

Andere lassen den gemahlten Kaffee eine starke Aufwallung thun, lassen ihm einige Minuten Ruhe und seihen ihn durch. Noch Andere schütten den Kaffeesaub in leinene Beutel, die man in die Kaffeekanne hängt, und übergießen ihn darin mit siedendem Wasser. Auch thun Einige noch Gewürze hinzu.

So viel kann man im Allgemeinen behaupten, daß der Kaffeetrank, welcher, wenn er in das Zimmer gebracht wird, nicht einen eignen specifischen, dem Kaffeetrinker angenehmen Geruch verbreitet, von schlechter Beschaffenheit sey.

79.

Gesunder und angenehmer Kaffeetrank.

Man nimmt völlig reife Wachholderbeeren (die von der Mitte des Septembers gesammelten sind die besten), schütet sie auf ein in einem Siebe befindliches Papier, und nachdem man sie mit einem andern wohl bedeckt hat, dörret man sie auf einem warmen Ofen so lange, bis sie sich zwischen den Fingern zu Pulver reiben. Darauf stößt man sie gelinde und siebt sie durch.

Die dann erhaltene kaffeebraune Masse wird zu $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll in einen reinen Topf, welcher ein Maß frisches siedendes Wasser enthält, geschüttet; man läßt sie darin aufwallen, seihet sie durch ein sauberes Tuch, in eine Kaffeekanne und trinkt sie, wie ordinären Thee oder Kaffee.

Je mehr man Zucker dazu nimmt, desto besser schmeckt der Trank.

Hypochondristen, hysterischen Weibern, Wassersüchtigen, Sichtischen und Steinkranken thut dieses Mittel, anhaltend gebraucht, sehr gute Dienste.