

**Kaffe till dess nytta och
skada, samt några inländska
växter, hwaraf det ka...**

Kihlman, Johan Harald,

1700-1829 12 M Br.



KIHLMAN, J. H.

Su. smml.

Ekon.

Kokkonst

(Br.)

1700-1829



E. B

Ekos
Kokbokst
(P. A.)
1700-1829

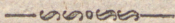
R A S S E

till dess nytta och skada,

samt

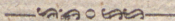
några inländska Växter,

hvaraf det kan beredas.



Af

J. H. Kihlman.



SEDERSTADEN, 1828,

Bernh. M. Bredberg.



Det Kongl. Sundhets-Collegium
i Stockholm

wördsamt och wälment tillegnadt

af

Författaren.



Kaffe är kärnan af en trädfrukt, som växer på en löfbuske af 8 till 12 fots höjd, med hwhita wäl-luktande blommor, som likna Jasminer, och sitta i krauslik form omkring leden af quistarne. Bladen likna lagerblad. Bären äro till storlek, färg och figur som körsbär, och i hwarje frukthölsa finnas twenne bönor. Busken är alltid grön, bär frukt tredje året, och twenne gångor om året, wår och höst, samt florerar i tjugu år. Frukten eller bären äro i början gröna, sedan röda, och slutligen violetta. Archiatern och Kuddaren v. Linné skrifer i sitt Collegium Diæticum om denna buske: "den är beständigt grön, blommar hela året, så att när den ena blomman faller af, kommer en annan i des ställe, och har nästan samma art som lager." Den låter wäl drifwa sig uti orangerier.

Kaffeträdets första och egenteliga fädernesland är Arabien, der det först blef uppfunnet af en munk som war wallherde. Denne man förmärkte att bären fördrefwo sömnen och gjorde honom muntrare, samt att de hade samma undranswärda werkan hos fårahjorden, när den drefs till de platser, der kaffebusken wärte. Denna des egenenskap gjorde han bekant för sina klosterbröder, abbedisan med flere. Långe ätos bönorna råa, sedan dracks den på dem kokade lagen, och omsider nåddes fullkomligheten genom deras bränning. Sedermere och då någor hwar tyckte om denna dryck, reste busken och des kärnor, af till Ost- och Westindien, ifrån hwilka ställen, i synnerhet det senare, wi erhålla nästan allt wårt kaffe.

I handeln har man icke mindre än fem slags kaffebönor. Det slaget som kommer ifrån Arabien, ett land som ligger nästan i den hetaste delen af werlden, är det bästa, och är kändt under namn af Arabiskt kaffe eller mackabönor. De skiljas lätt ifrån andra; ty de äro små och blåaktiga. Det andra slaget är Franskt kaffe, som hämtas från Ostindien. Bönorna äro stora, hwitaktiga och wida sämre än de Arabiska. Den tredje sorten är ifrån Surinam, är ännu större än den nyssnämnde, och ungefär af samma godhet. Det fjerde slaget produceras på Martinique. Dessa bönor äro mindre, något gråaktiga, och gifwa de Levantiska litet eller intet efter i godhet och smak, samt aromatisk lukt. Det femte slaget äro de kaffebönor, som komma ifrån Franska ön Bourbon. Dessa stöta mycket i hwitt, och finnas sällan hos oss. Bland alla dessa slag förskrifwas helst kaffebönor ifrån Martinique, emedan werkeligen Levantiska bönor, som äro de aldrabästa, sällan kunna erhållas, samt falla sig så dyra, att de blott för Hofwens samt rika Magnaters räkning kunna införskrifwas.

Uti Arabien har kaffet varit i bruk allt ifrån 1400-talet; men uti Europa ej före medlet af stutonde seklet, och det först uti Frankrike och Italien. — På det förra stället eller Frankrike war kaffe söga kändt förr än år 1669, då den Turkiska Ambassadeuren Soliman Aga ankom till Ludwиг XIV:s hof och införde dess bruk. Drycken gynnades i början mera af nyfikenheten än af något werkeligt tycke derför *).

*) En wid namn Parcat, som till föddelsen war Armenian, fick snart det infall att inrätta ett kaffehus,

Sättet att bereda denna dryck känner en hwar. Om wid bränningen sönderstött socker strös litet efter hand öfwer bönorna, förbättras smaken, hwar till åfwen bidrager, om bönorna, före bränningen, sköljas och torlas, särdeles om de ådragit sig främ-

det första som funnits i Frankrike. Det war något nytt som väckte Parisernas uppmärksamhet, och Parcau hade stort tillopp. Men efter hans död kom kaffe ur mode till den grad, att hans arfwingar, som fortsatte kaffehusnåringen, omföder ej hade några gäster. Man ansåg nu kaffet nästan som förfäddadt; men, efter några års förlopp, inrättade en Sicilian wid namn Procepe ett annat kaffehus bredwid Theatre François, inbulerade detsamma präktigt och med god smak, och fann utväg att locka till sig de flesta af den tidens snillen och författare, hwilka flitigt besökte honom. Fontenelle, Rousseau, Saurin, Crébillon, Voltaire med flere walde ock på denna tid detta samlingsställe, der de wisa bestånda dagar och stunder träffades, uppläste för hwarandra sina Skrifter, disputerade, skämtade och berättade hwarandra nyheter. Många Parisare af den bättre klassen kommo dit att förnöja sig af desse lärde mäns intressanta samtal. Samma kaffehus finnes ännu qwar; men det har helt och hållet förlorat sitt fordna anseende, sedan i sednare tider så många nya tillkommit. Bland kaffehus i Paris är ännu ett namnkunnigt deraf, att J. J. Rousseau altid der dageligen spelade schack. Den allmänna nyfikenheten att få se denne ryktbare författare, förorsakade der en sådan trängsel, att Policen måste låta sätta wakt wid dörren. Ännu församla sig här några gäster för att tillsammans dricka en kopp kaffe till hans minne. Den stol, på hwilken han wanligen satt, förwaras som en stor raritet med mycken omsorg. Någon böd en gång 500 livres för denna gamla stol; men wården förklarade, att den icke sålles för hwad pris som helst, hwilket man kan anse såsom ett sållsynt drag af en kaffehuswård.

mande lukt, som ofta händer då de på skeppen blifwa af det salta hafswattnet öfverskölda och skadade, eller komma att ligga ibland camfert och andra starkt luktande saker. — Den som will hafwa kaffet rått godt, bör koka och dricka det straxt sedan bönorna blifwit brände och malne. Mjölkent dertill blifwer ock smalkigare om den uppkokas med försbårsblad. Med hjorthorn eller fiffskinn klaras kaffet, hwarigenom det tjocka, som förorsakar väder och kolik, skiljer sig ifrån det tunna. I stället för socker, bruka en del att lägga lakrisrot i kaffekokaren, men med föga hushållning; ty denna skall köpas ifrån Apotheken. Att pröfwa kaffebönornas godhet, äfvensom att betaga de af sjöwatten skända bönor sin salta och oangenäma smak, får man i synnerhet till de handlandes tjänst uppgifwa följande: om warmt watten påjutes kaffebönorna och detta antager en citrongul färg, äro de goda; blifwer det åter grönt eller brunt, så äro de skadade. För att nu betaga de af sjöwattnet skadade bönor sin elaka smak, så twättas de först, som förut nämnt är, torkas, och under bränningen tillägges ett par rödlökar, af hwilka yttre skallet afdrages, till hwarje skålpund. Detta låter sig ock göra i stort, när man känner portionen af rödlöken. Rödlökarne hafwa den nyttan med sig att de draga till sig den wedervärdiga och fråna lukten, hwarifrån bönorna befrias utan att antaga någon löksmak; hwartill ock mycket bidrager, om de på windar utläggas på långa bord wid öppna fönster.

Om den tjenligaste tiden att dricka kaffe, uttrar sig Lit. Hoffmann med följande ord: "ibland de medel, hwilka afwända och förbättra ska-

"dan af en stark måltid, hörer kaffe, då det drickes
 "efter fulländad matsmältning; ty det upplöser och
 "afflöjer från maga och tarmar de af maten öfver-
 "blefna sega, stelniga och skadliga orenligheter,
 "samt drifwer dem lättare bort genom stolgången."

— Denna dryck, som ärligen drager så stora pen-
 ningesummor ur riket, och förstör så mångens häl-
 sa, är mer skadlig än nyttig. Skadlig är denna
 dryck i många afseenden, samt lägger grund till
 många sjukdomar, och hwilka förr eller sednare be-
 fordra kaffeålskarens död. Jag will låta Archia-
 tern och Riddaren v. Linné tala: "kaffe," säger han
 i sitt Collegium Diæticum, "är den skadligaste af
 "alla liförer, ja långt skadligare än en kanna Rhenskt
 "win på en gång drucket; ty det skämmer magen
 "otroligen, i synnerhet när det nyttjas starkt och
 "flera gånger om dagen. Drucket förmiddagen 2 à 3
 "koppar förtar det appetiten och gör qvalm i magen,
 "som erfarenheten intygat. Kaffe bringar febrar,
 "förhindrar matsmältningen då det drickes straxt man
 "kommer ifrån bordet, förtar sömn, sent drucket på
 "aftonen, gör ångslan och darrande händer, för-
 "svagar minnet, med flera olägenheter *)." Det
 bidrager till blödnigar och slag. Fruntimmer, som
 äro beswärade af moderpassion, eller hwilkas ordi-
 när är öfverflödig, böra icke nyttja denna dryck,
 ty för dem är den högst skadlig och otjenlig; men
 deremot nyttig för dem som förlorat sin räkning,
 eller beswäras af hwita flusen. Dem som äro fallna
 för melancholie och hypochondrie får man äfwen af-
 råda att nyttja denna dryck, emedan den gör dem

*) Se vidare om dessa och flera andra olägenheter, som ett
 öfverflödigt kaffedrickande förorsakar, Lit. S. Spar-
 sebuch's Diæt. under Auctor de Potu Coffeæ p. 15 seqv.

mera ångsliga, ökar syran uti deras mage, samt förorsakar starka och sura uppstigningar, särdeles om man straxt efter kaffedrickningen tager sig en motion. Skadligt är åsven kaffe för dem som hafwa öppna gyllenådran, emedan den uppväcker och drifwer den starkare, för dem som hafwa lungdot, tjock och hetlig blod, benågenhet till slag och blodstörtningar. Kaffe förderfwar tänderna, gör kroppen torr och mager, hyn blekgul, blodet tjock och hetlig, förorsakar blodstörtningar, mjåltfuka, dånningar, hjertklappning, samt flera andra swåra lidelser. Alla tjockt och af otjenliga ämnen gör wäder och kolik. Det är i detta asseendet som Tit. Tissot, i sin Bok om Ståndspersoners sjukdomar, omtalar i likhet med Arch. v. Linné den skada och olågenhet ett öfwerflödigt kaffedrickande medförer: "Kaffe, säger han, förstör magens slem, upphetar blodet, gör feber och retar håstigt nerffsystemet. "Desß wanliga olågenheter äro hjertklappning, darande hufwud och händer, ångslan och wårk af gyllenådran hos dem som dertill äro fallna. Det retar upp blodflöder, förtager sömn, och jag har kânt dem som af kaffe blifwit oroliga och bedröfwade" *).

Men kaffet har ock sin nytta, sina förmoner. Det befordrar öppet lif, öppnar förstoppningar i blodet, åstadkommer lindrig swett, förtager hufwudwårk efter rus. Det drifwer urin ynnigt, i synnerhet när det blandas med watten; nyttigt således för dem som plågas af stenpassion; ty knappt någonting drifwer kraftigare urin, och grus än wattenblandadt kaffe, då jag undantager jordröf

*) Se sidan 16 i denna Afhandling.

(Fumaria Officinalis), då den kokas och drickes som thé. Uti kardialgie eller sten, som gemene man kallar denna sjukdom, är några koppar kaffe utan mjölk och socker hastigt druckna en säker hjelp. De som plågas af värk i halswa hufwudet (migraine), som kommer igen wisa tider, finna en säker lindring af kaffe, och hafwa ofta starka hufwudvärkar härigenom blifwit häfna. Ett litet exempel må anföras. En berömlig läkare, som flera gånger om natten blifwit kallad till de sjuka, fant sig dagen derefter beswärad af hufwudvärk. Klokan två eftermiddagen intog han 13 droppar Tinctura Thebaica, och strart derefter 3 koppar kaffe, och lade sig i stillhet på sängen, hwarefter hufwudvärken så wäl denna, som flera andra gånger efter förnyadt bruk gick bort. — Kaffe är ett motgift emot Opium, dersöre dricka Turkar och Araber så mycket kaffe, emedan deras myckna bruk af Opium eljest skulle döda dem. Doctor Musgreawe i des afhandling de Artritide Anomala rekommenderar, när andtåppan tillstöter, att dricka hwar halstimme en kopp kaffe utan socker och mjölk. Kaffet skall nyss wara brändt och malet i samma moment som man slår på wattnet. Dosis är ett uns för hwar kopp. I Flöjjer i Lichtfield har leswat en man till 90 års ålder beswärad af andtåppa, utan att brukka annat medel. Wårreosor kunna fördriswas om man intager en kopp starkt kaffe med årtika innan paroxysmen kommer, och hwilket har hulpit många. Barn som hafwa masskar gör det godt, att understundom dricka kaffe; ty masskarne kunna intet tåla brända saker, utan driswas utur magen till inålsworra, och om då brukas något afförande medel, så bortdriswas de, i synnerhet om kallt watten

drickes wid öppningen, ju mer ju bättre, emedan massen i sitt warma läge af det kalla wattenet blir kyld och följer med strömmen. Med 2 à 3 tazer starkt kaffe botas den under bröstet sittande kolik, äro Archiater Linnéi egna ord.

Detta är i korthet Kaffets historia, samt den skada och nytta det förorsakar.

Sedan denna dryck blifwit genom lång wana ifrån våra förfäders tid en nödwändighet, har man i anseende till kaffebödnornas dyrhet, och, som förut nämndt är, de oändeliga penningesummor som denna dryck årligen drager utur riket, sökt ersätta den genom andra surrogater, tagne utur wärtriket, och som vårt land till öfwerflöd erbjuder. Till deras tjänst som ej hafwa råd att köpa kaffe, som äfwen till deras, som kunna wara mera förmögne, men tillika hushållare, får jag i denna lilla Skrift uppgifwa och föreslå några surrogater, ehuru ett egentligt sådant intill denna tid ej blifwit upptäckt, emedan i hela wärtriket ej lärer finnas någon sådan wårt, hwars warma, smak, lukt och öfriga egenskaper kan jemföras med kaffets.

De bekanta kaffesurrogaterne äro Mjölktistelroten, Fransosernas pis en lit (*Leontodon Taraxacum*), Cikorieroten (*Cichorium Intubus*), Spanisk wicker (*Astragalus Boeticus*), Skollon, Hästkastanier, Boknötter, Blå Lupiner (*Lupinus Coeculus*), Potatoes, alla sorter Bönor, Morötter, Arter, Swete, Kåg, Hel- och Hafregryn, Sparrisfrön med mera. Af dessa will jag upptaga de förnämsta, måst godkända och tillgängliga. Ur goda

skäl sätter jag i främsta rummet den hos oss allmänt och till myckenhet wildt växande och bekanta

Mjölktisteln (Leontodon Taraxacum).

Denna i wisa sjukdomar kraftfulla medicinalört har olika namn i olika landsorter. Den kallas i Westmanland Mjölktistel, i anseende till den mjölkfast örten stillerar då den afbrytes, i Östergöthland Skallnacke, i Österbotten Smörblomster, i Westergöthland Kop = = i anseende till dess urindriswande egenskap, och i andra landsorter kallas den Lejontand, skälliga gubbar, och i Frankrike pis en lit. Denna ört framkommer först på våren och med sina gula blommor betäcker marken, särdeles kryddgårdar, der och rötterna, efter jordens mer och mindre fetma, blifwa grofware och smalligare. Dessa, sedan de blifwit sköljda och legat några dagar till torkning, skäras uti lika stora bitar, dubbelt så stora som kaffebönor, och brännas på swag eld i öppet kärl, och bör noga altas att de ej blifwa förbrända, samt att de tagas af elden när de få en mörkbrun färg, hwarester de sedan malas och kokas till kaffe. Flere hafwa intygat, att af alla kaffesurrogater detta närmast liknar det utländska, och hwilket hwar och en fördomsfri efter anställdt försök lär finna. Dess hälsosamhet will jag med följande göra bewislig. Extractum Taraxaci, som finnes på Apotheken, brukas med bästa framgång emot hårdheter i lefren och andra obstructioner, emot gyllenådern, mjält- och gulsot. De med dessa sjukdomar beswärade kunna heldst wårtiden bereda följande decoct till daglig dryck. Af rötterna tages fyra lod färskä eller sex torra, som rensas, twät-

tas och skåras, samt kokas med en tre fjerdedelss kanna watten tills ett halstopp är igen, hwarefter det silas, och tillblandas med ett halst qvintia Cremor Tartari, och en half matsked honing, eller afredas med en äggegula, eller blandas med ett halst qwarter höns- eller kalshouillon, samt drickes en sådan portion dageligen hela tiden. Hela örten, rötter, blad och blommor kunna också sönderhackas och med syrblan (*Rumex Acetosa*) eller med dess slägtunge patientia (*Rumex Patientia*) kokas, utkramas, samt lagen sedan sammankokas till en sirap, och hwilket bör ske om våren; ty om sårten exprimeras utur örten om sommaren, blir den stråf och oangenäm. Emot hösten framkommer *Leontodon Autumnale*, till blomman lik den förra, som äfwen tjengar till samma ändamål. "Jag har," skrifwer Profesör Bergius i sin *Materia Medica*, "sett deraf förträffliga ting, då andra hafwa slagit fel. Det har ofta lyckats mig att lösa teswerns hårdhet med soppan af färsk Skallnackesrot och med blad och rot af syra kofta i mjölkwasfla, eller i watten med äggehwhita; hwilken soppa de sjuke dageligen hafwa tagit hela tiden." I anseende till denna dess watten- och urindriswande egenkap hafwa forntidens läkare *Galenus*, *Hippocrates* med flere kallat henne *Lectiminga* och *Urinaria*. I Frankrike ätas bladen med olja och ättika såsom annan sallat, och rötterna i soppor, samt stuswade som sparris. Barn få icke äta denna sallat om astonen, emedan lintyget och sängkläderna deraf lizda. Uppmuntringar till begagnande af dessa rötter till kaffe torde wara öfwerflödiga, när de och hela örten äger en så stor medicinal-kraft. I rangordningen följer nu

Wägwärda (Cichorium Intubus).

Wärer wid wägar och äkerrenar, men hos oss allenast wildt i Skåne, på Gottland och Öland. I likhet med den föregående, som den i medicinsk affeende nära liknar *), kan den på samma sätt skåras i tårningar, torlas, brännas, malas, samt kokas till kaffe. Om en fjerdedel af det utländska tillsättes, och under kokningen skummet astages, blir decocten klar och rent smakande, såsom wanligt kaffe. Fröet kan säas så wäl höst som wår, och blir i sednare fallet ofta moget, i synnerhet om man undwiker att sä det i sunnanwäder. Om dröten med hast sammanbindes, wärer den bättre. Fröen utgå lättare om de litet fugtas. Se Kongl. Hofspr. och Prosten Linderholms Hushålls-Lexicon s. 361, 1:sta Del. Detta kaffe war i början af 1770-talet i full gång i Preussiska länderna, och uppfinnaren fick Konung Fredrik den II:dres privilegium exclusivum på sex år att det fabricera. Det söktes i början med stor begärlighet och affättning, skrifwer en Preussisk författare; men det föraktades sedan, när till allmänhetens kunnskap kom, att det war inländskt, och ej för dryga penningesummor blef hämtadt från utrikes orter. Så ungefärligen tillgår äfwen i Sverige och i andra länder. Mundus vult decipi, ergo decipiatur.

Spanst wickler (Astr. Boeticus).

Denna wårt är wäl icke inländsk; men kan anses på sätt och wis för att wara det, emedan den

*) Se Hofmedici Doctor Hoffbergs Anwising till Wårtriktets kannedom, s. 182.

trifs wäl i god trågårdsjord, samt ger den rikaste
 aflastning, hwarföre den ock af wår nu regerande
 allernådigste Konung, som sträcker sin landsfader-
 liga omsorg till allt gagneligt och nyttigt, blef för
 flera år sedan införskrifwen, och förut genom den
 Kongl. Landbruks-*Academien* i landsorterne ut-
 spridd. Sedermera utkommo af trycket flera beskri-
 ningar om denna wickers planteringsätt och för-
 brukning, af hwilka den Swenska allmänheten erhö-
 lla säkra underrättelser. — Swad angår planteringen,
 så sker den som andra trågårdsfrukter om wåren,
 i god och lös samt något sandblandad jord, böran-
 des afståndet emellan hwarje wara en half aln.
 I stark torka wattnas de hwarannan eller hwar
 tredje dag. De ligga i jorden lika länge som
 sockerårter, 10 till 12 dygn då solens milda och
 wärmande strålar utbreda sig öfwer sångarne. Skid-
 dorna mogna i medlet af Augusti. De skadas icke
 af frost. Enligt andras och min erfarenhet gifwa
 de 100:de kornet och derutöfwer. Fröen eller de små
 fyrkantiga bönorna förbrukas till kaffe på det sätt-
 tet, att sedan skidorna blifwit med kokhett watten
 begjutne, och i kårilet legat tills de spruckit och
 öppnat sig, afhålles wattnet, hwarefter de inswe-
 pas i dukar eller täcken att under en timmas tid
 bibehålla wärman, och sluteligen utbredas till tork-
 ning antingen på långa bord i solen, eller i la-
 gom warma bakugnar. De brännas och malas
 sedan på wanligt sätt. Will man hafwa kaffet rätt
 godt, försättes hwart skålpund kaffewicker med 4
 lod utländskt. Till en jungfru sådant malet kaffe
 tages 6 koppar watten, och kokas 12 till 14 mi-
 nuter, samt afflaras med hjorthorn eller fiskekinn,
 då ett mycket godt kaffe erhålles.

Ekollon.

Eken wärer i flera rikets landskaper, i syn-
 nerhet i de södra. Dess kärnor likna nära kaffe-
 bönor, allenast till färgen brunare och skapnaden
 något bredare och längre. Beredningen sker på
 följande sätt: när ollonen emot hösten mognat och
 blifwit litet lufttorkade, läggas de i en gryta med
 påslaget watten, och sedan de kokat så länge att
 skalen begynna att spricka, afhålles wattnet, och
 då de kallnat, afdrages skalet, och kärnan skäres
 midt öfwer, då den faller i fyra delar, hwarester
 de torkas, brännas, malas och såsom annat kaffe
 kokas, ett lod taget för hwarje kopp. Uti Stock-
 holms-Posten af den 13 April 1799 recommendes
 ras detta kaffe mycket till deras nyttjande, som med
 de der uppgifna sjukdomar äro beswärade; och will
 man anföra berättelsen ord ifrån ord. "Ekollonen,"
 heter det, "förwällas först, då man slår kokhet
 watten öfwer dem, och låter dem ligga deri en
 "sjerdedels timma. Sedan torkas de i lagom warm
 "ugn på ett täcke, affskalas och skäras i 4 lika de-
 "lar, insättas sedan änyo i ugnen, då de gifwa
 "ifrån sig en kådaktig suktighet, som luktar illa.
 "Sedermera tillagas de såsom kaffebönor på wan-
 "ligt sätt, och för att få luft och smak fullkomli-
 "gen, brännas och malas de tillsammans med kaffe-
 "bönor, då man kan taga två eller tre delar ekol-
 "lon och en del kaffebönor. De böra ej brännas
 "hårdt. De kokas stuteligen som kaffe, då man ta-
 "ger ett lod för hwar kopp. Sker skumning un-
 "der kokningen, blir kaffedrycken både smakligare
 "och hälsosammare. Till detta ändamål äro såda-
 "ne ekollon, som mogna fallit ifrån trädet, de bästa."

Redan år 1774 gjorde Professor Schroeder i Warburg detta kaffe af ekollon bekant, och recommenderade det för följande sjukdomar: förklar-
nes förstoppning, gift, lungdot, mjältsjuka, andtråp-
pa, förbjugg och gulsot, blekhet hos fruntimren,
skabb och böldar, twinsot samt stora magar hos
barn. Des beståndsdelar tyckas ock löswa mycket;
ty ekollonen innehålla en hartsaktig kåda med nå-
got vegetabiliskt swafwelämne, hwilken kåda tyckes
komma nära med Guajaci-kådan. De innehålla ock
det södande ägghwita ämnet, olja, socker och kol-
ämnet, som tros wara så werksamt emot lungdot.
Ollonen innehålla ock gallåplehran; men intet garf-
ämnet, gifwandes allena swärtan. Således är an-
ledning att anse ekollonen nyttiga och werksamma
emot många sjukdomar, som utländskt kaffe förör-
sakar. Medicinsk erfarenheten bekräftar det ock
mycket redan. Kaffe utaf ekollon tror jag dersöre
wara styrkande utan krympning eller förstoppning,
och nyttigt i alla de förut uppgifna sjukdomar samt
de, som komma ifrån förklar-nes förstoppelse i mo-
derlifwet. — Egen erfarenhet besannar detta höga
löford. Jag har känt twenne personer som hade
hwardera giftknölar, den ena på handlofwen
af en äggegulas storlek, den andra en dylik under
bröfvet; men hwilka wårtor genom långwarigt bruk
af ekollons-kaffe utan grådda alldeles förswunno.
Professor Hagström i Stockholm hade föreskris-
wit denna kur. — Barn södda af fattiga föräl-
drar och hwilkas bedröfliga lott det bliswit att lös-
wa af wattenblandad wälling, sedan de nog tidigt
mist modersmjölken, så omsider förtef sjukdomar (kräf-
tan); och för dessa olyckliga wareser föreskriswas

ibland annat ollonkaffe att dricka till frukost såsom stärkande jemte maten *).

Morötter.

Efter föregången tvättning och skrapning, sönderskäras rötterna till kaffebönors storlek och torkas i ugnen med swag värma, brännas icke hårdt under suktning med grädda. Detta kaffe passar åt barn, i synnerhet dem, som plågas af mask.

Potatoes.

Sedan jordpäronen äro så mycket kokade, att skalet wäl kan aftagas, stampas de i ett tråg till en massa eller mos, hwarefter godt sammanmalet rågmjöl inknådas, likt en annan degs tillredning till bröd, men utan jäst. Af denna tillredda degen åltas och bakas, på wanligt sätt, med händerna, eller med brödklafwel, kakor till en sjerdedels tumms tjocklek. Under den tid denna tillredning sker, eldas en bakugn, ordentligt warm, ej till en för stark hetta, men ock icke för swag; ty om hettan är för stark, händer det att dessa spiritueusa tunna kakor lätteligen taga eld och brinna; men är wärmen rätt afpassad, gräddas de lätt, med noggrann tillsyn, så mycket, att de få en kaffebrun färg. Förbrukningen sker som följer: 4 lod, först krosade i mortel, och sedan i wanlig kaffeqwarn, kokas och afflaras med fiskskin; endast med den skillnaden, att det fordrar en litet längre kokningstid än utländskt kaffe. Den som ej will spara mödan, eller

*) Se Lifmedici Pontins Socken=Apothek, 266.

will hafwa det ännu bättre, eller Kaffe att fågna ankommande wänner och främmande med, förädla det på det sätt, att man kokar upp den föregående dagen, och håller af så mycket man den följande dagen behöfwer, och då kokar eller wärmer upp det ånyo, hwarwid den som har råd, och will hafwa kaffet rått godt, tager till tre lod Swenskt ett lod utländskt Kaffe, som gifwer i smak, klarhet och fårg 6 à 7 Koppar Kaffe.

Ärter.

Detta förslag tycks icke vara mycket recom-menderande, och till och med uppväcka affmak för Kaffe och mistänka författarens egen smak; men till slut torde wi komma öfwerens och förslaget bli antagligt, då tillsatsen och beredningen uppgifwes. Till ett skålpund ärter tages fyra lod Kaffe. Ärtorna brännas tillhopa med tolf lod ofskalad bittermandel, som förut krosas eller sönderstötas, och brännas tills de blifwa wäl mörka. Kaffet brännes för sig sjelf, hwarefter de blandas tillsammans och inpackas i en bleckdosa; och ju äldre det blir, ju bättre och starkare blir det. Jag kommer nu till mitt sista wälmenta och riksgagneliga förslag i detta ämne.

Håst-Kastanier (*Aesculus Hippo-Castanea*).

Håstkastanieträdet wärer till ekens storlek. Har femdelta blad, som likna en utslagen hand. Wärer i Österlanden, tål wäl wårt kalla luftstreck, och finnes på ätskilliga ställen i riket. Rötterna förwållas och handteras på samma sätt som förut nämndt är om ekollonen, renas från det bruna ska-

let, samt den bästa himnan som närmast omgifwer nöten eller kärnan. Derefter torkas de, stödas något groft, brännas och malas som annat kaffe. Det här af kokade kaffe täflar med de föregående, samt är till smaken mildt och angenämt.

Min afhandling är slutad. De förslag jag uppgifwit äro mer än många, rättast öfverflödiga, så att hwar och en, sedan de äro genomgångne och pröfwade, äger att wälja det kaffe-surrogat, som han mest tycker om och honom bäst smakar. Blifwa förslagen antagne, hoppas jag att Sverige skall inom 10 à 15 år kunna bespara flera millio- ner på handelsvägen. Händer mig att blifwa emot- sagt af någon med finare smak än andras och min, mistänkas mina föreslagna kaffe-surrogater att inne- hålla något farligt och för helsan skadligt, så wäd- jar jag, med dristighet och fullt förtroende till mina uppgifter, till Stockholms Medicinal-Domsto- lar, till Kongl. Sundhets-Collegium, samt Kongl. Swenska Läkare-Sällskapet, som bäst känna hwarje kaffe-surrogats sammansättning och beståndsdelar, och hwilka högt upplysta män, jemte andra af Huswud- stadens och Rikets berömliga läkare, skola, som jag will hoppas, fälla ett godt utslag i saken och lemna sitt bifall åt mina uppgifna förslag. — Sluteligen må tilläggas, att denna afhandling är skrifwen i wälme- ning och i afsigt att gagna mitt Fädernesland och de mindre bemedlade: när dessa egenheter, att wara nyttig och werksam, öfvergifwa mig, kastar jag pen- nan och skrifwer intet mer.

Tillägg. *)

Westphaliskt Kaffe.

Man tager wanligt groft bröd, skär det i tårningar, torkar dem på en kakelugn eller på annat sätt bränner och malar dem, samt tillblandar $\frac{1}{3}$:del Eichorie-rötter, samt efter behag något verkligt kaffe. Denna blandning kokas och afklarar på wanligt sätt, och man erhåller en angenäm dryck, som i lukt och smak så nära liknar kaffe, att kännare ej kunna märka någon skillnad. Detta kaffe har i Westphalen och å de flesta orter af Tyskland wunnit ett så allmänt tycke och förtroende, att kaffebohnor söga efterfrågas. Se Stockholms-Posten af år 1802, N:o 92.

*) Detta tillägg gjordes först sedan Afhandlingen war färdigtryckt. Vid en möjligtwis skeende ny upplaga kommer det att inslyttas i texten bland de öfriga surrogaterne.)

