

Rösten anzuwenden. Denn ein zu hoher Grad der Rö-
stung zerstört die milden und der Gesundheit zuträglichen
Eigenschaften dieses Gewächses. Es bekommt einen ver-
dorbenen und brandigen Geschmack, der von der Bildung
eines brenzlichen Oels zeigt, welches der Gesundheit nicht
zuträglich ist.

Die Gewohnheit des Kaffeetrinkens hat sich allgemein
verbreitet; es ist ein aller Orten beliebtes Getränk gewor-
den, so daß es schwer, ja fast unmöglich scheint, die Men-
schen davon abzubringen. Aber leider sieht man auch fast
durchgängig, daß die Zubereitung mit solcher Nachlässigkeit
betrieben wird, daß bloß daher viele Nachtheile für die
Gesundheit entstehen müssen.

Denn der Kaffee, in seinem natürlichen Zustande und
bevor er geröstet worden, enthält keine Bestandtheile, die
auf die Gesundheit einen schädlichen Einfluß haben könn-
ten. Wird er schädlich, so liegt die Ursache bloß in der
Röstung oder dem Brennen, wie man es auch zu nennen
pflegt. Und in der That wird er oft gebrannt oder gar
verbrannt. Viele Wirthinnen rösten ihn aus einer übel
verstandenen Oekonomie zu stark, weil sie meinen, je
schwärzer der Kaffee gebrannt sey, desto mehr gäbe er aus.
Wahr ist es freilich, daß stark geröstete Bohnen das Was-
ser mehr färben, und einen auffallenden Geschmack auf der
Zunge erregen. Allein wer daran Gefallen findet, kann
darauf rechnen, daß er einen verdorbenen Geschmack habe,
und daß der auf diese Weise zubereitete Trank ihm mehr
schädlich als gedeihlich werden müsse. Denn der in den
Bohnen enthaltene ölige Stoff ist von Natur mild und
balsamisch, nimmt aber durch eine zu starke Einwirkung
des Feuers eine brenzliche Beschaffenheit an, die der
menschlichen Gesundheit nicht zuträglich ist.

Borzüglich wollen Französische Aerzte die Beobachtung
gemacht haben, daß zu stark gerösteter Kaffee hypochondri-
schen