

dieß diejenigen Knollen, welche man über Winter in der Erde lassen kann und erst im Frühjahre aushebt, größer und geschmackvoller werden.

Die Bereitung und Anwendung der Erdnüsse zu
Kaffee

ist nun gegenwärtig der Hauptpunkt, und eine Entdeckung, welche recht Vielen höchst willkommen seyn wird. Die Probe kann ein Jeder ohne Kosten machen, und sich von der Vortrefflichkeit dieses Tranks überzeugen, da fast keine Gegend ist, wo diese Pflanze nicht zu entdecken wäre, wenn sie auch noch nicht so bekannt seyn sollte, als in Westphalen, Cleve, Bergen, Holland, Thüringen, Böhmen und andern Ländern.

Sollen nun die Erdnüsse zum Kaffee bereitet werden, so müssen sie zuvörderst geschält und die dicke Haut abgezogen werden. — Herr Oberpfarrer Christ hat sie auch ungeschält, nachdem sie rein gewaschen waren, zu Kaffee genommen, und nicht den mindesten Unterschied im Geschmacke gefunden. Sodann werden sie, so lange sie noch frisch oder welk sind, in dünne Scheibchen geschnitten. Läßt man es anstehn und die Erdnüsse ganz austrocknen, so werden sie den festesten und härtesten Knochen ähnlich, und man kann sie kaum mit Hackmessern in Stücken schlagen. Man läßt sodann die Stücken in der Luft austrocknen und brennt sie wie andern Kaffee, aber sehr stark. Je kleiner und dünner die Stücken sind und je schwärzer sie gekrannt (wiewohl nicht verbrannt) werden, desto besser wird der Geschmack ausfallen. Uebrigens wird er wie anderer Kaffee gekocht und behandelt.

Außerdem sind die Erdnüsse in vielen Gegenden zu mancherlei Speisen und Genuß beliebt. In Holland vorzüglich, da sie auf den Märkten das Pfund zu 15 Stüber ($\frac{1}{2}$ Rthlr.) verkauft werden, sind sie bei den Visiten das gewöhnliche Konfekt nach dem Kaffee, da jedes Mal eine Schüssel