélyek az álomkórságban dicsértetnek mit sok tapasztalásokkal erősítve lehet olvasni a' Francia tudományok Academiájának 1702-diki emlékirásiban. Külső-kép *Le Brun*, jó reményfoki Seborvos, a' pergelt kávéból csinált ferdőket, (6—10 unciát egy ferdőre) szélütésben, nyavalyatörésben, tagfájásokban, hystericus görcsökben, és migraine-ben, csudálatos tulajdonságuaknak lenni állítja. (Medic. chirurg. Zeit. 1809. II. S. 270).

Mind ezen esetekben, csupa nyers tapasztalati, nem pedig a' hiv természet' utján gyűjtött vizsgálódásokból határozott meg, a' kávénak orvosi rendelése. Innen származott, hogy a' dicsért esetekben, csak ritkán felelt meg a' kávé a' várákozásnak, nem lévén esmeretesek az ő munkálatjának korlátjai. Az újabb időkben a' homoeopathical gyógyművészség foglalatoskodik azzal, hogy minden orvosszernek tulajdonképi munkálatjait az emberi organismusban, a' leg-

szorosbb felügyelés alatt kitanúlja, 's az ekkép gyűjtött tapasztalatokat, bizonyos kézzel fordítsa, az emberiséget nyomó nyavalyák' elhárítására. Ezen tapasztalatokból kijön, hogy mind azon esetekben, hol a' kávé' haszonnal adódott, az azt tanácslónak tudta nélkül, a' homoeopathica principiumánál fogva használt; nevezetesen hogy a' kávé némely hideglelésekben specificé használ, 's ezen tulajdonsága korántsem onnan ered, mint *Sprengel* mondja, hogy a' gyomrot erősen izgatja, 's különösen illeti, (*Instit. pharmacologicae. Lipsiae et Altenb. 1816. p. 323*), hanem tulajdon orvosi tulajdonságiból. Ellenben sok esetekben, hol azt az orvosok ajánlani szokták, mint nevezetesen a' belek munkátlanságából eredő keményszéküségben, — kivált a' szobában ülőknél — csak palástoló segédelmet nyújt, 's ennél fogva eleinte használ, de azután még nagyobb keményszéküséget okoz. Már pedig semmi sincs bizonyosabb mint *Hahnemann* mondja, (*Eml. munk. S. 55*) mint azon tapasztalás, hogy valamely orvosszernek sokáig folytatott palástoló használása veszedelmes, a' gyógyszereknek pedig dieteticiai czikkely gyanánt való palástoló használása mindenek közt legveszedelmesebb.

A' Homoeopathica, a' nyers kávé használja próbatételeiben, mivel a' pergelés annak tulajdon erejét sokképen megváltoztatja és módosítja. A' kávéról, annak patikai elkészítése és használása módjáról, lásd: Archiv für die homoeop. Heilkunst II. Bd. 3. H. Leipzig 1823 és Pharmacopaea homoeopathica, auctore Caspario. Lipsiae 1829. p. 62. A' kávénak, az emberi testben való munkálatjairól gyűjtött tapasztalatok szerint, legfőbb sikere, az életmivestest functióinak felemelése, a' honnan azon esetekben, hol az életerő feleslegvaló felingerlettségben van, melly magát rendkívülvaló fájdalmakkal, görcsökkel és mértékfelett ingerlett indulattal mutatja ki, a' kávé czélarányosan adva, nagyhasznú orvosság. Ezen principiumból véve bizonyos orvosság a' kávé sok főfájásokban, ha az nem gyomor megromlástól, vagy az első utak' savanyúságától származik, meggyógyítja a' fájdalom nélkülváló, de gyakori késztetéssel öszvekött hasmenéseket, mivel ő is nagy mértékben véve főfájást okoz, 's a' belek' peristalticus mozgását előmozdítja. Így a' hirtelenvaló nagy örömből származó sokszor veszedelmes symptomákban, a' szülést követő fájdalmak' bizonyos nemében, a' kávé csalhatatlanul használ. Hamar segít némely bélfájalmakkal öszvekött vér folyásokban,

de többször ott, hol a' görcsök a' havisztulást feltartóztatják. Igen jóltéví szer némelly hystericus görcsökben, mint magam több ízben örömmel tapasztalám. A' kéksisakfüvel váltogatva, a' *Hahnemann* tapasztalatai szerint, a' veres kásahimlőben megbecsülhetetlen szer, amaz a' hőség és a' nevedő nyughatatlanság 's szorongattatás; ez a' sírékony szeszélyel üszvekött nagy fájdalmak ellen. (*ReineArzneimittellehre* I. Th. Dresden 1822. S. 17); mit a' homoeopathicus orvosok tapasztalatai mindennap igazolnak

Annak bebizonyítására mi nagy hasznú gyógyszer a' kávé, reállíó esetekben, elég legyen a' többek közt egyet felhoznom. Egy Uri Aszszonyság, ki estveli meghűtés után, nagy szaggató és széljelzúzó főfájásokat, de különösen csaknem szenvedhetetlen hasfájdalmakat kapott, szörnyü nyughatatlansággal 's kiabálással, hányásrakésztetéssel és hasmenéssel, a' kávéincturának egy kis dósisára, kevés idő múlva jobban lett. Azonban az egész nyavalya meggyógyítására még azután más szerek is kellettek.

Palástolólág is jóltéví munkálatja van a' kávénak, a' hirtelen támadt, 's hirtelen segedelmet kívánó nyavalyákban, mint némely megmérgeisésekben, a' gőzbe — vizbe fúltak' megfagyot-

tak' úgy tetsző halálában. A' megfagyást kávé' által sokan elkerülték.

Egyébiránt a' homoeopathicus orvosok, az előirat szerint készült kávéincturából $\frac{1}{100}$, $\frac{1}{1000}$, $\frac{1}{10000}$ sőt a' felingerlettség nagy grádusában, egy milliomod rész cseppet adnak a' reállító esetekben.

A' mint feljebb mondódott, a' mákonynak ártalmas következéseit legjobban el űzi a' kávé. Dr. *Niemann* egy emberrel, ki eszetlen szerelme miatt elméjében megháborodott, 's két vagy több uncia sáfrányos mákony tincturát megivott, másfélfont pergelt kávé főzetet itatott meg tiz óra alatt. (*Pharmacologia Batava. Lipsiae 1824. Tom. II. p. 202*). Minap Párizsban, ama rettenetes mérég, az eczetsavanyú morphin ellen is hathatósan találtatott a' kávé. Egy éltémgúnt t. i. 24 gránt nyelt abból el. Az orvosok eret vágta rajta, 's eczetes vizet, tiz óra múlva pedig történetből igen erős kávé-t adtak a' betegnek, melly ezen Úraknak nagy csudálkozására visszahozta az életre a' szerencsétlent. De más bódítószerek, mint alkohol, (bor, égettbor) belendek, hánytató varjúszem, (*Nux vomica*) ignáczbah, maszlagos nadragulya, macskagyökér, székfű, bürök, méregfa, (*Rhus toxicodendron*) fejér zászpa, gyilkos csomorika 's t. effelék által okozott nagy felingerlettség és elalélás ellen


is, igen hasznos ellenmégereg ez. *Harless* szerint, (Rheinische Jahrb. XVIII. 1. S. 187) a' berlini kéksavany' (Blausäure) bódító erejét, a' kávé' leg-hamarább elnyomja.

A' hol a' mérték felett ivott kávé, vagy nagy mértékben 's nem jó helyen adott kávé-tinctúra, nagy érzékenységet, nyughatatlanságot, hűséget, vérhevülést okozott, ott a' leg-hathatósbb ellenszer a' kéksisakfű; a' hol fáj-dalmakat, különösen fogfájásokat hozott elő, a' székfű; a' hol pedig tartósabb has és fejbajo-kat okozott, az ignáczbab és a' varjúszemmag.

Napkeleten hol minden vendéget azonnal kávéval kínálnak, sokszor a' pestist és ennél-fogva a' halált közli az az ivókkal, innen mi-helyt valaki egy findzsa kávé után, legkisebb hasfájást is érez, azonnal egy két dózis Bezoart vesz be, mellyet a' Napkeletiek minden mér-gek ellen a' leg-hatalmasabb antidotumnak tar-tanak. (Enrico di Volmar Abhandlung über die Pest. Berlin 1827.)

Technologiai tekintetben a' kávéból igen jó barna festéket lehet készíteni, melly kivált rajzolatra nagyon alkalmas. E' végre a' ká-vét megpergelik és megőrlik, 's ebből egy új fazékba két latot, és kevés borkósót tévén, ezt

egy meszely kútvizzel egy darabig főzik, akkor kivévén a' tüztől, csigahéjjakba vagy csészékbe öntik, 's meg hagyják száradni, a' többit egy tüvegben félreteszik. Ez hasonlithatatlan barnafesték, mellyet más szinekhez is lehet vegyíteni, árnyékolásra használni és jól eldörgölni. —



HE'TEDIK CZIKKELY.

A' KÁVÉ' SURROGÁTUMAI.

Az arábiai kávé, mellynek szeretete, minden classisú emberekre elterjedt, sokképen kívánták Európában, ennek nagy árára való tekintetből, hazai természetményekkel kipótolni, így résszerint az ezért kitakarodó sok pénzt megkémélni, résszerint pedig a' szegényebb sorsuakra nézve is a' kávéneemű italt lehetővé tenni. E' végre sokféle javallatok tétettek. Egy német író 1805-ben tizenhétféle surrogátumot tett közön-ségessé. (Entdecktes Geheimniss von 17 innlän-dischen Kaffesurrogaten u. s. w. Von einem deu-tschen Patrioten. Leipzig 1805). Később *Lau-bender* 42 surrogátumát számlálta fel a' kávé-nak. (Der Kaffee in seinen bis jetzt bekannten Surrogaten. Nürnberg. 1806). Az eddig esmeretes surrogátumok közt legnevezetesebbek, e' követ-kezendők:

1. *A' cikória kávé.* A' cikóriát (*Cichorium intybus*) már a' régi orvostudomány is használta a' belek' bajaiban, különösen a' kapu-

vérrendszerből eredő nyavalyákban, régi bőrkiütésekben, 's bizonyos, hogy a' czikória hatásos orvosi tulajdonságokkal bir, nevezetesen a' vérben nagy izgatást szerez, 's különösen a' szemeket tulajdon nyavalyás állapotba helyezteti, noha azt *Schreger* tagadja (Allg. Encyclopaedie. XVIII. Th. 1828. S. 244). A' czikória megszáraztott és megpergelt gyökere, nem kellemetlen ízű, noha igen keserű, 's ebben közelit is valamit a' kávéhoz, de annak legbecsesbb tulajdonságával, t. i. illatjával nem bir. A' kávénak minden surrogátumai közt, ez legjobban ajánltatik, de minden igaz ok nélkül. Azonban egy időben, midőn a' coloniális portékák, a' háborus idők miatt, szörnyü drágák voltak, iszonyu sok czikóriakávé költ el. Rendszerint arabia kávéval vegyitik, 's ezt a' vegyeléket egy *Randow* nevű Grófné után, kinek azt *Werlhof* epehidegtelelésből lett fellábbadozásában tanácsolta, 's vele legelőször élt kávé helyett, *Dámák kávéjának* nevezik.

A' czikória vagy is németkávének három neme van: 1. *az igazi*, melly 2 rész jó czikóriából, fél rész veresrépából és $\frac{1}{2}$ pergelt borsóból áll. 2. *a' finom* melly áll $2\frac{1}{2}$ rész czikóriából, $\frac{1}{2}$ veresrépából, és 1 borsóból, és 3. a' *közönséges*, melly áll 1 rész czikóriából, 2 rész

veresrépából és 1 borsóból. A' borsót csalásból teszik hozzá, hogy a' kövér veresrépa, mely a' főzés után sokkal jobban felduzzad, mint a' cikóriagyökér, elrejtessék. Német országban, igen sok cikóriafabrikák vannak; csak Braunschweig városában 24; Helmstädtben 2; Holzmündenben 4, 's ezen portékák' esztendei eladását 115,000 tallérra becsülik. (J. Chr. Schedel's neues Waaren-Lexicon. 4-te Ausg. von I. H. M. Poppe, Offenbach 1814. I. S. 232).

A' cikóriakávét izéről mindjárt meg lehet esmerni, 's utánna csakhamar, sokáigtartó megtelés áll elő, a' mi nem engedi, hogy az ember annyit igyon belőle, mint az igazi kávéból. Gyakran tunyaság, és tagok nehezsége követi, 's ha sokat ivott valaki belőle, igen roszul érzi magát utánna. A' cikóriának orvosi tulajdonságai még kevéssé esuertetnek. A' rendszerintvaló Materia medicá-k annak vizelletűző, epehajtó 's ennélfogva a' gyomor és májra nézve hasznos erejét dicsérik. Innen tavaszi cúrákban is szokták ezt használni, az u. n. füveslevesekben, kivált sárgaság ellen. Annyi bizonyos hogy minden surrogátumai közt a' kávénak, ez a' legártalmasabb, 's ha már az egészséges testben is szembetűnő kellemetlen változásokat okoz, men-

nyivel inkább káros munkálatjai lehetnek annak, a' már beteg testben el lehet gondolni.

2. *A' Svédkávé*, melly a' kávébükkönnek (*Astragalus baeticus*) magvaiból készül, 's mellyet a' Svédok, nem régiben a' kávé' helyett ajánlottak, 's melly *Trommsdorff*nak széthontása és tanácsa szerint is igen alkalmas kávésurrogatum. (*Taschenbuch f. prakt. Aerzte. 5-te Aufl. 1826. S. 35*). Ezen plánta Marokkóban, Spanyolországban, Siciliában, és Déli — Franciaországban vadon terem, de most Európának több tartományiban is miveltetik, 's egy versben nagyon fel kapták, de el mulván az újság' ingere most kevésbé használtatik. (*G. Braun's Bericht über den neuen Koffee aus Astragalus baeticus. Nürnberg. 1822*). *Vogel* a' svéd és arabiai kávénak összehasonlító vizsgálatját közlötte. (*Neues Kunst u. Gewerbsblatt v. Baiern 1824. Nr. 27*). A' svédkávének, (*Stragelkaffe*) mivelését, *Schams Úr* nálunk előmozdította, és mint a' kávé' kipótoló szert igen ajánlotta. (*Gemeinnützige Blätter 1825 Nr. 63*). *Schreger* azt mondja, hogy minden kávésurrogatumok közt ez a' legjobb 's legártatlanabb. (*Allg. Encycl. XVIII. 1828. S. 201*). Nagyon dicséri azt legújabban *Arrenbrecht* is (*Allg. deutsche Garten-Zeitung 1829. Nr. 14*) mint tökéletes jó, egészséges, kedves, kellemetes italt

melly az egészségkávé nevet nagy mértékben megérdemli, (?) 's az arábiai kávét kipótolja (?) A' svédkávét rendszerint arábiai kávéval szokták vegyíteni, 's így el is mehet széltiben izére nézve a' kávé helyett.

3. *Földi mandola kávé*, a' mandola palka, (Cyperus esculentus), gyökereiből. Ajánlották némelyek vanilia izéért megpergelve a' kávé helyett.

4. *Makk kávé*. A' tölgyfa (Quercus robur) makkját igen sokan szokták használni kávé helyett, 's Dr. Gölis minzenek felett ajánlja azt a' gyermekeknek. Azt tartják, hogy a' makk nem olly ingerlő, mint a' china, 's hogy ennél-fogva az öszvehúzó szerek' elsőségével bir, ká-raival nem. Innen sokak szerint nem csak az emésztést segíti elő, hanem igen jeles gyomor-erősítő szer is. E' mellett igen tápláló, mint látni azokon, kik azzal élnek. Némely orvosok örömet rendelik azt, a' szűkmellyűségben, köhögésben, a' hátgerencz kezdő görbülésében és a' kiszáradásban, 's azt tartják hogy a' vele való folytatott élés, a' leg mélyebb gyökeret vert scrofulákat is meggyógyítja. *Puchelt* azt mondja, hogy a' pergelt makk, (glandes totae Querc.) igen jeles szer, a' lymphás rendszer munkásságának felemelésére, ha a' lymphá az edények-

ben, mirigyekben, vagy egyébütt meg gyülekeznek. (Das System d. Medicin, in Umrissen dargestellt. I. Th. Heidelberg 1826). *Osiander* szerint (Volksarzneimittel u. s. w. Tübingen 1826. Cap. 29) a' makkavé tejjel a' legjobb házi orvosszerek közé tartozik. Ajánlják azt a' chronicus gyomorgörcsökben; *Pitschaft* a' chronicus hasmenésekben, kivált a' gyermekeknél, (Rust. u. Casper kritisches Repertorium f. d. ges. Heilk. Berlin 1827 S. 330) dicséri mint jeles házi orvosságot. Ugyan ő a' bélférges ellen is ajánlja (U. o. S. 338) sőt azt mondja, (U. o. S. 342) hogy czélirányos testi és lelki életmóddal öszvekötvé a' legelső és legjelesbb házi szer, a' scrofulák ellen.

5. *Bagolyborsókavé*, a' bagólcza lencse (Cicer arietinum, Kichererbse, Pois chiche) termését, régenten a' napkeleti tartományokban, Egyiptomban, Chinában és déli Európában, nevezetesen Spanyolországban is meg ették, 's egykor erős és csipős ize miatt, a' kávé helyett is használták (Murray Apparatus medic. II. p. 372) Németországban vele sokszor a' kávé is meg hamisítják. *Dispan* kémiai szétbontás által egy különös savanyat fedezett fel benne, mellyet cicersavanynak (Acidum cicericum) nevezett. (Scherer's allg. Journal d. Chemie III. 17. S. 506).

6. *Czéklakáv*é, mely jól megtisztított, meleg kemenczén megszáritott, és azután megpergelt veres répából (*Beta vulgaris*) készül.

7. *Sárgarépakáv*é, mely a' közönséges mu-rokrépa (*Daucus carota*) meg piritott gyökereiből készül. A' répa szeliden ingerlő és lágyító, 's egy a' kávé ártatlanabb surrogátumai közül. Tápláló gyökereiből bizonyos syrupot is készítenek.

8. *Bikkakkáv*é, az erdei bikkfa, (*Fagus sylvatica*) makkjaiból készül.

9. *Pozdorgyökérkáv*é (*Coffea e radicibus Scorzonerae*).

10. *Ludwig u. n. Karolina kávéja*, mely a' legújabb kávésurrogátum, 's csupa belföldi plánták' gyümölcseiből áll, 's magában is, minden arabiai kávé nélkül, jó és ártatlan italnak mondatik.

11. *Gesztenyekáv*é, melyet *Cavalier Bernhard* Antal, talált fel Bécsben, 's melyre Dec. 9-dikén 1822 privilégiumot is nyert. Most a' kizáró jus esztendeji kitelvén, esmeretessé tétett a' készítmód, mely az: Az édes gesztenye, nem csak külső barna héjjától, hanem a' magbél körülvevő hártjától is, tökéletesen megtisztítatván, a' tiszta magbelek megszáritatnak, míg egészen meg nem keményednek, ak-

kor őket apró darabokra törvén megpergelik, 's végre megőrölvén, mint más kávé, úgy fordítják haszonra. (Wiener Zeitung 29. Sept. 1829).

Ezeken kívül sok más plánták ajánlottak a' kávébabok helyett. *Gouan* szerint a' napraforgó (*Helianthus annuus*) magvai megpergelve, hasonlitanak szagokra és izükre nézve a' kávéhoz. *Dillenius* és *Grohmann* azt mondják, hogy a' pergelt rozsnál sem jobb, sem olcsóbb surrogátuma nincs a' kávénak. (Neues Kunst und Gewerbsblatt 1824. X. 37). A' Virginiai hegyek közt Amerikában, a' lakosok ezzel élnek kávé helyett. A' pergelt rozs teszi egy részét a' Hunt früstökporának is. (Hunt's oeconomical breakfast-powder). Sokan ajánlják a' búzát, zabot, árpát, borsót, babot, riskását, kukuriczát, diót, mandolát, csudafamagvát (*Ricinus communis*) szőlőmagvát 's mások a' vizililiommagvát, tengeri szőlőt, küszmétét, spárgát, tehénbabot, lencsét, egyiptomi szilva magvát, ragadó valaj (*Valantia aparine*) gyökerét, csicsókát, egértövis, (*Ruscus aculeatus*) sárga liliom (*Iris pseud-acor*) magvát, vad rekettye magvát. Némelyek a' fekete kenyérhéjt, és az angol sárga krumplit, a' kávépergeléskor, a' kávépergelő csüvébe tévén, 's itt a' kávé felmenő gőzével átljárattván, ezt kávé helyett használják. (Europens vorzüglichere

Bedürfnisse des Auslandes, und deren Surrogate. Nürnberg 1800. 1. H. S. 15, 80 cc). *Kunz* azt mondja, hogy a' czéklasyruppal pergelt gabona $\frac{1}{3}$ rész arabiai kávéval, a' legjelesbb kávépótolék. *Oken* azt tanácsolja, (Naturgeschichte für Schulen. Leipzig 1821. S. 448), hogy ha Európában kávé-surrogátumot keresünk, tehát azon plántákat kellene próbálnunk, mellyek a' kávé czehéhez tartoznak.

A' felhozott surrogátumokból többféle öszvetételeket csináltak, mesterséges kávé gyanánt. Illyek:

1. Csipkemag, 3 rész, mondolapalkagyökér 1 rész.

2. Pergelt mondolapalka (*Cyperus esculentus*) gyökér 1 rész; kocsányos tölgyfa (*Quercus pedunculata*) gyümölcs, két rész. Egy font-hoz vegyits hozzá 2—3 uncia pergelt kávé, vaniliát öt gránt.

3. Szőlő mag, 3 rész, pergelt kávé 1 rész.

Illy nemű öszvetétel az u. n. *Svajczi kávé* is, mellyet sokan igen szeretnek, kellemetes ízéért, és olcsóvöltáért 's mellyet sok orvosok betegeknek ajánlani szoktak.

A' kávé árának egykori nagy felhágásakor 1782-ben, Lipsiában bizonyos kávé essentiát is árultak, melyből annak feltalálója, néhány csep-

peket ajánlott cseppentetni a' kávéhoz, mely által az olly erős lesz, hogy két lat helyett, csak egy latot szükséges venni. Szokás szerint ezen szer, nagyon magasztaltatott akkor, nem csak a' gazdálkodásra, hanem az egészségre való hasznára nézve is. —

Kik azon czélból ajánlják ezen surrogátumokat, hogy azzal az arábiai kávét kipótolják, nagyon csalatkoznak. Mind eddig nem tállatott olly növény a' természet országában, mely azt izére, szagára és tulajdonságira nézve kipótolhatná, de hasztalan is minden illyes igyekezet, mivel a' természet országának minden egyes individuumai, magokban álló, 's tulajdon alkatásu és erejü lények, mellyek egymást semmi tekintetben ki nem pótolhatják. Nincs tehát bennök egyéb nyereség mint az, hogy általok a' drága arábiai kávét kénéltni lehet. De nem lehet mindegy a' velök való élés az egészségre nézve; mert ha szinte azoknak nagy része természetes állapotban egészséges, vagy legalább kevés ártalmú is, de a' pergelés és különbkülönbféle megkészítés által, a' diaeteticai hasznovételre alkalmatlanná tétetik, mivel résszerint az állatorészeikben történő chemiai változás, résszerint pedig a' hozzájuk járuló sok melegviz, melly minden táplálórész nélkül szükölkö-

dik, azokat a' testre káros befolyásuakká teszik. De ezenkívül többekben közülök, a' szorgalmas megvizsgálás orvosi tulajdonságokat fedezhetne fel, mellyek az azokkal való gondolatlan élést, minden egészségét szerető embertől tiltják. Az azonban kétséget sem szenved, hogy nagy részök, koránt sem olly ártalmas befolyásu az egészségre nézve, mint az arabiai kávé, 's némellyekkel a' különben egészséges ember, minden szembetűnő kár nélkül élhet.

•

MÁSODIK RÉSZ.

A' THÉRÖL.

NYOLCZADIK CZIKKELY

A' THE TERMÉSZETHISTORIÁJA ÉS TÖR- TÉNETE.

A' kávéval csaknem egy időben lett Európában esmeretessé ama becses chinai természetmény a' thé, melly valamint amaz, azóta a' fényezés egyik kedvelt cikkelyévé lett, 's kivált az előkelők által módi itallá emeltetett. Ezen plánta, nagy históriai nevezetességgel is bír, mivel 1773-ban, midőn Anglia 342 láda thét akart az Amerikaiak nyakába tolni Bostonban, a' két nagy Nemzet közt váltójelül szolgált ez a' háborúra, 's később alkalmatosságot adott, ama fényes, és nagy fontosságú' históriai tüneményre, az Éjszak — Amerikai Státusoknak Angliától való elválására.

A' *Thé*, (*Thea bohea et viridis L. sinensis Rich.*) mellyet a' Chinaiak *thee*-nek, (a' Mandarinok' nyelvén *tscha*, a' Cantoni dialectus szerint *za*) neveznek, 's melly *Linné* szerint a' sok-

himések egy anyások seregébe, *Jussieu* szerint pedig az *Aurantiaceák* rendjébe tartozik, egy mindég zöld csemete, melly ha magára hagyatik, 25—30 lábnyi magasságra fel nő; de ha miveltetik, ritkán halad 5—6 lábnyi magasságra, mivel akkor le szokták nyesen. Európában csak $2\frac{1}{2}$ —3 lábnyira nő. Gyökere barnás, dereka szürkés, ágai gesztenyesziubarnák, a' felsők zöldek. Levelei merők és bőrneműk, simák, néha alól molyhosok, hosszúkás tojásdadok, körülbelül 2—3 hüvelyknyi hosszúk és egy hüvelyknyi szélesek, végükön kevéssé kihegyezettek, fűrészesen fogzott szélűk, setéztöldek, néha tarkák, kevéssé fényesek, rövidnyelűk, változatók. A' fiatal hajtások' levelei gyengéd és puha szőrűsek. Sárgálló fejr csomós virági, mellyek a' csipkerózsaéhoz hasonlítanak, 3—4-ével a' levelszögletekben állanak 's keves száguák. A' fennálva maradó kehely igen rövid, öt tojásdad gömbölyegségű, tompa, 's oldalt egymástfedő szeletből áll. A' bokréta sokkal nagyobb mint a' kehely, és 5—6 vagy több, nem egészen egyforma, gömbölyded, igen mély öblű, sokszor a' végén kirágott és kiterjedt levelkéből van üszvetéve. A' rendkívül számos hímek — körülbelül 100—200 — valamivel rövidebbek mint a' bokréta. A' gyümölcs egy

barna tok, melly hol egy, hol két, többnyire pedig három gömbölyded golyóból áll. Minden ilyen golyóban egy, ritkán két mag van 's a' tetején nyilik. — Ezen magvak keserű kellemetlen ízűek, mellyek nyálfutást, sőt undorodást is okoznak. —

Ezen csemetét a' Chinaiak magvakról termesztik, mellyeket 3—4 hüvelyknyire kell, a' jól megtrágyázott földbe bedugni. A' magvakat nagy ültetvényekbe 's bőven vetik, mivel csak keves kel ki közülök. Már a' harmadik esztendőben, gazdagon termik a' leveleket, de a' hetedik esztendőben, már fogy termékenységük.

A' thének *Linné* 's más régi fűvészek két nemét különbözteték meg, a' *barna-thét*, (*Thea bohea*, *thee bouy*) és a' *zöld thét* (*Th. viridis*) amazt hat, ezt kilencz szirmú bokkrétával; de ezen különbség, csak az említett szirmok számára épülvén, el nem fogadható, 's *Lettsom*, *Sonnerat*, *Thunberg*, *Kämpfer*, *Desfontaines*, és mások, azokat csak a' mivélés által előálló hasonfajoknak tartják. (L. Sprengel's *Garten-Zeitung* II. 'S. 42) Ide tartozik azon három nem is, mellyeket *Loureiro* Cochinchinai Florájában említ; 's *Aiton*-nak *Thea stricta*-ja, noha ezen utolsót, 's a' *Linné* két fajtát, *Hayne* úgy írja

le, (Darstell. der Arzney-Gewächse) mint a' thé fajok három anyaplántáját.

Azsiának keleti tartományiban, különösen pedig Chinában és Japóniában, emlékezetet túl haladó idők óta, igen nagy gondal műveltetik a' thee, melly ott nem csak az Európaiaknak léles italaikat kipótolja, hanem iszonyú sok pénzt is visz oda be esztendőnként. Canton és Peking közt vadon is terem. Chinának sok tartományaiban műveltetik, de ritkán messzebb, mint az északi szélességnek 30-dik grádusáig. Legjobban tenyészik ezen szélesség, 's azon linea közt, melly a' mérséklett földövet a' forrótól elválasztja, noha találni azt a' Yunnam chinai tartományban is. (G. *Staunton* Reise der britischen Gesandtschaft, unter dem Lord Macartney an den Kaiser von China. Übers. von C. Sprengel. Halle 1795. II. Th. S. 273). Némely déli tartományokban, nevezetesen a' Kiang-nan-i hegyekben különös jóságú thé terem; de legjobb az, melly az Udsi hegyekben Japóniában terem. Egyébiránt jobban tenyészik a' köves, mint a' porhanyó földben, szereti az alacsony lapályokat 's hegyek hátait, mellyek szelid mérsékletűek. Néha a' mezők' széleire, patakok partjaira, de leg gyakrabban a' halmok oldalába, bizonyos V formába ültetik őket. A'

földnek ezen minémüségéhez és a' műveléshez képest, különböző jóságú a' thé. A' 3-dik, 4-dik esztendőben már kezdik a' fiatal csemeték' leveleit gyűjteni, 's ekkor legbecsesebbek, 8—10 esztendőskorokban már izetlenek, és ennél-fogva haszonvehetetlenek a' levelek, ekkor tehát az ágakat levagdaltják tőben, és a' gyökértőke új hajtásiról kezdik a' leveleket szedni.

Európában sokszor próbálták a' thé tenyésztését, úgy okoskodván, hogy az az európai climát is ki fogja állani, nagyobb lévén sokszor Canton és Peking közt a' téli hideg, mint Európa mérsékelt tartományiban. *Linné* azonban, sok esztendőki próbatételei után is, nem hozhatta kikelésre 'a' thé' magvait, a' csemeték pedig az uton mind elvesztek. *Osbeck* hozott egy tövet Chinából, de elhagyván a' jó remény fokát hirtelen egy forgószél támadt, felkapta azt, túl csapta a' hátulsó hajókastélyon 's a' tengerbe vetette. *Lagerström* az Upsalai kertbe két fácskát hozott igazi thé helyett, melyek két esztendeig megvoltak. Midőn virágoztak, kisült hogy Camelliák. Nem sokkal azután, reá mentek nagy nehezen, hogy egyet Gothenbourgba vittek. A' matrózok, alig várván hogy szárazra lephessenek, a' thést este egy asztalra tették a' kapitány szobájában: azonban éj-

jel a' hajóban lévő patkányok olly rosszúl bántak azzal, 's annyira el tépték, hogy elveszett. Végre *Ekeberg* Svéd hajós Kapitány, a' Linné tanácsa szerint a' friss magvakat Chinában, egy földel töltött palaczkba tévén, azoknak egy része az úton kicsirázott, mellyek az Upsalai fűvészkertben, 1763-ban szerencsésen ki is keltek. Igy Svécia dicsekedhetik azzal, hogy az igazi chinai théét Európával megesmertette. Azóta a' Francziák sokszor, de hijában próbálták ezen plántát Chinán kívül tenyésztetni, — a' miben legnagyobb akadály az, hogy a' magvakban hamar meg szünik a' növevényi élet, — azonban rajta vannak, hogy a' thé mivélését Cayenneben chinai lakosok által újra megpróbálván, tökéletességre vigyék. Egy Muszka Országból 1814-ben hozott, és xenomopa thea imperialisnak nevezett csemete, Toulouse-ban megfogant; hasonlókép a' thea boheanak egy csemetéje, 1819-ben jó állapotban jutott a' Morteaux Úr birtokába, Bourdette-ben, Foix mellett, az Arrière Departamentomban. (*Nouveau Dict. des Origines 's a' t. par Noel et Charpentier. Paris 1827. Tom. II. p. 728*). Angliában is szerencsével próbáltak némely ültetményeket. A' Braziliái Küvet, a' Medico-botanical Society-nek, bemutatott Dec. 19-kén 1827, egy Braziliában ne-

velt thé-próbát, melly a' legjobb Haysann-thé-
hez, hasonlónak lenni találtatott. (Froriep's No-
tizen u. s. w. 1828. Nro 409. S. 202). A' thé-
plántát VI-dik János Király vitette 1816-ban
Braziliába, 's annak tenyésztése végett Chi-
naiakat hozatott Rio-Janeiroba, a' mi a' Sta-
Cruzi és S. Paulo-i uradalmakban nagy szeren-
csével előre is megy. *Niemann* azt hiszi, hogy
mivel ezen plánta nem csak Canton körül, ha-
nem Chinának hidegebb és éjszakibb tartomá-
nyiban is terem, tehát bizonyosan Európa mér-
séklettebb tájékain is hasonlókép lehetne te-
nyésztetni, (Pharmacopoea Batava. II. p. 272);
's ezen vélekedésben már mások is voltak. (Lin-
né's vollst. Pflanzensystem. Nürnberg 1779. IV.
S. 20). *Virey* úgy véli, hogy ezen szándék leg-
nagyobb szerencsével érődne el Corsicában, hol
1808-ban ezen culturának legelső próbáji, a' leg-
nagyobb reményt nyújtották. Most csaknem min-
den botanicus kertben lehet thé csemetét látni.

Chinában és Japóniában, három izben sze-
dik le esztendőnként a' leveleket, mellyek ha
le nem szedik őket, magoktól le nem hullnak.
Az első aratás Februárius vége felé történik. A'
még alig kifejlett, apró, gyengéd, 's puha le-
velkék, a' legfinomabb 's becsesbb thé adják,
melly ennél fogva legdrágább is, úgy hogy ott

helyben is csak a' leggazdagabb emberek fizethetik azt meg, 's mivel különösen a' császári Udvar, és az Ország Nagyjai élnek vele, *Császár-thé*-nek (Mau Cha, Bing - Bingh) nevezik. Némellyek ezt *Virágthé*-nek is (fleur de thee) nevezik, mivel a' még fejledezni kezdő levelkék, virágbimbókat képeznek, de hibáznak azok, — mint a' többek közt *Zimmermann* is, (Über d. Erfahrung. II S. 328) — kik azt gondolják, hogy a' Császárhé valósággal a' thé virágiból készül, mivel azokat ezen célra használni soha sem szokták. A' második aratás Aprilis első napjai felé történik. A' leveleknek nagy része, még akkor sem nőtt meg egészen, 's a' gyengébb és fiatalabb leveleket, a' nagyobkaktól el választván, helőlük egy különös classist csinálnak, mellyet csaknem úgy adnak el, mint az első aratásból valókat. Az ezen időben szedett thé, oatsjaa-nak vagy chinai thének nevezik. Az utolsó aratás, melly Május holnapjában történik, legbővebb, 's a' ban-tsjaa név alatt jövő thé adja. Ezt három classisokra osztják, a' szerint a' mint a' levelek apróbbak, fiatalabbak, finomabbak, vagy nagyobbak, vénebbek 's durvábbak. Ezen utolsó aratás adja, a' nép által ivott thé. A' leg durvább leveleket, a' Chinaiak és Japoniaiak selyera matériák kávébarna

szinre festésére használják. (L. Nouveau Traité sur la culture du thé, sa récolte, sa préparation et ses usages, par F. Marquis le jeune, orné de pl. col. 1820).

A' thé levelek leszedésére különös gondot fordítanak a' Chinaiak, 's csak ehez értő ügyes emberekre bizzák azt, kik a' leveleket nagy gondal, hogy a' fácska gyenge ágai meg ne sérődjenek, a' javát egyenként kiválogatva, 's a' legnagyobb tisztasággal szedik le. Sőt annyira megy ebbéli kétségeskedésök, hogy Udsiban, hol a' Császári thé ültetmények vannak, ezen embereknek, már egynéhány héttel az előtt, nem szabad italat enniük, hogy lehelletük a' leveleknek ne ártson, kezükre kesztyűt kell húzniok, hogy bőrkipárolgások a' levelekre ne hasson, 's a' szedés alatt napjában sokszor meg kell mosdaniok. Noha a' thélevelek' szedése igen bajos, de még is a' gyakorlott thészedők napjában 9—10 Cattit*) is le szednek. **)

*) Egy Cattiban körülbelöl egy font, és négy uncia van.

***) Némelyek azt beszélük, hogy a' Chinaiak, a' hegyek élein, a' meredek, 's veszedelmes vagy hozzájárulhatatlan helyeken lévő thé levelek szedésére, a' majmok bizonyos nagy nemét használják; addig ingerlik és bosszontják tudniillük eze-

A' gondosan leszedett théleveleket vagy forró viz gőzére teszik, vagy pedig abba bele mártják, 's fél perczenetig benne tartják. Ekkor ki szedvén, le hagyják csepegni, és nagy lapos vas serpenyőkbe, vagy üstökbe hányják, vagy pedig agyag vagy vas táblákra, — mellyeket csak Chinában tudnak, olly vékonyra lapítani, 's mellyeknek forróknak kell lenni. — Ezeket a' leveleket szakadatlanul forgatják kezökkel, mind addig mig a' levelek jól megmelegedvén, szikkadni kezdenek, 's pezsgésbe jöven, valami sárgás, bódító, és könnyen ártalmas szédülést, 's tagreszketést okozó nedvet nem izadnak. Ekkor széles lapáttal, egy közel lévő, 's vagy finom gyékénnyel, vagy vékony pléhvel borított asztalra hányják által a' leveleket, hol a' dolgozóknak egy része azon van, hogy nagy legyezők segedelmével, a' leveleket meg hűtse, mások pedig tenyerökkel igen vigyázva azokat ősvesodorják. Meg hűlvén a' levelek, azokat ismét a' szikkasztó táblákra, vagy serpenyőkbe rakják, mellyek alatt most gyen-

ket, mig a' gallyakat letördelvén bosszantójikra hajigálják, kik azokat felszedik, 's leveleit le szaggatják. — Némely festések igazolni láttatnak ezen anecdotát. Vége lévén a' thé aratásnak községes mulatkozásokkal inneplik azt meg.

géhben tűz van, folytatván a' forgatást. Innen megint a' sodrók eleibe hányják, kiknek munkája elég alkalmatlan, mivel a' levelekből kiizzadó étető nedv, kezeiket mardossa és felel. Ezt az operációt kétszer, háromszor, de néha ötször is ismételik, mind addig míg a' levelek tökéletesen ki száradtak, 's gondosan üszvesodortattak. Némely becsesbb thé nemeknél, minden levelet külön kell sodorni. — A' thélevelek' ezen elkészítése nyilvános épületekben 's felügyelés alatt történik azokra nézve, kiknek nincs módjuk benne, ön készületet tartani. Minden ilyen épületben 10—20 szikkasztó kementze van.

A' pergelés azonkívül, hogy a' levelekből a' nedvességet ki szivja 's azokat megszáritja, arra szolgál, hogy a' levelek megtisztuljanak, 's a' bennük lévő csipős és kellemetlen nedvtől megszabadittatván, szelidebbekké tétessenek. De nagy vigyázat kell ezen pergeléshez, mivel csak kevéssel legyen is a' meleg nagyobb kelletinél, a' levelek elvesztik zöld színüket, megbarnulnak, 's szagok és izük megváltozik, noha az ilyen megégetett leveleket, a' thének egy különös neméhez lehet használni. Innen a' megszáritott leveleket kiválogatják, 's a' zöld és barna leveleket külön rakják.

A' Chinaiak, magok számára, a' fiatal leveleket leszedven a' napon szárasztják meg. Az ilyen thé sokkal kellemetesebb szagú, és izű, mint a' feljebb említett móddal készült, melyet a' Chinaiak, nekünk Európaiaknak eladnak.

A' Japoniaiak máskép készítik el a' thét, leszedik ők is tisztán a' leveleket, de azokat papirosok közt szárítják meg, 's ez az oka, hogy a' Japoniai thé, nincs úgy öszvesodorva, mint a' chiuai. —

Az így elkészített thé, jól vagy még helyesebben hermetice bedugott fa, üveg, mázos cserép, bádog, ón vagy czines, vagy pedig porcellán, 's különösen a' császári thé, valami igen drága és ritka porcellán edényekbe, — melyeket itt egy a' földindulás által elsüllyedt szigettől Maatsuboi fazekaknak hívnak, — tesszik el, 's esztendeig rendszerint hozzá sem nyulnak, a' mi az Ázsiai népeknél törvényesen meg van határozva. A' Japoniaiak a' friss thé, még ekkor is régivel vegyítik. A' friss thé t. i. fentebb említett rosz tulajdonságinál fogva igen ártalmas, 's csak ezen mód által lesz szelidebbé és az egészségre nézve ártatlanabbá. —

A' thé tartásában fő dolog az, hogy hozzá sem levegő, sem világosság, sem semmiféle szag vagy nedvesség ne járuljon. A' tapasztalás

t. i. azt mutatja, hogy a' thé a' szabad levegőn elromlik, megfeketedik, finom szaga, 's megelevenítő ereje elrepül, vagy megváltozik, 's kellemetlen szagot és izt kap. Innen a' hasznvételnélkor is, soha sem szabad sokáig nyitva hagyni a' thés edényt, ne hogy nedvességet kapjon — mellyre igen hajlandó, — 's ereje el ne gőzölögjön. Az Európába küldendő thét, különbözőféle plántákkal szokták vegyíteni, hogy annak jó szagot adjanak, — mellyet a' Francziák bouquet-nak neveznek. Az Európaiak előtt sokáig titokban volt ezen plánták' esmerete, de most közönségesen tudva van, hogy a' Chinaiak ezen célra, különösen az *Olea fragrans* és *Camellia Sasangua Thunbg.* *) (melly egy a' Theaceák' Familiájából való csemete,) továbbá a' *Vitex pinnata*, *Illicium anisatum*, *Chlorantus inconspicuus Schwartzii* leveleit; a' Japoniaiak pedig a' *Polygala theezans-t*, és talán a' mi ker-

*) Ezen plánta, mellyet a' Chinaiak Tscha-whah-nak, vagy thé-virágnak neveznek, a' théhez igen hasonló, 's a' hegyek köves oldalain és tetejében terem. Termése dióforma, mellyből ehető olajat nyomnak, melly nem rosszabb a' legjobb Florencziainál, a' honnan ezen igen becses plántát bőven is termesztik, annyival inkább mivel olly földben is tenyészik, melly különben semmit sem terem. (Staunton Reise u. s. w. II. S. 375.)

teinkben is néhány esztendő óta behozott *Thea rosa* virágait használják. A' thés ládákat, — mellyek rendszerint ón pléhvel vannak bevonva — valamely plánta' leveleivel szokták megbélelni, mellyeket hol valamely pálmafa, hol valamely *Scitaminea* leveleinek tartanak. Leg közelebb *Lambert* azt hiszi, hogy azok valamely esmeretlen *Pharus* levelei, mellyet ő *Pharus officinalis*-nak nevez, de a' mellynek virágait ő természetesen soha sem látta. (*Edinburgh philosophical Journal* 1825. Oct. Nr. 26. p. 379). Egyébiránt mint *Staunton* mondja, való igaz, hogy a' Chinaiak mezitelen lábakkal tapossák a' thét ezen ládákbá; de mind ezen tisztátalan bánásmód ellenére is az előkelő és alacsonyrendű Chinaiak egyiránt szeretik azt, 's annak kiválasztásában igen finnyások. (*Staunton Reise* II. S. 272). A' tele ládákat ónnal ugy be öntik, hogy hozzá semmiféle levegő ne járulhassék. Mind e' mellett is, a' tengeri nedves levegő, a' thének annyira magasztalt frissítő és elevenítő erejéből, 's finom szagából, a' hosszú úton sokat elvesz. Innen a' *Karavan-thé* mellyet a' muszka kereskedők, az esztendőnként Chinába menő Karavánokkal hoznak Európába, — 's mellynek fő piacza *Kjachta* — nem hiába becsesebb 's drágább. Mind a' Chinai, mind az Európai

kereskedők kiválogatás (sortirozás) által, többféle fajokat tudnak a' théből csinálni; mellyeket aztán drágán adnak el. Ezen különbkülönbféle fajokat, a' théesmerők, (nem különben mint nálunk a' boresmerők) kóstolás által meg tudják különböztetni. *Blancard* azt mondja, (*Manuel du commerce des Indes et de la Chine*), hogy vannak théesmerők, kik a' thé fajait, tökéletesen meg tudják az izlés által különböztetni. Az angol Compánia Indiában, ezer guinéet fizet esztendőnként Cantonban a' thékóstolóknak, azon théfajok kiválogatásáért, mellyeket megvesz.

Mint nálunk a' borok, a' tájakhoz képest különböznek, úgy Chinában, a' tartományokhoz képest, kisebb nagyobb mértékben híres théfajok vannak. Mint más növények, úgy hihetőkép a' théfák is, föld, helyhezet, melegméréséklet, 's velebánás által, szagokban és izükben módosításokat nyernek. A' levelek nagysága és formája, azoknak szövetje, sima vagy szőrös felükete, a' szerint a' mint a' fák magas helyeken, vagy völgyekben vannak, hol megóvatnak, hol a' szélnek vannak kitéve, mind ezek különbféleségekre vezetnek, mellyeket a' finom izlés meg különböztet, a' miről a' mi kevésbbé gyakorlott érzéseinknek ideája sincs. *Kämpfer* és *Osbeck* előszámlálják azon sokféle fajait a' thé-

nek, mellyeket a' Chinaiak árulnak. — De ezen elnevezések csak szabadtetszésszerintvalók, 's ezen sokféle nemek közül, ritka az igazi thé, mivel a' chinai kereskedők sokszor csálnak, 's más plánták, nevezetesen fiatal kükény, körtvélyfa, valamely moh, 's egyéb plánták leveleit adják el thé helyett, mit sokszor az Európai kereskedők is elkövetnek. *Klaproth*, Báró *Schillingnek* egy kéziratából közli a' leghiresbb théfajoknak egy hosszú laistromát, (39 fajt, mellyekhez még Abel-Remusat 18 esmeretes fajt ad). Mind ezeknek laistromát közli *Virey* (*Journal de Pharmacie* Nov. 1827) 's azt jegyzi meg, hogy a' Chinaiak Pekingben, legnagyobbra becsülik a' Loung-tsing, (sarkányforrásból való thé) leggyengédebb févelkéiből készült üntetet; a' leginkább szokásban lévő a' Hiang-pian, (jóillatú darabkák). Sibiériában és Tatárországban, az u. n. Bärtagon-thével élnek, melly a' legcsekélyebb fajok közül való.

A' Thének két fő faja van, *zöld* (Song, Lo Cha) és *fekete*, (Thebou, I Cha). A' jó zöld thé levelei, kellemetes zöld, vagy szürkés színűek, erősen öszvesodrottak, és olly szárazak, hogy az ujjak közt könnyen porrá lehet morzsolni. Szaga mint az új szénáé, de a' mellett fűszerszámos viola szaggal elegyedve. Íze kesernyés, öszve-

húzó, de nem kedvetlen, 's a' forró vizet zöldre festi. A' jó Theebou' levelei apróbbak, kisebb nagyobb mértékben barnaszínűek, néha fejrőlök, kedves szagúak, keserű és fanyar ízűek, 's általjában szelidebbek, éa' setétebb, (de nem barna) színű öntetet adnak, és ennél fogva sokkal közönségesebb haszonvételűek. *Don* szerint (Edinburgh philos. Journal 1825. Oct. p. 379) a' közönséges fekete thé nem egyéb, mint a' *Thea viridis* öreg levelei, a' *Camellia sasangua* vagy *oleifera*, vagy az *Olea fragrans* leveleivel vegyítve. Annyi igaz, mint feljebb is mondódott, hogy a' leg finomabb fekete és zöld thé nemek, ugyan azon fától jönnek, és a' szín 's minéműség, csak a' levelek' idejétől 's készítése módjától függ. Az esmerők azonnal meg tudják különböztetni az igazi thét, a' leveleknek — melyeket meleg vízben kiáztatnak — formájából, valamint színéről és szagáról.

Richard következő fajait számlálja fel, a' zöld thének:

1. A' *Haysan*, *Haisven*, vagy *Hayswen thé*, (egy kereskedőtől, ki azt legelőször hozta Európába) egy a' legjobb nemek közül, 's Német és Franciaországban legközönségesebb. (Ellenben Angliában, inkább a' fekete thé nemek használatnak). Színe zöldes kék. A' levelek nagyok,

szélességök szerint sodorva, szagok kellemetös, izük özvehúzó. Ebből a' Chinaiak két más fajt csinálnak, a' *Haysan-Utzin thé* mellynek levelei rövidek és keskenyek; és a' *Gomy* vagy *Gobe thé* mellynek keskeny és hosszú levelei vannak. A' *Singlo* vagy *Sanglo* és *Tonkay* alábbvaló fajok, 's 50—60 procentel is olcsóbbak, mint a' *Haysan*.

2. A' *gyöngy-thé*, (thé perlé, Tiothee) így neveztetik, mivel a' levelek, ön magokra vannak sodorva, 's ennélfogva csaknem golyó formájok van. Fiatalabb és finomabb levelekből áll, mint a' *Haysan-thé*, szaga kellemetesebb, színe barnább. A' gömbölyded forma onnan van, mivel a' levelek először hosszába, azután szélibe is özve vannak sodorva.

3. A' *puskapor thé*, (thé poudre à canon) a' két elsőbb nem közül van kiválogatva, és a' legapróbb tökéletesen özvesodrott levelékből áll, mellyek valóban néminémű részben hasonlitanak a' puskaporhoz. Ez a' faj igen kellemetes, keresett és drága.

4. A' *Schuhlang* vagy *Tchulan-thé*, ritkán jön elő a' kereskedésben; a' *Heysan-thé*-nek minden esmertető jeleivel bir, de szaga sokkal kellemetesebb és kifejlettebb. *Kunze* azt véli, hogy *Richard* ez alatt a' faj alatt, a' Császár

vagy virág thét (*thea imperialis*, Pulver-thee) érti, melly a' leg gyengébb levelkékből áll, 's mellyek nem sodorva, hanem tekergetve vannak. Azonban az igazi Császár-thé a' kereskedésben soha sem fordul elő, 's Chinában is csak a' leg-gazdagabb emberek esmerik azt.

A' fekete thé vagy Theebou neméhez tartoznak ezen fajok:

1. A' *Souchong- Sochout- Saoutchou- Souchon*, vagy *Karavan-thé* melly feketés barna, gyengébb szagu és izü, mint általjában a' zöld thé. Áll fiatal 's gyenge hosszába sodrott levelkékből. Többnyire a' közönséges haszonvértelre $\frac{1}{4}$ rész Karavan-thét, $\frac{3}{4}$ rész zöld thével vegyitenek. Forrázatja mélyebb színü és nem olly erős.

2. A' *Pekao* vagy *Peko-thé*, keveset különbözik az elébbitől. Szine és ize hasonló, de szaga kellemetesebb. Ugy látszik hogy fiatalabb, 's szörösebb levelekből áll. Gyakran találani benne, valamint az elébbiben is apró ág darabocskákat, vagy apró fehér virág levelecskéket. Egyébiránt ez amannál feljebb becsülte-tik, 's olly drága mint a' Császár-thé. (L. Medicinische Botanik. A. d. Franz. von Dr. Kunze. Berlin 1826. S. 1132).

Az alávaló Thebout a' Chinaiak *Moji*-nek

nevezik, mellynek elég jó szaga van, 's a' forró vizet hamar barnás színre festi. —

Van még ezeken kívül egy különös finom neme a' thének, melly golyóbisokba van összeveszve, és Yunnan déli tartományból ered, 's mellyel a' chinai Császár, az angol követet Lord Macartneyt meg ajándékozá. *Staunton* le írja azt, 's azt mondja, hogy ezt ott a' legnagyobb becsünek tartják, de a' melly az ő inyöknek, akár a' szokás hatalmas, akár önnön hibájok miatt, mind a' mellett sem tetszett úgy mint más fajok.

A' Mongolok, 's a' közép Ázsiában kóborló Nemzetségek, Sibiria több nemzetei, valamint a' Kalmukok is, az u. n. *tégla-thével* élnek, melly nekik 'ételül és italul szolgál. A' Théfabrikákban, mellyek nagyrészt a' Fudsi Helytartóságban, (Fokiában) találtnak, a' thénemeknek megkészítésekor, a' fonnyadt, tisztátalan és megromlott levelek és száraz elhanyagottatván, közzéjük ragadós dolgokat vegyitnek, hosszas formákba nyomják, és kemenczékben megszáritják. Ezen négyyszögű darabokat az Oroszok, formájok miatt, thé-tégla-nak hívják, mellyel a' Chinaiak nagy kereskedést üznek, de magok vele nem élnek. Mikor az említett Nemzetek ezt megkészítik, egy kis darabot belőle

egy kis fa mozsárkában megtörnek, 's ezt a' finom théport, egy öntöttvas findzsába öntik, mellyre forró vizet öntvén a' tüz felibe teszik, 's hozzá egy kis sót és tejet, néha pedig egy kis vajon pergelt lisztet is tesznek. Az ilyen thé vagy bouillon-t, különös névvel *Saturán*-nak nevezik. *Timkowski* ezen thé jóízűnek és táplálónak lenni mondja, kivált ha ügyes szakács által készítettet meg. — A' thé-tégla a' fentebb említett Nemzeteknél, 's Dauuriában a' kereskedésben pénz helyett is szolgál. — (*Timkowski Reise nach China dnrch die Mongolei in den Jahren 1820—21. Wien 1826. I. S. 69.*)

Kämpfer, egy igen jeles német tudós, ki a' théfa mivéléséről 's a' thé levelek' cikézéséről, igen szoros és kimerítő tudósításokat adott, (*Amoenitates exot. Fasc. III. p. 624 etc.*) mellyeket a' mi tudós Mátyusunk híven közlött a' Magyarokkal, tudománnyal teljes munkájában, (Ó és Új Diaetetika. V. Dar.) azt mondja, hogy a' Japoniai császári udvarban, a' legfinomabb théből egy findzsányi többre becsültetik egy aranynál. „Idd meg jó ízűen, — így szólta az udvari pázsi, ki neki egy csészét nyujtott, — mert egy csészének az ára egy Iszebo.“ (1 és $\frac{1}{2}$ rész arany) A' jó thé drágább Pekingben mint magában Londonban. —

Tavernier Úr szerint azon thé, mellyet a' Chinaiak excellensnek tartanak, a' vizet zöldellő színűre festi, de a' mellyet Európában nem kapni. Nálunk rendszerint sárgás a' thé-forrázat.

A' *Lettres édifiantes* íróji azt mondják, hogy a' Chinaiak a' legjobb thé magok számára meg tartják, 's hogy a' mit kihordanak sokszor egyszerűenél többször fel főtt az ő thé kanájikban. De ez, másoknak tapasztalásaik szerint helytelen vád. Annyi igaz, hogy sokszor többféle családságok történnek ott is a' thével, úgy hogy ritkán tiszta azon thé, mellyet mi Chinából kapunk, mivel az többnyire más levelekkel van összevegyítve, haszonkeresésből; más oldalról a' hosszú tengeri úton elveszti ez sós állatórészeit, mellyekkel a' természet állapotjában bir. *Lapeyrouse* azt jegyzi meg a' világ körül tett utjának leírásában, hogy mi egy findza thé sem iszunk meg, melly Chinában, az Európai kereskedőnek, valamely megsértő megalacsonyításába ne került volna. —

A' Chinaiak ezen rájuk nézve nagy fontosságú, 's isteni plántának, természetfelettvaló eredetet tulajdonítanak, mint *Kämpfer* előadja. Darma egy *Kosjuswo* nevű Indiai Monarchának harmadik fia, egy szent életű ember, 519-dik esztendőben, Chinába vándorlott, hogy ott a' vad

népet az igaz Isten' esmeretére, 's igaz vallásra vezérelje, 's azt önmön hathatós példájával, a' virtusoknak és kegyességnek útjára vezesse. E végre meg vonván mindent magától, le tévén az életnek minden örömeiről, 's megzabolásván minden testi indulatait, magát mély magánynak szentelé, sanyar életet élt, éjjel nappal imádkozott, 's hogy ebben a' lehető tökéletességet elérje, fogadást tett, hogy az álmot egészen megvonja magától. Egykor a' sok sanyargatásban 's étszakázásban elfáradt természet erőt vévén rajta, elalúdt, 's felébredvén fogadásának megszegésén annyira megkeseredett, hogy haragjában mind a' két szempilláját le vágván, eldobta, hogy többé ne vétkezhessék. De a' szent ember' buzgóságát, csudálatosan jutalmazá meg az Ég, mivel imé! az elvetett szemhéjjak gyökeret vertek, 's belőlök azon plánta lett, melly a' thét termi, mellynek leveleit meg kóstolván, meg gyógyult, és csudálatosan megerősödött mind lelki, mind testiképen. Elbeszélvén ezen csudát tanítványinak, azonnal elterjedett ezen plántának hire, annyira hogy az a' népnek minden bajában közönséges gyógyszeré, 's a' legfontosabb erősítővé lenne. Annyi bizonyos mint Kämpfer megjegyzi, hogy ezen kegyes ember — kinek ő képét is közli—hozta be a' Chinaiaknál a' thé italt.

Chinában a' thével való élés a' leg régibb idők óta, van szokásban. A' köznép üstökben felforraltván a' vizet, thét vet bele, 's egész nap ezt issza, melegen vagy hidegen, a' mi részint szükségből szárazzik, mivel nálok az ivóviz majd mindenütt iszapos. A' zöld thével a' látogatásoknál élnek, egyébként az egész Országban a' theebou legközönségesebb, 's ezt tartják legegészségesebbnek. Ázsiának több más részeiben is a' kicsapongásig élnek a' thével különösen az éjszaki Ázsiáknál, a' helyett hogy a' déli Ázsiáiak a' kávéét szeretik.

Európában sokáig nem esmerték a' thét. Legelőször egy *Linschot* nevű utazó beszélt arról, mint oly füröl, mellyből a' Japoniaiak igen kellemetes italt készítenek, 's vele vendégeiket nagy tisztelet jeleül kínálják. *Bauhinus* Gáspár, chao név alatt említette azt Pinaxában. Utánna nem emlékeztek arról a' Botanicusok. Még *Tournefort* sem említi azt. Csak a' 17-dik Század vége felé kezdették azt esmerni Európában. Azt mondják, hogy ezen idő felé, (1610) némely szerencsekergető Hollandusok — kik akkor egyedül jártak Európa Nemzetei közül China és Japónia kikötőhelyeibe, — tudván azt, hogy a' Chinaiak rendszerint való italokat, egy honjokban termő fácska leveleiből készítik, meg

akarák próbálni, ha valjon nem tehetnének é nálok szerencsét, valamely európai plántával, mellynek igen nagy erőt tulajdonítottak, 's ha nem fogadnák é azt el kereskedés tárgyául; oda vitték hát hozzájuk a' zsályát, mellyet egykor a' Salerne-i iskola, minden nyavalyák ellen hatalmas őrszer (praeservativa) gyanánt magasztalt. A' Chinaiak thét adtak a' zsálya helyett, mellyet a' Hollandusok Európába vittek; de az európai fű, nem sokaig volt becsületben Chinában, ellenben a' thé használása mindennap nevedett Európában. Nem tudhatni mi inditá a' Chinaiakat egykor a' théforrázattal élésre. Igen hihető hogy első céljok a' viz megjavítása volt, melly a' mint mondják sósacska 's rosz izű China több részeiben. Franciaországban 1636ban lett esmeretessé. *Tulpius* hollandus orvos, bővebben meg esmertette azt 1641-ben, egy étekezésben. *Joncquet*, francia orvos, isteni fűnek nevezte azt, 's az ambróziához hasonlította. Angliában 1660-ban lett esmeretessé Arlingtonés Ossory Lordok által, kik azt Hollandiából hozatták; de még inkább módiba hozta ezen italt az angol udvarnál 1666-ban, Katharina Királyné, II-dik Károly felesége, ki az azal való éléshez Portugalliában szokott. Így terjedt el lassanként a' thével való élés egész

Európában, 's ez által alkalom adódott arra, hogy Európa több mint 125 milliion frankot adózzék esztendőnként Chinának. Azóta a' thé több Nemzeteknél csaknem elkerülhetetlen szükségé vált, kivált éjszakon. A' Hollandusok, Angolok, Belgák, Dánok, Svédok, Oroszok, E. Amerikaiak bőven élnek azzal. Ezek küzt legtöbb thé isznak az Angolok, kik azt napjában sokszor, és erősen isszák, mivel az kevesebbe kerülván a' kávénál, sokkal gazdaságosabb ital, noha több jeles orvosai, mint *Percival*, *Duncan* 's mások, annak ártalmas következéseire figyelmetesekké tették őket. Sok thé isznak Németországban, 's néhány esztendő óta Franciaországban is, hol a' fentebb classisokban rendszerint minden esti társaságban thé isznak, noha már egy izben mint *Frank* említi, (*Medic. Polizey* III. S. 535) kezdett szembetűnőleg a' thé szeretete nálok alább szállani. Most már az estveli théivás a' polgárok szobájiból a' legékesbb felékesítésü szaláig hágott, és — mint a' Francziáknál, minden illy módi czikkelynél megeshik, — sok szép új találmányokra nyújtott alkalmat, a' legkülönbfélébb üszvetételek, a' leggyönyörűbb festések, a' legékesbb formák jöttek; elő a' thés edényeken, 's az illy nemű ajándékok 1827-ben, azon tél bontonjává lettek

(Petit Courrier des Dames 1827. p. 283). Az idén a' thé italban való fényezés, még nagyobb mértékre hágott. A' leg drágább kendők, 's pompásabb edények ékesítik a' thés asztalokat. (L. u. o. 10. Nov. 1829). Orvosaik azonban épen nem tanácsolják azt, mint a' többek közt *Rostan* (Cours elem. d' Hygiène Paris 1822. I. p. 323). Hazánkban, hol a' joltévő természet gazdagon szórá el kincseit, 's nevezetesen a' minden italoknál becsesbb szőlőlével, szívünk felvidamításáról 's erünk felelevenítéséről, minden kívánságunk felett gondoskodott, minden külföldi italok közt — mellyekre nekünk általjában nincsen szükségünk, — ez leg kevésbbé kapott hála Istennek! Iábra; 's reményleni lehet, hogy a' Magyarok Istene, ezen veszélytől meg is fog bennünket őrzeni, noha módi és ujság után kapkodó nagyjaink, estveli társaságaikban ezen egészségtelen italt ivoglálni szeretik.

Csaknem hihetetlen, mennyi sok thét vesznek és emésztenek el a' külföldi Nemzetek. Lord *Macartney* állítása szerint alig van száz eszten-deje, hogy az angol indiai compánia, nem adott el esztendőnként többet 50,000 font thénél, 's alattomban csak igen kevés vitetődött be. *Raynal* az egész Európa consumóját csak valami öt

milliom 400,000 fontra tette. (Histoire philos. et polit. T. I. à la Haye 1774. p. 477.) 1772-től fogva minden esztendőben nevedett Angliában, a' bé vitt thé' mennyisége, ellent nem álván a' reá vetett nagy adó. Később a' sok milliom fontot titkon belopók (smugglers) miatt, az adó felényire leszállítódván, azonnal csaknem két milliom fontal több thé' vitetődött be esztendőként, 's minden esztendőben nevedett, úgy hogy 1772-től fogva 1788-ig, 79 angol hajó 50,759,450 fontot, 's 107 más 118,543,252 fontot vitt be. Az újabb időkben, az Angol, Hollandus, Dán, és Muszka kereskedők, esztendőként 18—20 milliom font thé't hoztak Európába, mellynek nagy része kész pénzen véteződött meg. Cantonból 1804—1806 esztendőkben, körülbelől 260,000 pikul, (egy pikulban van 133 angol font) vagy is 31 milliom font hordattatott ki. Most csak magának Nagy Britanniának Consumo-ja, többre megy húsz milliomnál. (Humboldt Essai sur le Mexique II. p. 658, és Colquhoun p. 334. Appendice p. 8. 26. 34). Azonban a' legszorosbb vizsgálódások a ztmutatják, hogy Chinából az Angolok csak valami 14 milliom font igazi thé't hoznak ki; a' miből világos mi sok hamis thé't költenek el za Angolok. Az egész többi Európa alig hasz-

nál fel ennyit, a' honnan látnivaló, hogy Angliában, a' thében való tobzódás a' legnagyobb mértékre hágott, melly a' kereskedésnek és Status hasznáinak ezzel való nagy üszveköttetése miatt, minden esztendőben ragadó nyavalyaként tovább terjed, 's nevededik. Az ő nyomdokait serényen követik a' Hollandusok és Németek, kik a' thével igen bőven élnek, a' minn a' józanabb gondolkozású Orvosok nem győznek eléggé panaszkodni. De nem csak Európában, hanem a' Világnak egyéb részeiben is Afrikában és Amerikában igen sok thét isznak.

Az Angol napkeleti Compánia esztendőnként valami 30 milliom font thét hoz Cantonból. 1822-ben öszveséggel 27,893,595 fontot adott el, 22,188,150 forintért. 1826-ban azon thé mellyet a' keletindiai Compánia Chinából hozott 29,840,401 font Sterlinget ért. A' mult esztendei Nischney - Nowgorodj vásárra 34,000 láda thét hoztak Chinából. A' Chinaiaknak a' théből való esztendei jüvedelmét reá lehet tenni 40 milliom ezüst forintra. Lord Macartney azonban azt mondja, hogy a' thével való élés annyira el van terjedve Chinában, hogy ha szinte az Európaik letennének is az azzal való kereskedésről, az által annak becse ott alább nem szállana.

A' thét több esztendővel ez előtt *Cadet de Gassicourt* analysálta. Lecsepegtetés által, valamely üszvelrúzó szagos vizet kapott, egy keserű, rágó kivonatot, melly gubicssavanyból és timszerből áll *) 's nagyon keserű és üszvehuzó izű.

Frank szerint két uncia zöld théből, előállott öt nehezék és 32 gran timszer, (principium scytodephicum); siker és mézga, 57 grán; enyv 55 grán; felmaradt 8 nehezék és 32 grán kauaf. A' kielégített forrázat, kénsavanyas vas olvadék által megfeketedik, (tentát csinál) és akkor sok szabad gubicssavany áll elő. Hogy az egészségre ebből előálló károk eltávoztassanak, azt tanácsolja egy valaki, (Register of Arts 1828 Nro 36. p. 189), hogy a' zöld thé forrázatjába egy pár grán szénsavanyas széksót vessen az ember, melly által gubicssavanyas széksó áll elő, 's melly minden károkat az egészségre nézve eltávoztat. (?)

Oudry a' thében egy új alkaloidot fedezett fel, mellyet *theïne*-nek nevezett, 's mellyet az által állított elő, hogy a' Souchong-thét tenge-risó olvadékkal pállította, ezt 24 óra mulva átszivárogtatván, a' folyadékot szárazig elpárologtatta, a' maradékot 40°-os alkohollal áztatván, ezt ismét sűrű syrup üszveállásig gőzölögtette

el. Ezen kivonatot forró lepírólt vízzel áztatván, melegen filtrálta. Ezen folyadék a' meghüléskor igen észrevehetőkép megzavarodott, 's 24 óra múlva, veresbarna, illatos, kesernyész gyanta ülepedett le. Filtrálván ismét a' folyadékot, felesleges égetett talkföldet tett hozzá, 's ezen vegyeléket, néhány pillantatig fűvésbe hozta. Egy új filtrálás, a' talk leveredéket elválasztotta a' vizes olvadéktól 's mind a' két rész különösen megvi'sgáltatott. Elválasztván alkohollal a' theïne-nek a' talkföldel leesett-részét, szabados elpárolgás által töforma kristályokat nyert, mellyeknek taplóforma rendezetük volt. A' töredékek' formája tollszárnyat ábrázolt. A' leöntött vizes folyadék' színe sárga volt, 's az elpárolgás által, igen szép tökéletlen prizmaképü kristályokat ejtett le, mellyeknek ugyanazonságát az alkoholba képzettekkel megismerete. Ezen különböző kristályosodást azon folyadéknak tulajdonította, mellyben a' theïne fel volt olvadva.

A' Theïne 35—40 rész 10° sú vízben felolvad, 's abban mindég prizmaképü kristályokat csinál, a' helyett hogy az alkoholban csillag, vagy tapló vagy tollszárny formában kristályozódik, 's akármi mennyiségűben felolvad. Sókat csinálhat, de savanyakat kielégíthetősége nem

igen szembetűnő. Vizes vagy alkoholos olvadékaiban még a' gyenge savanyak által megveresedett kémelő papirosok' kék színét sem adja vissza, 's az alkaliságnak igen kétséges jeleit adja. Czitromsavannyal különbféle formákban kristályozódó sőt formál. $\frac{1}{8}$ résznyi kénsavannal öszveköttve, apró egyes tő forma, 's ami-énth tekintetű kristályokat hoz elő. Parázs tűzőn a' theïne elolvadt eleinte, 's azután egy kis szenet hagyott hátra, melly noha nehezen, de egészen hamuvá vált.

Ez a' substantia sokkal könnyebben felolvad vízben, mint más eddig esmeretes sóváváltható bázisok, 's talkfölddel tractálva csak egy része verődik le.

Azon savanyat, mellyel kétségkívül, öszve van a' theïne a' thében köttve, még mind eddig meg nem vizsgálták.

Oudry nem talált semmi essentiális olajat. Feltette magában, hogy a' thét további vizsgálat alá fogja venni, ha valjon gazdasági és orvosi tulajdonságit a' gyantának köszöni é, vagy a' theïne-nek? (Nouvelle Bibliothéque Médicale Mars 1827).

Némely thé nemeknek zöld színét sokáig azon réztábláknak tulajdonították, mellyeken azokat szárítják, azonban megmutatá a' chemiai

analýzis, hogy ezen vélemény alapnélkülvaló; de nincsenek is Chinában általjában semmi edények rézből, melyet ott leginkább pénznek használnak. Azonban, a' *Kämpfer* tudósítása szerint, van a' Chinaiaknak valami titkolt módjok, melly által a' thé leveleknek szebb zöld színt adnak.

A' théből valami erős, fekete kivonatot is készítenek a' Chinaiak, melly mint *Percival* leírja, keserű, öszvehuzó, de nem kellemetlen ízű. Ezen kivonatról *P. Kaulen Lőrincz*, ezt írja Murnak: „*Virtus hujus extracti est contra Anginam, contra qualemcunque inflammationem oris, gutturis, et maxillarum, cum dolore dentium etc. conservando in ore frustillum donec liquecat; hoc modo liquidos facit, et attenuat humores crassos, qui exspuuntur cum saliva.*“ (*Chr. Th. de Murr adnotationes ad Bibliothecas Hallerianas etc. Erlangae 1805. 4-o*) A' Chinaiak ezen kivonatnak, mellyet vizben fel olvasztanak, a' hideglelésekben s egyéb nyavalyákban veszik hasznát, hol bőv izzasztásra van szükség. Ezen kivonatot vagy kis lepényekben vagy rudakban csinálják.

KILÉNCZEDIK CZIKKELY

A' THÉ DIAETETICAI ÉS ORVOSI TEKINTETBEN.

A' Chinaiak a' thét a' *Rhodes* Atya tudósítása szerint így készítik meg. Egy tiszta edényben felforrallják a' vizet, 's mikor fő, ki huzzák a' tüztől, és a' thé leveleket a' víznek mennyiségéhez szabva, belé vetik, (egy jó pohár vízbe fél nehezék thét); ekkor béfedik az edényt 's mikor a' thé az edény alljára száll, kész az ital. — A' leülepedett leveleket, másodszor is lehet használni, de akkor együtt kell a' vízzel forralni. Mások *Kämpfer* szerint, a' thé levelekre forró vizet öntvén, addig hagyják betakarva az edényt, míg a' vizet jól meg nem festi, 's ezen forrázatot kiki meleg vízzel tetszése szerint feleereszti. *Dufour* szerint legjobb ezen két említett módnak öszveköteése. Ezüst vagy czinezett réz, vagy mázos cserép edényben felforralván tudniillik a' vizet, két findzsányi vízhez, körülbelől egy nehezék thét vet az ember, 's akkor el húzván a' tüztől, egy fertály óráig fedve hagyja, melly idő szükséges

arra, hogy a' levelek leülepedjenek, 's a' vizet eléggé megfessék; most lassan leönti fűdzsákba, mellyekbe vagy egy megyorónyi nádmézet tesz. Chinában az előkelők 's gazdagok, az ő finom császárhéjüket, kigyókőmozsarakban, igen vékony porrá törik, 's ezen porból 1—2 késhegynyi, egy csészébe tévén, arra forró vizet öntenek, 's addig habarják míg úgy nem habzik mint a' csokoládé, és ezen sűrű italt hűrbőlgetik cukor nélkül, mivel azt tartják, hogy a' cukor a' thé erejét elveszi. A' Chinaiak a' théet olly forrón isszák mint ihatják. A' Tatórok és Mongolok tejjel isszák azt, mit a' Chinaiak ritkán tesznek. A' jóféle thé, a' megkészítéskor, kellemetes ébresztő illatot terjeszt el maga körül.

A' thének megkészítése módját a' Portugalusok hozták be Európába, de a' hol azt többféle módosítással követik. Rendszerint nádmézzel szokták azt inni. Némelylek 2—3 csep tejet cseppentenek ahoz, mások rumot öntenek hozzá, vagy tejjel vegyítik mint a' kávé, sokan fűzerszámozott narancs vagy citromhéj, fahéj, vagy ezekből készült olajat adnak ahoz részeszerint jobb íz végett, részeszerint diaeteticai tekintetből, azt vélvén, hogy az által a' meleg viznek eláztató 's gyengítő tulajdonsága meg aka-

dályoztatik, a' thének ébresztő és felvidító ereje pedig neveltetik.

A' thé nyers korában csipős, bódító, mérgees plánta, 's ennélfogva az egészségre nézve nem csekély befolyásu. Különösen hatnak az agyvelőre friss levelei, mellyeknek kipárolgása néminémű szédítő reszketegséget és görcsös bajokat okoz. Innen a' Chinaiak és Japoniaiak, résszerint a' meleg vízbe mártás, megpergelés és kiszikkasztás, résszerint pedig az által, hogy esztendeig állani engedik, ezen ártalmas tulajdonságait igyekeznek belőle ki venni, megszelidíteni és ihatóvá tenni. Bizonyos próbatételkor 30 grán zöld thépor, 3—4-szer napjában véve, néhány órák múlva, izmok' gyengeségét, az állati meleg' megkissebbedését, és bővebb kipárolgást okozott. Két annyi mennyiségű undorodást, szorongattatást szült, melly hasmenés által szünt meg. Ha már a' hozzánk megszelidített állapotban jött thé, illy hathatós erejű, mennyivel erősebbnek kell annak lenni nyers korában, el lehet gondolni. Orvosságos erejét leginkább azokon lehet észrevenni, kik ahoz nincsenek hozzá szokva, 's kik ennélfogva rendszerint minden velé való élés után rosziúl lesznek, mint ezt magamon is tapasztaltam, 's a' mi bizonyos jele a' thé betegségokozó tulajdonságának

Egyébiránt mint egyéb ingerlő italokat, úgy a' thé is, nagy része az embereknek, kik jó egészséggel birnak, minden szembetűnő kár nélkül issza, sőt úgy tekinti, mint a' mely az vezetett erő' megújítására szükséges. Hány ember van, ki akár a' kávéval, akár a' thével, gyermekségétől fogva, késő vénségéig élt, a' nélkül, hogy ezen italok' ártalmas munkálatjait tapasztalta volna. Eleven példája ez annak, mi dicső alkatással áldotta meg a' természet az embert. Vannak azonban erős alkatásu emberek is, kiket az illy nemű italok azonnal ingerlésbe hoznak. Vannak olyak, kik ha reggel isszák a' thé-t, tőle senmi alkalmatlanságot nem érzenek, ellenben ha ebéd után isszák azt, testök izgatásba 's reszketésbe jön. Általában a' gyengébb idegűek érzik leginkább a' thé ital' ártalmait, 's tőle gyomor és bélfajást, görcsüket, nagyon bőv, halvány és vízforma vizelléssel, 's szerfelettvaló ingerlékenységet kapnak. Mentől jobb fajta a' thé, annál több alkalmatlanságok követik a' vele való élést, a' honnan a' gazdag emberek inkább ki vannak azoknak téve, mint a' szegények.

Coakley Lettsom egy igen jófajta thé-bou és zöld thé öntetbe két nehezék, két napos marha húst tett; ugyan annyit tett tiszta vízbe is.

A' tiszta vizet tartó edénybe tett hús 48 óra alatt rothadásba ment; ellenben a' thé forrázatban lévő csak 62 óra múlva kezdte rothadást mutatni. Világos tehát, hogy a' thének rothasztúzó, (antisepticus), és a' megholt állati test? rostjait összehúzó ereje van. Egy eleven béka hasába, és reczés szövetjébe, körül belől két nehezéket fecskendett a' zöld thé lecsepegtetett szagos vizéből. Húsz perczenet múlva a' béka egyik hátulsó lába igen megillette látszott lenni; csak hamar azután a' mozgás és érzékenység egészen kialudt, 14 óráig folyvást tartott azon tag? betegsége, 's a' közönséges merevedtség kilencz óráig tartott körülbelől, melly után az állat lassanként visszanyeré elébbi elevenségét. Egy másik békának hasüregébe 's megmeztlenített farcsontidegére, ugyan azon vizből néhány cseppet fecskendett; fél óra alatt a' béka lábai megbénultak 's érzéketlenekké lettek, 's valami egy óra múlva megdöglött a' béka. Ezen két esetben a' lecsepegtetés maradékának, semmi érezhető munkálatja nem volt; mellyből azt következteti Lettsom, hogy a' thé eltágító és csilapító tulajdonságai, nagy részint annak repülő, és illatos elemjeitől függenek, mellyekkel különösen a' zöld thé bővelkedik, mellynek illatja igen nagy. — Egy minapi folyóírás sze-

rint, a' Souchongthének erős forrázatja, kevés nádmézzel édesítve épen olly hatalmas légyölő, mint az egérkő-olvadék.

A' hires Edinburghi Professor *White*, ki ezen italt igen szerette, szoros vizsgálódási által akart végére járni a' thé tulajdonságának, 's e' végre nem csak magán 's másokon, hanem állatokon is próbákat tett. Öszvehasonlítás végett, a' legmérgeesebb növény-substantiák közül kiválasztotta a' babércseresnyevizet, a' mákonyt és gyüszüvirágot. Ekkor tizenkét béka' hasát fel nyitván, egyik vagy másik plánta forrázatjából vagy vizéből, különkülön egyenlő mennyiséget fecskendett bé azokba, 's tapasztalá, hogy a' békák épen olly hamar megdöglöttek a' théforrázattól, mint a' többi mérges substantiáktól. A' gyermekeknél a' *White* tapasztalása szerint, vad elevenséget okoz, az arc szokatlan pirosságot kap, az érverés teljes, erős, az álom sokáig nem jó, de később mély álom következik, melly után más nap az egész test nehéz. Egyébiránt *White* eleinte azt gondolá, hogy a' szédülés, és más bajok, mellyek a' thé italt követik, csak a' meleg víznek munkálatai. *Panzer* ugyan ezen vélekedésben van, — noha más oldalról kérdésbe teszi, ha vallyon az európai növények közt, nem a' babércse-

resnye levelei, hasonlítanak é legtöbbször tulajdonságaikra nézve a' théhez? (Linné's vollst. Pflanzensystem, IV. S. 22.) — 's *Mátyus* is ezt tartja, azt vélvén, hogy a' thé levelek, minden hathatós elemjeiket elvesztik míg Európába kerülnek, és egyedül a' meleg viznek tulajdonítja azon sokféle kívánatos hasznokat, melyeket bőven le ír. (Ó és Új Diaetetika. V. l. 497 és 500). Azonban *Percival* meg mutatta az ellenkezőt az által, hogy mind a' Theebounak mind a' zöld thének különböző ereje és tulajdonságai vannak, 's *Lettsom*-nak próbatételei minden kétségkívülvalóvá tették azt, hogy épen nem a' meleg viznek, hanem a' bódító erejű thének kell tulajdonítani azon bajokat 's szorongattatásokat, melyek a' théitalt sokakban mindjárt követik.

Legújabbban *Newnham* tett a' zöld thével próbákat, még pedig okos meggondolással egészséges testen, magán, és két tútoros árvájin. Ezen próbatételekből kijő, hogy a' théitalt, csaknem eltűrhetetlen szorongattatás követte a' szivgödör körül, a' test hevülésbe jött, közönséges reszketés, a' sziv' nyughatatlan dobogása, 's tulajdon, le nem írható elfogódás állottak elő; 's ő azt tartja hihetőnek, hogy a' thé' előmunkálatja az agyvelőre hat, utómunkálatja

pedig, amannak következésében, az edényrendszer középpontját érdekli. Az egyik árvában, az érverés eleinte sebesebb, azután a' rendszerint-valóanál csendesebb, rendetlen és félbenszakadó volt; ideigőráigtartó felemelkedés (exaltatio), 's nagyobb ön magába bizakodás álltak elő; de ezek után csak hamar elfogódás, szivszorulás, szivdobogás, émelygés, közönséges reszketés, gyengeség érzése, mintha a' térdek a' testet nem hordhatnák, rossz, nyomorúlt, álmatlan éj, következtek. Ezek által megerősítettik azon csalhatatlan, és előítéletnélkülvaló állitmány, hogy a' zöld thé különösen az idegrendszerre munkálkodik, 's ez által az állati machinának különbözőkülönbféle functiójit megzavarja. (London medical and phys. Journal 1827. Jan. p. 570).

A' thé leveleknek ezen ártalmas tulajdonsági, kisebb nagyobb mértékben esmeretesekek lévén, valóban alig lehet képzelni, miként terjedhetett el ennyire ezen plánta' szeretete, melly minden tápláló erő nélkül bir, 's magát egyedül szaga és öszvehúzó íze által ajánlja. Az ázsiai nemzetek a' thét épen nem tartják ártalmasnak, sőt magokra nézve igen nagy hasznúnak. A' Napkeletiek *de la Chambre* szerint, azt vélik, hogy őket ezen plánta sok betegségtől megóvjja, mellyekkel más Nemzeteknek

küszküdniek kell. A' Japóniak azt tartják, hogy a' kolikával és szemfájással bajlakodóknak ártalmas a' thé, de használ a' fűvényben szenvedőknek. A' Chinaiak, valamint más egyéb természetényeiket, úgy ezt is az éig magasztalják, 's mindenféle nyavalyák ellen, mint a' legbathatósabb és legkiterjedtebb hasznú szert ajánlják. A' tapasztalás azt mutatja, hogy azoknak kik mindég hideg és nedves levegőnek vannak kitéve, mint Angliában, Hollandiában, 's más küdös tartományokban, nem árt annyira, sőt sok Orvosok azt mondják, hogy könnyű ingerével, és azon meleg viznél fogva, melly ezen alkalommal a' gyomorba megy, a' testet kipárolgásban tartván, az egészségnek fentartására igen szükséges. (?) —

Igen sokat tett, a' thével való élés' elterjesztésére a' többek közt, egy *Bontekoe* Cornélius nevű Hollandus Orvos' munkája, (*Tractat Van het excellenste Kruid Thee Haag. 1672. 8.*) mellyben ez a' thé, módnélkülvaló, 's csaknem a' nevetségig üzött magasztalásokkal illette, azt állitván, hogy nem csak az egészség' fentartására, hanem a' betegségek' elüzésére sincsen jelesebb szer, a' sok thé italnál, mellyből napjában, minden kár nélkül 200 findzsával is meg lehet innya, sőt hogy ez valóban

szükséges is, hogyha az ember minden lehető nyavalyákat el akar kerülni. Tudva vagyon, hogy mind *Bontekoe*-t — ki a' Brandenbourgi Vál. Fejedelem első orvosa volt — mind *Craanen*-t 's némelly más Hollandus Orvosokat, — kiket aztán némelly német Orvosok, mint *Walshmid* 's mások követtek, — a' keletindiai Hollandus társaság, melly a' thé kereskedésből, mentől nagyobb hasznot kívánt venni, jó pénz el ingerlette ezen nagy dicséretekre. Elég, hogy ezen alapnélkülvaló magasztalásokra, mellyek nagyrészt azon álom theórián, épültek, hogy a' nedvek megrekedésének, a' finomabb edényekben való megakadályoztatására, szükség mindennap a' vért sok meleg vízzel meghigítani, és hogy akkor van az ember legtávolabb minden nyavalyától, mikor vére leghigabb, — egész Hollandiában és Német országban elterjedt, a' thé ital' szeretete, 's a' legnagyobb mértékletlenségig űzetett. Innen uralkodik ezen tartományokban annyira a' halványkórság (chlorosis) az idétlenszülések, fejfolyások, gyermekágyi betegségek, terméketlenség 's más bajok. Illy sok kárt tehet, egy kibérlett Orvosnak alapnélkülvaló 's ön haszonkeresésből eredő tanácsa 's ajánlása! Kétséget sem szenved, hogy áltáljában ezen dicséreték, felette sokat tettek, nem

csak a' thének, hanem egyéb fűforrázatoknak, vagy az u. n. herbathéknak is Európában való divatbajjövésére, 's az azokkal való visszaélésre. Az imént említett theóriánál fogva, Orvosaink? csaknem minden recipéji, főzetekből, és herbathékból állanak, 's a' házikörben is minden nap előfordulnak azok. — Azonban ezen időtől fogva, sok heves vetélkedések voltak a' thé italról; mindég vóltak annak dicsérőji és úcsárlóji, de amazoknak száma mindég jóval több volt.

Valamint minden más orvosságos italnak, úgy a' thének is kétféle munkálatja van a' testben. Előmunkálatjánál fogva, mint egyéb ingerlőszerek, a' testnek különbözőkülönbféle functióijt felemeli, és nagyobb munkásságba hozza, a' gyomrot kellemetesen illeti, az emésztés sebesebb, könnyebb lesz, a' vérforgás siettetődik, a' bőrkipárolgás nevededik, honnan rendszerint bizonyos idő mulva szokták azt ebéd után innya, 's sokan az elromlott 's gyenge gyomor helyrehozására szoktak vele élni, mit néha orvosok is ajánlanak, keserű és üszvehúzó tulajdonságánál fogva. Ezen csalékony előmunkálatnak lehet azt tulajdonítani, hogy sok el nem fogott 's gondolkozó Orvos is, mint *Kümpfer*'s mások, dicsérték a' thé' hasznait, mellyeket *Geoffroy*, a' chemiai analysisnél fogva tudományosan, de haszon-

vehetetlen theóriára 's képzelődésekre építve magyarázgatott. (Mat. Med. T. II. p. 219). A' thé ital után csak hamar elő áll annak utómunkálatja, a' kimerülés és ellankadás érzése, nem csak az emésztés organumaihan, hanem az izmokban is. A' mint az emésztés életmiveinek energiáját eltágítja, lihetőkép épen azon mértékben, ellenmunkálkodólag, az idegrendszerben felemelt érzékenységet hoz elő, az agyvelőt 's eunélfogva a' lélek' erejét felingerli, 's néminémű beteges jólérzést 's vidámságot szül, a' nélkül hogy részegitene, mint már *Haller* is megjegyzette, 's ez a' csábító tulajdonság tette azt sokaknak olly kedvelt italává, 's még magát a' Chinai Császárt *Kien-Long*-ot is arra indítá, hogy a' théról dicsérő költeményt írjék. *) A' thének az agyvelőre való munkálatjából le-

*) *Kien-Long* Császár, az újabb időkben, a' Chinaiaknak legjobb költőjik közé számláltatott. Több általa szerzett románok és költemények közt, leghiresebb a' thé dicséretére irt ódája, mellyet minden thés kannákra ráfestettek, de a' mellyben mi Európaiak nehezen fedezhetjük fel a' poétai szépségeket. Azon óda íme ez: „Tegyetek lassú tüzre egy háromlábút, mellynek színe és régi szabása, annak hosszú haszonvételét jelentik; töltsétek meg azt tiszta hóvízzel; főzzétek addig, mint a' mennyi elég volna arra, hogy

het kimagyarázni azon egyik esmeretes fő tulajdonságát ezen itálnak, hogy az álmod megakadályoztatja, mint *Olearius* 's több más utazók megjegyzették, 's mint *Tulpius* Amsterdami híres Orvos és Consul, 1641-ben nagy dicsérettel előadta; noha mint mondják a' friss thének, — hihetőkép bódító erejénél fogva, — álmothozó tulajdonsága van. — A' thének említett tulajdonságaiból, a' Homoeopathia principiuma szerint, kimerítőleg ki lehet magyarázni, miért csendesíti le, a' sok erős italok által felhevült vért, 's miért könnyíti meg a' felingerlett főt a' thé ital. —

A' thének az idegekre való ártalmas befolyása kétségbenhozhatatlan, 's számtalan bajokat szül a' vele való mindennapi, vagy mértékletlen élés, nevezetesen mértékfelettvaló ingerlettsé-

a' halak megfejedjenek, és a' rákok megveresedjenek; töltsétek azt, a' kiválogatott thé gyengéd leveleire, egy juch (porcellán faj) csészébe; hagyjátok addig állni, míg a' gőz felbökbe nem emelkedik, és a' felületen, csak vékony ködöt hagy hátra uszkálni. Igyátok ezen becses folyadékot, mikor kedvetek tartja, és az elfogja űzni a' kedvetlenség öt okait. A' nyugalomnak azon állapotját, mellyet egy így megkészített folyadék előhoz, mi kóstolhatjuk és érezhetjük, de le nem írhatjuk.“

get, szorongattatásokat, görcsöket, szivdobogásokat, ellankadásokat, ájulásokat, gyomor gyengeséget, melancholiát, 's t. elféléket, pedig annál nagyobb mértékben, mennél erősebb a' thé. Hogy a' hypochondria, szélütés, rossz testállapot, (cachexia), vízkórság, 's mind azon nyavalyák, mellyek az eltágulásokból, 's gyengeségből származnak, most annyira uralkodnak *Per-cival*, (Essays med. and experim. Vol. I. p. 55) a' thének tulajdonítja. — A' thével bőven élő emberek, rendszerint halványak, halottsárgák, reszketők, gyomrok rosszul emészt, álmatlanok, ingerlékenyek. A' Chinaiak és Japoniaiak, hol a' thével való visszaélés közönséges, rendszerint kiazott, sovány, betegszinű emberek, kivált azok kik rosszabb eledellel élnek, 's a' legerősebb idegnyavalyákkal, vizelletfolyással 's ebből eredő kiszáradással, 's több fontos hajokkal küszködnek. —

A' thének erejét szelidíteni, 's ízét kellemetesíteni akarják némelylek tejjel és cukorral, noha a' tej alig képes a' thének beható, és nyavalyaszülő munkálatjait, csak valamennyire is meg akadályoztatni; amyi azonban igaz, hogy a' tisztán, 's hozzáadálék nélkül megivott erős thé hamarabb okoz tagreszketegséget, és hogy a' pótlékok — piskota, tészta-sütemények és

tejes ételek, mellyekkel Németországban de kivált Angliában isszák a' thét, annak rongáló tulajdonságát nagyon kisebbítik. Mennyivel nagyobb hibát tesznek azok, kik ahoz rumot, vagy bort üntenek, vagy fűszerszámot tesznek, — melly potlékok által, annak ingerlő ereje jóval nevedik, — könnyen el lehet gondolni; 's így még azon kevés haszon sem érődik el a' thé itallal, mellyet *Frank* említ, hogy a' léles italokkal való élést megkisebbítette volna. Ha a' thének az egészséges emberekben illy káros munkálatjai vannak, mennyivel nagyobb karókat kell annak okozni, a' beteg emberekben, kiki el gondolhatja. Valamint a' kávé, úgy a' thé is, tulajdon nyavalyaszülő munkálatjai által, a' jelenlévő nyavalyát neveli, jobban összebonyolja, 's megátalkodottabbá teszi.

A' thének ezen tagadhatatlan tulajdonságánál fogva, azt mint diaeteticai mindennapi italt, egy okos orvos sem hagyhatja helyben, 's eleitől fogva, sok híres Orvosok ellene is voltak annak. *Simon Pauli*, mindjárt eleinte kikelt ellene. (*Traité de l'abus du Tabac et du Thé*). A' nagy *Boerhaave*, ama fényes génius, megmutatta Bontekoe ellen, hogy épen a' vér' nagy higságában van, a' kiszáradásnak igaz és valódi oka, 's az illyen emberek soha sem nyerik visz-

sza egészségüket. Különösen ártalmasnak tapasztaltatott a' thé éh gyomorra. (Whytt, Lettsom, Murray) A' nagy *Van Swieten*, (Comment. in H. Boerh. Aphorismos Hildburgh. 1773. Tom. V. p. 587) általjában kárhóztatta, 's csak ritka esetekben hagyta helyben a' thé italt. „Ezen meleg vízzel tele kannák, mellyeket az asztalokon találok, — így szólla *Tissot* — Pandora pixisét juttatják eszembe, mellyből minden rossz kikelnek, azon különbséggel, hogy benök még a' remény sem marad meg.“ *) *Zimmermann* hathatósan ír a' thé ital ellen, (Über die Erfahrung II. S. 338) noha a' mértékletes vele való éfést, ajánlja az egészséges embereknek, különösen a' hidegben utazóknak, mint az oldalszúrástól, 's más egyéb gyuladásoktól megórzó szert, továbbá azoknak, kik hideg, nedves levegőben mulatván, a' kipárolgás elnyomattatása miatt testökben lankadtságot és nehezséget érzenek. Azonban ezen hasznos munkálatot, nem a' thének, hanem mint sok más Orvosok, a' meleg viznek tulajdonítja. *Frank, Hart-*

*) „Ces théières pleines d' eau chaude, que je rencontre sur les tables me rappellent la boîte de Pandore, d'où sortent tous les maux, mais avec cette différence, qu' elles ne laissent pas même l'espérance.“

mann, 's mások szerint, legfeljebb a' petyhüdt, lymphás constitutiójú személyeknél, kevesbbé kárhóztatható, de az erős, izmos, véres embereknél, úgy a' gyenge, 's ingerlékeny asszonyoknál ennek káros következései elkerülhetetlenek.

Angliában, hol a' mint említődött, legtöbb thét isznak, a' thé egy vólt a' leg hevesbb tárgyai közül a' vetélkedéseknek eleitől fogva. Sokan dicsérték, mások kárhóztatták az azzal való élést. A' Hanway Jónás és a' hires Dr. Johnson közt történt visszátkodás esmeretes. Mind ennek azonban semmi resultátuma; milliomok hörbölik a' thét, mint az előtt. Sok angol orvosok azt tartják, hogy ha a' thét az ember néhány órával ebéd után issza, a' mikor az emésztésnek csaknem vége van, akkor különösen kedves, 's azonkívül hogy az emésztés munkájában kifáradt gyomrot szeliden ingerli, az ételpépnek (chylusnak) felhígítására is igen alkalmas szer; de ha ebéd után mindjárt issza az ember, az emésztést megháborítja. „Ha valaki hőv ebédnél meg terhelte gyomrát, 's feje fáj, érverése erős, akkor a' thé egy kellemetes, hígító, és csendesítő szer, így szól *Percival*. Innen igaz jusson nevezik azt, a' kültő barátjának; (the poet's friend) mivel a' sokat tanuló emberek, és ülő életet élők, másoknál rosszab-

bul emésztenek, és gyakori főfájásokban szenvednek.“ Dr. *Paris* azt mondja, hogy a' thé hasznainak felszámolásában nem kell elfelejteni, hogy az a' józanság lelkét hozta be 's szeretette meg, (?) és hogy azok kik a' thét nem szeretik, annak helyét égett bor és viz által pótolják ki. *) Már *Raynal* is emlegeti a' théitalnak ezen hasznát, 's azt mondja hogy ezen célra többet tett az, mint a' legkeményebb törvények, a' legékesbb szavallatok, 's legjobb erkölcsi értekezések. (L. *Histoire philosophique et politique etc.* T. I. à la Haye 1774. p. 477). Azonban ha e' néminemü részben igaz is a' szegényebb sorsú köznépre nézve, de nem a' tehetősebbekre nézve, kik mint az előtt úgy most is a' léles italok' kedvellőji.

A' thé italból eredő számtalan bajokat, sokképen feljegyzették az Orvosok, 's a' legnagyobb magasztalók is, — kivéven a' keletindiai társaság' kibérlett dicsérőjit, — avagy csak a' vele való visszaélést kárhoztatták. Sokan fáj-

*) The tea has introduced and cherished a' spirit of sobriety, and it must have been remarked by every physician of general practice, that those persons who dislike tea, frequently supply its place by spirit and water. (A *Treatise on Diet*, by D. Paris. 8. London 1827).

dalmasan emlegetik, hogy mióta a' thé és kávéital lábra kapott, minden idegnyavalyák eláradtak, 's hogy az Európaiak teljes testi és lelki eltágulásba estek. A' híres földleirő *Zimmermann*, nagy hasznú és gyönyörködtető zsebkönyvében, panaszkodva említi, hogy különösen az asszonyi nem, azóta mindenféle gyengeségekkel, görcsökkel 's hystericus bajokkal küszködik, hogy azóta az idétlen 's rendetlen szülések olly gyakoriak, 's hogy általában Európa lakosai, kivált az Éjszaknak azon részeiben, hol ezen rosszakat semmi gazdag, erővel teljes eledel el nem nyomja, sokkal több butaság, és characternélkülvalóság találtatik, melly nyakát akarmicsoda megbecstelenítő járom alá, nyugodtan oda nyújtja. Mert hol vannak, — így szól — azon felséges asszonyaik a' Teutonoknak, kik megvert férjeiket fellegyverkezett kézzel, ismét a' csatába visszakergették? vagy azon nemes német szüzek, kik együtt robantak a' vízbe, hogy a' szentelen gazemberek vad indulatitól megmenekedjenek. (*Taschenbuch d. Reisen. X. Bd. S. 157*).

A' Nemzetek ezen lelki characterének megváltozását kimagyarázni nem nehéz. Ha a' régi és új világot egybe hasonlítjuk, szembetűnő különbséget találunk az emberek életmódja között.

A' régieknek egyszerűbb életmódjok volt, mint az újabbaknak. Azonkívül hogy ételeik az újabb időknek minden ingerlő potolékjai és módosításai nélkül készültek, italaik közt egyedül a' bor volt az, melly ingerlő tulajdonsággal bír, de a' mellyet a' Rómaiak és Görögök, sok vízzel vegyítve. ittak. Igaz ugyan, hogy voltak olyan időszaok, mellyekben a' fényűzés Görögországban felette nagy lépcsőre emelkedett; hogy Athénében a' Pericles idejében, határnélkülvaló mértékletlenkedés és tobzódás uralkodott az asztaloknál, (Athenaei Deipnosophistar. Libri XV. illustr. Schweighäuser. Argentor. 1801—7. Tom. II. p. 14, 16, 20. Tom. III. p. 374); hogy a' Plato Symposionjánál, minekutánna egész étszaka tobzódtak, minden szép lelkek ittasok voltak, 's csak Socrates tudta még fejét egyenesen tartani; és ki vévén a' Spárta-belieket, a' Bacchus innepénél Görögországban, az egész világ részeg volt, (Plato de legibus, ed. Stallb. T. VI. p. 17. 18); de nem kell feledni, hogy ez a' görög köztársasági életnek, csak egyes időszaikaiban volt, 's ezen egy italon kívül alig volt nálok egyéb, melly káros tulajdonságínál fogva, az egészséget tetemesen rongálta volna. Mi sokkal nagyobb most az ingerlő élelmények' száma, mellyeket a' régiek

épen nem esmertek! — A' mai raffinírozott szakácmesterségnek számlálhatatlan cikkelyein, 's a' boroknak sokféle nemein és elváltoztatásain kívül, az égettbor, arak, rum, puncs, 's más léles italok, kávé, thé, orvosságos szerrekkel készült serek, a' mákonyevés, dohányozás és tobákszívás, a' szokás által, a' mindennapi élelmények sorába emeltettek. Ezen életmódnak azonkívül hogy az egészségre nézve, ellenemondhatatlanul káros következése van, a' mit a' léles italokkal élő nemzeteknél gyűjtött szomorú tapasztalatok eléggé igazolnak, nem kevesse káros befolyását lehet tapasztalni az emberek' lelki valójára 's karakterére is. Az ember, minden felsőségét, minden főbb lelki tehetségeit, mellyek őtet az állatoktól megkülönböztetik, okoskodó tehetségét, erkölcsi érzését, a' boldogságra való alkalmas voltát, 's erre vezető tulajdonságait, egyedül idegeinek köszönheti, mellyek az egész teremtettségben ő nála, a' kifejtődésnek legnagyobb lépcsőjére emelkednek. Mind az tehát mi az idegeket természetellenvaló ingerlettségbe helyhezteteti, azokat gyengíti, kifejtődésükben megakadályoztatja, gyakorlásokat módosítja, azok kinyilatkoztatásának ez vagy amaz irányt adja, természetesen hogy nagy befolyással van az embernek

egész valójára, 's characterére. Senki sincs természetes állapotjában, az ingerlő étel és ital után, mit minden józan vizsgálódó könnyen észrevehet. Sok bölcs törvényadóok által látták ezt, 's az ingerlő italokkal való élést eltiltották. Tudva van, hogy már a' régi időkben, kivált a' déli nemzeteknél, a' borivás törvénnyel tiltatott; a' Törökök és Persák csak vizet ittak, a' Mahomet törvényénél fogva. Az Indusok törvénykönyve is tiltja a' bor italt. Nem is ok nélkül, mivel az ingerlő italok felforgatják a' Nemzetek' egész erkölcsi valóját. Az utazók tudósítási szerint az amerikai vad népek, egészen megváltoztak, mióta a' pálinkát esmerik. Sok vétkek, mellyeket az előtt nem esmertek, kifejtődtek nálok. A' kegyetlenség, dühösség, veszekedés, makatság, durvaság, 's lopás, azóta nálok mindennapi dolgok. Ellenben azon törzsök nemzetségek, mellyek előtt a' léles italok esmeretlenek, ezen vad tulajdonságokkal nem birnak. De ezenkívül a' léles italok, az embernek egészségét is tetemesen rongálják, 's életét megrövidítik. Nem így a' kávé és a' thé, mellyek közvetlenül az életet meg nem rövidítik, de az egészséget tulajdon módjok szerint ostromolják, 's az embernek mind testét, mind lelkét megváltoztatják. Hogy ezen italok sokaknak

szembetűnőképen nem ártanak, az korántsem ártatlan voltokat bizonyítja, hanem inkább azt, mi dicső alkatása van az embernek, melly annyi visszaéléseknek, és rossz velebánásoknak ellenére is épségben megmarad. De nem is következik minden okra, olly hirtelen az okozat, különben kétségkívül okosabbak volnának az emberek. Az erősb alkatásu és egyébként egészséges emberekben, nem mindjárt mutatják ki magokat az eltágulás jelei. Mennyi kicsapongásokat, mennyi erőszakos rongálásokat, fáradtságokat, 's nyughatatlanságokat ki állhat az ember, azt a' mindennapi tapasztalás mutatja. Mennyiféle testi és lelki módon ostromolják, készakarva sok emberek, csaknem folyvást, a' jól-tévő természet, és sors által nekik jutott, 's a' boldogító egészség' és hosszú élet' minden szükséges feltételeivel felruházott testőket, gyakran a' nélkül, hogy erejük 's alkatások sokat szenvedjen, sokszor csudálva tapasztaljuk. De melly nagy legyen vétkök az illyeknek magok ellen, kik a' természetnek megbecsülhetetlen ajándékával, illy vigyázatlanul, illy pazárlva bánnak, azt csak a' tudja eléggé méltatni, ki beteg ágyában sohajtva várja, az elvesztett egészség boldogító érzésének visszatérését!

Magoknak a' nyavalyáknak characteres is,

ezen italoknak lábrakapásától fogva egészen megváltozott. *Percival* megjegyzette, hogy az előtt a' gyuladásos, és az u. n. sthenicus characterű nyavalyák, sokkal gyakoribbak voltak, 's a' helyett most az idegnyavalyák uralkodnak, melyeket az előtt nem esmertek, 's mellyek magokat csaknem minden nyavalyákkal öszvekötik. Most az emberi testek csaknem általjában elgyengültek, 's nem ritkaság, hogy sokszor a' leg-erősebbeknek látszó személyek is felette ingerlékenyek. — A' Hypochondria, szélütés, rosz testállapot, vizkórság, 's minden más nyavalyák, mellyek gyengeségből 's eltágulásból erednek, időnkben mindenütt igen gyakran előfordulnak. Ez a' nagy változás, az emberi testnek egész valójában, nem történetből való, hanem minden kétség kívül a' sok léles, ingerlő italoknak szüleménye, mellyek közt első helyet foglalnak el, a' kávé és a' thé. —

Az újabbak közül *Newnham* azt állítja, hogy a' thé az agyvelő felingerlettségében igen hathatós ital. Ő maga nevezetesen darabig szenvedett az agyvelő-edények verőeres felingerlettségében mellyet sem érvágások, sem pióczák, sem más antiphlogisticus szerek meg nem gyógyítottak, 's legfeljebb is csak a' kinzó főfájást 's fejerek (Carotisok) kopogását enyhítették. Ezen állapotban

erős zöld thé forrázatot ivott, melyre a' baj csak hamar elmúlt, 's az egészségnek kellemetes érzése tért annak helyére vissza. — Akkor is hathatós munkálatja van a' thének, a' Newnham tapasztalatjai szerint, ha az agyvelő, más ingerlőitalok, mint fűszeres ser, vagy más léles italok által fel van ingerelve; valamint hogy ellenben a' thé által okozott alkalmatlan bajokat, mint az álmatlanságot 's rossz magáérzést legjobban mérsékli a' ser vagy borital. (Some observations on the medicinal and dietetic properties of Green Tea, and particularly on the controlling influence it exerts over Irritation of the Brain. By W. Newnham. London 1827). Hogy a' thé ital a' részegséget sokszor meggyógyítja, 's hogy a' léles italok' ingerlő munkálatját megtompítja, azt mások is tapasztalták. *Poiret* azt mondja, hogy a' théfőzetet mint izasztó-szert nagy haszonnal lehetne adni, mivel a' kigőzölgést úgy mozditja elő, hogy az idegeket nem ingerli. (?) Említi azt is, hogy a' nagy hasat lepassztja, 's a' szerfelettvaló húzást akadályoztatja. (L, Dictionnaire des sc. naturelles. Tome LIII. Paris 1828. p. 423).

Mint orvosság a' thé kevésbbé használatik, noha annak többen jeles orvosi erőt tulajdonítanak. *Sprengel*, állatórészeilől okoskodván,

azt mondja hogy szagos olajánál fogva ingerlőleg, tímszer eleménél fogva erősítőleg munkálkodik. (Instit. pharmacol. Lipsiae 1816. p. 334) legnevezetesebb tulajdonságát abban keresik, hogy a' vizelletet és izzadtságot előmozdítja, 's a' fűvenyet hajtja. Innen különösen az emésztésnek, vizelletnek és izzadtságnak előmozdítására rendelik azt néha az Orvosok, $\frac{1}{2}$ —1 nehezék thét egy pint forró vízzel megöntvén. Némelly irók azt állítják, hogy a' thével folyvást való élés, a' hólyagkö kiformalódását megakadályoztatja, vagy legalább a' hóven nemződő fűvény' elme-netelét különösen előmozdítja, noha fájdalom a' tapasztalás kevésbbé igazolja ezen állitmány-nak valóságát. Azonban *Rhyné* és *Kämpfer* azt mondják, hogy Chinában a' fűvény és kö nyavalya esmeretlen, 's *Camper* is azt állítja, hogy mióta a' théital annyira szokásba jött, azon nyavalya ritkább. (Sammlung auserl. Abhandl. Leipzig 1785. II S. 68) Több Orvosok a' thét igen jeles görcscsendesítőnek lenni mondják, 's ezen ereje, mint *Lettsom* mondja, (Natural history of the tea-tree. London 1772 p. 37—59) bódító részecskéitől függ, honnan — így szól — nem szolgálhat az mindennapi italúl. *Cullen* azt állítja (Anfangsgründe der prakt. Arzneiwisa. III. §. 1179) hogy a' kávé és thé a' hypochon-

driával bajlakodóknak igen hasznos. (?) Sokan a' thét gyomor gyengeségben jeles orvosi szernek tartják, azt mondván, hogy a' gyomrot megszabadítja az olly tápláló anyagoktól, mellyek azt terhelik, 's el űzi a' szeleket. Azt is mondják, hogy a' Chinaiakat a' küszvény soha sem bántja, 's hogy Angliában, mióta a' thét esmerik, 's olly mértékletlenül isszák, a' bőrnyalvályák megkevesedtek. — *Percival* azt tartja, hogy a' zöld thének sokkal csendesítőbb, 's eltágítóbb ereje van, mint a' theebounak, és ezen okból, hasznosnak véli azt lenni a' forró és gyuladósos hideglelésekben, hogy az által az életerőknek, rendetlen, 's igen erős mozgása megkissebbitessék. Azonkívül — így szól — hogy ez a' hőséget és szomjuságot megenyhitené, hihetőkép a' leghasznosabb álomhozó szer volna.

Több irók 's azok közt *Dufour* (*Traité du café, du thé etc.* p. 122) azt tartják, hogy a' thé, igen jó a' főfájások ellen, mivel repülő léles ereje által — így szól — el űzi a' hasból az agyvelőre felemelkedő nedveket 's gőzöket, mellyek annak functióját, mint a' fellegek a' nap sugárit megakadályoztatják (!) Ezen okból hasznosnak állítja azt, a' főnek több más nyalvályóji, mint a' guta — szélütés, szédülések, mély álom, szemfájások, fülzúgások, 's t. eff. ef-

len. E' mellett azt állítja, hogy mivel a' thé az agyvelőt megtisztítja, erősíti ennél fogva az emlékezőtehetséget, 's nagyobb energiát ad a' lélek tehetségeinek. Ilyen formát állít *Salgues* is. (*Hygiène des vieillards Paris 1817. p. 109*) A' Chinaiakról azt mondják, hogy finomak, ravaszok, és hogy orrokat soha sem fújják, 's ez a' környülmény mint *Dufour* mondja, bizonyossága annak, hogy az ő agyvelejek szabad azon feleslegvaló nedvektől, mellyek a' lélek lakhelyét ostromolják; *) noha *Martin Martinius* A'tya, Chinának geográfiai leírásában, ezt annak tulajdonítja, hogy a' Chinaiak nagyrészt minden italaikat melegen isszák. —

A' tudományavályájában 's mindenféle köhögésekben és vérpükésekben, úgy a' vérhasban 's hasmenésben is ajánlja és dicséri *Dufour* a' théét csupa szép theoriából. (Eml. m. p. 135) *Percival* szerint a' nagyon erős havitisztulást a' nem igen erős theebou megszünteti. Mind ezen orvosi tulajdonságait a' thének részint theorián építették, részint kigondolták, — szokások szerint — a' gyógyszeritudományirók, mellyeket a' tapasztalás igen ritkán bizonyít be, legfeljebb is néha a' vak történet

*) Innen a' régiek, az eszes embereket, kifújt orrúaknak, (*homines emunctae naris*) nevezték.

mutatván, annak valami tekintetben joltévő erejét. Sokszor a' thé előmunkálatjai, mellyek csak palástoló segedelmet nyújtanak, megcsalják a' felületes figyelőt, 's *Frank Péter* — ki a' meleg viznek meltán olly nagy ellensége, — azt mondja, hogy ha szinte volna is a' thé italnak valami hasznos tulajdonsága, azt a' vele lévő sok meleg viznek el kellene rontani. (*Medic. Polizey III. S. 533*).

Egyébirántmint feljebb a' kávénál bővebben elő adódott, arra hogy valamelly testben, az említett sinlódó, (chronicus) nagy nyavalyák, kifejtődjenek, előrealó hajlandóság kell, vagy is a' Homoeopathiának legújabb nézetje szerint, azon emberekben kiknél ollyan nyavalyák jelennek meg, a' chronicus nyavalyák' fő forrása, a' lappangó psora van meg, mellynek felébresztésére, a' küzönséges élelmények közt semmi sem tesz annyit mint a' kávé és a' thé. A' tökéletes egészségű erős alkatásu emberek, sokszor igen sokáig néha egész életükben is élhetnek, ezen ingerlő italokkal a' nélkül, hogy azoknak szembetünő rosz következéseit éreznék, noha idegeik, 's az ezektől függő functiók, sértetlenül alig ha valaha maradnak.

A' jó chinai thének characterizáló' tulajdonsága az, hogy fáradtság' 's ellankadás' érzé-

sét hoz előmunkálatjában elő az egész testben, de legkülönösebben az inashúsokban. Eből lehet, — a' Homoeopathica alaptétele szerint — kimagyarázni, hogy a' nagy elfáradásokban, 's a' testnek hosszú utazás, sebes mozgás, vagy más szerfelett való megszorítás után következett ellankadásában, 's kimerülésében, olly hathatós orvosi ereje van a' thének. Egy kis dósis, akár forrázatban akár tincturában, hirtelen és tartósan elúzi, a' nagy gyaloglásból, vagy más illy nemü megszorításokból eredő lanckadtságnak szomjusággal, és nagy felhevüléssel egybekötött érzéset, mint a' tapasztalás bizonyítja, 's már *Lettsom* is említi. (*Diss. sistens observationes ad vires theae pertinentes. Lugd. Bat. 1759. 4*). Ezen kívül azonban több más jeles orvosi tulajdonságit is lehet gyanítani a' thének, a' feljebb leirt tulajdonságoknál fogva; mellyeket egyedül az egészséges testben, a' Homoeopathica rendszabási szerint végbevitt próbatételek által lehet kitanulni, de a' mire a' nyers levelekből készült essentia kívántatna.

TIZEDIK CZIKKELY.

A' THÉ' SURROGÁTUMAI. EGY SZÓ AZ ORVOS- SÁGOS THÉKRÓL.

Mint más egyéb drága külföldi természetményeket, úgy a' chinai thé is, melly — azon kívül hogyha jó, felette drága, — igen ritkán igazi, igyekeztek különbkülönbséle plánták által pótolni ki, mellyekről régebben *Buchoz*, (*Diss. en forme de Supplément sur les plantes, qui peuvent remplacer le thé. Paris 1786*) és újabban *Don*, (*Edinburgh philos. Journal 1825. Oct. Nro 26. p. 379—87*) legtökéletesebb tudósítást adtak. Azon plánták imé ezek: Mexicóban és Guatimalában, a' *Psoralea glandulosa* L—t, (mellyet *Virey* hamisan vesz a' Paraguáj thé helyett, *Histoire nat. d. med. p. 244*) és a' mirrhafüvet, (*Chenopodium ambrosioides*) használják; Új-Granadában, az *Alstonia theaeformis* Mutisü-t (*Symplocos Alstonia Humb. et Bonpl. tea of Bogota*) melly csaknem egyenlő jóságú thé ad a' chinaival, 's a' durva éghajlatot szereti. Peruban az *Erythroxylon peruvianum* 's *cocca* Lam. hasz-

náltatnak. E. Amerikában a' *Gaultheria procumbens* L. *Ledum latifolium* L. (Labradori thea) *Ceanothus americanus* L. (New-Yersey tea) és a' St. Yames thee vannak szokásban. Déli-Amerikában, különösen Paragvájban, Peruban, Chiliben és Buenos-Ayrèsben, legközönségesebben használtatik a' Paragujthee. (*Ilex paraguariensis* Aug. St. Hil. Cassine Gongonha. Martius) Ennek forrázatja mint mondják, részegítő és hadra lelkesítő erejű, de nagy mértékben hányást és hasmenést okoz. Az ezzel való kereskedés olly fontos, hogy a' Paragvái Régens, Dr. Francia, több Igazgatószékek közbevetésének ellenére, csak azért tartja fogságban törvénytelenül, a' híres fűvészt *Bonplandot**) mivel ezen plánta művelésével, 's a' vele való bánás módjával esmeretes. Új Hollandiában a' *Corraea alba* L. és a' *Leptospermum thea* W.; Új-Zeelandiában a' *Smilax glycyphyllos* R. Brownii, és *Rigopomum scandens* Forst. (thee de la nouvelle Hollande) jó ízű thé-fajokat adnak. A' Kurilek a' *Pedicularis lanata* Pall. a' Kirgisek, a' *Rhododendron chrysanthemum* Pall. a' Cochii-

*) A' legújabb tudósítások szerint, végre megengedte Francia Bonplandnak, hogy Paraguayt elhagyhassa, 's Európába visszatérhessen. (Allg. Zeit. Nro 40. 1850).

chinaiak, a' *Teucrium thea* Lour. nevű plántákat használják ezen célra.

Azsia szegényebb népei, következő plánták' leveleit használják: *hadán* (*saxifraga crassifolia*), *balgon* (*tamarix germanica*) *khatatsa* (*potentilla rupestris* és *fructuosa*), *noktatan*, (*glycirrhiza hirsuta*) és *serlik* (*polypodium fragrans*) mellynek kellemetes málna szaga van. (Lásd Potocki's Travels).

Ezeken kívül említettnek a' *Cassine peragua*, (thé des Apalaches); *Anthoxanthum odoratum*; *Ilex cassine*; *Capraria biflora*, (thé des Antilles); *Prinos glaber*; *Glycirrhiza aspera*, *Saxifraga crassifolia*, *Camelia japonica* és *casanangua*. A' Mongolok és Buratok között, egy thé massa van szokásban, melly madárczesnyeleveél forma levelekből, és állatvérkocsonyából készül, 's táblákban van. (Ziegelthee). Hasonló massát lehet csinálni, a' kankalin szilla (*Ulmus primula*) és kutyaczesnyele, (*Prunus padus*) leveleiből. (Chrichton russische Sammlung I. S. 94). Európának több tartományiban, különbözőkülönbféle plántákat használnak thé gyanánt, nevezetesen a' Szigoráll (*Veronica*) többféle fajtait, (*Carthäuser*, *Boerbave*, *Hoffmann*, *Linné*) a' földi eperj, és a' csipke rózsa leveleit. *Kotschatzky* ajánlja a' molyhos rózsa' (*Rosa tomen-*

tosa) leveleit, mellyekből, mint mondja, igen balsam ízű, és kellemes szagú thé lesz. (Hesperus. Prag 1820. Bd. XXV. H. S. 195). Kellemetes ízű hazai thé öszvetétel ez: Földi-eperj levél, hat rész; citrom fü, két rész; citromszagú galambócz, (Hba Verbenae citriodora) egy rész. Több hasonló öszvetételeket közlöttek némely Pharmacopaeák. Ide tartoznak még: a' Myrica gale, (Simon Pauli). Hedera terrestris, (Boerhaave) Salvia officialis, (Behrens) Prunus glabra, (Jussieu) Capraria biflora, Prunus spinosa, (kükény) Rubus arcticus, (Norvegiai thé) Ligustrum vulgare, (fagyalfa) Polygala vulgaris, (pacsirtafü), Betula alba, (fejér nyirfa) és az Origanum vulgare, (varga majorána). (L. Pharmacopaea Batava. II p. 272). —

Mind ezen plánták, azonkívül hogy az igazi chinai thé semmi tekintetben ki nem pótolhatják, — valamint hogy általjában a' Surrogatumok, céljoknak soha sem felelhetnek meg, — egyenként véve különbkülönbféle orvosi erővel bírnak, 's ennél fogva természetes hogy a' magok módja szerint folynak be, az egészséges emberi test állapotjának megváltoztatásába. Igaz ugyan, hogy azoknak káros munkálatjait, a' különben erős alkatású, egészséges ember, keveset, vagy egy cseppet sem érzi, de a' kedvetlen

változások mind a' mellett sem maradnak. el későbbben, kivált azoknál kik valamely nyavalyás hajlandóságot hordoznak testükben; a' gyengébb alkatúak 's ingerlékeny idegűek pedig soha sem élhetnek azokkal ártalmas következés nélkül. Nagyon hibáznak azon orvosok, — miut többek közt a' tudós *Mátyus* is (Ó és Új Diaetetica. V. p. 510) — kik a' plánták' különbségeire nem sokat adván azt vélik, hogy a' herbathékben mindent csak a' meleg viznek kell tulajdonítani, 's más oldalról ön magoknak elmentmondanak, midőn azoknak hol egy, hol más orvosi erőt tulajdonítanak. —

Méltó ezen helyen említést tenni, azon különbözőkülönbféle thénemekről, mellyek a' küzönséges házi orvosszerek' sorába tartoznak, 's mellyekkel mindennap olly sok visszaélések történnek, mind az orvosok, mind a' betegek részéről. A' házi körben, minden előforduló bajoknál, legelső a' mit nyujtanak Samaritánusként könyörülő, 's orvoskodni szerető asszonyaink, rendszerint egy esésze u. n. herbathé szokott lenni, 's ezen káros előítélet annyira szokássá vált, hogy betegeink magok, — ha szinte tartós és igazi hasznát csak ritka esetben tapasztalják is — eleinte rendszerint ezen rossz ízű italokban keresik enyhülésüket. Hányan vannak

a' míveltek 's tudósok classisában is, kik mély vakságokban, olly sokat tartanak az úgy nevezett vértisztító italokról? Mi sokan vannak, orvosainak közt, kik a' Gilblas Sangradóját jóval felül mulják, a' fűtt italokkal való visszaélésben! kik alig képesek valamely nyavalyát hosszú főzetek és forrázatok sora nélkül orvosolni! Mi sokan vannak, kik friss viz után epedő betegeiket, kedvetlen izű herbathéjikkal és decoctumaikkal terhelik, 's azoknak sokszor a' természet ösztönözéséből eredő kivánságaikat megtagadják, azon helytelen theorianál fogva, hogy mennél több orvosságos szert kergetnek a' beteg testbe, annál nagyobb hasznot tesznek annak, vagy hogy a' meleg viz által a' test finomabb edényeiben lévő dugulásokat feloldozzák. Legújabbán Dr. *Kovács*, nálunk az általa úgy álmodott orvosi eretnekségeknek ékes tollú ócsárlója, azzal dicsekszik, hogy az ő gyermekágyas asszonyai, még szomjok ellen is bőven isszik a' székfű herbathét, (!) és hogy ő maga friss bodzavirággal készült süteményt (!) szokott készíttetni, és még is sem ő maga, sem betegei, ennek kárát nem tapasztalják (!) (L. Antiorganon az az Orgonarosta. Pesten 1830. I. 26) a' mi világos bizonyosága annak, micsoda vakságban nyavalyoghat valaki, midőn vagy nem akarja, vagy

nem tudja látni, és felfogni az ok, és okozat közt lévő összefüggést.

Már maga a' melegviz itala természetellen-
 való 's undorító, noha az egykor a' régiéknél,
 nevezetesen a' Görögöknél és Rómaiaknál ked-
 velt ital volt, 's ma is több ázsiai Nemzetek-
 nél, különösen a' Japóniaiaknál közönséges szo-
 kásban van, a' mi azonban már magában sem
 lehet az egészségre nézve közömbös, annyival
 inkább ha kedvetlen izű fűvekkel együtt főze-
 tik. Azonkívül hogy a' főzés által legjobb ré-
 szétől, nevezetesen a' levegőtől, 's más finom
 részekről megfosztott 's állatorészeiben is meg-
 változtatott viz, a' gyomrot 's később a' bele-
 ket is eltágítja és elerőtleníti, így azokat az
 egészséges emésztésre megkívántató energiától
 megfosztván, a' testnek funkciójit megzavarja,
 's különbkülönbféle nyavalyákra való hajlandó-
 ságot szül, vagy a' már jelenlévőt kifejtődésre
 ébreszti; a' vele főzött különbkülönbféle orvos-
 ságos erejű plánták tulajdon munkálatjainál fog-
 va, még nagyobb karokat tesznek a' testben. A'
 sok főzetekkel, 's thékkel élő betegek, nem
 csak az hogy a' javulásban előre nem halad-
 hatnak, hanem inkább naprólnapra betegbbek
 lesznek. Már *Hippocrates* azt mondá, hogy a'
 melegvizzel való élés, a' húst ellágyítja, az ide-

geket meggyengíti, ostobaságot szül, vérfolyásokat gerjeszt, ájulásokat, 's ezek által halált okoz; noha ő is a' hideglelésekben a' melegvizit ajánlotta és sok görög orvosoknak szokások volt, betegeknek csak ptisanákat, vagy először megfűzött vizeket engedni meg innya. A' különbözőkülönbféle fűveknek, gyökereknek, magvaknak, héjjaknak, a' melegvizhez való adása, későbbi orvosok találmánya, hogy azok által résszerint a' melegvizet kellemetesebbé tegyék, résszerint annak orvosságos erőt adjanak. Az újabb időknek, több figyelmező 's nagy orvosai is buzgólkodtak a' melegviz ellen, mint feljebb látók. *Frank Péter* egész kiterjedésben elő adta a' melegviznek 's herhathéknak az emberi testre való ártalmait, (Medic. Polizey III. S. 529—533) nevezetesen: „hogy a' melegviz felette erős feloldozószer, mellynek a' gyomor sokáig ellent nem álhat. A' kemény talpbőr a' melegvizben hamar meglágyul, 's a' csontok a' melegviz gőze által péppé változnak. Által hat ezen elementom, nem csak a' legtitkosabb edényekbe, hanem álthat a' bőrnek és edényeknek életmivetlen nyílásain, elválasztja a' kemény részeket egymástól, feloldozván az őket össze-kötő állati enyvet; a' rostokat meghosszabbítja, ellágyítja, 's a' vérnek vizes húságot ad. A'

meleg víz erős munkálatjától, leg többet szenvednek az emésztő organumok, 's kevés esztendőök mulva meg tagadnak minden szolgálatot. A' tunya belek a' tápláló massának helyes odábbmozdítására tehetetlenek, 's később annak kiürítésére erőtlenek. Minden belek elvesztik végre kiszabott munkássági erejüket, 's a' test minden szögeiben a' nedvek feloldozásának, az erős részekben a' teljes tehetetlenségnek jelei vannak. Innen a' mi városi asszonyainknak felpuffadt valójok, a' fejfér folyás, az idegnyavalyák, az érzékenységnek legmagasbb lépcsője, és a' hysteria, mellyel a' mi előkelő Házainknak kétharmadrésze bajlódik." Franknak ezen állítása különösen a' thével élöket illeti, 's tökéletes igaz, csak annyiban kell azt módosítani, hogy ő mind ezen leirt bajoknak első forrását a' melegvizben kereste, melly igazán véve csak felébredtője ezen nyavalyáknak, mellyeknek fő forrása mint feljebb mondók, a' testben lappangó psóra.

Az orvosságos thék közt, legtöbb visszaélés történik, a' bodza és székfűvirághével; amaz minden meghülésből származott, ez minden közönséges gyomor és has bajokban panaceaúl szokott szolgálni, 's mind kettő bőv mértékben használtatik csaknem minden ház-

nál. Mind a' kettő jeles orvosszer, 's különösen a' székfűvirág, némely görcsös szenvedésekben a' többek közt, hol tudniillik annak tulajdon orvosi munkálatjai, a' nyavalya symptomáival természetörvényi rokonságban vannak, hasonlíthatatlan; de számtalan sok más vele nem egyező esetekben, károkat okoz. Mindennapi dolog, miként töltik a' bábák, — sokszor az orvos' helybenhagyásával! — a' székfűvirághét a' gyermekágyas asszonyokba, kik sokszor ezen székfűviráglében való fürösztések' áldozatai. A' sokszor veszedelmes vérfolyások, gyermekágyi-hideglelések, görcsök 's más nagy nyavalyák igen gyakran a' székfűvirág' szüleményei. Még megbocsáthatatlanabb hiba az, mikor a' gyermekeknek — mint sokszor láthatni — minden nap fölöstököm gyanánt székfűvirághét adnak, különösen azon czélból, hogy a' fogazás veszedelmei eltávoztassanak. Ha néha megtörténik is, hogy ez használna a' reállló esethen, de többnyire ártani szokott a' gyakori és nagy mértékben adás által, 's kivált a' gyengébb alkatásu gyermekekben, sok kedvetlen változásokat, 's gyakran veszedelmes nyavalyákat is okoz, mint ezt a' figyelmező ember, könnyen észreveheti. Mi sokszor, egyedül az anyáknak 's dajkáknak székfűvirághével való élése az oka, a' csecse-

műkre nézve olly veszedelmes frázoknak, — melyek minden esztendőben olly sok gyermeket elragadnak, — az őket olly sokszor gyötrő kolikáknak, éjjeli nyughatatlanságnak, 's többféle nyavalyáknak! — Épen a' székfűvirághéval való visszaélés szül, az idegeknek elgyengítése és érzékenyítése által, a' görcsös nyavalyákra való hajlandóságot, sokszor a' különben egészséges testben is, sőt sokszor egész idegnyavalyákat fejtöztet ki, mellyeknek meggyógyítása az Orvosnak sok munkájában kerül. A' székfű egy a' leghatalmasabb gyógyszerek közül, mint ezt különösen *Hahnemann* nagybecsű vizsgálódási, (*Reine Arzneimittellehre. Dresden 1825. III S. 63—95*) 's a' homoeopathicus orvosoknak mindennapi szerencsés tapasztalatjai bizonyítják, ennélfogva a' vele való élés nagy figyelmet, és meggondolást kíván, mert valamint egy oldalról, ezen áldott orvosszerrel, a' legfontosbb esetekben csudálkozást gerjesztő gyógyításokat lehet tenni, — mint tapasztalási körömből annak idejében, többeket küzleni fogok, — úgy más oldalról igen sok rosszat is lehet okozni, honnan azt minden világos elméjű 's gondolkozó orvos, vigyázva ajánlja betegeinek. —

Szinte sok visszaélés történik a' citromfűvel, borsos-és fodormentával, macskagyökérrel,

eziczfarkal, hársvirággal, ökörfarkkóróvirággal, 's több más plántákkal, különbkülönbféle nyavalyákban, melyeket sok Orvos Urak, rendetletjeik mellé, mint ártatlan théket pótolatúl szoktak adni, nem gondolván azt meg, hogy ezeknek a' testben tulajdon, sokszor igen erős orvosi munkálatjai vannak, 's ha néha palástolólag enyhülést szereznek is, de később a' bajok annál erősebben kiújúlnak, 's a' bőv mértékben vett orvosságos szerek által okozott új symptomákkal gyakran meg is szaporodnak, hollott egyébként ott a' hol a' nyavalyára illenek, magokban 's illendő dózisban nyujtva, nagy hasznot tehetnek. A' természet bölcs tanácsára figyelő orvos, egyszerre csak egy szert rendel, az előtte lévő nyavalyának meggyógyítására, meglévén a' felől győzettetve, hogy ha ez jól van választva, 's ennélfogva a' nyavalyára mindenkép reá illik, ez minden más mellékes segítő pótolékok nélkül is, az orvoslás céljának teljesen meg felel. —

HARMADIK RÉSZ.
A' CSOKOLÁDÉRÓL.

TIZENEGYEDIK CZIKKELY

A' KAKAÓ TÖRTÉNETE 'S TERMÉSZETHISTO- RIÁJA.

A' kakaófa gyümölcsét Déli Amerika lakosai, emlékezetet túl haladó idők óta esmerték, 's ők találták fel a' belőlök készülő italt is, mellyet tőlök megtanultak a' Spanyolok, midőn 1520-ban Mexicót elfoglalták. Azonban eleinte nem sokra becsülték, 's elterjesztésükben nem igen igyekeztek. 150 kakaódiónak ára egy réal volt. Még 1649-ben az Antillákon, csak egyetlenegy kakaófa volt, mellyet egy angol, ki Sainte-Croix szigetjén lakott, ujságkivánásból ültetett kertjébe. A' Martinique szigetjén, hol a' vadon termő kakaófával 1655-ben esmertették meg a' Caraibák, *du Parquet* Urat, ki a' sziget ura volt, 1660-ban ültette az első fát, egy Benjamin *d'Acosta* nevű zsidó, de még csak 20—25 esztendővel azután, kezdték a' lakosok az ültetményeket. Azonban ezeket az 1727-diki föld-

indulás, vagy *Jacquin* szerint, egy különös veszély, egészen kiirtotta, 's azután inkább a' kávéval foglalatoskodtak a' lakosok, mind addig, míg a' Párizsi kertből ismét egy fáska viteltett oda, melly annyira elszaporodott, hogy csak 1756-ig — 30 esztendő alatt, — csupa Martinique szigetjéről, 18 milliion font kakaó vitettetett ki *Jacquin* szerént.

Az Indusok a' kakaófát, Istenfának nevezik, mivel az nekik ételt italt és ruházatot ad. Gyümölcse kedves ízű; héjjából kanalakat, poharakat, 's egyéb edényeket csinálnak; leveleivel házaikat fedik, 's kosarakat, hálókat, köteleket csinálnak belőlök. A' nyers kakaóbabokat, fájdalomenyhitőszernek tartják a' Mexicói orvosok. *Cortez* és *Dampier* szerint, némely helyeken mint Mexicóban és Peruban, az Indusok pénz helyett éltek, az azteki Királyok alatt a' kakaóbabokkal, mint a' Maldivi szigeteken a' csigákkal. Még ma is váltópénz gyanánt szolgál a' kakaóbab a' spanyol gyarmatokban, 's a' nép 12 kakaóbabot, egy Sol-ba számol.

A' kakaóval eleinte a' Spanyolok, később a' Portugallusok és Hollandusok kereskedtek Franciaországban, mind addig míg a' Franciaák is ezt ön gyarmatjaikban művelni kezdettek. Leg több kakaót felhasznál a' két el-

sőbb Nemzet, és ezeknek coloniájik, valamint az Olaszok is. Ezen Országokban kávé helyett használják azt, 's a' legszegényebbek is azzal élnek. Nehány esztendő óta a' Törökök is hozzá szoktak, a' honnan Marseille-ből nagy mennyiségű kakaót visznek ki Török Országba.

A' Francziák a' kakaófát, csak a' XVII-dik Század közepén kezdték esmerni. *Gallais* azt mondja, (Monographie de cacao, ou Manuel de l'amateur du chocolat. Paris 1827. 8-o) hogy a' csokoládé ital, Franciaországban 1615-ben, Austriai Annának, III-dik Fülep leányának, XIII-dik Lajossal való egybekelésékor vitetett be; de *Legrand d'Aussy* azt állítja, hogy csak 1661-ben midőn Austriai Mária Terézia XIV-dik Lajoshoz ment, lett az legelőszőr esmeretessé. (Histoire de la vie privéé des Francais. T. III. p. 102 és 103) *Abbé Gregoire* szerint, legelőszőr a' Lyoni Cardinális-Érsek, Alphonse de Richelieu, a' Minister Richelieu testvére, élt a' kakaóval Franciaországban, a' végre, hogy lépőzeit mérsékelje, (pour modérer les vapeurs de sa râte) és ő ezen titkot, némely spanyol barátoktól tanulta, kik azt Franciaországban itták. (Nouveau Dict. des Origines Paris 1827. T. I. p. 155). Eleinte úgy tekintetett az, mint valamely orvosságos szer, 's olly kevéssé volt az

azzal való éfés elterjedve, hogy ha a' *Montpensier* Herczegné emlékirásinak hinni lehet, a' Királyné elrejtezett, mikor csokoládét ivott. Egy *Bachot* nevű Párizsi orvos, nyilvánosan általmaztatá előlülősége alatt 1684-ben, Mártius 25-dikén, a' Facultás előtt, iskoláji által ezen thézist: „A' jól elkészült csokoládé, olly nemes találmány, hogy ezt az Istenek, a' nectárnak és ambróziának eleibe tennék.“

A' csokoládé szeretete, mind inkább terjedvén, a' kakaófa szaporítására is többen adták magokat. *Tierra Firme*-ben hirtelen megszaporodtak a' kakaó ültetvények, és a' föld csudálatosan előmozdítá mind a' mivelő munkáját, mind a' természetnynek bővsége a' jósággal együtt járt. Tudva van, hogy a' kakaónak legnagyobb ajánlása az, hogy *Caracasból*, vagy más tartományából való, legyen *Tierra Firme*nek.

A' kakaó, (*Cacao*, *Cacavi*, a' *Mexicóiak*nál *Cacahuatl*) *Amerikának* több részeiben vadon terem. *Déli Amerikában*, *Ejszaki Amerikának* némely részeiben, 's a' nagy *Antillákon*, egész erdők vannak kakaófából. *Linné* szerint a' kakaófa, (*Theobroma Cacao* *) *L. Cacao sativa*

*) A' *Theobromának* van meg egy más, de kevesebb becsü faja is, a' *Th. bicolor*, mellynek gyümölcse szintugy haszonvehető. Ezen faj az *Andesek* al-

Mexicóban Lam. Cacavaquahuitl) a' sokfalkások, öt hímesek seregéhez tartozik. A' Jussieu természetes rendszerében először a' Malvaceák' familiájához tartozott, most a' Byttneriaceák közé tétetődött.

A' kakaófa, — melyet legelőször *Plumier* irt le, — vad állapotban 4—5, de a' mivelés által 15—20 sőt 30—40 lábnyi magasságra is nő; vastagsága többnyire embercizombnyi, fája fejtér, könnyű és lyukacsos, héjja fahéjszínű, dereka igen sok vékony, hosszú ágakra oszlik, 's ezeken vannak visszafordult szívforma, épélű, kihagyzott, változó, rövid nyelű, sima és fényes függő levelei, mellyek többnyire 8—10 hüvelyknyi szélesek. Ezen levelek szünetnélkül ki újúlnak, úgy hogy a' fák mindég zöldek. A' levélszár alján ülő pálcák szálasok, épszélűk, verhenyes pelyhesek, lehullók. Virágai fejérek, halványsárgások, vagy vereslők, szagatlanok, 's vékony rövid száracskáiknál fogva a' gallyakhoz ragadnak, és apró csomókba 8—10-ével egyesülnek. A' virágoknak öt szirmok, 's öt metzésű, kívül halvány, belől veres kelyhök van.

jában a' Chocoi tartományban miveltetik, hol gyümölcsseinek fás héjja, csészéknek, medenczéknek, 's egyéb eszközöknek használtatik. (*Humboldt Plantas équinoxiales. V. I. Pl. XXX. p. 104.*)

Himjeinek száma tíz, mellyeknek szálai lefele tölcéséren vannak üszvenőve; ezek közt öt meddő, és a' többieknél hosszabb, az öt pedig termő, 's mindenik egy porhont rejt el, a' szirmok teknőjében. A' virágok közül csak azok termők mellyek a' derékon, 's vastagabb ágakon álnak, a' fiatal ágakon lévők elvetélnek 's gyümölcsöt nem hoznak.

A' kakaófa gyümölcse, (fructus Cacao) 6—8 hüvelyknyi hosszú, ugorka forma, bibircsós, és bőr — vagy is csaknem fanemű, töredékeny tok, mellynek vége hegyzett, vagy néha csecsbimbó forma, 's felülete tíz hosszába menő bárázdával van fel osztva. Szine eleinte zöld, azután sárga, végre kisebb nagyobb mértékben setétveres, noha sárga pontokkal hintve. Ezen vastag és kemény toknak belseje öt rekeszű, de mikor a' megérés közelget, akkor a' választékok el tűnnek, a' tok egyrekeszűnek látszik, 's ha rázzák, csörgenek benne a' magvak. A' gyümölcs' közepében, öt sorban állanak a' magvak, — mellyeknek száma, rendszerint 20—40 de sokszor száz is, — sűrűen egymáshoz nyomulva. Ezen magvakat valamelly szép fejtér, vaj puhaságú, gyapot forma, és igen kellemetes ízű, savanykás, leves hús veszi körül, mellyet a' gyarmatok lakosai, különösen pedig a' Négerek,

nagy gyönyörűséggel szopogatnak ki, szomjúságok oltására, 's ekképen igen sok gyümölcsöt elpusztítanak. —

A' *kakaóbabok* (Semina, nuclei, s. nuces Cacao, fabae mexicanae, Cacaobohnen, graines du Cacao) hasonlítanak a' mandolákhoz, csak-hogy szélesebbek 's hasasabbak, és sem nem olly hosszúk, sem nem hegyesek, tulajdon kemény, hamuszínű vagy szürkés, vagy violaszin barnás, töredékeny és keserű, papiros vastagságú, fényes sima héjjal birnak, 's belől vereszürkék, barnák vagy feketék, apró szakokra válók, mellyeket igen gyenge hártya von be, ket félre oszlók, kevéssé fényesek, tiszta zsirosak, szagatlanok; ízük kövéres, kevéssé összevonzó, kellemes kesernyés; a' szájban lassanként felolvadnak. A' lánghoz tartva, fényes lángal lobogva, 's füst nélkül elégnék. A' kakaóbabok nem könnyen avasodnak meg, csak ha nedves helyen tartatnak, vagy meg áznak, akkor rozsdás avas héjjaf húzódnakbe.

A' kakaósa magvairól szaporodik, mellyeket néha faiskolákban, jó földbe vetnek el, hol a' nap' hevétől megóvni, és üntözni lehet a' plántákat, míg ezek körülbelől két lábnyi magasságra nőnek, a' midőn már alkalmasak az áltplántálásra; de többször vetik olly helyekre,

hol állandóul megmaradnak. E' végre árnyékos helyeket, vagy meleg, 's nedves völgyeket szoktak kiválasztani, vagy pedig előre elkészítik a' földet, az által, hogy az erdőt kiirtják, kivéven némelly lombos fákat, mellyeket meghagynak, hogy a' kakaófákat arnyékban tartsák. Ez ugyanis az egyetlenegy fa a' természetben, mellynek a' nap' elevenítő sugári ártanak; szükségességépen el kell tehát ötet rejteni a' nap melege elől, 's ebben áll a' mivelő ügyességének egyik létalapos része, hogy a' termékenység principumával, ezen megoltalmazást üszvekösse. Elkészítettvén a' föld, szakaszokra osztják azt, árkokat ásván a' viznek az essős időkben való elvezetésére. A' friss és éredt hüvelyekből kiszedett magvak, a' földbe párosával tétetnek, 14, 15 lábnyira egymástól; ezeket igen véknyan beteritik földel, és egy üszvehajtott paradicsomfüge levelet tesznek reá, hogy a' nedvesség el-tartóztassék, 's a' nehéz esső el ne ronthassa az ifjú plántát. Midőn a' két bab kicsirázott 's a' két plánta olly magasra nőtt, hogy az ültető megitélheti, mellyik az erősebb, akkor a' gyengébb plántát levágja. Ugyan akkor, mikor a' kakaót el vetik, a' kakaóplánták' sorában, más fákat is ültetnek, mellyek azokat a' nap he-
 lővétől megóvják, a' nélkül, hogy a' melegtli

megfosszák. Ezen czélnak legjobban meg felelnek, az Erytrine és a Bananas. Az utóbbik, az első esztendőben óvja meg a plántát, mivel igen hirtelen meg nő, 's levelei nagyok. Az Erytrine csaknem addig él, mint a kakaó, csak-hogy nem minden földet szeret. A kakaófát tehát, ezen két fával, mindég együtt plántálják. (Lásd: A historical and descriptive narrative of twenty year's residence in South America. By W. B. Stevenson London 1825. Vol. II. p. 228). Mind addig mig a kakaófa négy lábnyi magasságra nem nő, lenyesik gallyait, azután meg engedik, hogy 3—4 ágat hajtson egyenlő távolságra, mellyekről a leveleket léfosztják, hogy az elhervadás megakadályoztassék; most minden hajtások elhárítatnak, 's a fa 18—20 lábnyi magasságra nő, és hasonlít a mi narancs, vagy középszer cseresnyefájinkhoz, mellyeknek levelei is ollyformák, csak-hogy kisebbek.

A kakaófa rendszerint a harmadik, de néha a második esztendőben is, — midőn három lábnyi magas — virágzik, de az okos mivelő ezen virágokat mind letördeli, 's a később esztendőben is azoknak egy részét, hogy a fák ne erőltessék meg korán magokat, 's később annál nagyobb és jobb gyümölcsöt hozzanak. (L. Miller's Gärtnerlexicon. Nürnberg.) Csak a nyol-

czadik esztendőben, tökéletes a' kakaó gyümölcs-e a' belsőldi, 's kilenczedikben a' tengerparti ültetvényekben. Azonban néminémű különösségeknél fogva, mellyeket csak a' helyheztetésből lehet kimagyarázni, a' kakaó termés a' hatodik esztendőben kezdődik a' Goapai völgyben, és a' Tuy öblének nyugoti oldalán. Az egyenlítő körül, és a' rio Negro szájánál, az ültetvények tökéletes termést hoznak a' 4-dik, vagy legfeljebb az 5-dik esztendőben. (Colombia; siendo una relacion geografica, topografica etc. de aquel pays. Londres 1822. T. II. p. 89). Egyébiránt a' kakaófa a' partokon, 50 esztendeig, a' belsőldön pedig 30-ig hoz gyümölcsöt, 's amaz többre becsültetik ennél, mivel gyümölcse is nagyobbak.

A' kakaófának sok ellenségei vannak, nevezetesen sok hernyók, 's ezek közt van egy faj, melynek hossza négy, vastagsága egy hüvelyk. Mind ezeket gondosan le kell tisztogatni, 's öldösni. De legnagyobb pusztitást tesznek, a' Cávaik, Mónák, mókusok, papagályok, mellyeket csak puska által lehet elüzni, különben egyik fáról a' másikra szökösnek és repülnek, 's több kárt tesznek, az ágak' letördelése által, mintha nyugodtan hagynák őket pusztítani. Némelly majomfajok olly szemtelenek,

hogy az ágakra reá csavarodnak, megfekszenek, azoknak végeit letörlik, vagy a' gyümölcsöt letépi, 's meghajigálják azt a' ki őket háborgatja.

A' kakaó ültetvények kigyókkal is rendszerint bővelkednek, mert a' cserjéknek kiirtása, és az arra való gond által, hogy azok fel ne nőjjenek, 's a' plántákat ne rontsák, a' nap sugarinak megengedtetik, hogy néhol besüssenek, 's ezen veszedelmes csúszómászók oda veszik magokat, hogy a' napra fekhessenek, mellyet igen láttatnak szeretni. Étszaka a' szörnyü sok tűzbogarak, (lucernas) mellyek minden irányban repkednek, egyesült világok által, néha az embernek keskeny útját, megvilágositják. (L. Stevenson V. II. p. 229—232).

A' kakaófa egész esztendőben gyümölcsöt hoz, de esztendőnként csak két fő aratás van, Júniusban és Decemberben. A' téli aratás jelesebb. Azonban sok plántálók, jobban szeretik, egész esztendőn ált leszedgetni az éredt hüvelyeket. Egy fán nem sok gyümölcs van, körülbelől 30, melly valami két font kakaót ad; de a' jó és tükéletes fák, *Miller* szerint 10—12 fontot adnak, 's Cayenne-ben vannak, olyan jó gondviselés alatt lévő fák is, mellyek 20—40 fontot hoznak. A' favillákkal vagy kézzel lesze-

dett hüvelyeket, nagy kosarakban, egy a' tisztításra alkalmas helyre hordják, 's leterített Músa levelekre rakják. Itt az éretlen hüvelyeket, az éredtektől elválasztják, 's azokat bananas levelek alá rakásokba rakják, hogy megéredjenek. Ekkor a' tisztítók' egy része, egy csont vagy kemény fából való, bicska formájú kis szerszámmal, két vagy több vágást teszen minden éredt hüvelybe, 's azt másokhoz hajtja, kik abból a' babokat kirázzák, szorosán vigyázzván, hogy sok száraz, levelek, vagy más ilyen szemet, közükbe ne keveredjék. Néha a' földbe ássák a' gyümölcsöket, 's ott hagyják, míg a' húsos részt a' rothadás elválasztotta. Az így elkészült babokat, a' Fránziák *el-
dsott kakaónak*, (Cacao terré) nevezik. A' kiszedett babokat, 3—4 napig Músa levelekkel betakarva hagyják fekiüdni, hogy megfűljönek 's egy kis forrásba jöjjenek gyakran felkavarván azonban. Némellyek ugyan ezen célból nagy kosarakba, vagy hordókba teszik, befedik gyékényekkel, 's deszkákat, vagy köveket raknak rájuk. Az Amerikaiak veledése szerint a' kakaóbabok, ha ált nem mennek ezen a' kis forráson, el nem állnak, hanem a' nedves helyen kicsiráznának, a' meleg helyen pedig öszvesugorodnának, 's igen kiszáradnának. Ezen for-

rást — melly alatt a' babok, fejező szinöket elvesztik, megbarnúlnak, — jó időben kell abbaszakasztani, különben fűszagot és igen keserű izt kapnak. Vége lévén ezen processusnak, a' babokat ki teritik a' napra, mig tökéletesen meg nem száradnak, 's héjjok töredékeny nem lesz. Ha ez, az eső miatt meg nem történhetnék, akkor száraz helyen, arra készült szinben, vagy szálában teritik ki. — Megszáradván a' kakaó, valamely alkalmas, és e' végre elkészített helyre hordják, hol a' legnagyobb gond kivántatik a' nedvesség' eltávoztatására, 's a' forrás megakadályoztatására, melly megtörténik, ha tökéletesen nincsenek a' babok megszáradva. Egy kis melegház sok ezer tallérokat megment a' kakaó természetének, kivált a' Decemberi aratásban, mikor az eső uralkodik.

A' kakaószüret felette változó. Oly nagy ezen fában a' növényi élet, hogy még a' gyökereiről jövő bimbók is virágzanak. Sokat szenved az éjszaknyugoti szelektől, valamint a' nagy esőktől is, mellyek rendetlenül esnek, az esőzések időszakában, Decembertől Martiusig. Egy olly ültetmény' tulajdonosa, kinek 50 ezer fája van, egy óra alatt legalább is 4—5 ezer tallér (duros) kárt vallhat. Nem kedvez a' kakaónak a' nagy nedvesség sem, — hanemha az las-

sanként nevededik — sem ha sokáig félbenszakadás nélkül tart. Azonban ha a' kakaóaratás egy a' legbizonytalanabbak közzül, a' rosz esztendőszakok' siralmas befolyásánál fogva, 's a' sok bogarak, madarak, négy lábú állatok, majmok miatt, mellyek a' kakaó hüvelyeit leeszik; ha a' földmivelésnek ezen ága, azon fatalitással van öszveköttve, hogy az új mívelő, 8—10 esztendeig kénytelen várakozni munkájának gyümölcsére, és egy nehéz conservatívú cikkely' termesztésére, nem kell felednünk, hogy a' kakaóültetmények korántsem kívánnak annyi munkát mint mások. Ez a' tekintet igen fontos, egy olly epochában, midőn Európa minden Nemzetei elhatározták, hogy a' Négerekkel való kereskedésnek véget vessenek. (L. Colombia 's a' t. T. II. p. 93).

A' kakaó mívelése, sokkal ólcsóbbá kerül, mint akarmi más felfogásé. De tudomány sem annyira szükséges itt, mint sok figyelem, gondos felügyelés és szorgalom. Egy Néger elég ezer fának gondviselésére, mellyek egyremásra esztendőnként 12 fanega kakaót teremhetnek. *Labat* még többet mond, azt írván utazásleírásában, hogy húszer Néger gondját viselheti 50,000 fának, a' mellett hogy még azonkívül maniokot, kukuriczárt, borsót, patatást is mívelhetnek ün-

nön élelmökre. Már ha csak két fontot teszünk is egy fára a' két aratásban ez százezer fontra megy. Egy ugyan annyit behozó czukor ültetményhez pedig három annyi rabszolga, malom, szekér, ló, ökör, mesterember kell. Innen ő azt következteti, hogy a' kakaóplántálás, mióta a' csokoládé módiba jött, gazdag arany bánya, ellenben a' czukor plántálás csak vashánya.

Leg több bajt okoz a' kakaóra nézve, az eltartás. Akárminő vigyázatot fordítsék is valaki reá, csak esztendeig áll el olly állapotban, hogy ellehessen adni. Csaknem közönséges ez a' vélekedés, hogy nagyon létalapos előregondoskodás az, hogy az aratás holdfogytakor történjék, de a' mit mások hijjábavalóságnak tartanak. *Depons Úr*, a' ki sokáig lakott Caraccasban, azt tartja, hogy legjobban el lehet tartani a' kakaót hermetice bezárt szálákban hova sem a' levegő, sem a' nedvesség nem fér.

Csudálkozni lehet, így szól *Humboldt*, (*Versuch über d. polit. Zustand des K. Neu-Spanien. Tübingen 1822. III. S. 121*) hogy noha a' Mexicóiaknak köszönik az Európaiak a' kakaóval való megesmerkedésüket, még is azoknál a' kakaófa mivélésével olly keveset gondolnak, 's az ültetmények nálok olly csekélyek, hogy szükségüket Guatimalából, Maracaybóból, Caraccas-

ból, és Guayaquilból kell pótolniok, a' mi reá megy vagy 30,000 fanegára esztendőnként.

A' legjobb kakaótermesztmények a' Caracasi tartományban vannak, hosszába a' tengerpartokon, Caravelleda, és Tucuyo folyam szája közt, a' Caucaguai, Capayai, Curiepei és Guapoi völgyekben; továbbá a' Cupirai völgyekben, el Cabo Codera és el Cabo Unare közt, Arora, Barquimisetó, Guigue és Uritucu körül. Az Uritucu szájánál, a' síkságok bemenetelésél, (a la entrada de los llanos) a' Sn. Sebastian de los Reyes törvényszékkörében termő babok legjobb qualitásuaknak tartatnak. Az Uritucui kakaó után jön a' Guiguei, Caucaguai Capayai és Cupirai. A' Cadizi kereskedők, legelső rangot adnak, a' Caraccasi kakaónak, mindjárt a' Soconuscói után, 's rendszerint 30, 40 per cent több az ára, mint a' Guayaquili kakaónak, noha ezt jobban el lehet tartani, mint a' Caracasit.

Közönségesen a' Tierra Firme napkeleti részében, több szorgalmat fordítanak a' kakaó mivelésére, mint más tájakon, 's a' Francia gyarmatokban. Annyi bizonyos, hogy a' földnek különös jósága, sokat tesz, ezen cikkelynek qualitására, de a' mesterség segedelme is elő segíti ezen elsőséget, mellyet az odavaló ka-

kaó, a' kereskedésben más tartománybeli kakaó felett nyert.

A' kakaónak kihordása a' Caraccasi tartományból, csak a' 17-dik Század közepe felé kezdődött, a' mikor a' Hollandusok, a' Curaoa szigetjének csendes Urai, a' szomszédparti lakosok földmívelési industriáját contraband gyanánt tekintették. Még a' 18-dik Század elején, alig ment a' Caraccasi kakaó exportációja 30 ezer fanegára*) de a' mi azután minden esztendőben nevezkedett, úgy hogy az 1797-diki hivatalbeli documentumok szerint, a' Caraccasi tartomány' kakaótermesztménye 135 ezer fanegára ment, 's ezen idő körül 70—100 ezer fanegára reá ment az exportáció. *Humboldt* szerint a' 18-dik Század végéig, esztendőnként 150 ezer fanegát termett. a' Caraccasi tartomány, melyből százezer fanega Spanyol Országban, ezer a' tartományban emésztetett meg. Ha egy fanega kakaó, csak 15 tallérra (duros) becsültetik is, mint az Cadizban eladatott, tehát az egész kakaó-exportáció a' régi Caraccasi Capitania General' hat kikötőhelyeiből négy milliom 800,000 durosra megy.

Hihetőnek látszik, hogy a' Spanyol gyar-

*) A' fanega egy olly mérték neme, mint nálunk a' véka, 's mint ez, úgy amaz sem mindenütt egyforma. Caracasban egy fanegában 110 font van.

matok' belső csendességének utolsó periodusában (1800—1806) a' Caraccasi Capitanía General, esztendőnként legalább 193 ezer fanega kakaót termett. Ebből 145 fanega ment Európába, részint a' félsziget kikötő helyeibe, részint contrabandára.

A' Guayaquili tartományban aratott kakaó, általjában véve, 600,000 fanegára, (mindegyikre három bushelt vévén) megyen, 's néha egy fanega hét talléron eladatik. A' Guayaquili kakaó a' Caraccasinál alább való. Babja hasonlít a' Caraccasiéhoz, széles, és háromszor nagyobb, mint a' legjobb kakaó, melly a' Soconuscói; ezeknél szárazabb, következésképen könnyebb, és keserűbb ízű, mindazáltal mindég elkelt a' természetmény, 's a' Callaóhól Spanyolországba menő hajók, rendszerint kikötnek Guayaquilban, hogy terhet vegyenek, azonkívül hogy esztendőnként Peruban, Chiliben és Mexicóban is adatik el. Legjobb kakaónak tartatik a' Machalói tartományban lévő, de *Stevenson* azt állítja, hogy ha Guayaquilban a' kakaó mivélésére csak annyi gond fordittatnék is, mint Angliában, a' kisebb fontosságú plántákra, tehát az oda való kakaónak, nem csak mennyisége, hanem minémüsége is igen emelkedne, mivel nem volna alkalmasabb föld és Clima, arra, mint

ez a' gazdag és termékeny tartomány, 's az 1824-diki politicalai változásoknál fogva, sokat is ígér Stevenson, az angol industriának kihatása által, mind kereskedési mind földmívelési tekintelben, (Eml. k. Vol. II. p. 232)

A' Caraccasi kakaóról, ezt mondja a' Columbia írója (Eml. k. Tomo II. p. 102): „Az utóbbi háborúk sokkal szembetűnőbb befolyással voltak, a' Caraccasi kakaóval való kereskedeésre mint a' Guayaquilire. Minthogy amannak az ára nevedett, kevesebb emésztetett meg Európában az első kvalitásúból. A' helyett hogy mint az előtt, egy font Caracas kakaóhoz $\frac{3}{4}$ rész Guayaquilit is vegyitettek volna, most ezen utólsó, Spanyolországban minden vegyíték nélkül használtatott. Nem kell azt is elfelejteni, hogy sok alsóbb kvalitású kakaó, mint a' Marannoni, rio Negro-i, Honduras-i, isla de Sta. Luciai, Guayaquil-i kakaó gyanánt ment a' kereskedésben. A' kakaó exportációjá most ezen kikötőhelyből, nem megy többre mint 60 ezer fanegára, következőképen $\frac{2}{3}$ résszel kevesebbre, mint a' régi Capitanía General de Caracas kikötőhelyeiből.“

„Minthogy a' kakaóültetmények szaporodnak a' Cumanai, Barcelonai és Maracaibói tartományokban, azon irányban mint a' hogy a'

Caracasi tartományban kevesebbednek, azt is hiszik, hogy közönségesen a' coloniális iparásnak ezen régi ága lassanként alább száll. A' kávé és az indigó, lassanként el foglalják a' kakaó helyét, melynek lassú aratása megemésztí a' mivelő béketürését. Azt is állítják hogy a' kakaó új ültetményei kevesebbet termenek, mint a' régiek, hogy a' fácskák legkevésbb erőre sem kaphatnak, hogy kevesebb gyümölcsöt hoznak, 's későbbben mint az előtt. Sokan a' földet vádolják, hogy termékenységevel alább hágy, de mi azt hisszük, hogy az atmosphaera változott, a' földmivelés előmenetele, és a' fák 's csemeték' kiirtása által. A' hegyekkel fedett szűz földön nyugvó levegő, nedvességgel, 's azon szesz vegyélékekkel van megterhelve, mellyek a' plánták' táplálására szükségesek, 's mellyek az elsenyvedt életmíves substantiákból emelkednek fel. Mikor valamely föld sok ideig miveltetett, a' fojtó és savanytárgyak közt lévő arány nem változik; az atmosphaera tevő alapjai ugyan azok maradnak; de nincs meg benne a' szénsavany, fojtó-és vitzárgy azon vegyéléke, mellyet a' szűz föld kilehel, 's mellyet úgy lehet tekinteni mint a' termékenység nemzőjét. A' tisztább, és miasmákkal, 's különbkülönbféle-nemű kipárolgásokkal kevésbbé teljes levegő,

azonnal kiszárad. A' gőzök rúgóssága érezhető-kép kisebbedik. Az olyan földben, melyet rég-óta tisztitanak, 's melly következőkép nem igen kedvez a' kakaó mivélésének, p. o. a' Ke-letindiai szigetekben, a' gyümölcs csaknem olly kicsiny, mint a' vad kakaóé."

„Az Alto Orinoco szájánál, keresztül men-vén a' lapályokon, kezdődik a' kakaó fájának kedvező zöldellő tartomány. Ott, hol a' föld szűz, 's mindég nedves atmosphaerával van fed-ve, teremnek olly fák, mellyek már a' negye-dik esztendőben bőv aratásokat adnak. Azokon a' helyeken, hol a' föld niucs megemésztve, a' gyümölcs belső értékére nézve mindég javúl a' mivélés által, 's kevésbbé keserű ugyan, de las-sabban terem."

Az Európába hozott kakaónak mennyisé-gét többen felszámlálták. *Humboldt*nak 1799től 1803-ig, ott helyben tett vizsgálódási szerint, a' kakaónak esztendőnként való kivitele 228000 fanegára, vagyis tizenkettőfélmilliom Kilogram-me-ra megyen a' békés időkben, 's egy fanegára 40 piastert számlálván 45,600,000 livre-t visz be.

A' Colombia írója, ugyancsak helybeli sok kérdezősködések, 's öszveszámlálások után meg-mutatja, hogy Európa civilizációjának mostani állapotjában megemészt:

23	milliom font kakaót, melly quintálja	
	120 frankjával, tesz:	27,600,000
32	milliom font thét, melly fontja	
	négy frankjával, tesz:	128,000,000
149	milliom font kávét, melly quin-	
	tálja 114 frankjáv, tesz:	159,600,000
450	milliom font nádmézt *) melly	
	quintál. 54 frankj. tesz:	243,000,000
	Öszvesen **)	558,200,000

*) Az angol Nyugotindiai szigetek, a' világ különb-
különbféle részeibe, 1812-ben többet kivittek
233,000 láda (caxas) nádméznél, mellyeknek min-
denikében 1400 font lévén, azok öszveszéggel
326 milliom fontot tesznek. Csak maga Jamaica
350 ezer szerezsenyekkel 189 milliom fontot
adott. A' Cubai és Sto. Domingói természetmény
120 milliom font nádmézre ment. Mikor a' ka-
kaó esztendei consumóját, Európában 23 mil-
liom, a' nádmézét pedig 450 milliom fontra tes-
szük, meg vagyunk róla győztetve, hogy ezen
szám igen pontos. Ezen pontosság azonnal szem-
betűnik, ha szorosán öszveszámláljuk azon tar-
tományok kivitelét (exportációját) mellyek leg-
nagyobb mennyiségű nádmézet és kakaót adnak
az Európai kereskedésbe, p. o. a' kakaóra nézve
a' Tierra Firmé-i, Guayaquili és Guatimalai ki-
kötőhelyekből való kivitel, a' nádmézre nézve
pedig, a' napnyugoton lévő angol, spanyol és
francia szigetekéit. Látni fogjuk azt is, hogy a'

nádméz consumója reá ment a' Franczia Országi statistikai táblák szerint 1800-ban, 54 milliion, és 1817-ben, 55 milliion fontra.

- **) 1818-ban, egy quintál Caracasi kakaó ára Londonban 6 font, és 6 font 10 shill; az alsóbb rangúé 4 font, és 3 font 10 sh. volt; a' nádmézé pedig 2 font és 2 font 10 sh. A' thének bizonyos meghatározott árát adni nem lehet, a' qualitások közt lévő nagy különbségek miatt. 1817-ben a' nádméz bevitele, Keletindiából a' Londoni kikötőhelybe, nem volt több, mint 50 ezer talega, vagy 5,500,000 font. Hogy az Európai nádméz, thé, kakaó és kávékereskedésről képzetet formálhassunk, meg jegyezzük, hogy Angliában, 1805-től 1810-ig minden bevitelék reámentek esztendőnként 1200 milliion frankra.

TIZENKETTÖDIK CZIKKELY

A' KAKAÓ FAJAI.

A' kereskedésben következő nemei jönnek elő a' kakaónak:

1. *A' Soconuscoi kakaó*, melly a' legdrágább, 's melyből a' legjobb csokoládé készül Caracas kakaóval vegyítve. Ezt hívják a' kakaóbabok királyának, 's ebből és a' nem kevésbé jó Gualani, Capiriquali és Esmeraldasi babokból, készül a' Mexicói csokoládé, innen annak olly különös jósága. Magában émelygőse édes íze van. Új Spanyol Országi, nevezetesen a' Guatimalai partok' természetménye, melly hozánk ritkán jut.

2. *A' Caraccasi* vagy *Nicaraguai kakaó*, (Cacao caraque, Caragua cacao) Venezuelából és Új Granadából, mellynek babjai hosszúk, vastagok, és egy kevéssé lapítottak, kövér tapintásúak, nehezebbek, keményebbek, 's vastagabb héjúk mint más fajok; kívül gesztenyeszínűk, ránczosak, belől violaszínbarnák, ke-

vessé fényesek, könnyen törők, úgy hogy kis nyomásra apró darabokra szakadnak. A' maghéj könnyen elválík. Az érejt magok gömbölydedek, az éretlenek laposak, formátlanok. Más nemeknél keserűbb, 's némellyek szerint zsirosabb; íze szelíd és kellemetes, kesernyész; a' szájban rágva csaknem egészen elolvad, egész egy kis fahéjszín, lisztes maradékig. A' Caracasi kakaónak egyik megesmertető jele, azon macskaezüstforma fejez pontocskák, mellyekkel külső héjja fedve van. Ez onnan van, mivel a' Caracasi lakosok a' kakaót a' földön hagyják megfűlni, 's ugyancsak földel hintik be, hogy azt a' szükséges forrásba hozzák. Olasz, Francia és Spanyol Országban, ezt a' nemet legfeljebb becsülik, de az északi népek inkább szeretik a' szigeti kakaót. A' kereskedésben megszokták különböztetni, a' nagy és kis Caracaskakaót, amaz a' partokon terem, ez a' benföldön. Legtöbbet vet a' Caracaskakaóhoz a' *Maracaibói, St. Marthai és Trinidadí* kakaó. Ezen utolsó nálunk is sokat használtatik.

3, *A' Guayaquili kakaó*, legtöbbre becsülitik amaz után, mellyhez színére nézve is hasonlít; babjai nagyok, laposak, simák, 's külsőkép kevés por van rajtok; belől setétveres, íze keserű, de nem kellemetlen. Ez a' faj nem

olly kövér mint az elébbeni. A' legjobb Machalában terem. Az ára az elébbihez képest igen különböző. Ez Cadixban csak 26—28 pesos, midőn amazt 40—42 pesoson adják el. Ezen fajokat 110 spanyol fontnyi fanegákban árulják.

4. *A' Maragnani kakaó* Braziliából, apró, nem olly keserű, kellemes ízű, igen kövér. Európában leggyakrabban használják ezt csokoládé készítésre, noha sokan, mint *Dulk* is, (Die preussische Pharmacopae I. S. 166) legrosszabb fajnak tartják.

5. *A' Berbice-i kakaó*, mellynek nagy, rövid és gömbölyded, setétbarna babjai vannak. Legkövérebb faj. Héjja földes, világos szürke, csillámló részekkel van bevonva, 's magától lehámlik. Az ujjak közt könnyen eltördelődzik, szaga erős, íze borseprőnemű azon földtől, melyben miveltetik. A' csokoládéfabrikások ezt örömet vegyítik a' Caracasival, mivel akkor több czukrot tehetnek hozzá, 's árában nyerhetnek.

6. *A' Surinami kakaó*, mellynek több fajai vannak. Ezek közt legtöbbször előfordul két faj. Egyiknek babjai nagyok, gömbölyűk, fehér porral hintett héjjük, kesernyések, belől tarkás, majd szürke, barna, feketés, világos vagy setétveres, vagy viola színűek. Mentől jobban közelget a' Berbicei kakaóhoz, annál nagyobb-

ra becsültetik. Másiknak babjai soványak, laposak, aprók, néha simák, fehér és tarka héjük, kedvetlen keserű izűk, igen olajosok, melly jó formán avas, és a' csokoládénak nem igen jó ízt ad. Szagát nehéz elnyomni, vagy eltakarni, a' honnan nem is sokra becsültetik. A' Surinami kakaót, vegyítve hozzák Surinából; a' jó portékát Hollandiában válogatják ki 's adják el.

7. *A' Cayenne-i kakaó*, mellynek különbözőkülönb-féle színű, halvány vagy setétveres és szürke, fényes sima héjja, 's hegyes vége van; magva lapos, kemény, barnás, erős izű, füst vagy cser szagú. Ezt némelleyek nem sokra becsülik, mások a' Brazíliai és Maragnan kakaónak eleibe teszik. Mennél vastagabbak a' babok, annál többre becsültetnek. A' kereskedésben van veres és szürke faj.

8. *Az Antillai vagy Nyugotindiai kakaó* (Cacao des îles, C. rubra, s. Maranhonensis, et Martinicensis). Ezen nevezet alatt foglaltatnak, az Antilles, Martinique, St. Domingo, Ile de France, Guadeloupe szigeteiből jövő kakaobabok. Ezeknek magvai aprók, szélesek, laposak, simák, keserű és fanyar izűek; héjjok jobban hozzá ragad a' babhoz 's vastag; külsőkép violaszínűek, belsőkép veres, setét violaszínre hajló színűek. Tübhen ezt tartják zsirosabbnak

mint az elébbenit. A' Domingói kakaó jobb mint a' Martinique-i és Guadeloupe-i. Ezen babokat rendszerint minekelőtte a' kereskedésbe adnák, 30—40 napig elássák a' földbe, hogy azon csipős ízt, melly a' természetes állapotban tulajdonok, elveszítsék, de az által más szintugy kedvetlen, t. i. pénésszes szagot kapnak. A' Maranhói kakaó csak egy grádussal kisebb értékű a' Guayaquili kakaónál. A' többi szigeti kakaó a' Cayenneinél valamivel alábbvaló. Németországban, 's egész éjszakon ezt a' kakaót legjobban szeretik.

9. A' *Bourbon kakaó*, mellynek épen olyan formája van, mint a' Caracasinak, de kisebb. Babjai fényes fahéjszínűek és márványozottak, héjjok vékony, könnyenelváló, belől halványveresses, és savanyu ízű. A' Bourbon kakaó a' pergeléskor savanyu gőzt fejt ki, és szarunemű, sokszor rothadt húshoz hasonló szagot, melly azonban a' további lassú pergelés által elenyészik, úgy hogy az illy pergelt babok, igen kellemetes izűek, 's más kakaóval vegyítve, szép színű kellemetes csokoládét adnak.

Stevenson szerint, az Esmeraldasi tartományban, a' Quitói Királyságban, a' legfinomabb kvalitású, de kevés kakaó terem, melyről azt tartják, hogy az épen olly jó, mint a'

Soconuscói. A' Mexicói Bányáigazgató ezen kakaót olly jónak találta, hogy ő és barátjai 25 tallért ígértek egy arobaért, midőn a' Guayaquili $3\frac{1}{2}$ talléron, a' legjobb Caracasi öt talléron kelt el. Ezen kakaóról ezt mondja Stevenson, (Eml. m. Vol. II. p. 384): „Ez a' cocoa igen kicsiny, a' Guayaquilihez hasonló, csak $\frac{1}{4}$ —ad résznyi, fénylő narancsszinű, a' benne lévő igen sok zsiros matériától igen nehéz. A' belőle készült csokoládé megtartja azon arany színt, és felette kedves ízű. Találtatott itt egy más neme is a' cocoának, melyet moracumbá-nak neveznek, 's melly vadon terem; fája sokkal nagyobb mint a' Theobroma cacao-é, és tekintete is igen különbözik, de a' hüvelyek, épen úgy a' szárhoz 's vastag ágakhoz nőnek, 's hasonlók egyéb kakaóhüvelyekhez. A' barna tokban lévő babok fejr, összeálló anyagúak, csaknem mint egy darab kemény faggyú. A' benulakók ezeket egy vékony nádra felfűzik és megsütik, 's ekkor azok a' kakaó kedves sárgaságát öltözik fel. Láttam őket, hogy a' jól megszáraztott babokat öszvetörik, 's ezen substantiával élnek faggyú helyett lámpásaikban. A' Cocoa ezen neme, melyet én új fajnak tartok, kétségkívül ha jobban megesmertetik, 's a' Guayaquili száraz kakaóval,

vagy másokkal vegyítettik, igen fogja a' kakaót tükéletesíteni.“

Mind ezen különbkülönbféle nemei a' kakaónak, ugyan azon egy fától erednek, 's csak azon különbözö tájak hozzák azokat elő, melyeken ez terem, noha *Dulk* azt gyanítja, hogy azok különbkülönbféle fáktól származnak. (Eml. m. I. S. 165).

Idővel a' kakaóbabok elvesztik csipős, keserű és fanyar, kellemetlen ízüket, mellyel eleinte birnak, a' száraz magazinokban való tartás által, 's édesebbek lesznek. Ugyan ezen czél érődik el a' földbeásás, méginkább pedig a' pergelés által, melly a' kakaónak szelid, kellemetes és olajos ízt ad.

Schrader szerint, (Allgem. Journal f. Chemie u. Physik. VI. Bd.) a' kakaóbabokban egy a' Cafeïne-nel atyafias tárgy van, sok kövér és öszveálló olaj, 's kanaf.

TIZENHARMADIK CZIKKELY

A' KAKAÓVAJRÓL.

A' kakaóbabok valamelly összeálló sárgásfejér igen édes, szagatlan, kövér olajjal bővelkednek, melyet *kakaóvajnak*, (Ol. s. Butyrum Cacao) neveznek. Amerikában ezen olajat a' friss magvakból nyomják ki, 's akkor igen kevés összeállítású, mellyel néha tehenvaj, vagy olaj helyett élnek a' konyhában. Amerikában, némely Kreolok, ezzel kendőző helyett élnek, hogy képüket vele fejérré és simává tegyék. Európában ezen vajat kinyomás, lecsepegtetés és kifőzés által készítik, 's ez által ezen olaj összeállóvá, keményé és töredékennyé lesz. Leg több olajat ad a' Caracas kakaó.

A' kinyomást rendszerint legtöbbször használják. A' babokat t. i. megpergelvén, meghántják, vas mozsárban megtörik, és egy vastag vászon zsacszóba teszik, 's forró víz gőzével, egy drót rostában általjáratják, ekkor egy prés által, mellynek pléhei forró vízben megmelegít-

tetnek, erősen kinyomják. Az így kinyomott olajat két annyi vízzel összevegyítvén, meleg fővénybe teszik, hogy a' még hozzávegyült héjak' maradványi leülepedés által tőle elváljanak. Meghűlvén, a' vaj a' víztől elválasztatik, és gyenge tűznél felolvasztatván papiros tokokba öntetik, 's hideg helyen tartatik. — Az így kinyomott olaj faggyúforma, 's egy font kakaóból valami két uncia lesz. — Némellyek a' helyett, hogy a' kakaóbabokat viz gőzének tegyék ki, azt ajánlják, hogy az ember vizet adjon hozzájuk. *Stein* nevezetesen azt javallja, hogy a' lánzott kakaóbabokból igen finom pépet csinálván, 12 uncia ilyen folyós péphez, két uncia forró vizet öntsön az ember, 's keverje fel jól, melly által az egésznek darabos összeállása lesz, 's így a' melegített présben könnyen ki lehet nyomni. A' viz azon czélból adatik hozzá, hogy az olajnak a' babokból vajó kijövése megkönnyebbítették, és az is megakadályoztassék, hogy az olaj ne vegye magát a' vászonba. A' tisztátalan kakaóvaját, igen jól meg lehet tisztítani az által, ha azt az ember itatópapiros szűrőbe teszi, melly egy töltséren fekszik, 's ezt egy kályha csüvébe helyhezteti, melly által a' felolvadt kakaóvaj tökéletesen tisztán folyik le az alatta lévő üvegbe. —

Legtisztább, legfejébb 's legtöbb kakaó-vajat, — egy fontból valami hét unciát — lehet nyerni főzés által. Így készül a' Bavariai Pharmacopaea szerint. (Ph. Bavarica, Monachii 1822 p. 226). E' végre a' megpergelt 's tisztított kakaóbabokat, meleg küvön finom tésztává dürgülik, vagy csak mozsárban porrá törik, azután tiz annyi vízzel összekevervén, főzik mind addig míg a' víz egészen elenyészik, akkor ismét új meleg vizet öntenek fel, 's ekkor ha a' víz meghült, az olaj a' víz tetejére feljön mint a' vaj, mellyet lyukacsos kanállal leszednek. Az így leszedett olajat, hogy a' még benne lévő sok idegen kakaó részecskéktől megszabadítsák, még egyszer felolvasztják, vászonon áltiszűrik, filtrálják, 's papiros tokokba teszik. — Az első móddal készített azonban noha kevesebb, 's nem olly szép, jobb, mert esztendőig meg nem avasodik.

Bucholz szerint, minden methodusok közt legjobb módja az a' kakaóvaj készítésének, ha az ember a' pergelt babokat megmelegített vas mozsárban, pép massává csinálja 's melegen kinyomja, mert így az olaj sokkal fejébb, erősb összeállítású. Ezen móddal tizenhat uncia kakaóból, harmadfél uncia jó minőségű olaj lett;

ugyan annyi vízgőznek kitett kakaóból pedig csak másfél uncia.

A' kakaóolaj csaknem szagatlan, szelid, édeslő, fűszerszámos ízű, a' melegben elolvad 's elrepül; elolvad a' kézben is, és azt el nem zsírosítja. Idővel meg sárgul. Elolvad $\rightarrow 90^{\circ}$ C. Meleg alkoholban egy kis része, mesterséges aetherben pedig, néhány leülő cseppeken kívül tökéletesen felolvad. Specif. nehezsége = 0,61. Kijeleli magát változhatatlansága által; eltartották az illy olajat 17 esztendeig a' nélkül, hogy megavasodott volna, a' mit azonban *Fourcroy* tagad, 's azt állítja, hogy a' kakaóvaj csak úgy megavasodik, mint egyéb kövér olajak. Nem csak megavasodik a' kakaóvaj — így szól — hanem sokkal nagyobb üszveállást is nyer, 's megfejeedik idővel. (L. Encyclopédie méthodique. Médecine T. IV. Paris 4-o Panckoucke 1792. p. 207). Hogy a' kifőzés által nyert olaj hamarabb megavasodik, onnan van mivel sok taknyos részek benne maradnak.

A' kakaóvaját gyakran ürüfaggyúval szokták meghamisítani, 's a' csalást nehéz felfedezni, mivel mind a' kettőnek, csaknem egyforma üszveállása van; azonban az illy kakaóvaj fejeőbb, kedvetlen szagú és ízű, 's aetherben nem egészen tisztán olvad fel.

Leginkább külsőkép szokták a' kakaóvaját orvosikép használni, mint igen kellemetes szagú, könnyen felszáradó, és nagyon szelid zsiros szert, bőrhasadozások, felpattant csecsbimbók, égések, szájcserrepesedések, fájdalmas aranyércsomók ellen; pótolékul más kenőcsökhöz, pomádékhoz, flastromokhoz, szemzsirokhoz, mint vehiculumot a' repülő olajakhoz. Némellyek belsőkép is ajánlják, húslevessel, téjjel, czukorral, mint lágyító, fájdalomenyhitő szert, kólikákban, kőfájdalmakban, vizelletfennakadásban, nehézzvizzelésben; vagy a' hol a' beleket, bizonyos ingerek behatásaitól megakarják óvni. Dicsértetik az olly gyomorfájásban is, melly a' gyomor kisebesedéséből, (excoriatiójából) származik. Ezen esetben *Lentin* szerint napjában háromszor adatik, borjúhúslevessel, vagy tojássárgájával. *Mönch* hashajtó és gilisztaellenvaló szerül ajánlja, minden más olajak helyett. Némellyek melly nyavalyákban is, nevezetesen száraz köhögésben ajánlják a' száraz testüeknél, levesben, thében, vagy nádmézzel eldörgölve. *Tronchin* a' mellybajokban; következő linctust ajánlja: R. Ol. cacao Unc. duas, Sacch. albi Unc. semis, Syr. bals. tolut. et capill. veneris \bar{a} . Unc. duas. Dos. saepius cochlearculum quoddam. Most a' kakaóvaját sokkal ritkábban

használják mint egyébkor. A' kakaóvaj ugyan is, mint minden egyéb olajak, nehéz emésztésű lévén, a' gyomrot terheli, ez által alkalmat ad emésztetlenségekre, 's gyomorfájásokra. Némelly orvosok bizonyos orvosszerek felvételére használják azt. Általában a' kakaóvaj belső használására azon idea nyujtott alkalmat, mintha az olajos és szelid tulajdonsága által, a' belső utakat 's részeket simává tenné, bevonná, 's ez által a' fájdalmakat enyhítené; holott minden a' mi a' gyomorba megy, elébbi tulajdonságait megváltoztatja, elveszti, 's másokat ültöz magára.

A' kakaóvajból étető kalival, és széksőlüggal mosdó szappant is készítenek, melly szép fehér, nem avas, szelíd szappan; de használják azt orvosi szappanokhoz is, faolaj helyett. A' seborvosi műszereknek a' rozsa ellen való megőrzésére, nincsen a' kakaóolajnál alkalmatosabb. A' megavasodott kakaóolajból gyertyát lehet csinálni, melly tisztán, lassan, és olly nyugodtan ég, mint a' legjobb viaszgyertya.

A' kakaóbabokból a' kakaóvajon kívül a' Francziák és Olaszok, finom likőröket és rozslikat készítenek, mellyek igen kedveltetnek. Az Antillai szigeteken pedig a' babokat, még mielőtte egészen megérednének, nádmézzel, citrom — és fahéjjal becsinálják, (Confiture de

Cacao) 's ez a' confect, melyet az Amerikaiak igen szeretnek, azt mondják, hogy minden eféle Európai készitményeket felülmúl, de mivel könnyen forrásba jön, nem lehet elküldeni. Azonban legnagyobb kiterjedésben használják a' kakaót csokoládé készítésre, mellyel most közelebbről esmerkedünk meg. —



TIZENNEGYEDIK CZIKKELY

A' CSOKOLÁDÉ KÉSZITÉSMÓDJA 'S FAJAL.

A' kakaóbabokból a' Mexicóbeliek, már sokkal az előtt, hogy a' Spanyolok őket meghódították, bizonyos italt készítettek, melyet *Chocolatl*-nek neveztek.*) *Padre Gili*, azt mondja, hogy a' Mexicóbeliek, a' kakaóbabokból hideg üntetet készítettek, — mit a' Torquemadának két helyéből, (Monarquia Indiana Lib. XIV. Cap. 14. p. 42) megmutat, — 's hogy a' Spanyolok hozták be a' csokoládékészítés módját; de kétséget sem szenved, hogy a' Mexicóbeliek, más módját is tudták ezen italkészítésnek, 's hogy nevezetesen a' kakaóbabokat cserépedényekben megpergelvén, széllyel dörögölték azt két kő közt, 's kitisztítván, melegvizben felolvasztották, és hozzá még bizonyos

*) A' csokoládé szó némellyek szerint, a' kakaóteszta tajtékzó főzéséből vette eredetét, ezen mexicói szavakból *choco* zörgés, melyet fővése által okoz és *latte*, vagy *latl'*, viz. —

bors nemet, (Mecaxochitl) adtak. Ezenkívül a' szegényebbek kukoriczapépet vegyitettek ahhoz, a' gazdagok pedig achiote-tal vagy roucouval, (Orleánnal) megfestették. *) Hozzávegyitették a' nádmézet is, minekutánna 1506-ban megesmer-ték. *Humboldt*t azt mondja, hogy már tudták tá-blákba is csinálni a' csokoládét, és hogy ezt különbkülönbféle fűszerszámmal, nevezetesen vanillával készítették. (Versuch u. s. w. III. S.120). Azonban kétséget sem szenved, hogy ezen készí-tésmódját a' csokoládénak, a' Spanyolok vit-ték oda bé. Más részeiben Amerikának, 's ne-vezetesen Terra Firmában, egy nemzet sincs, melly a' Spanyolok bejövetele előtt valamelly italt készített volna a' kakaófa gyümölcséből. A' vadak esmerték azt, 's annak levét kiszopván, tokjait elhajigálták, mellyek halmokra gyül-tek ott, hol az étszakát eltöltötték. Innen a' Colombia írója, leghihetőbbnek tartja azt, hogy a' kakaóültetmények Caracasban, a' Mexicói és Guatimalai ültetmények követései voltak, 's hogy a' Terra Firmai Spanyolok, a' Mexicóval, Gua-timalával és Nicaraguával való közösülés által tanulták meg a' kakaóval való bánást.

*) Ezen italt az Amerikaiak *Istenek eledelének* (theo-broma) nevezték, melly nevezettel *Linné* a' fát illette később.

Az Amerikaiak' mesterkézetlen csokoládéjával megesmerkedvén a' Spanyolok, annak ízét mindenkép igyekeztek kellemetesebbé és különbkülönbféle pótolékok hozzáadása által ingerlőbbé tenni, hogy az által a' vele való kereskedést, annál nagyobb szerencsével folytathassák. Ezen czélnak legjobban megfeleltek a' vanilla és a' fahéj, mellyeket különbkülönbféle mértékarányokban adtak ahhoz, a' szerint a' mint a' Nemzetek' izlése hozta magával. Ezen okból a' csokoládét, csaknem minden Nemzet máskép készíti, 's ezen különbség semmi egyében nem áll, mint annak keményebb vagy puhább voltában, a' nádméz mennyiségében, 's a' fűszerszámok' minéműségében, mellyek ahöz jönnek.

Amerikában a' csokoládét, mai napig is igen egyszerűen csinálják, mint ezt Pater *Labat*, ki az Antillákon sokáig lakott, előadja, (*Voyage aux îles de l'Amérique* Vol. II. p. 369). A' babokat csak olly kevéssé pergelik meg, mint a' mennyi elég a' héjjak elválására, azután vas vagy márvány mozsarakban megtörik, 's végre üblös, hosszúkás köveken, polírozott vas törővel, gondosan igen finom és gyengéd porrá döröglik, egyszerre mindég csak keveset tévén a' kőre, 's ebből minden legkissebb pótolék nél-

kül tésztát csinálnak, és megszáraztják. Mikor ezt haszonra akarják fordítani, az asztalnál levakarván késsel a' szükséges mennyiségű kakaóport, ehez nádmézport, 's néha egy keves szegfűborsot tesznek, és meleg vízben felolvasztván meg isszák.

Európában eleinte titok volt a' csokoládékészítés, 's legelőször a' Florenczai *Carletti* ki sokáig lakott Nyugotindiában, vitte azt be 1606-ban Florencziába, a' honnan elterjedt annak esmerete egész Európában.

A' Spanyolok és Portugallusok csokoládéja, csak abban különbözik az Amerikaiakétól, hogy a' kakaótésztához 2 vagy 3 féle virágot, egy vagy két berzsenyhüvelyt, vagy pedig rózsavízben felolvasztott orleánt, — hogy a' csokoládé veres színt kapják — 's csaknem mindég mandolát és mogyorót tesznek; de sokszor még narancsvizet, pézsmát (moschust), és ambrát is adnak hozzá. Eleinte a' Spanyol csokoládét legjobbnak tartották, de a' mellynek nagyon leszált a' becse, midőn Párizsban némelly okos fabrikások, a' csokoládét a' nagyszemű Caracas kakaóból, (melly a' legjobb faj a' mint mondatott), a' legszebb nádmézből, a' legjobb fahéjból, és a' legfrissebb vanillából készítették. Az általok használt arány ez volt: 20 uncia cara-

cas kakaó, 12 uncia nádméz. $\frac{1}{2}$ uncia fahéj, és $\frac{1}{8}$ uncia vanilla, mellyből két font legjobb és legfínomabb csokoládé lesz. Egyébiránt a' Francziák nem szeretik a' nagy szagú csokoládét. A' Parizsi csokoládé mai napig is leghiresebb, azonban most a' vegyítékarány következendő: 8 font caracas, 2 font szigeti kakaó, (mivel amabból magából, igen száraz lenne a' csokoládé), 10 font finom nádméz, 3 uncia vanilla, 2 uncia fahéj. Nagyon becsültetnek a' Lyoni, Florentiai, és Turini csokoládék is. —

Németországban, (sőt Francia és Spanyol Országok' több helyeiben is) a' kakaót finom lisztté dörgölvén egy kövön, ehhez többnyire egyenlő mennyiségű nádmézet, de néha $\frac{1}{4}$ résszel kevesebbet tesznek, — hogy a' pép ne száradjék nagyon ki, 's hogy a' férgectől annál jobban megóvják. Eldörgölvén jól a' kakaót a' nádmézzel, akkor hozzáteszik a' vanillát és fahéj-ját 's újra össze dörgölik, és formákba öntik. Szag kedvéért néha a' köre egy két csepp ambra essentiát is cseppentenek. A' kakaónak fáradtságos eldörgölését most erre készült machinának vagy u. n. kakaómalmok által szokták könnyíteni, mellyek a' mi puszkaporos, vagy papirosmalmainkhoz hasonlók. Ezek által a' nádméz is sokkal jobban összevegyítettik a' kakaóval,

mivel a' már kész tésztát még egyszer üszvedörgölik. Az ezen célra kigondolt machinák közt, legjobban dicsértetik, a' franczia fabrikákban nagy haszonnal használtatni szokott igen célirányos malom. (Bulletin de la Soc. d' Encouragement 19-me année).

A' jó csokoládé készítésére megkivántatik, hogy a' kakaóbabok jók legyenek. Nem jók az apró, üszvetördelt, ránczos, belől fejer, penészes szagú, keserűcsipős, fanyar vagy avas, vagy füizü, féregrágta, éretlen, halványszínű babok, vagy a' mellyek gazzal, levelekkel, héjjal, gyökerekkel, 's több eff. vegyülve vannak. Néha azonban úgy tetszik, mintha a' babok penészesek volnának, holott az inkább kövérségnek és jóságnak jele; a' féregrágta babokat is még sokan használhatóknak tartják, 's illyek a' legjobb faj közt is találatnak. Millyen a' jó kakaóbab feljebb le volt írva.

A' jó csokoládét, (Cacao tabulata, Chocolatae panes), már most így készítik. A' kakaóbabot megpergelik, vagy vas serpenyökben, vagy vas hengerekben (brúloirs). A' pergelés arra való, hogy a' baboknak dohosas szaga elüzettesék, a' nedvesség belőlök nagyrészt kikergettesék, csipősségük és keserűségük megkissebbittesék, 's végre hogy héjjok könnyebben levál-

jék. A' pergelést csak addig kell folytatni, míg a' babok pirosodni kezdenek, és a' babok héjja felválni kezd. A' feleslegvaló pergelés által elveszti a' kakaó legjobb 's legfinomabb olajját.*) Igaz hogy akkor kevesebb nádméz kell hozzá, de a' csokoládé is alsóbb qualitású. Mikor a' babok félig meghültek, akkor egy táblára kiterítik, és egy fahengerrel rajtok végig mennek, hogy héjjok elválják, akkor felszórják, megrostálják és megtisztítják. Az így megtisztított babokat, paráztüzön, jól felmelegített mozsárban megtörik, melly által belőlök, a' benne lévő kövér, vajnemü olajnál fogva, durva tészta válik, 's mellyet meghülés végett egy márvány táblára kiöntenek. Ezen tésztat, egy ezen végre készített üblöske márványkötáblán, melly alá félig hamuval fedett paráztüzet tesznek, ismét egy pallérozott vas hengerrel dörgölik. Ezen kő táblának olly melegnek kell lenni, hogy a' kezét ki ne álhassa. Mihelyt ezen tészta a' szorgalmatos dörgülés által, a' finom-

*) A' Fexer és Comp. Bécsi csokoládé-fabrikában patent gőz-machinák használtatnak e' végre, a' mi célirányosabb, mivel ezeknek meleg-mérséklete egyforma lévén, a' kakaó illatos olajja sem meg nem kozmásodik, sem el nem repül, mint rendszerint a' közönséges széntüz által.

ságnak bizonyos grádusát elérte, nevezetesen mikor a' nyelv benne semmi darabosságot nem érez, akkor különbözőkülönbféle módosítások szerint készíttethetik el a' csokoládé.

Ha a' meleg tésztát így magában, bádóg formákba öntik, előáll az *orvosi csokoládé*, (Gesundheits-Chocolade, Chocolata simplex s. medica) Ily formán készítik csokoládéjokat, az Amerikaiak is, tapasztalván *Labat* szerint, hogy a' fűszerszámos pótolékok, a' csokoládé természetét egészen megváltoztatják, és hogy az által a' legjobb, 's legegészségesebb táplálószer a' világon, a' legrosszabbá, 's veszedelmesebbé tétetik. (Mi igaz és helyes megjegyzés!). Az orvosi csokoládét mások így készítik: A' kakaóbabot forró vízben mind addig áztatják, míg a' héjok le nem ázik, ezt lehántván, a' megtisztított babokat kemenczében megszáritják, mozsárban gorombául megtörik, azután vas edényekben, — mellyek alá gyenge paráztűzet tesznek, — egy vasütővel mind addig dörgölik, míg egyforma péppé nem válik, mellyet aztán formákba öntenek. —

Ha a' kakaótésztához több vagy kevesebb mennyiségű, rendszerint $\frac{2}{3}$ résznyi finom porrá tört nádinézet adnak, 's vele egy nagy meleg medenczében összevegyítik, végre ezt a' mas-

sát ismét a' törő köre kiterítvén, eldörgölik, hogy a' vegyelék egynemű (homogene) legyenek, akkor előáll a' *közönséges* vagy is u. n. *homoeopathicus csokoládé*, (Cacao tabulata vulgaris, s. homoeopathica). A' kakaótésztát t. i. bádog formákba öntvén, verés által annak egészen egyenlő, hólyagnélkülvaló sima felület adatik. Mihelyt meghűlnék a' táblák, könnyen kilehet azokat szedni a' formákból. A' legjobb arány ezen csokoládé' készítésére *Rostan* szerint, nyólcz font caracas kakaó, két font szigeti kakaó, és tiz font nádméz. — (Nouveau Dictionnaire des sciences médicales Buxelles, Tome III. 1828). Egyébiránt a' csokoládé rendszerint kisebb nagyobb táblák, illatgolyócskák (pastille) és rudak formájában szokott előfordúlni. Az illatgolyó forma valamivel mindég drágább.

A' csokoládéhoz, részint magasbb íz, (hautgôut) részint egyéb czélokból, különbkülönbféle finom porrá tört fűszerszámokat is, nevezetesen vanillát, fahéjt, némellyek borlélben felolvasztott ambrát, pézsmát, és narancsvizet 's több efféléket tesznek, a' nádmézen kívül. A' drága vanillát, sokszor perui balzsammal, szegborsal, gyömbérrel, paradicsommagporral, 's t. effélékkel szokták kipótolni, de a' mellyek a' csokoládénak igen kedvetlen csipős ízt adnak,

's emélfogva megvetnivalók. Közönségesen húsfont kakaóhoz, három uncia vanillát és két uncia fahéjt szoktak adni, melyeket finom porrá törve, és a' nádmézzel eldörgölve vegyitnek a' kakaótésztaéhoz. Ezen vegyelékekhez képest különbözőnek a' Bécsi, Turini, Franczia, Hollandus és más csokoládék, színökre, ízökre és szagokra nézve. Mind ezeket *fűszerszámos*, vagy *vanillás csokoládénak* nevezik.

A' csokoládéhoz vegyítettetni szokott fűszerszámosok közt, legnevezetesebb, a' kedves áltható balzsamos illatú vanilla, (Thilxochitl) melly Nyugat-indiában és déli Amerikában, a' Sz. János folyóvizének partjain, bőven terem. Ez a' Liana, vagy is futó plánta, (Epidendrum vanilla) a' legmagasbb fák' ágaira fonja magát, levelei hasonlítanak messzéről a' szőlő levelekhez, virága veres, és sárga színnel árnyékolt fejér, erős, kellemes szagú. Virágai-ból hüvely lesz, mellynek kopácsai, szembetűnőkép felfúvódnak, 's melly a' megéredéskor ujjnyi vastagságú. Ezen hüvely, eleinte zöld, aztán sárga, később barna. Rendszerint sárga korokban szedik le, rakásra hányják, hogy forrásba jőjjenek, 's akkor a' napra teszik száradni; mikor félig megszáradtak, akkor meglapítják, kakaó vagy pálmafaolajjal megkenik, 's ismét kiteszik a' napra, mig tökéletesen meg

nem száradnak; akkor ismét megkenik, ugyan azon olajjal, 's kis pakétkban, útifű vagy nád levelekbe betakargatják. Vigyáznak reá, hogy a' hüvelyek ne maradjanak a' száron a' megérés után, mert ezen esetben, azon balzsamos nedv, melly a' vanillának azon különös jó ízt adja, a' kiizadás által elveszne. A' vanillát lehet a' Mosquitói tengerpartnak sok pontjain is találni. (L. Narrative of voyages and Excursions on the East Coast, and in the Interior of Central America. By Orlando W. Roberts. Edinburgh. 1827).

A' Spanyolok félvén a' vanillának a' kakaóhoz való vegyítésétől, mivel az, az idegrendszert ingerli, ezen csemetét a' Cacarasi tartományban nem mivelik, noha eleget lehet szedni a' Puerto Cabello és Ocunare közt lévő nedves és egészségtelen parton, nevezetesen Turiamóban, hol a' vanilla gyümölcse 11—12 hüvelyknyi szélességű. A' vanillát leginkább a' Venezuelai tartományban, nevezetesen Veracruztban és Oaxacaban gyűjtik, hol az az Andes-Cordillerasok nyugoti lejtőjén terem, 's hol kevés szorgalommal, több mint tizezer fontot összeszedhetnek, de ez két annyira is mehetne, kevesse több industriával. A' leghiresbb vanilla a' Subdelegacion de Misantlai kerületben terem, melly Veracruztól valami 30, a' tenger-

parttól 20 mértfüldnyire van. Egy fontért többet fizetnek egy font sterlingnél. A' Tierra Firme lakosaira nézve, a' kereskedésnek ezen interessáns czikkelye, csupa újságkivánás' tárgya. Alig adnak el belőle 200 fontot esztendőnként. Azt a' mit üszveszednek, ajándéokra szokták fordítani, atyjokfijainak, vagy jó embereiknek Spanyolországban. (L. Colombia 's a' t. Tomo II. p. 143) *Humboldt* jegyzése szerint 1802-ben, a' Veracruz kikötőhelyből 1793 Millares*) vanilla ment ki. Ő csudálkozik rajta, hogy egész Európának consumója csak ennyire megy, (Versuch u. s. w. III S. 130) mellyből látni, hogy az ezzel való kereskedés igen csekély. — Egy millares ára 15—20 piaster, a' szerint a' milyen qualitású az.

A' jó vanillás vagy fűszerszámos csokoládé világos violaszinbarna, vagy setétbarnaveres, kívül sima, massája általjában egyforma, gyengéd, száraz, kemény, kellemetes fűszerszámos szagú, 's szelid nem kellemetlen keserű, de nem is igen édes ízű, törése nem darabos, semmi fényes pontokat nem, hanem inkább fejéreseket mutat, a' nyelven könnyen, 's egészen elolvad, és kellemetes frissiséget hágy. Vizben, borban, tejben, minden allj nélkül felolvad. —

*) Egy millaresben van ezer darab.

Általában minden jó csokoládénak frissnek kell lenni, mivel két esztendőnél tovább elnem áll, 's már ezen idő alatt is sokat elveszt jóságából, noha sokan azt tartják, hogy minél régibb a' csokoládé, annál jobb ital készül belőle, mit *Mátyus* is hisz *Geoffroy* után. (Ó és Új Diaet. V. I. 551). Legjobban el lehet a' csokoládét tartani, papirosba jól betakargatva 's száraz helyen a' mennyire lehet, a' levegőtől elzárva, egyébként szagot kap. — Mennél nagyobbak a' pogácsák, annál tovább el állnak.

A' csokoládé ízének emelésére a' kakaóbabnak több fajait öszve szokták vegyíteni. Ezen vegyélékekhez képest, a' csokoládének íze is változik. Már az egyszerű csokoládében is a' részek aránya különböző, 's ennél fogva nagy különbség van annak ízében is. Ha sok a' caracas-kakaó, akkor a' csokoládé száraz, ha az Antillai kakaó sok, akkor a' csokoládé igen kövér, igen olajos, 's ennél fogva nehezebb emésztésű.

Azt tartják, hogy a' télben készített csokoládé, jobb a' nyárbankészülnél, mivel jobban öszveáll, a' helyett hogy ez lyukacsos és ritkább, 's ennél fogva elveszti kevés idő múlva jó ízét. Mások azt tartják, hogy hasznosabb a' kakaót, tavasszal megpergelni, 's durva tésztává csinálni, és öszszel dörgölni el, 's csinálni

belőle a' csokoládét, mivel így a' kakaóvaj a' nádmézzel jobban összeáll, 's könnyebb a' csokoládékészítés, mert télben igen hamar meghűl a' tészta, nyárban ellenben a' kakaóvaj hamar elolvad, 's az összeállást hátráltatja. —

Láttuk, hogy a' csokoládékészítés nem nehéz, és mégis vajmi ritka a' jólkészült csokoládé! Nem lehet eléggé kételkedni a' csokoládé csinálónak hívségében és szorgalmában, sőt valóban igaz, hogy csaknem mindennap reászedik az embert, ha csak szemei előtt nem készül az. Nincs egy diaeteticai cikkely is, mellyben olly sokszor, és olly tetemesen megcsalják az embert mint a' csokoládéban, úgy hogy ha csak az ember nem egészen bizonyos benne, hogy jól van készítve, sokkal tanácsosabb kakaóbabot, vagy tiszta kakaótésztát használni. A' fabrikákban igen ritkán fordítanak reá elegendő gondot, 's ennél fogva igen sok hiba történik. Ha a' kakaóbab nincs jól kiválogatva, régi vagy penészes, vagy férges magok vannak közte, akkor a' csokoládének szaga kellemetlen, émelygős; íze csak hamar senyvedt, avas; ha éretlen, nagyon zöld a' kakaó, vagy nincs eléggé megpergelve, akkor kellemetlen sós ízű, rosszul vegyül vele össze a' nádméz, 's a' tészta nem elég egyenlő, holott mentől finomabb és egyen-

lőbb a' kakaótészta, annál jobb csokoládé készül belőle; ha nagyon megégetik a' kakaót, akkor a' tészta fekete és keserű, főzetje setétveres, keserű, kozmás, és szaga az állati olajéhoz közelget. Az Olaszok és Spanyolok, a' kakaót inkább megpergelik, mint a' Francziák, 's innen az ő csokoládéjok keserűbb és setétebb színű. Sokszor az edények is, mellyek a' csokoládékészítésre használtattak, ártalmas tulajdonságot adnak annak; így a' vasmozsarakból és vashengerekből vasrészecskék, és ha mészkötőb-lán dörgöltetett el a' kakaótészta, mészrészecskék találtnak benne. *Cadet* egy font ilyen csokoládében gubicsavany által, legalább 36 grán vasat, és feleeresztett kénsavanyval, 48 grán gipszet talált. Ha rézmozsarak használtattak, akkor sokszor rézrészecskékkel is el van keverve.

Még ezeken kívül, némely fabrikások, hogy olcsón adhassák a' csokoládét, — melly ha jó, olcsó nem lehet, — különbkülönbféle a' kakaóhoz kisebb nagyobb mértékben hasonlító dolgokat vegyitnek, mellyek egyébként annak ízét csak alig változtatják meg. Így némellyek krumpli keményítőt, mások öszvetört édes mandolát, mások riskáalisztet, száraz borsó, lencse vagy kukuriczalisztet adnak ahoz. Az ilyen csokoládé nem olvad el a' szájban, 's az első felforrás-

kor enyvszagú ízetlen tészta ízű, 's ha hűl, kocsonya forma. Mások az olyan kakaót használják, mellyből már a' vaját kinyomták, 's ezt hol tojássárgájával, hol valami állati zsirral, hol baktüvis (tragacant)— hol arábiai mézgéval pótolják ki. Az ilyen csokoládénak sajt szaga, és faggyu íze van, az ital pedig már a' főzésnél, de kivált mikor meghűlt, bővmértékű kövérséget tesz le. Némelly fabrikások, a' drágább fűszerszármok helyett borsot és gyömbért tesznek bele.

Az ilyen csalárdságokat azonban könnyen felfedezheti az, ki a' jólkészült csokoládét esmeri. A' jó csokoládé törésében nem szabad lenni, semmi kövér darabosságnak, el kell olvadni a' szájban, 's valami frisseséget hagyni maga után. Ha a' csokoládé törése darabos, az a' jele, hogy nem dörgöltetett el eléggé, 's restül csináltatott. A' jó csokoládé akar vízben, akar mandola vagy állati tejben, akar borban legyen főve, meghűlvén kevés őszeállást mutat, 's nem sűrűdik ősze. Ha mikor fő, enyvszaga van, vagy ha meghűlvén kocsonyává válik, jele, hogy keményítő vagy magbélpor (faecula) *) van benne.

*) A' magbélpor, vagy faecula (fécule amygdée) azon tápláló substantia, melly minden hüvelyes vetemények és pásitfűvek magvaiban, palma-gesz-

A' magbélport fel lehet a' csokoládében fedezni, ha az ember, a' csokoládé egy részét, 6—7 rész lepárolt (destillált) vízzel, 8—10 minutáig főzi, 's ezen folyadéknak színét, elegendő mennyiségű concentrált chlórral elveszi; ekkor sárgás leveredék áll elő, ezt le hagyja az ember ülepedni, 's filtrálja. Az így felderített (clarificált) folyadék sárgás és benne van a' magbélpor. Ha ehhez az ember 1—2 csepp alkoholos jód tincturát, (*Tra jodii alcoholica*) ad, igen szép kék lesz. Így fedezik fel, a' keményítőt is. Ha a' csokoládéból, a' findzsa alljára apró kemény, földforma, felnemolvadó részek ülnek le, jele hogy a' kakaót nem rostálták meg, vagy mikor megtisztították, nem szedték ki a' babok' csiráját, melly kemény, csontforma, 's tésztává nem válik. Ha a' csokoládének édesded émelygős íze van, 's a' findzsa allján földes, kásás csomócskákat hagy, jele hogy syrup, méz, lisztnádméz, 's egyéb pótolékok vannak benne. Ha a' csokoládének, avas íze van, jele, hogy tejes magok,

tenyefa gyümölcszeiben, krumpliban, konty- és gönye gyökér, több Jatrophák és Orchisok gyökereiben, kisebb nagyobb mértékben találhatik. A' krumpli nagy-részeit, a' gesztenye csaknem egészen, a' sagou, és sálep pedig csupa faeculából állanak.

(semina emulsiva) vannak bele vegyítve. Ha az állásban sajt szagot kap, bizonyosan vajjal, vagy más állati zsirral készült.

A' csokoládékészítésben, a' csinálni akarókon kívül, a' kuruzsolók is beleavatták magokat, 's találtak ki többféle czimeket, mellyeknél fogva vevőket huzzanak magokhoz. Ide tartozik a' többek közt, a' Párizsi kakaó és nádméznélkülvaló csokoládé, (chocolat indigène sans cacao ni sucre de canne) mellynek készitésmódja titok, de úgy látszik pergelt mandolából és szőlőcukorból áll, (Dictionnaire des sciences med. Tom. V. Paris. p. 140).

Gyakran a' csokoládét, részint némelly plánták gyökér vagy magbélporaikkal szokták vegyíteni, hogy annak tápláló tulajdonságait neveljék, részint pedig kellemetes ízénél fogva arra is használják, hogy némelly orvosságoknak, — mellyeket az orvosok, nagy mennyiségben, 's egész diaeteticai czikkely gyanánt szoktak rendelni betegeknek, — felvételére szolgáljon, különösen azok számára, kik a' gyógyszereket be nem vehetik. Az első célra használják a' salepet, sagout, tapiokát, vagy ezek drágábbak lévén, helyettük a' krumplit, mandolát, 's t. e. féleket. Az így készült csokoládékat *Rostan*, *tápláló csokoládéknak* (Chocolat nutritif.) neve-

zi, 's azokat sokkal táplálóbbaaknak és erősítőb-
beknek tartja, mint az egyszerű és vanillás cso-
koládét. (Nouveau Dict. des sciences med. T. III
Bruxelles 1828. p. 494). Ide tartoznak:

1. *A' földi mogyoró csokoládé.* A' földi mogyorót, (Cyperus esculentus) megpergelik, nádmézzel öszvedürgölik, 's megfűszerszámoz-
zák, akkor ugyan annyi kakaóval táblácskákat csinálnak belőle, melly igen kellemetes, tápláló erősítő italt ad, valamint a' *diócsokoládé* is. Spanyolországban és déli Franciaországban, a' szegényebbek földi makkból, (Arachis hypogaea) készítik a' csokoládét, mellyben vanilla helyett stóraxot tesznek.

2. *Sálep - csokoládé,* vagy is u. n. *Bécsi melly csokoládé,* Sálep, vagy astrachal-bükkönyálkából, több vagy kevesebb kakaóval és fűszerszámmal.

3. *Riskása-csokoládé* (Poudre content). *Len-tin* találmánya, por, vagy tészta formában készül, 6 uncia riskásalisztből, három három uncia finom nádmézből, és kakaóporból, két nehezék finom fahéjból. Ebből egy evő kanálnyi, másfél findzsa tejjel és ugyan annyi forróvízzel néhányszor felforralva, nem kellemetlen, hamar kielégítő és tápláló italt, 's leves-surrogátumot ad, az egészséges gyomruaknak, a' thé vagy ká-

véfrüstök helyett. — Tüdőnyavalyásoknak, concentrált izlandiai moh főzettel vagy sáleppel, és vizes china kivonattal, liktáriumná ajánlják összevekötni, és napjában kanálonként venni.

4. *Gersli csokoládé*. (Moscovitische Chocolate) hasonlókép jó tápláló szer, kiszáradtaknak és mellybetegeknek.

5. *Gesztenye-csokoládé*, a' Hollandiai Pharmacopaea szerint így készittetik: A' megpergelt és lehajalt gesztenyét törd meg 10—12-tesével, kevés tejjel, ezt a' massát főzd egy itsze tejjel. Ezt szitán álteresztvén adj hozzá ismét egy itsze tejet, azután fahéjt és nádmézet 's forrald fel. (Pharmac. Batava. Lipsiae 1824. II. p. 74).

6. *Makk-csokoládé*, mellyet Fexer és Comp. Bécsi csokoládé-fabrikások készitenek, 's a' makk kávénál kellemetesebbnek lenni mondanak. —

☞ Mind ezeknél hathatósabb táplálóerejű:

7. *A'hús- vagy is u. n. Ozmazom-csokoládé*, millyet legelőszőr *Bantigny* készített, kakaóból és ozmazomból *) — melly a' húslevesnek erő-

*) Ezen tápláló substantiának, mellyet a' marhahúsból, velőből gombákból 's némelly más növényekből vonnak ki, *Thenard* adta az *ozmazóma* nevet, de legelőszőr *Thourenel* írta azt le. Ezen arómás kivonadék, barna, vereslő, igen jó ízű, sokáig nem rothad meg, 's felolvad vízben és

és szag-tárgya, — 's Philigienó-nak nevezte. Ezen csokoládé, ha jól van készítve, igen tápláló és erősítő, kivált hecticusoknak, és mindenféle gyengélkedőknek.

Az esmeretesebb *gyógyszeres csokoládék*, (chocolats médicamenteux) e' következők:

1. *China-csokoládé*, melly *Lentin* szerint áll, hat uncia kakaóból, öt uncia chinaporból, nyólcz uncia nádmézből, egy nehezék fekete perui balzsamból, 's finnyás (delicátus) betegeknek rendeltetik, és ollyaknak, kik valamely terhes betegség által kimerültek.

2. *Izlandiai-moh-csokoládé*, melly négy rész hántott kakaóból, négy rész finom nádmézből, két rész tiszta izlandiai-mohporból és $\frac{1}{2}$ rész sáleggyökérből készül. A' burkus Phar-

borlélben. Ez adja a' levesnek színét, ízét, 's tápláló erejét. Az állatok' húsát, csak felnőtt korokban járja ált az ozmazóme. A' fiatal húsok, ezen elemmel nem bírnak, a' honnan a' fiatal állatok' húsa, sokkal kevésbé tápláló és egészítő, 's innen a' Homoeopathica betegeknek csak a' kifejtődött 's felnőtt állatok' húsát ajánlja. A' marha, juh, baköz, nyúl, a' négylábú állatok közt; a' galamb, fogoly, fácán, snef, fűrj, kacsza, lúd, 's általjában minden barna húsú állatok, bírnak ezen elemmel. Legközelebb az austrigákban is találták.

macopaea szerint nyólcz lat izlandiai mohot, két font forró vizzel, — mellyben három nehezék szénsavas kali van felolvasztva, melly által egyedül lehet a' lichen keserűségét elvenni — leöntvén, ez így áll három óráig. Ekkor leszűr-
vén a' vizet, a' maradékot hideg vizzel kimos-
sák, megszáraztják, és porrá törik. Hat lat il-
lyen porhoz tesznek, finom kakaótésztát és fi-
nom nádmézport, mind kettőből másfél fontot
két nehezék sálepgyökérport, 's jól üszveve-
gyitvén vagy porképbén hagyják, vagy belőle
tésztát csinálván, formákba üntik. (Pharmaco-
paea horussica. Ed. 4-a Berol. 1827. p. 305).
A' csokoládéfabrikások táblákban árulják a' Li-
chen-csokoládét, de kevés is rendszerint benne
az izlandiai-moh, sok a' kakaó és a' nádméz,
's keveset különbüzik a' közönséges csokoládé-
tól. Az ilyen csokoládénak nincs lichen szaga,
kevésbé keserű, 's a' rágáskor kevésbé nyál-
kás; jobb ízű ugyan, de nehezebb emésztheté-
sű mint a' jól készült lichencsokoládé. Egyéb-
iránt rendszerint a' mellynyavalyákban szenved-
őknek ajánlják azt, mint enyhítő és megfris-
sítő szert. —

3. *Czitvor-csokoládé*, a' gyermekeknek mint
féreg ellenvaló szert ajánlják.

4. *Sassafras-csokoládé*. A' sassafras-dió so-

kat hasonlít a' kakaóbabokhoz, és ha megtörik hasonlít a' csokoládéhoz, 's bír a' sassafras héjnak és gyökérnek erejével is, ezenkívül igen kellemetes. Ez a' csokoládé Angliába nem régvitetett bé. Dicséri Dr. *Reece* Richard, (Gesundheitsfreund. Herausg. von Dr. C. G. Kühn. Leipzig 1717. 8.) mint fűszerszámos tulajdonosáigiért a' gyengékre nézve igen nagy becsű, az emésztést segítő szert, melly a' kimerített erőt hamarább helyreállítja, mint a' tésztaételek és kocsonyák* —

5. *Kávé - csokoládé*, pergelt kakaóból, és kávéból készült por, melly kellemetes elevevitő italt ad. Egy vas serpenyőben mind addig pergelik a' kakaót, míg héjja könnyen leválik, 's ezt porrátorván kávéval vegyítik. — *)

*) Párizsban a' leghíresebb csokoládékat, a' Király csokoládéfabrikásai *Debauve 's Gallais* Urak készítik. Ezen Urak kik mind ketten Patikáriusok, nagy ügyességgel tudják a' kakaót orvosságos erejű dolgokkal egyesíteni. Legnevezetesebb találmányok az u. n. erősítő csokoládé, (chocolat analeptique indien) mellyben a' kakaó persiai sáleppel van öszvekötvve, 's melljzet gyengédalkatú Dámáknak, és ollyaknak ajánlanak, kik a' munkában való nagy megszorítás, vagy a' gyönyörűségben való nagy elmerülés által elgyengültek; ugyan ehez vanillát is tesznek azok szá-

Ezen mesterkéltségek között vannak haszonvehetőek is, mint nevezetesen a' hús — sálep — sagou és cachou csokoládék, mellyek kinek kinek individualitásához szabva, hasznot tehetnek, kivált ha fűszerszámmal nincsenek elkeverve; igazánvéve azonban mind szükségtelemek, 's ritkán fogja azokat az orvos, betegeknek javasolni, kivált az ollyakat, mellyek hatásosabb gyógyszerrel készültek. A' csokoládé-

mára kik melancholiában vannak, a' *Ray, Paryeter* 's mások javallata szerint; vagy mandolátejet, az ollyak részére, kik hevült temperamentumúak vagy kiknek gyomrok ingerlett. Ezen utólsót ajánlják a' náthásoknak is. Cachouval készített csokoládéját azoknak ajánlja Debaue Úr, kiket a' nedves és mocsáros helyeken való lakás, beteggé tett, 's azon Dámáknak, kik szüntelen való nedvvesztések által kimerültek. Szürke ambrával készített csokoládéja a' szívet felvidítja, 's felébreszti az életerőket, épen mint a' kávé, a' nélkül hogy mint ez, az álmot háborgatná. A' mellynyavalyákban lévők számára szolgál az ő sáleppel, cachouval és mandolával készült csokoládéja, vagy az mellyben a' közönséges kakaó helyett tapioka van, mellyet fejer sagou-nak is neveznek. A' tapiokacsokoládét a' scrofulás gyermekeknek is ajánlják. Azoknak kiknek gyomrok rendkívül gyenge, a' hosszú lábbadozásokban 's mellynyavalyákban, különösen dicséri Debaue Úr, a' theobromakakaóbol kibúzott Theo-

nak egyszerű massáját orvosszerekkel elkeverni, annyi mint azt elrontani, 's tápláló és megfrissítő tulajdonságától megfosztani, a' testet pedig minden czél nélkül orvosságokkal terhelni. A' gondolkozó, 's betegeknek állapotját szívéen hordozó, és nem mindég orvosszerekkel kell nem kell exercirozó orvos, ha gyógyszert lát szükségesnek lenni, azt meggondolva kiválasztja betegének állapotjához képest, 's nem keveri azt annak ételébe, italába, a' mi természetellenvaló dolog, és a' betegnek soha sem válhat javára.

A' csokoládét azonkívül, hogy többféle rozszízű orvosszerek' kellemetesebbétételére használják, illatgolyó, (pastille) harapáska, (morselle) 's t. eff. formákban szokták sokféle czukros csemegékhez, (Diablotins, Dragée de chocolat 's a' t.) piskótákhoz, (biscuit de chocolat) kalá-

bromine-t. Az ebből és arrowroot-ból (az Angolok kedvelt mellygyengeséget gyógyító szerökből) készült csokoládé a' gyomorgörcsök ellen ajánlatik. Az idegbajok ellen szolgál a' görcscsilapító (antispasmodicus) csokoládé, mellyben narancsvirág van, 's Dámákcokoládéjának nevezetik. — Ezen csokoládéknak fontja Párizban, 5—24 frank, különbféle minémüségökhöz képest. (Allgem. Zeit. 1850.)

csokhoz, mártásokhoz, tortákhoz, kocsonyákhoz, krémekhez, levesekhez, likőrökhöz, 's több ebfélékhez használni.

Legközönségesebben használják a' kakaót 's csokoládét italúl. Használják némellyek a' kakaóbahéjjat is, 's némelly orvosok a' gyengelkedő mellyűeknek tejben főve, mint tápláló és erőtadó italt (infusio pectoralis) szokták ajánlani. Dicsérik ezt sokan a' gyermekeknek is, de magok sem tudják miért, mivel reá semmi elfogadható ok nincsen. Többen használják és ajánlják a' tiszta kakaóbabot. Ennek legjobb megkészítése módja ez: A' jól kiválogatott, friss, szagnélkülvaló kakaót, egyforma parázs tűzön, vas serpenyőben meg kell pergelni, mindég kavarván vas kalánnal, hogy meg ne égjen, csak megpirúljon. Ezen okból még jobb, cserép serpenyőt használni, mivel ebben olly hamar meg nem ég. Legjobb a' pergelést csak addig folytatni, míg a' kakaóbabok héjja felválni kezd. Ekkor a' héjját lehántván, a' kakaót meg kell törni, 's vízben vagy tejben, mint a' csokoládét megfőzni. A' jó kakaó, ha kevéssé pergelik is meg, barna és kellemes ízű főzetet ad; a' rossz kakaó ha megégetik is, leve veresses téglaszinű és íze kellemetlen. Sokan azt tartják, mint *Mátyus* is (Eml. m. V. p. 552), hogy annál egész-

ségesebb a' kakaó, mennél jobban meg van pergelve, de a' mi nem való, mivel ez által annál inkább kivetkeztetődik a' kakaó eredeti tulajdonságiból, 's nevezetesen szelid olajja megkozmásodik, és ingerlővé válik.

A' csokoládét sokfélekép szokták megkészíteni. A' Mexicóbeliek a' csokoládét forró vízben felolvasztván a' habsodróval addig sodorják, míg nem tajtékzik, 's akkor vagy forró vízzel, vagy bizonyos Atolli nevű meleg itallal töltik tele findzsájokat, 's meg czukrozván úgy isszák. Az atolli, melly a' Mexicóiaknál legközönségesbb 's legrégebb kedvelt ital, nem egyéb mint tiszta kukuriczalisztból készült thé. Gyakran pép formában is használják, mellyet nád-mézzel, mézzel és néha reszelt krumplival vegyitnek. *Hernandez* fűvész az atollinak 16 nemét írta le, mellyeket az ő idejében készítettek, (L. Humboldt's Versuch u. s. w. III. S. 38) 's a' mihez az Indusok különös ügyességgel tudnak. Készítenek ők a' kukuriczából léles italokat, sőt czukrot is, mi már náluk a' Spanyolok bejövetele előtt is esmeretes volt. Az indus asszonyok az atollit forrón árulják a' piáczon, 's a' lakosok úgy isszák azt mint nálunk a' kávé vagy a' bort, 's néha meg is borsolják. Mások hideg vízben felolvasztván a' csokoládét, addig

sodorják míg nem habzik, ekkor a' habját le-szedik más edénybe, a' többit pedig tűzhöz teszik, 's megczukrozzák, és mikor elég meleg, a' habot megint hozzá tévén ugy isszák.

Európában a' csokoládét vízzel vagy tejjel szokták főzni, ritkán borral. Franciaországban így készítik: A' csokoládéfűzőbe annyi findzsá vizet öntenek, a' hány személyre valót készíteni akarnak, ezt a' vizet felforralják, 's bele teszik a' megreszelt, 's több vagy kevesebb nádmézzel vegyített csokoládét, (réhdszerint harmadféllat csokoládét és két lát nádmézet egy findzsára), és azonnal elkezdik sodrani a' hab-sodróval néhány pillantatig, hogy el olvadjék a' csokoládé, 's ki huzván a' tűztől, mind addig sodorják míg jól nem habzik. Akkor ezen taj-tékból a' findzsába tévén, tele öntik csokoládé-lével, 's ismét sodorják a' csokoládéfűzőben, míg újra nem tajtézkik, és ez mind addig folytatódik, míg a' findzsák mind tele nincsenek. A' gyönyörűségkergetők néhány csepp ambra es-sentiát, vagy egy kis darab ambrás tésztát, (de pastilles ambrées) tesznek a' csokoládéfűző-be, a' mi annak felette jó ízt ad. (Dufour Traitez etc. p. 207).

Az angol módra, (à l'Anglaise) készült cso-koládében, tojásfehér habarékban olvasztják ezt

fel elébb 's ugy főzik meg. Mások, midőn már jól fel olvad a' csokoládé a' tűznél, akkor sodranak bele egy tojássárgáját. Egy angol író azt mondja, hogy legjobb a' megtört csokoládét hideg vízben olvasztani fel, a' habsodróval sodorván azt; ha tűzhöz tesszük vigyázva tegyük, mert a' hirtelen melegnél nem csak hogy öszvemegy a' csokoládé, hanem elválík az olaj; innen az elolvadás után erősen főzni káros. (Encyclopaedia britannica Vol. VI. Edinburgh 1821 4-o p. 54).

Legközönségesbb módja a' csokoládékészítésnek ez: Fel forralják a' vizet, 's abba akár reszelve, akár darabokban bele teszik a' csokoládét, és mikor elolvadt, ismét a' tűzhöz tesszik, 's a' habsodróval erősen elsodorják. Mennél jobb a' tűz, 's mentől jobban elsodorják a' csokoládét a' habsodróval, annál jobb és kellemetesebb a' csokoládé. Némellyek kevesebb vízben sodorják el azt, 's mikor mind tajtékká válik, akkor annyi meleg vizet öntenek hozzá, a' mennyit akarnak. Ha a' felforralás után, még egy keveset a' tűznél, gyenge fűvésben hagyják, könnyebben habbá válik. A' felforralás után lehet hozzá tenni egy tojást egészen, vagy csak a' sárgáját, 's erősen elsodorni, vagy pedig 1—2 tojás sárgáját külön meleg vízben el-


habarni, a' csokoládét hozzá ünteni, és még egyszer felforralni. A' sodrást a' findzsákra üntéskor is mindég lehet folytatni. Némellyek minnekelötte ez megtörténne, egy kanál narancsvizet, — mellyben egy két csepp ambra essentiát cseppentenek, — tesznek az edénybe, jobb íz kedvéért. A' csalni akarók, — mint a' kávések, — hogy a' csokoládé könnyebben habbá váljék, holmi egyetmást tesznek ahhoz, rendszerint egy darabka szappant. A' viz helyett lehet tejet is venni, melly sokkal kellemetesebb, de azonkívül, hogy ez nagyon sűrű ital, némelly gyomornak nehéz emésztésü, 's hamar savanyúságot csinál, mindég jobb tehát azt, több vagy kevesebb vízzel felereszteni. Némelly orvosok a' nagyon kimerült, 's tompa érzékenységu betegeknek, a' borban főtt csokoládét ajánlják.

Egy font csokoládé rendszerint elég 16 findzsára, de ha az ember jó és erős italt akar készíteni, tiz findzsánál több egy fontból nem telik. —

Már a' régibb időkben is megjegyzették, hogy a' csokoládé táblákból electricitás fejtődik ki. *Wiegleb* azt mondja, (*Geschichte d. Chemie* II. Th. S. 283): „Midön *Pabst* Rigában ezen a' télen (1782) egy rakás csokoládét készített volna, és a' meghült táblákat, ugy rakta

volna egymásra, hogy azon oldal, melly a' formán feküdt, mindég felyül esett, tapasztalta hogy néhány elpattant apró darabocskák, mellyek felyül arra estek, hirtelen felfele emelkedtek, a' miből elektromos munkálatot húzott ki. Midőn ekkor néhány darabokkal, mellyek még a' formában voltak, a' setétbe ment, 's ott azokat abból kivette, és azon lapot, melly a' bádog alljon feküdt, ujjaival megakarta érinteni, több nagyobb táblából, 20—30 erős electricus szikrát huzhatott ki. "Ezen tulajdonságát a' friss csokoládénak, az újabb időkben többen is megjegyzették. *Raab*, Creusseni Patikárius, a' friss csokoládé táblákon nagy szövetes foltokat talált, mellyek electrica figurák voltak. (Buchner Repertor. f. Pharmacie, XV. 1823. 2). Új tapasztalatokat közlött ezen tárgyról *Höfer*, Gandersheimi Patikárius. (Brandes Archiv des Apothekervereins Lemgo XIX. 1826. 2). — *Henly* Úr tapasztalása szerint, a' nem friss csokoládé táblákban egyszer kétszer fel lehet ezt a' tulajdonságot ébreszteni, felolvasztván egy vas edényben, 's ismét az elébbeni czin formákba öntvén; de midőn a' csokoládé kiszáradt 's porrávált, a' csupa olvasztás nem elég ezen erőt felébreszteni, hanem ha a' csokoládét egy kis

faolajjal vegyítjük, tökéletesen visszanyeri a' csokoládé electricitását, meghűtvén azt a' cziu formában, Ezen tapasztalatból azt következteti, hogy a' szénsavany és az electricus folyam közt nagy az atyafiság, ha szinte azon dolgok nem ugyan azok is. (Encyclopaedia britannica Vol. VI. Edinburgh 1821. 4-o. p. 54).



TIZENÖTÖDIK CZIKKÉLY

A' CSOKOLÁDÉ DIAETETICAI ÉS ORVOSI TÉ- KINTETBEN.

A' kakaó olajjáról eleitőlfogva különböző vélekedéseik voltak az Orvosoknak, az ő nézetjeiknek és tudományoknak különbségéhez képest. Némellyek azt mondák, hogy a' kakaó kövér, sűrű és kevéssé erős ízű olajja, megterheli az emberi test' nedveit sok sűrű és csipős részekkel, megakadályoztatja a' vér forgását, dugulásokat, pohosságot, 's ez által a' folyós részek' megromlását okozza. Ezen vélekedést, minapában is feleleveníté egy angol orvos, ki ezen okból a' csokoládét és kakaót a' közönséges gyomrokra nézve veszedelmesnek állítá. (Edinburgh Review. January 1828. p. 55). Ezért tartják szükségesnek azt, hogy a' csokoládéhoz, — melly magában, a' benne sokszor bőv mértékben lévő, és gyakran avas olajnál fogva, nehéz emészthetésű ital, — ingerlő, melegítő szereket adjanak, és pedig rendszerint nagy mérték-

ben. Némelyek a' fűszerszámok' hozzáadását azért tartják szükségesnek, mivel a' kakaó állatőrészeit hivesítő természetűeknek tartják, a' honnan a' Mexicóiak, mikor magokat hivesíteni akarják, hideg csokoládét isznak. Igaz ugyan, hogy valamint sok más élelmetet, úgy több más olajak közt a' kakaóolajat is, kivált a' nyers állapotban, nem minden gyomor szenvedheti és emésztheti meg általában; de más részről szembetűnőkép nagyitva is van ezen állítás, mert azonkívül hogy a' kakaó vastag és kövér, de szelid olajja, a' pergelés által vékonyabbá és repülőbbé, 's ez által még sokkal szelidebbé és könnyebben emészthetővé lesz, mint nyers állapotjában, a' tapasztalás azt bizonyítja, hogy épen a' fűszerszám nélkül készült, de jó csokoládét, még a' gyenge gyomrúak is, rendszerint kár nélkül megihatják. Innen ez az Amerikaiaknak közönségesen kedvelt italok, melly nekik mint étel ital és orvosság, csaknem minden szükségüket kielégíti,

Sokat tett Európában a' csokoládé ellen való kifogások' felébresztésére, a' sok rozszúl készült, nehéz emészthetőségű pótolékoknak, rozsz fűszerszámokkal meghamisított, igazán moslékos csokoládé, millyekkel csaknem minden fabrikáink bővelkednek. A' tiszta, 's jól elkészí-

tett csokoládétól, csak ritka ember érez valami alkalmatlanságot. Azonban az individualitások különbségénél fogva, találkoznak olyan emberek, kiknek a' csokoládé nem jót tesz. Láttam a' leggyengébb gyomrúaknál semmi alkalmatlanságot nem okozni a' csokoládét, midőn erősebb gyomrúaknál hűfűgést, savanyuságot, vagy más kedvetlen érzést okozott. De igen sokat tesz itt a' csokoládénak készítése módja. Némelyek a' kövér, mások a' sovány, ezek a' vízzel amazok a' tejjel készült, némelyek a' sűrű, mások a' ritka csokoládét ihatják meg. Vannak kik csak a' száraz csokoládétésztaát ehetik meg. Ennélfogva legjobb minden embernek előre tanácsot vetni gyomrával, és a' szerint választani a' csokoládé fajtát, 's a' szerint készíttetni azt meg, mint annak természete kívánja. A' vízben főtt 's ritka csokoládé, többeknek tesz jót, mint a' tejben főtt, vagy sűrű csokoládé.

A' csokoládé csak azon esetben nem válhat egészségre, ha a' bélcsatorna nagyon el van gyengülve, tele van taknyos és epés részekkel, vagy a' mi több nyálka és savanyúság nemzésre hajlandó. Mikor tehát az emésztő organumok nyavalyás állapotúak, szükséges előre megítélni, a' vele való élés' helyben hagyható voltát. De még akkor sem lehet az azzal való

élést általában kárhóztatni, kivált ha a' szabad levegőn való mozgás hozzá járulhat, 's legfeljebb akkor lehet azt megszorítani, ha a' beteg egyébként is küvér, 's e' mellett bennülő életet él, mivel akkor részint feleslegvaló táplalatot nyújt, részint pedig emésztetlenségeket, (indigestiókat) is okozhat. Nem jó a' csokoládé a' nagyon véres, az epés mértékletű, a' szorulásra vagy a' máj nyavalyájira hajlandó embereknek sem, mivel azonkívül hogy a' csokoládé nekik többféle bajokat okozhat, rendszerint a' széklet is fentartóztatja. Innen *Salgues* (Hygiène des vieillards p. 100) az öregeknek, némelly makacs hasmenésekben dicséri. *Lieutaud* azt mondja, hogy a' vele való sokáig élés sárgaságot okoz. Mind ezeket azonban csak úgy kell érteni, hogy a' különben ártatlan csokoládé is, némelly esetekben, bizonyos nyavalyák' kifejtődését előmozditja, 's annál fogva a' vele való élést némelly nyavalyákban, miud addig fel kell függeszteni, míg azok czélirányos orvosszerekkel meg nem győzettek. Egyébiránt a' szorulásra hajlandó emberek, igen jól teszik ha a' csokoládé helyett kakaót, vagy pedig a' csokoládéra egy pohár friss vizet isznak.

Azoknak kiknek gyomrok a' csokoládét elfogadja 's jól megemésztí, neveli az és emeli

az életerőt, 's megújítja a' testet, némellyeket pedig meg is hizlal. Eleitőlfogva esmeretes volt a' csokoládénak tápláló és erősítő ereje, de a' mit sokan igen is nagyitnak, minden táplálók közt ezt tévén elsőnek. Némellyek azt tartják hogy a' házasság örömeit is neveli. *Lemery* azt mondja, (*Traité des alimens 3-me Partie Chap. VIII*) hogy meg gyógyítja a' terméketlenséget is, 's reá egy példát is hoz fel. *Richard* azonban azt állítja, hogy a' csokoládé, egy cseppet sem táplál jobban, mint a' keményítőnemű magbélporok, (*fécules amilacées*), és hogy tápláló munkáját, a' benne lévő nemrepülő olaj, és keserű 's gyenge szagú principium neveli vagy könnyebbíti. (*Dictionnaire d'hist. naturelle Paris T. II. 1823 p. 612*). A' *Humboldt* megjegyzése szerint, rendkívül táplálóvá lesz valamely substantia, ha mint a' kakaóban, a' keményítő-tárgyon kívül valamely illatos elem, (*aromaticum principium*) is van benne. Legújabbán *Rostan* azt mondja, (*Nouveau Dict. des sc. medic. T. III Paris 1828 p. 494*) hogy az orvosi csokoládé kevésbé tápláló 's kevésbé ingerlő, és hogy az általa nyújtott táplálát tágító és nem igen kipótoló, (*alimentation relâchante et peu réparatrice*), innen csak erős gyomrúaknak való, de nem a' gyengegyomrúaknak 's lábbado-

zóknek. Egyébiránt ezt chronicus gyuladásokban inkább ajánlja mint a' fűszerszámosat.

Általában véve, valamelly substantiának tulajdonságait, annak állatú részeiből, 's chemiai szétbontásából, kimerítőleg megítélni igen bizonytalan dolog, mert egy az hogy sokszor a' leghathatósbb erejű plánták, ugyan azon állatú részekkel birnak, mellyekkel a' legártatlanabbak, mellyekből egyenlő tulajdonságokat következtetni nevelséges volna; más az, hogy minden substantiák az élő testel összeérintésbe jövéen, más más jeleneteket hoznak elő. Kétséget sem szenved, hogy a' kakaó tulajdon módon táplálja a' testet, hogy ezen tekintetben, sok más tápláló substantiákat felül múlt 's kevésbbé puffaszt mint akármelly más lisztes étel, mint a' tapasztalás bizonyítja, kivált ha a' gyomor vele nem ellenkezik, 's az ingerelhetőség nincs felemelye. Különösen dicsérik a' csokoládét az utazók, kiket hamar kielégít és más élelmek nélkül el lenni segít. „A' ki egy findzsa csokoládét ivott — így szólla a' Cortez Hermann pázsija — elutazhat egész nap, minden más élelemre való szükség nélkül, kivált az igen meleg climákban, mivel a' csokoládé, természeténél fogva frissítő és hive-

sitő.“ *) A' Colombia írója azonban ezt az állítást nem hagyhatja egészen helybe, noha megvalja, hogy az Orinokóhoz való utazásaikban, 's a' Cordilleras hegyekre való kicsapásaikban a' csokoládénak tápláló és erősítő tulajdonságait sokszor tapasztalták; 's hogy az új világban csokoládéval és kukuriczaliszttal, (flor del maiz) az Andések felemelt földjeit és a' roppant nagyságú pusztá hegyeket meg lehet járni. Ezen jó tulajdonságait a' csokoládénak, kivált az utazókra nézve *Humboldt* is dicséri. (Versuch u. s. w. III Bd. S. 121). Némellyek azt mondják hogy az emlékezőtehetséget is felébreszti és erősíti.—

A' csokoládéhoz adatni szokott pótolékoknak tulajdon orvosi hasznait tudósan előadja *Dufour* (Traitez 's a' t. p. 162) de sok mások is magasztalják a' fűszerszámos csokoládét. *Linné*, — ki a' fűszerszámosoknak nagy dicserője és ajánlója — azt mondja, (Amoenit. acad. T. VII. de potu chocolatae Nro 138) hogy a' vanillás csokoládé, minden orvosszerek közt leghatalmasabb

*) El que ha tomado una taza, puede viajar todo el dia sin necesidad de otro alimento, especialmente en climas muy calentes; pues el chocolate es por su naturaleza frio y refrescativo. (I. Colombia siendo una relacion 's a' t. Londres T. II. 1822. p. 92).

Vénusra gerjesztő szer, 's *Mátyus* is, ki az ő ítéleteit örömezt elfogadja, ő utánna, párnélkülvaló szernek tartja azt, az erejeket elpazárlott embereknél. (Eml. m. V. l. 557). Igaz, hogy ezen fűszerszámos pótolékok, a' gyomrot felingerlik, nagyobb munkásságra gerjesztik, 's a' testnek lankadt erejét felélesztik, de ezen ideig óráig tartó 's természetellenvaló felingerlés, csak előmunkálatja azon szereknek, melyet egy azzal ellenkező, 's annál kedvetlenebb utómunkálat vált fel, mellynélfogva a' gyomor-nak ereje még inkább ellankad, az organumoknak felélesztett munkássága még restebbül folyik, 's az életnek természetellenvaló lépcső-re emelkedett energiája még kisebb lesz, és pedig annál nagyobb mértékben, mennél nagyobb volt a' felingerlés, mit kivált akkor tapasztal az ember, mikor az ingerlő szerrel való élezt elmulatja. A' mesterséges felingerlésnek minden kedves érzései csak hamar eltűnnek, 's a' kellemetes álomból, a' valóságnak annál kedvetlenebb érzésére ébred fel az ember. A' természet érezhetőképen meg szokta boszúlni, midőn az ember az ő egyszerű de bizonyos és tartós örömekre vezérlő útját elhagyja. Az amerikai Spanyolok, kik már természettől érzékeny idegekkel vannak felruházva, a' fűszerszámosoknak, kü-

lönösen a' vanillának ártalmas voltát nagyon jól ismerik. Mexicóban minden tudja, hogy a' vanilla idegbajokat, görcsöket, (la Baynilla da pasmo) okoz, 's szinte fél tőle. A' jó gyomrúaknak, 's egészséges, különösen pedig a' sok vérrel és epével bíró, vagy kövér, nem különben a' sokatülő embereknél is, nagy károkat okozhat a' fűszerszámos csokoládé, az ingerelhetőségnek feleslegvaló felemelése által, vér-folyásokra és gutaütésekre való hajlandóságot okozván. Innen csak az ingernélkülvaló phlegmaticus emberek ihatják azt szembetűnő ártalom nélkül. A' mandola, kukuricza, krumpli, risikása, 's más illy nemű pótolékok, magokban nem ártalmas dolgok, de csokoládéhoz vegyítve a' gyomrot terhelik, 's a' csokoládénak masszájától egészen különbözvén, annak tulajdonságit megváltoztatják.

A' csokoládét orvosikép is sokan ajánlják. Az excentricus *Bontekoe* kiről a' thénél emlékeztünk, a' csokoládé erejét is az éig magasztalta, és csaknem panaceaként, minden nyavalyák, mint fő és gyomorfájások, hideglelések, máj és lépnyavalyák, vízibetegség, hectica, küszvény, angolnyavalya s. t. effélék ellen dicserte. *Linné* azt mondja, hogy a' csokoládé a' hypochondriacusoknak, midőn minden más szor-

rek hijábanvalók voltak, csudálatosan használt, és annak bebizonyítására Richelieu Cardinális hozza fel, ki minden orvosszereknek hijábanvaló használása után, jó diaeta és csokoládé mellett, makacs hypochondriájától megszabadult. Azonban a' nagy Linné azt itt hibásan tulajdonítja a' csokoládénak, mellynek ebbéli erejét elmés tudománnyal magyaráztatja, mivel ezerszer többet tett itt a' sok erős orvosságvegyeléknek félretétele, mint ezen ártatlan erejű táplálóital. Ugyan csak Linné az aranyereknek is igen dicséri. A' sok Vénustól való elerőtlenedésekben, sokan magasztalják a' csokoládét, mint a' többet közt a' híres *Hoffmann Fridrik* is. (Operum omnium supplement. P. III. Genevae 1760. p. 173). A' gyermekek' elszáradásában ajánlják a' kakaóbabot tejszennel főzve, vagy *Zimmermann* szerint, a' pergelt zablisztet kevés kakaóval vegyítve 's tejszennel megfőzve, a' mit ő a' vérfolyásokban elgyengült asszonyoknak is ajánl. (Über die Erfahrung II Th. S. 353.) Eleitőlfogva ajánlották az orvosok, a' csokoládét, a' mellynyavalyákban, ha hidegleléssel nincs öszveköttve, mint hasznos palástoló és köhögést enyhítő szert. *Richard* szerint, a' megpergelt és porrátört kakaóbab, lombikon vízzel kiyonva, a' melly

chronicus nyavalyájiban ajánltatik. (Nouveau Dict. des sciences med. T. III. Bruxelles 1828. p. 116). Annyi bizonyos, hogy a' nedvek elvesztéséből, testi és lelki megerőltetésből, nyavalyákból, öregségből származott elerőtlenedésekben, 's elsoványkozásokban, ideggyengeségekben, orvosikép is ajánltathatik. Különösen a' tejjel és tójássárgájával készült csokoládé, igen jótévő ital, az elgyengült, kiélt, sovány, köhögős, öreg embereknek, hypochondriacusoknak, 's aranyérrel bajlakodóknak, ha ezzel különben gyomrok nem ellenkezik.

TIZENHATODIK CZIKKELY

A' FÖLÖSTÖKÖMRŐL.

Az egészséges álomnak megpihentető óráji után, a' gyomor új munkásságra ébredvén, éhség' érzése áll elő. A' reggeli éhség' kielégítése nem csak minden Nemzeteknél, hanem ugyan azon Nemzet' egyes tagjainál is különbkülönbfélekép történik. Nem czélom most ezen tárgyba bővebben bele ereszkedni, 's csak diaeteticai tekintetben értekezem róla.

Legelőször is azon kérdés fordul itt elő, micsodás fölöstököm egészségesebb? Némellyek a' száraz fölöstökömöt ajánlják, mások a' folyósat. *Paris*, angol orvos azt mondja, (A' *Treatise on Diet*. London 1827) hogy könnyű megmutatni a' folyós fölöstökömnek elmulthatatlannúl szükséges voltát. Azonkívül — így szól — hogy az ember arra néminémü kívánság által üsztönöztetik, világos hogy a' mi elválasztékjainkban (secretióinkban), reggel valami csipőség vagy hüdösség van, 's reggel lehelletünk is

sokszor különös kedvetlen szagú. Ezt ki lehet magyarázni, résszerint azon folyósság elvesztéséből, melly a' testből a' kigőzölgés által elmegy, résszerint azon újonnan kidolgozott anyag' qualitásából, melly az álom alatt a' vérbe bevitetik. A' Sanctorius experimentumai tökéletesen megmutatták, hogy az álom sokkal hatalmasabban előmozdítja a' kigőzölgést annyiban, hogy az egészségben, 's nem természetellenvaló szerekkel előhozott álomban lévő személyeknél, bizonyos meghatározott idő alatt, két annyi az észrevehetetlen kigőzölgés, mint az ébredt állapotban. Ez megmutatja a' folyósság szükséges voltát.

Kétséget sem szenved, hogy az emberi test reggeli szükségéit a' folyós fölöstököm legjobban kielégíti, 's valósággal is csaknem minden kitől lehet, örömet olyat választana, noha nem lehet tagadni, hogy ezen tekintetben is felette sokat tesz a' szokás. Számtalan emberek, megelégesznek a' száraz fölöstökömmel, de ezek is többnyire vizet szoktak arra innya. A' régiek megérték a' tejjel, később serlevessel, kukoriczalével, kakaófőzettel, vagy más egyszerű tápláló eledellel, noha nem lehet állítani, hogy a' régiek' életmódja egyébként józan és mértékletes lett volna, mint

az ki tetszik *Athenaeus*ból. (Deipnosophistar. libri XV. illustrav. Schweighäuser. Argentor. 1801—1808. Vol. II. p. 14. 16). — A' Németeknek egy nagy része most is, serrel szokta reggeli éhségét kielégíteni. — A' köznép legnagyobb részének, a' világ nagy részében, legkedveltebb fölöstüköme a' pálinka. Az erős, ingerlő, léles italok tudniillik, azonkívül hogy az egész test' idegeit néminémű kedvelt bódultságba meritik, leghamarább is kióltják az éhség' érzését, a' gyomor idegeinek megbénnitása által. — A' köznép nem gondolkozik tovább a' következésekről, 's megelégszik azzal, ha testének jelenvaló szükségei ólcsón és kellemetesen kielégittetnek. — De nem csak a' szegénysorsúak, hanem a' magasbb állapotúak közzé is behatott ezen métely. Különös valóban az ingerlések' bájja az emberekre nézve! A' miveltebbek küzt, csaknem minden tudja és áltlátja az ingerlő italok káros voltát, és mégis mennyin engednek azok csábitó hatalmának! Sőt a' mi több főnom érzésű, 's gyenge idegű Dámáink is örömmel kóstolgatják az u. n. likőröket, mellyeknek testekre való ártalmas munkálatja kétségkívülvaló. Nincsen a' diaetetica' körében semmi, a' melly olly beható ártalmú, olly test és lélekrontó erővel bírna, mint az égetett

italok. Ne vesse itt senki, hogy parasztjaink, sokszor a' pálinka bőv itala mellett is sokáig élnek, mert a' ki figyelmetes jegyzéseket és összehasonlitásokat tesz ezen tekintetben, könnyen reá jön, hogy parasztjainknak egy nagy része, az égetett italok áldozatja. Emlitém feljebb is, (l. 107) hogy vannak ronthatatlan testalkatások, de a' mellyekről senki magára nézve hímet nem varhat. Azonban esmertem herculesi alkatású testeket, mellyeket a' palinkával, reggel, vagy úgy mondott appetitus csinálás kedvéért való élés, időnapelőtt a' sárba vitt. A' májnyavalyáknak 's vizi betegségeknek egyik leghathatósabb ébresztő oka a' pálinka ital. Az égetett italok, legközelebb a' test legszükségesebb részeit, tudniillik az emésztő organumokat rontják el, 's az idegekre való befolyásoknál fogva, az érzés és gondolkozás ülőhelyét az agyvelőt is megtámadják. Millyen befolyással legyenek ezen munkálatjoknál fogva a' moralításra, mutatja a' mindennapi tapasztalás, mert ezen természetellenvaló felingerlések által, az embernek legalacsonyabb, legállatibb szenvedelmei ébrednek fel. Semmi since a' mi az embert annyira megalacsonyítaná, sőt gyakran az állatoknál is alacsonyabb lépcsőre helyheztetné, mint ama fényes

tulajdonnak, az észnek önakaratos lesüllyesztése és kióltása a' részegség által. Innen nem lehet csudálkozni, hogy a' bölcs kormánysszékek mind a' régi mind az új világban, ezen valóban ürdögi italnak kiirtására mindent megtettek, noha kevés haszonnal, mert a' szokások 's előítéletek' erején, a' kormánysszékeknek minden hatalma, 's a' bölcsőbbeknek minden oktatása hajótörést szenved. — A' léles italok' szeretete, sehol sincs olly közönségesen elterjedve minden classisok közt, mint Éjszaki — Amerikában, hol azzal minden életidő és nembeliek a' tobzódásig élnek, 's ez a' mételey Amerikának mind politicai mind polgári életét feldönteni készül. A' józanabb rész, 's igazgatószék, jól látja ezen nagy rosznak messzebbterjedését, 's a' leghathatósbb rendszabásokkal él annak megakadályoztatására. Bostonban, 1826-ban, Januárius 10-dikén, egy társaság állott össze, „Temperance-Society“ név alatt, a' józanság előmozdítására. Ennek első tudósításában többek közt e' van: „A' részegítő italokkal való mértékletlen élést követő szerentsétlenség 's rosszak olly nagyok, közönségesek és szomorítóok, hogy minden emberbarát, minden hazafi, 's minden keresztyén, késedelem nélküli hathatós, és fáradhatatlan segedelemnyújtásra érzi magát köte-

leztetettnek lenni. Ezen gyalázatos vétek áldozatainak száma, bizonyos öszveszámlálások szerint, többre megy nálunk esztendőnként 30 ezernél; az azok által elbetegesedtek 's szegényedtek' száma, több mint kétszáz ezerre, kik közül sokan nem csak semmi hasznára sem lehetnek a' Státusnak, hanem annak terhére vannak. A' pálinka 's t. eff. az Amerikaiaknak, több mint negyvenezer dollarjokba kerül esztendőnként, valamint az azzal való mértékletlen élés által elszegényedtek tartása valami tizenkét milliomba.“

Ezen társaság' legújabb tudósítása az emberbarátnak nagy örömére szolgálhat. Több mint hatszáz hasonló társaság állott már fel E. Amerikában, 's ezeknek egyike Connecticutban 600 tagot számlál. Minden tagtól megkívántatik, hogy magát a' pálinka italtól megtartóztassa. Egy városkában hol két esztendő előtt (1828) kilencz pálinkakorcsma volt, most már csak egy van, és több mint 1500 pálinkakorcsma az ő méreg-trafickájáról lemondott (Galignani's Messenger 1829) Nagyon kívánatos dolog volna, hogy hasonló Temperance Society-k állnának fel Európában is, különösen E. Német-Országban, hol a' pálinkával való visszaélés által, az odavaló erős emberfaj mind inkább inkább el-

fajúl; de nem ártana az nálunk sem. Egyébiránt ha elsül az Amerikaiaknak, hogy hasonló társaságokat játszanak Angliába, úgy ők az Angolokat még egyszer, még pedig ön tanyájokon verik meg, mert a' pálinka adó, körülbelül tizedrészét teszi az angol státuscassa jüvedelmének. (L. Dingler's polytechnisches Journal Januar. 1830).

Az újabb idők fényűzésének szüleménye az, hogy most csaknem az egész mívelt világnak fölöstököme, vagy kávé, vagy thé, vagy csokoládé. —

Az életnek s' egészségségnek fentartására, a' természetnek törvénye szerint, csak tápláló, nem pedig ingerlő szerekre van szükségünk. De magok a' tápláló eledelek sem egyformán minden gyomornak valók. *Van Swieten* helyesen jegyzé meg, hogy ha az ember azt akarná meghatározni mi egészséges, a' nélkül hogy esmerné annak állapotját kit ez illetve, úgy tene mint azon hajós, ki a' szelet kedvezőnek lenni mondja, a' nélkül hogy tudná, mellyik kikötőhelybe evez hajója. Szükség tehát, hogy kiki gyomrának állapotjához képest határozza meg a' fölöstökömöt. Sokszor egy fölöstökömöt, csak bizonyos ideig szeret a' gyomor; ezen esetben a' változtatgatás jó. A' kávéivók ezen

ital fő tulajdonságának tartják azt, hogy soha sem ún az ember reá, de ez minden ingerlő ételekkel és italokkal így van. Azon ideigóráig-tartó kedves érzés, melly azokat követi, 's melly a' gyomrot mindég új állapotba helyhez-teti, és a' vele való élés után következett el-lankadásból felfel ébreszti, nem engedi megje-lenni azon unalmat; melly a' csupa tápláló ele-deleket sokaknál szokta követni. —

Fülöstökömre általában könnyen emészt-hető, 's a' gyomrot épen nem terhelő eledele-ket kell választani. Legjobban megfelelnek ezen czélnak :

1. *Az állati tej*, melly minden kétség kí-vül legelső helyett foglal el, 's az emberi test szükségeinek legjobban megfelel. Az emberi Nemzetnek első idejében e' volt a' legközönsé-gesebb 's kedveltebb táplálék, mint a' régi tör-ténetírók' 's költők' írásiból kitetszik. Régi ele-ink a' Scythák tejjel és mézzel éltek, mint *Justinus*, *Hippocrates*, és mások írják. A' jó te-héntej, mind könnyű emésztésű, mind tápláló erejű, mellyel csaknem minden gyomor meg-egyez. Többnyire a' gyomornak nyavalyás ál-lapotjában van az oka, ha valaki a' tejet meg-nem bírja, 's hibás azon állítás, hogy ez igen erős gyomrot kíván, mert az egészséges, az

ingerlő ételek és italok által el nem rontott, ha szinte gyenge gyomor is, a' tejet megemésztí; 's ezen állítást eléggé megczáfolja azon mindennapi tapasztalás, hogy a' csecsemő gyenge emésztő organumaihoz hozzáillőbb 's egészségesebb táplálék nincsen a' tejnél. Nincs nagyobb előítélet mint az, hogy a' tej a' gyomorban taknyot és savanyúságot csinál, 's hasmenést és efféle bajokat okoz, a' mi nagyrészt némelly orvosok' theoreticus véleményeiből származott. Annyi igaz hogy a' takonymentésre hajlandó gyomornak a' tej nem alkalmas fölöstököm, de itt sem általjában, 's csak addig, míg ezen nyavalyás állapot tart.

A' tejnek, mint tiszta tápláló eledelnek, azoknál kiknek gyomrok a' vele való élést nem ellenzi, sokszor különös jótévő munkálatja van. Valóban — így szólla a' hires *Wepfer* egy levelében — a' tejben valami Isteni lappang! Soha sem hittem volna az előtt, ha magam nem tapasztaltam volna. Ön szememmel láttam, hogy az által az emberek mintegy újjászülettek. Mert sokan az azzal való rendes élés által, erősb testet, fénylőbb színt, és virgonczabb erőt nyertek.“ *)

*) Certe Divini aliquid in lacte latet! Antehac nunquam credidissem, nisi id comperissem. Vidi

Az állati tejben, az állatok különbkülönbféleségéhez képest néminémű különbség van. Legnagyobb becsültetik tápláló és könnyenemészthető tulajdonságira nézve a' szamártej, mellynek több fele és czukra, 's kevesebb sajtja van mint egyéb tejnek. A' régi Orvosok, nem gyózték eléggé magasztalni, a' szamár tejnek jeles orvosi erejét, mellyet a' híres *Hoffmann Fridrik* tudományosan igyekezett fejtegetni, erről írt értekezésében, (De mirabili lactis asinini in medendo usu. Operum omnium T. VI. Genevae 1761. p. 2) hol a' többek közt így szól: „A' szamártej felülmúlja a' többit erejével, úgy hogy nincs több olly bizonyos, 's jelessége és hathatósága által annyira kitűnő orvosság. Ez ugyan is illendő mennyiségben, és hozzáillő diaetával öszveköttve a' tüdőveszélyeseknek, hecticusoknak, szárazkórságban és lassú hideglelésekben kiszáradóknak, hosszas köhögésekben, és scorbuticus kiaszásokban szenvedőknek, hypochondriával és hysteriával bajlakodóknak, görcsös szenvedésekkel küszködők-

his meis oculis, quasi novos homines inde factos fuisse. Nam legitimo ejus usu habitum firmiorem colorem nitidiorem, et vires robustiores plurimi acquisiverunt. (Frid. Hoffmanni Opera omnia. Genevae 1761. T. VI. p. 2).

nek, belső részek kisebesedésében és a' sóscsípős kirágásokból eredő öszvebonyolt nyavalyákban igen nagy hasznú és segítő szer." *Plinius*, az állatok tejében való különbséget így adja elő: „Legjőbben táplál az ember tej, utána pedig a' kecsketej, a' honnan a' mesés világ azt mondá, hogy Jupitert ezzel táplálták. Legédesebb az emberé után a' tevetej, leghathatósabb a' szamártej. A' nagy testű és alkatú állatok teje könnyebben kiürítődik. A' gyomorra nézve legalkalmasabb a' kecsketej, mivel lombokkal él, inkább mint fűvekkel. A' bialtej orvosságosabb. A' juhtej édesebb és táplálóbb, de a' gyomornak kevésbé hasznos, mivel kövérebb.“ (L. *Historia Mundi Lib. XXVIII. Basileae Froben. 1554. p. 703*) Noha a' szamártejet *Plinius* is dicséri, 's róla azt is említi, hogy az asszonyi bőr fényére sokat tenni mondatik, mit a' *Domitius Nero* Császár feleségének *Poppeának* példájával bizonyít, ki mindég ötven szamarat hordott magával 's testét ezek tejében fürösztötte, melly által a' ránczokat kimúlmi vélte, (Eml. m. p. 209) — mindazáltal minden tejek közt legjobbnak tartja a' tehentejt, azon okból, mivel az mindenféle fűveket megeszik (Eml. m. p. 456). Nem is egyéb nagyításnál, hogy a' szamártejnek, más tejne-

mek felett, az említett nagy fontosságú! sínlődő nyavalyákban valami különös ereje volna, 's ezen vélekedés onnan eredt, hogy ezen szelid eledellel való élés alatt, midőn az Orvosok megszüntek, nagymennyiségű 's erős orvosszerekkel minden oldalról ostromolni szegény betegeiket, 's e' helyett azokat a' tejeledelekkel meg-eggyező diatával éltették, azok magokat jobban öszveszedték, 's néminemükép megújúlva érzették. Innen van, hogy a' régibb 's egyszerűbb orvosszerekkel élt Orvosok, ezek küzt az isteni *Hippocrates*, sokkal nagyobb magasztalóji voltak a' tejes eledeleknek, mint az újabbak, kik inkább hosszú recipékkel, mint egyszerű gyógyszerekkel állnak elő betegeiknél, vagy legalább ezt a' különben ártatlan táplálékot is, különbkülönbféle rosz ízű főzetekkel és öntetekkel, érczes vizekkel, 's t. eff. orvosságos szerekkel elkeverik. Vóltak ugyan amazok küzt is sokan, kik a' tej cúrához nem voltak egész bizodalommal, a' honnan azt javasolták, hogy azon tehenet, mellynek tejével él a' beteg, olly füvekkel tartásák, mellyek a' jelenlévő nyavalya ellen hasznosok, és ezt még *Burdach* is, nem megvetendő (?) tanácsnak mondja Ienni. (System d. Arzneimittellehre. 2. Ausg. Leipzig 1818. I. S. 64).

Különösen dicsérték a' régibb orvosok a' tejet, a' köszvényes nyavalyákban, mit már *Plinius* is említ, (Eml. m. p. 503) de hogy itt is inkább a' tejjel éléssel öszvekött egyszerű diaeta tett legtöbbet, világos abból, a' mit ezen tárgyról *Sydenham* mond, (Tractatus de Podagra p. 579) hogy t. i. a' köszvényeseknek minden orvosszerek közt leg többet használt a' tejes diaeta, mind addig míg e' mellett a' betegek erősen megmaradtak, de mihelyt a' régibb életmódhoz csak közelítették is, azonnal még rosszabbúl lettek. *)

Világos mind ezekből, hogy a' figyelmező Orvosoknak számnélkülvaló tapasztalatai szerint, sok sínlódó nyavalyákban, az egyszerű tejes diaeta sokkal többet tett azoknak enyhítésére, mint a' sokféle minden czél nélkül adott orvosszerek; a' nélkül azonban, hogy azoknak meggyógyítására elegendő lett volna, mit csak akkor lehetett volna várni, ha ezen egyedül

*) „Profuit enim — így szól — prae reliquis omnibus praesidiis lactea haec diaeta, *quamdiu nelatum unguem ab ea discesserit*. Quamprimum vero ad sanorum dietam, utut lenem mitemque se receperit, qui huic inieverat, Podagra confestim reversa, aegrum longe pejus, quam antehac vexavit.“

hasznos diaetán kívül, a' betegek' nyavalyájához tökéletesen hozzáillő, vagy is homoeopathicus gyógyszerek nyujtottak volna.

Hogy a' tej az említett tulajdonságú orvosszereken kívül egy a' leghathatósabb diaeteticai segítő czikkelyek között némelly nyavalyákban, az kétséget sem szenved. Innen azt ott hol a' nedvek, 's általjában életműves anyag elvesztéséből származott ideg és inashús gyengeség állott elő, a' hecticus kiszáradásokban és hideg-lélésekben, kivált ha az ingerelhetőség nincs felemelve, a' görcsös, hystericus nyavalyákban, köszvényben, sülyben, haszonnal lehet ajánlani.

Mindenek előtt tudva van, mi hathatós szer a' tej, a' mérgek' megszelidítésére, megsemmisítésére és a' testből való kitakarítására.

Egyébiránt noha a' tehentejben minden fel-találtatik a' mit az ember a' tejtől kíván, nem lehet mindazáltal tagadni, hogy mint feljebb is említettett, néminémű különbség van az állati tejekben; mellynélfogva a' testi alkatásnak nevezetesen a' gyomornak különbözőkülönbféleségéhez képest, hol ez hol amaz állati tej czélirányosabban választathatik, a' mit az orvos határozhat el. Mennél több a' tejben a' czukortárgy, annál könnyebben emészthető, 's ezen tekintetben legfelül van a' számartej, ezt követi az

embertej, 's ezután a' kecsketej. Ezen utólsó, mellyel a' déli tartományokban élnek, hasonló a' tehentejhez, de vaja fejebb és keményebb, 's nem olly kövér és zsíros, a' honnan *Rostan* könnyebb emésztésünek tartja. A' juhtejben ellenben lágyabb 's több vaj, több tojásfejértárgy vagy is sajtos állatorészek vannak, a' honnan ez legtáplálóbb, mivel a' tej ezen állatorészeknek közöni tápláló tulajdonságait.

Ezenkívül mindenféle állati tej, ugyan azon állattól is különbözik, a' fajzat életidejéhez, az eledel minémiségéhez, és több más környülményekhez képest. Mentől régebben ellett meg az állat, annál több vaj és tojásfejértárgy van tejében. Tavasszal, midőn az állatok a' teljes kifejtődésben lévő, 's friss nedvel teljes plántákkal élnek, a' tej is hathatósabb tápláló erejű. A' frissébe fejt lágymeleg tej, leghathatósabb azoknak, kiknek gyomrok nem hajlandó a' savanyuságra, de a' kiknek gyenge gyomrok van, jól teszik ha a' nyers tejet elébb felforralják, hogy az állati gúz belőle kirepüljék, — a' mi kivált akkor szükséges mikor a' tehenek tavasszal a' friss füre kihajtatnak, — 's aztán azt lágymelegen isszák.

A' tej minden életidővel megegyez. Némmelylek, 's ezek közt *Salgues* is, (*Hygiène des*

vieillards p. 104) azt mondják, hogy az az üregeknek nem jó, mivel nekik hasbajokat okoz; de a' régibb orvosok, 's ezek után *Hoffmann* nem tart ő reájok nézve hasznosbb eledelt a' szamártéjnél, a' mi való is, kivált a' mértékletes életet követőknél, 's azoknál kik az ingerlő ételeknek és italoknak nem barátjai, ha szinte azt nem általjában hisszük is, mit *Hippocrates* mond, hogy a' tej az öregség' ranczait eltávoztatja.

Az orvosok a' tejjel való élésnél, elmulhatatlan feltételnek tartják azt, hogy az emésztő organumok egészségesek legyenek, 's e' végre hol a' beleket előre kiséprik, hogy azokban semmi ellenkező tisztátalanság ne maradjék, hol azoknak megerősítése (?) végett, keserű szereket ajánlanak, mellyek által azonban rendszerint a' tejnek jó munkálatját hátráltatják. Annyi bizonyos, hogy sokaknak különbözőféle alkalmatlanságokat okoz a' tej, a' minek azonban nem ez, hanem gyomroknak nyavalyás állapotja az oka, mellyet czélirányos szerekkel kell meg gyógyítani. Sokaknál, kiknek gyomrok takonynemzésre, vagy savanyusúgra hajlandó, jó ha a' tejet meg nádmézelik. Másoknál jó ha a' tejbe egy kis só t vetnek. A' gyenge gyomrúak, jól teszik, ha egyszerre kevés tejet

isznak, p. o. óránként egy egy findzsával, 's utánna a' szabad levegőben mozgást tesznek. Az ülő életet élőknek rendszerint nem jót tesz a' tej. Ezenkívül szükséges, különösen azoknak, kik a' tejjel cúra gyanánt élnek, bizonyos diaetával élni, mellyet az Orvos a' környülményekhez képest határozhat meg, 's mellynek fő rendszabásai abban állanak, hogy minden ingerlő ételek és italok számkivettessenek, a' gyomor soha meg ne terheltessék, 's minden nehezenemészthető és savanyú eledelék eltávolítottassanak.

Arra is szükséges vigyázni, hogy azon tehének, mellyeknek tejével élünk egészségesek legyenek, 's jó táplálékkal éljenek, mivel attól kétségkívül sokat függenek a' tej jó tulajdonságai. Hogy a' csomókos nyavalyák, (adfections tuberculeuses) mellyekkel a' füevő állatok, különösen pedig a' kérődzők, a' *Segalas* Úr vizsgálódási szerint, olly nagy kiterjedésben birnak, 's hogy ennélfogva különösen a' tehéntej legfőbb út volna, az ilyen nyavalyák' küzlésére, az ő állítása szerint (Le Globe, 2. Sept. 1826), azt még a' további tapasztalás fogja megmutatni; noha már *Huzard* Úr is figyelmet gerjesztett az eránt, hogy a' Párizsi teheneknél, mel-

lyeknek tejével a' gyermekek neveltetnek, a' csomókos nyavalyák igen uralkodnak.

A' tej *Rostan* szerint, az eltágító táplálat, (alimentation relâchante) tüneményeit hozza elő, de táplálóbb mint a' mézgák és kövér anyagok. (Nouveau Dict. des sc. medic. Brux. 1828 I. p. 315).

A' mindenütt nyerni és csalni akarók, ezt az ártatlan élelmet sem szokták vesztegetés nélkül hagyni. A' nagy városokon az árúbeli tejnek csak színe hasonlít a' valóságos tejhez. Legközönségesebb módja ennek a' vízzel való vegyítés, és ezt a' csalárdságot nem lehet chemiai szerekkel felfedezni, mivel a' víz különböző arányban lehet vele vegyülve. Lisztel és keményítővel is meg szokták a' tejet hamisítani, 's ezt fel lehet fedezni a' *Mörling* tanácsa szerint, (Erdmanns Journal f. Techn. u. Chemie) ha az ilyen tejbe a' jódnak vizes vagy alkoholos olvadékját, (Jód-tincturát) csepegteti az ember. Ha meg volt a' tej hamisítva, az azonnal a' jódkeményítőnek bélyegző kékfekete színét veszi fel; a' tiszta tej pedig a' jód által csak sárgára festetik. Még világosabban fel lehet a' lisztet fedezni, ha az ilyen tejet egy kis kénsavanyal felmelegítjük, és az aludt részt áltszivárogtatás által elválasztjuk. A' felmaradt folya-

dék jódtinctúra által igen szép kék színt kap. Mások, hogy őket oly könnyen utól ne erjék, mandolatejjel vagy a' még olcsóbb lenmagtejjel festett vizet vegyítnek a' tejhez, 's még kevés rosz nádmézet is adnak hozzá. Azonban ezt is fel lehet fedezni, mivel ha megszikk olajos, ha tehát az illy tejet ujjaink közt eldörgöljük, vagy itatópapiroson áltiszűrjük az olajat azonnal fel lehet fedezni. Nálunk szappant is szoktak a' tejhez keverni, hogy könnyebben lehessék haboztatni. Ha a' tejhez azon czélból, hogy meg ne aludjék, bizonyos mennyiségű borkősót adnak, *) meg lehet esmerni alkalis ízéről, 's arról hogy az ilyen tej a' savanyakkal forrásba jünne, és a' savanyal megveresített lakmuspapiros színét visszaállítaná. Mennyi kárt tesz az így meghamisított és feleresztett tej, kivált a' gyengegyomrúaknak 's gyermekeknek, lehet gondolni. **) Nem csuda ha ezen okból sokan olly rosz vélekedéssel vannak a' tej felől. —

A' tejnek physical tulajdonságiról csak an-

*) A' szénsavanyú kali, vagy sóda, a' kifejtődő ecetsavanyat magábaveszi, kielegíti, 's így a' megálgást megakadályoztatja.

**) Legközelebb Münchenben, az ott annyira uralkodó gyermeknyavalyákat a' sok meghamisított tejnek tulajdonítják az orvosok.

nyit említék; hogy annak specificus nehezsége, valamint nagyobb mint a' vízé, 's mindjárt a' fejés után a' lakmuspapirost megfesti a' mit azonban a' kecsketej nem tesz. *Fourcroy* és *Vauquelin* szerint áll; vízből, szabad eczetsavanyból, 0,02 tejnádmézből, a' savanyodott (fermentált) enyvhez hasonló állati anyagból, sósavanyú hamagból, és széksóból; ezenkívül van benne, 0,08 vajas anyag, 0,006 fosforsavanyú magnézia, mész és vas, és 0,1 sajt. A' tejnek ezen állatőrészei sokszor változnak, a' minek a' vele élőkre sokszor szembetűnő befolyása van, mint ezt a' tapasztalás különösen a' szopos gyermekeknél olly sokszor mutatja, kiknél gyakran az emésztő functiókban nagyon szembetűnő meg-
bomlások adják elő magokat, a' nélkül hogy az anyák egészségében észrevehető változás történne. *Payen* Úr ezen tekintetben többféle chemiai vizsgálódásokat tett. (*Journal de Chimie médic. de Pharmac. et de Toxicol. Mars 1828*)—

A' tej productumai közt legnevezetesebb a' vaj, mellyet már a' Scythák is esmertek, 's kúpülés által készítették, mint *Hippocrates* leírja. (*Περί Νεσων το ζιταγτων* p. 68. Ed. Foesii *Francof.* fol. 1595). A' régibb Nemzetek közt csak a' Scytháknál és Zsidóknál volt az kedves

eledel; ellenben a' Rómaiak' és Görögök' asztalára ritkán jött az fel.

Különös megjegyzésreméltó, hogy a' zsírban, egy atóm fojtótárgy, (azoum), sincsen. *Cheyreul* Úr szerint, ki az eddig uralkodott vélekedés ellen megmutatta, hogy az olajak és zsírok nem valamely különös, közvetlen, hanem két nemsavanyú tulajdon principiumból állanak, melyeket ő *stéarine*-nek, és *elaine*-nek nevezett, — a' vajban még ezen két elemen kívül van egy illatos principium, (vaj-savany) és egy festő principium.

A' vaj valamint egyéb zsírok és kövérségek is, inkább eltágító; mint visszapótoló táplálatot ad *Rostan* szerint, (Cours elem. d' Hygiène II p. 201). Folyvást vagy mértékletlenül élni vele nem jó, mivel a' gyomrot elrontja, de változtatva, más nemű fölöstökümökkel igen kellemetes. A' Szászoknál köz példabeszéd, hogy a' vajétel reggel az aranyhoz, délben az ezüsthöz, estve az ónhoz hasonlóbecsű. — Természetesen, hogy itt csak a' friss, és vagy épen sótalan, vagy csak igen gyengén sózott vajról van a' szó, mert a' nem friss vaj, azonkívül hogy kellemetlen, igen ártalmas is. Valamint a' tej, úgy a' vaj is, tavasszal sokkal kellemetesebb tulajdonságokkal bír.

Valamint más egyéb élelmek, úgy a' vaj sem menekedhetik meg, a' csalók kezeitől. Némelyek hogy annak szép színt adjanak tűzvirág szirmaival szokták azt sárgára festeni, melyet sokan ártatlannak (?) tartanak, sőt szíverősítő és izzasztó tulajdonságíért dicsérnek. Mások ezen célból sáfránnyal dörgölik azt össze. Némelyek sárgarépaletvet szoktak hozzávegyíteni. Néhol orleánnál is festik, mely innen vajkendőző név alatt is esmeretes,

A' tej productumai közt, méltók még az említésre a' *zsendicze* és a' *savó*. Az elsőbb egy a' kellemetesebb és táplálóbb elemények közzül, mely tavasszal annak ki szereti, minden fölöstökümök közt legajánlhatóbb, 's mely bizonyos nyavalyákban, az orvosi célnak elérésére is sokat tehet. A' savó, mint kevésbé tápláló, sovány folyam, keveseknek tetszik ugyan, de a' szegény sorsúaknál nem megvetendő elemény.—

2. A' tej után méltán lehet helyheztenni a' fölöstökümök sorában a' *csokoládét*, mellyről fejtebb bővebben szállottunk. Természetesen hogy itt csak a' tiszta és egyszerű, vagy is a' 302d. lapon leírt homoeopathicus csokoládéről lehet szó.

3. A' *kakaó babokat*, mellyek mint mondatott az Amerikaiaknak kedves eledelül szolgálnak 's az új világnak legnagyobb becsű ter-

mesztményei közzül valók. Gyengén megpergelvén 's vízben megfőzvé, mint a' kávé, tejjel 's nádmézzel kellemetes itallá lehet készíteni. A' kik kávéhoz voltak szokva, azt könnyen elfelejtik, a' jól készült kakaóital mellett. Ezen ital az érzékenyebb gyomrúaknak is igen jótévő, valamint azoknak is, kik a' csokoládét nem ihatják.

4. A' *kukuricza* vagy *török búza* (*Zea Mays*) mellyet a' chinai thé helyett többen ajánlottak, különösen diaeteticai hasznának tekintetében. *Petri* különösen ajánlja, az ebből készített thét, mint a' kávénál, thénél és csokoládénál szelidebb, kellemetesebb ízű, 's az egészségre és szépségre hathatósabb befolyású italt, melly a' nélkül hogy amazok módjára hevítne, 's az idegeket gyengitné, egyszersmind erősít 's az arcnak természetes kellemjeit jobban megtartja, és a' betegségeket eltávoztatja. „Én betegkedtem — így szólla — arcom színe elveszett, már érzem a' kórság' gyengeségeit. Mióta a' kukuricza-thét napjában reggel és estve felé iszom, arcom ismét virító, járásom ismét erős, 's akárkivel ki húsz esztendővel fiatalabb nálamnál, versent kocsizok, lovaglok, tánczoklok, vidám és jókedvű vagyok.“ (*Hesperus Prag.* 1819. Jänner-Heft. S. 29). Hogy a' kukuricza-

thé a' kávét ki nem pótolhatja, mint *Rumi*, Bécsi Dr. *Jasznügerin* chemiai analizisénél fogva állítja, (*Hesperus*. Prag 1819. Heft V. S. 200) az igaz, ha a' kávé erejéről és annak az egészségre való befolyásáról van a' szó; de hogy a' kukoriczathé egy a' legkellemetesebb 's táplálóból italok között az kétséget sem szenved. *) Sok helyen a' kukuricza, a' szegényebb sorsúaknak közönséges és kedvelt eledele, 's ezek mellette egészségesek, virágzószerűek és erősek. *Morcau* azt mondja *Ximenes* után, hogy a' vademberek kik ezzel rendszerint élnek nagyon egészségesek, és jószűnek; hogy a' Spanyolok eljövetele előtt nem is tudták mi a' fájdalom, 's hogy a' vadembereknek ennél nincs jelesebb gyógyszerök az éles nyavalyákban. A' Mexicóiaknál az atolle közönséges ital, és fő táplálóledele a' népnek, mellyet az odavaló orvosok is minden nyavalyákban rendelnek, mint tápláló ártatlan italt. (Lásd feljebb a' 320-dik lapot.)

A' kukuricza igen könnyű emésztésű, 's nagyon sok lévén benne a' magbélpor a' testet igen

*) A' francia kir. *Academia* 1400 franc jutalmat tett fel annak ki a' kukuriczáról, mint az embereknek különösen pedig a' gyermekeknek és szoptató asszonyoknak való táplálószerrel legjobb értekezést ír, 's ezt minap Dr. *Duchesne* nyerte el.

táplálja, ennél fogva betegek, egészségesek, öregek, ifjak, gyermekek, minden kár nélkül ihatják azt. Különösen lehet azt ajánlani thé formában, a' mellybeli nyavalyával bajlakodóknak, kiknek mellyüket ez igen könnyíti, 's fájdalmaikat enyhíti. —

A' kukuriczathé készitísmódja ez: Az éredt kukuriczaszemeket, — mellyekből az ember annyit vesz egy findzsára, mint a' kávéból — addig kell főzni míg ki nem pattogzanak, 's akkor tejjel és nádmézzel vegyíteni, vagy hogy még táplálóbb legyen egy tojás sárgáját habarni hozzá. Még hamarább 's épen olly kellemetes thé készíthetni, a' megtört kukuriczaszemek egy kis fertály óráig való főzése, 's áltszürése által. Ezen thének íze hasonlít a' vanilla és fahéj vegyelékhez. Nádméz kevés kell hozzá, mivel egyébként is a' nádméz kipótolására minden belföldi plánták közt legszaporább. — Említést érdemel az, hogy a' kukuriczathének jósága igen sokat függ, a' kukuricza fajtától, mellyben nagy különbség van, 's a' földtől mellyben termett.

Dr. *Paris*, földijeinek a' thé helyett a' gerslivizet, (barley-water, or a thin gruel) ajánlja. Kiknek természete száraz fölöstökömöt kíván, azok gyomrok minémüségéhez ké-

pest választhatják azt ki. Különös említést érdemel a' friss tojás, melly ha higan van főzve igen könnyen emészthető. Legjobb azt néhány-szor a' forró vízbe bele mártani, mindjárt a' hogy a' tyúk tojta. Mihelyt a' fejére keményedni kezd, már nehéz emésztésű. Az új lágynyer nem egészséges. *Paris* némelly esetekben a' száraz pirítóst ajánlja. Egy esetben, hol sem kávé, sem thé, sem csokoládé, sem tej nem jót tett, és savanyuságot okozott, pirított kenyert ajánlott, egy vékony szelet ösztövére és hideg ürühússal 's reá felelegyítés végett, egy jó csésze meleg gerslivizet, mellytől a' beteg meggyógyult (?). Azonban ez a' fölöstököm csak angol gyomornak való. —

Ha valaki ezek után azt kérdi, mi a' természettel leg megegyezőbb reggeliétek? arra ez a' felelet: Tavasszal midőn az egész természet országá, a' télnek kellemetlen álmából felébred, 's a' növényi élet friss erővel fejledezik, nincs egészségesebb reggeliétek az állati tejnél, melly Flóra legkellemesbb szüleményeinek, a' virágokkal fedett 's friss nedvel teljes plántáknak életmíves kidolgozásból áll elő az állati testben. A' tej, vaj, és zsendicze, teljesen megfelelnek akkor minden czélnak, 's az embert is a' természettel együtt új életre ébresztik. Nyár-

ban, midőn Pomona magzatjai mosolyognak 's illatoznak előnkbe, nincsen ezeknél czélerányosabb, 's kellemesbb reggeli étek. Az ősz a' gyümölcsök királynéjával a' szőlővel kedveskedik. Télben midőn a' természet nem nyújtja többé előnkbe keblének friss áldásait, az új világ' becses természetménye a' kakaó vagy csokoládé, honnföldünkről pedig a' kukuriczathé reggeli étvágyunkat teljesen kielégithetik. A' ki ezeket az egyszerű természetmondotta tanácsokat követi, 's a' mindenütt magasbb íz és érzéki ingerlések után esenkedők útját álhatatos meghatározással elhagyja, azt az egészségnek boldogító jutalma fogja követni életpályáján. —



P e s t e n :

Nyomtatott Fűskúti Landerernél.

JUTATÓ TÁBLA.

	Lap.
Adó a' kávéházakra Konstantinápolyban . . .	21
Agyékséreseket okoz a' kávé	115
Agyvelőre miként munkál a' kávé?	88 95
— — különösen hat a' thé	214 219 223
Agyvelő felingerlettségében dicsérik a' thé-t	235
Állító részek nem fedezik fel a' testek tulajdonságait	531
Álmatlanság ellen hasznos ollykor a' kávé	153
Álmatlanságot okoz a' thé	224
Álomkórság ellen néha jó a' kávé	147 158
Amerika lakosai egyszerű csokoládét isznak	296
Amerika népeit a' pálinka ital megváltoztatta	253
Amerikában mit tesznek a' részegítő ita- lok kiirtására?	341
Angliában legtöbb thé-t isznak	204
— — mennyi thé fogy el esztendőnként?	206
Angol módra mint készítik a' csokoládét?	321
Antillai kakaó	283
Apañ Mihály első ivott kávé-t Magyarországban	29
Arábiába ki vitte bé a' kávéitalt?	15
Aranyeret felébreszti a' kávé	114
Aroma a' kávéban honnan ered?	77
Asszonyoknak különösen árt a' kávé	109
Asphyxiában hasznos a' kávé	161
Atmosphaera minémiségétől függ a' termékenység	276
Atolli micsoða?	320
Áztatott kávé	52
Ázsiaiak a' thé-t igen hasznos itálnak tartják	209
Bagolyborsókávé	170
Bahourikávé	56

	Lap.
Csokoládé az utazóknak igen jó	531
— — electricitása	525
— — mikor és kiknek nem egészséges?	522
— — hasznai	529
Csokoládét dicséri Linné a' hypochondriában	534
— — hogy kell megfőzni?	531
Csombókos nyévalyákat szülhet a' rosz tej- jel való élés	555
Czékla-kávé	171
Czikória-kávé	165
Czitvor-csokoládé	315
Dalekarlia lakosaiban mi változást tett a' kávé?	124
Dámák csokoládéja	518
— — kávéja	166
Debreczenben mikor á'lott fel az első kávéház?	50
Declieux Kapitány vitte Amerikába az el- ső kávéplántát	32
Delille a' kávéról	89
Diaeteticai rendszabás a' kávéitalra nézve	155
Dohányzóknak kevesebbet árt a' kávé	115
Domingói (St.) kávé	58
— — felkelés következése a' kávéül- tetményekre nézve	54
Ebéd után miért isszák a' thét?	222
Egészséges embereknek mikor árt a' kávé	100 107
Égetett italok' ártalma	559
Elgyengülésekben dicsérik a' csokoládét	555
Ellenvetések a' kávé eltiltása ellen	159
Emésztés előmozdítására ajánlják a' thét	257
Eredete a' kávéitalnak	12
Erős kávé ártalma	129
Erősítő csokoládé	316
Esmeraldasi kakaó	280 224
Európába mennyi kakaót, kávé, czukrot, thét hoznak be?	60 205 277
Európában mikor esmertetett meg a' kávé?	15
Fájdalomenyhítő szer a' kakaóvaj	291
Fáradtság ellen hasznos a' thé	241
Fejérfolyást okoz a' kávé	15
Fejő tehen milyen füvekkel éljen?	548 555
Finom thé igen drága	199
Fogakat elrontja a' kávé	104 115

	Lap.
Fogfájás ellen dicsérik a kávé	153
Fojtótárgy nincs-e a vajban	557
— — igen sok van a kávéban	76
Folyós fölöstököm szükséges volta	557
Fontenelle a kávéról	117
Frank Peter a meleg vízről	249
Francziák mikor esmerték meg a kakaófát?	259
— — — — — a kávé?	24
— — mikor kezdtek a kávéültetvényeket?	51
Franciaországban mennyi kávé fogy el?	61
— — — a thé-ital mi lábon áll?	204
Fridrik (II) mit tett a kávéital megszorítására?	118
Főfájás ellen dicsérik a thé	258
Főfájást gyógyít a kávé	148 152 153 155
— okoz a kávé	155
Földi mandola kávé	169
— magyorró-csokoládé	512
Fölöstököm minden embernek másfele kell	545
Fővény-nyavalya ellen dicsérik a kávé	148 157
Fővényben szenvedőknek használ a thé	220 217
Fúladozás ellen dicsérik a kávé	156
Fűszerszámot miért adnak a csokoládéhoz?	517
Fűszerszámos csokoládét miért dicsérik?	512
Fűszerszámok munkálatja a testben	555
Gerslicsokoládé	515
Geszteye-csokoládé	525
— kávé	171
Görcs ellen dicsérik a thé	257
Görög-országban egykor a fényezés és töbződés nagy mértékre hágott	251
Guadeloupe-kávé	58
Gualaci kakaó	280
Guayaquil kakaó	274 181
Gutaütést okoz a kávé	155
Gutaütötteknél dicsérik a kávé	147 158
Gyenge idegüeknél mit okoz a kávéital?	215
Gyenge gyomor ellen dicsérik a thé	222 228 258
Gyermekek elszáradásában dicsérik a kakaót	555
Gyermekekre mi befolyása van a kávénak?	128
— — — — — a thének?	217
Gyermekekeknél különösen árt a rossz tej	555 555
Gyomorterhelés ellen dicsérik a thé	223

	Lap.
Gyöngy-thé	196
Hajmenést okoz a kávé	127
Hasmenés ellen hasznos a kávé	148 160
Havi tisztulásban való rendtelenséget okoz a kávé	114
Haysann-thé	195
Héjjas kávé	41
Hideg és nedves levegőben kevesebbet árt a thé	220
Hidegleléstűző ereje a kávénak	149 154
Hízás ellen a théitalt dicsérik	256
Hoffmann Fridrik a szamar tejről	346
Hollandusok a kávékereskedést virágzásba hozták	53
— — hozták a kávéfát Arábiából Európába	55
Hólyagkö ellen dicsérik a thé	257
Homoeopathia miért kárhoztatja a kávé?	151
Homoeopathicus csokoládé	302
Hoorn (van) ültettetett kávé legelőször	
Arábián kívül	51
Hosszú élet példája most több van mint az előtt	112
Hypochondriában dicsérik a kávé	113
Hystericus görcsökben használ a kávé	161
Japoniában miként készítik a thé	191
Jávai kávé	87
Javallatok a kávéval való kereskedés végett	141
Idegekre való befolyása a kávénak	95 99
— — — a thének	219 223
Idegnyavalyákat okoz a thé	215
Idegnyavalyák száma most több mint az előtt	255
Igazgatószékek mit tettek a kávé eltiltása végett	155
Ingerlő dolgok befolyása az emberekre	252
— ereje a kávénak honnan van?	78
Iohu Hill részeges ember hosszú életü	110
Izlandiai-moh-csokoládé	314
Kairóban miként terjedt el a kávéital?	15
Kakaófát miért nevezik az Indusok istenfának?	258
Kakaófa leírása	261
Kakaófa miként szaporodik?	263
— nem szenved a nap sugarit	264
Kakaó aratás	267 279
Kakaóbabokat miként készítik el?	268
— — — tartják el?	271
Kakaófa művelése kevesebbe kerül mint	
egyéb felfogás	270

	Lap.
Kakaó állatorészei	286
Kakaobabfőzet miként készül?	319
— — egészséges	359
Kakaóbabhéj-főzet	319
Kakaómalom	299
Kakaó hol terem legjobban?	272
Kakaó a meg nem avasodik	290
Kakao-szappan	292
Kakaó műveléssel alább hagynak a' Columbiaiak	55
Karaván-té	192 197
Kávéről való véleménye a' Mekka-i tudós-társaságnak	26
Kávéházak Arábiában	15
Kávéházak Konstantinápolyban	19
— eltörlése u. o.	22
— első Angliában	24
— — Marseille-ben	25
— Párizsban micsoda fordítást tettek?	27
Kávéital ellen kikelnek a' francia orvosok	26
Kávéfa művelése	41
— leírása	53
Kávéfát miként szokták szaporítani?	46
Kávébabok elkészítése	50
Kávémalmok	53
Kávét miként szokták meghamisítani?	68
Kávébabok jóságát mint lehet megtudni?	65
Kávésavany	68
Kávézöld	69 74
Kávébáris	72
Kávébabok állatorészei	76
Kávé nevezet honnan?	79
Kávéital készítése módja	79 83
Kávét jót mint kell készíteni?	81
Kávépergelő machinák	84
Kávéfőző machinák	82
Kávé-essentia	86 173
Kávé kellemetes munkálatja az idegekre	88
— dicsérete	89 111 116
— e ömunkálatjai	93
— utómunkálatjai	95
— szene	125
— ártalmait mint kell elűzni?	134 165
— eltöltése az Igazgató székektől	137

	Lap.
Kávéről való leszokás	154
Kávéfesték	163
Kávéitalra miért nem lehet reá unni?	344
Kávéivás módja	87
Keletindiai kávé	57
Kevesebbet kiknek árt a' kávé	126
Keményszékiség ellen palástolólág használnál a' kávé	159
Keletindiai társaság a' thé dicsérését fizette az orvosokat	221
Kien-long Császár ódája a' théról	215
Konstantinápolyban miként terjedt el a' kávéital?	29
— — — tiltatott meg a' kávéital?	20
Költők barátjának miért nevezik a' thét?	238
Köhögés ellen dicsérik a' kávé	151
Köszvényben dicsérik a' zöld kávé	152
Köszvényben dicsérik a' tejet	349
Kukoricza hasznos eledel	360
— thé hasznai	559
Kapruli Nagyvezér bezáratja a' kávéházakat Konstantinápolyban	72
Lélek tehetségeit erősíti a' thé	259
Lelki tehetségek kifejtődését sietteti a' kávé	115
Lélek állapotjára való befolyása a' kávének	125
Léles italok befolyása az emberekre	252
Lichen-csokoládé	314
Lipsziába mikor vitték az első kávé?	23
Lisztet miként fedezhetni fel a' tejben?	354
Macháloi kakaó	274
Maghépor micsoda?	509
Maghéport miként lehet felfedezni?	510
Májnyavalyákat ébreszt a' kávé	102
Májnyavalyákat okoz a' pálinka	340
Makk-csokoládé	313
Makk-kávé	169
Mákonny evés Konstantinápolyban	120
Mandolatejet miként fedezhetni fel a' tejben?	555
Maracaiboi kakaó	281
Maragnan-kakaó	282
Maragnan-kávé	59
Marinirozott kávé	66

	Lap.
Marseille ben legelőször esmerték Francia- Országban a' kávé	24
Martinique-ben mikor kezdődött a' kávéművelés?	52
Martinique-i kávé	58
Magyar Országban első kávéház	29
Magyar Országba mennyi kávé hoznak bé?	62
Megálvását a' tejnek miként akadályoztatják?	353
Megmérgezesésekben hasznos a' kávé	161
Méhanya-nyavalyákat okoz a' kávé	115
Mekkában miként terjedt el a' kávéital?	15
Mellynek hasznosnak mondják a' kávé	115
Milly-nyavalyákban dicsérik a' számartejet — a' csokoládét	546 535
Meleg vizet sok orvosok dicsérik	218 227 246
Meleg víz ártalmai	239 248
Mexico-ban mint van a' kávé termesztés?	55
Mexicóiak hogy készítik a' csokoládét?	291 310
Moka-kávé	5
Moji-thé	197
Nectoux a' kávéművelésről	42
Német Országban mikor terjedt el a' kávéital?	28
Nemzetek characterének megváltozása honnan?	230
Nemző erőt gyengíti a' kávé	104
Nepenthes mi volt?	119
Newakum próbatételei a' thével	216
Nicaraguai kakaó	280
Nyavalyák számát neveli a' kávé	113
— characterét az ingerlő italok megváltoztatták	235
Nyugotindiai kávé	57
Opium ártalmait megsemmisíti a' kávé	119 162
Orvosi csokoládé	501
Ostobaságot okoz a' kávé	114
Ozmazom csokoládé	333
Öregeknek a' tej hasznos eledel	352
Örömből származott bajokat meggyógyítja a' kávé	160
Paraguay-thé	243
Palot-Timay (Dr) életrendszabásai	110
Párizsban mikor esmerték meg a' kávé?	25
— most kevesebb kávé isznak	116
— legjobb csokoládét készítene	291
Pekaó-thé	197

	Lap.
Pergelni miként kell a kávét?	81
Pergelés micsoda változásokat tesz a kávéban?	68 77
Petőcz (Dr) a kávéról	121
Plinius mit mond a tejről	547
Pozdorgyóké-kávé	171
Puskaporthé	196
Reál kávékivonatja	87
Régiak mit früstököltek?	538
Részegeskedés mennyi embert megöl Amerikában?	542
Részegítő italok erejét csilapítja a thé	224 236
— — miért károsok?	232 234
Reszketegséget okoz a kávé	99
— — — a thé	214
Richelieu Cár. élt legelőször csokoládéval Franciaországban	259
Riskása csokoládé	312
Rózsá (molyhos) level thé	244
Rövidíti e a kávé az életet?	122
Sálep-csokoládé	312
Sárga-répa-kávé	171
Sassafras-csokoládé	315
Saturan-thé	199
Scythák esmerték a vaját	356
Schulang-thé	196
Solimán Aga esmertette meg a kávét Párizsban	25
Souchong-thé	197
Spanyolok kezdték a fűszerszámos csokoládét	296
Svajczkávé	175
Svédek hozták Európában kikelésre a thé	184
Sultán-kávé	80
Surinami kakaó	282
Szagos dolgok elrontják a kávét	64
Szamár tejet legjobb tejnek tartják	346
Székfü-thé ártalmai	251
Szék-ürülésre mi befolyása van a kávénak?	97
Szemeket elrontja a kávé	104
Szemgyuladásban dicsérik a kávégőzt	157
Szépséget fentartja a kukuricza-thé	559
Szív funkcióját megzavarja a kávé	118
Szorulás ellen jó e a kávé?	98
Szülést követő fájdalmakban hasznos néha a kávé	160

	Lap.
Tapioka-csokoládé	317
Tápláló tulajdonságot mi neveli az élelmekben?	530
Tégla-thé	198 240
Tej állatő-részei	356
Tejben mi különbség van?	352
Tej miért nem jó minden gyomornak?	544 452
— micsoda nyavalyákban ajánlásra méltó?	350
— jütévő munkálatai	345
Tejjel élésben mire kell vigyázni?	352
Tejet miként szokták meghamisítani?	354
Tej-savó	355
Temperance-Society	341
Tengeri nyavalyában jó a kávé	155
Thé-plánta eredete	200
Theïne	208
Théital miért öly közönséges Chinában?	202
Thé mikor esmertetett meg Európában?	202
Thé zöld színe honnan van?	210
Thé-kivonat tulajdonsági	211
Thét miként szokták inni?	712 213
Thevenot vitte be a kávéitalt Párizsba	25
Theobromine	317
Thécsemete leírása	180
The tenyésztés Európában	183
— — Brasiliában	184
Thélevelek elkészítése	187
Thének miként adnak jó szagot a Chinaiak?	191
Thé-esmerők	193 195
Thé fajai	195 194
Thé-bou	194
Thé-aratás Chinában	185
Thé tulajdonsági nyers korában	214
Thé pergelés mire való?	214
Théital sokaknak nem árt	215 240
Thé rothadást üzö ereje	215
Thé mérges növény	217
Théital munkálatai	218 221 222
— ellen sok orvosok kikeltek	236 229
Thé ártalmait mi mérsekli?	236
Thével sok családságok történnék	200
Thomas Erzsébet hosszú életü kávéivóné	109
Tisztán ivott thé erősebb mint pótlékkal	225

	Lap.
Tissot a' théitalról	227
Tisztított kávé	41
Tierra Firme-i kávé leginkább hasonlít a' Mokkaikhoz	56
Tímszer a' kávéban	78
Tobzódás a' kávéban ártalmas	99
Tonkay-thé	196
Trinidad-kakao	181
Török Ország népettlensége	106
Törököknél mi következzése a' sok kávéitalnak?	118
Tudósoknak ajánlják a' kávé	112 116
Tüdő nyavalyájiban ajánlják a' thé	239
Zimmermann (Dr.) a' théitalról	227
Zimmermann (utazásleiró) a' théitalról	230
Zsendicze	358
Zsidók esmerték e' a' kávé?	11
Zuckriegel kávémassája	87
Zöld thé	181 194 195
— — kivált az idegekre hat	219
— — csendesítő ereje	238
Vaj állató részei	357
Vajat mikéant szokták megvesztegetni	358
Vanilla leírása és készitasmódja	303
Venécziában legelőször esmerték a' kávé Európában	24
Vénséget siotteti a' kávé	126
Yeres kása himlőt a' kávéital terjesztette el	113
— — — meggyógyítja a' kávé	161
Vérfolyásokat okoz a' kávé	99
Vérfolyásokban használ a' kávé	160
Vérforgást megzavarja a' thé	219 222
Vérfolyást szünteti a' thé	259
Vérköpést okoz a' kávé	114
White Prof. próbatételei a' thével	217
Villèle (Ex.Minister) a' kávé mivélésről	42
Virágithe	186
Vízi betegséget okoz a' pálinka	340
Voltaire kávéja	117

