

Schriftsteller Zeugniß das Fleisch völlig roh, ungerie-  
nigt und unzubereitet geniessen. — Eben diese Sitte  
bezeugen viele Reisende von verschiedenen americanis-  
chen Nationen. Die Bewohner der magellanischen  
Straße essen ihre Robben, Quallen, Pinguins und  
Fische völlig roh: die Patagoner verzehren alles, was  
ihnen vorkommt, ohne es erst zuzubereiten. Eben  
dies gilt von den Peruanern und Mexicanern, von  
den Kanadern und Eskimos, ja sogar von einigen Be-  
wohnern der freundschaftlichen Inseln. Forster ver-  
sichert, daß die letztern ihre Doraden und Hanfische  
lieber roh als gekocht verzehren. Kleine Fische tun-  
ken sie in Salzwasser und geniessen sie ohne alle wei-  
tere Zubereitung. Die Engländer versuchten auf ota-  
heitischer Art die Hanfische roh zu verzehren, und fan-  
den den Geschmack nicht übel. Valentyn rühmt  
den Geschmack eines rohen Lachses, den er im östlichen  
Oceane zu essen bekam, ausserordentlich.

## Ueber die Leckereyen unter den Getränken.

Nach Hallers Aussage bedienen sich neun  
Zehnthelle des menschlichen Geschlechts des bloßen  
Wassers zum täglichen Getränke. Alle americanische,  
africanische, viele asiatische und ein großer Theil eu-  
ropäischer Nationen trinken fast nichts anders. Un-  
geachtet man nicht behaupten kann, daß das bloße  
Wasser die Nervenwärtzchen der Zunge und des Gau-  
mens auf eine angenehme Art reizt, so muß man das



kalte und frische Wasser doch als eine große Wohlthat der Vorsehung betrachten, weil der Durst dadurch auf eine angenehme Art gelöscht wird: dagegen ist freylich das warme Wasser an sich unschmackhaft. Bey heißer Witterung und in warmen Klimaten ist das Trinken des kalten Wassers mit einer besonders lieblichen Empfindung verknüpft, und deswegen pflegen die reichen Türken, Perser und andre Asiaten ihre Getränke mit Eis zu kühlen, welches sie sich mit großer Mühe und Kosten verschaffen. Eben dies geschieht in verschiednen Ländern des südlichen Europa, in Spanien und Italien. <sup>61)</sup> In dem letztern Lande wird ein außerordentlicher Luxus mit dem Eise getrieben. Die vornehmen Römer essen keine Melonen oder andre Früchte, wenn sie nicht vorher in Schnee- oder Eiskellern gelegen haben. Auch die Russen pflegen eine Menge von Eis in Kellern für den Sommer aufzubewahren, um damit ihren Meth abzukühlen. Man erzählt sogar von den Kamtschadalen; daß sie nicht allein im Sommer sehr gern Eis und Schnee essen, sondern daß sie auch mitten im Winter den Schnee mit den Händen von der Erde aufraffen und mit großer Begierde verschlucken; ja daß sie gar des Nachts große Wassergeschirre mit Eis und Schnee angefüllt neben

61) Eigentlich besteht die Durstlöschende Kraft des Wassers in der beygemischten Lufssäure. Kocht man das Wasser, und läßt es denn erst eben so kalt werden, so löscht es doch nicht den Durst, weil ihm die Lufssäure fehlt. Denn diese Säure zieht die Zunge, den Gaumen und den Schlund, so wie den Magen gelinde zusammen, da sie von der großen Erhitzung ganz erschlast waren. S.

neben ihren Lagern stehen haben, um auch zur Nachtzeit kalt trinken zu können. Es ist merkwürdig genug, daß selbst die Bewohner der kältesten Länder so gerne gefrorne Dinge essen und trinken, wie man das auch bey den Grönländern, Samojeden und Lappen bemerkt. Der Jakuten Confect besteht in gefrorenen Fischen und gefrorenen Beeren. 62) So wenig wir uns jetzt darüber wundern, wenn Leute von Stande gefrorne Säfte im Sommer gern geniessen, eben so wenig dürfen wir uns darüber wundern, daß vor etlichen hundert Jahren der Geschmack an gefrorenen Wurzeln bey uns so allgemein war, und die königlichen Prinzessinnen selbst ein ausserordentliches Behagen darin fanden.

Nach Plinius Zeugniß pflegten schon die alten Römer ihre Getränke in der heissen Jahreszeit mit Schnee und Eis abzukühlen. Seneca tadelt diesen

S 3

Ge

62) Es ist nicht bloß der Wohlgeschmack, welcher die Jakuten, Samojeden und andere nordische Völker reizt gefrorne Fische und Beeren zu essen, sondern der Fisch hält sich auch besser, und ist vorzüglich im Winter, da sie in ihren feuchten ungesunden Winterwohnungen zuweilen Wochen und Monathe lang eingeschlossen bleiben, und die mit unreinen Ausdünstungen angesteckte Luft einathmen müssen, als ein kräftiges Mittel gegen den Scharbock, der sich denn bey ihnen zu äussern anfängt, anzusehen. Die Russen lernten erst von diesen Völkern dies Mittel. Sie nannten daher die Samojeden, Sirosjed = zi (Roh; Eßer). So wie man aus derselben Ursache, die rohe gefrorne Fische essenden Estimachs ebenfalls vom Worte Estimantsik, (rohe Sachen essen) darnach benannte.

S.



Gebrauch, besonders in der Rücksicht, weil man sehr heißes und kaltes Wasser gleich auf einander zu trinken pflegte. In Andalusien bewillkommt man einen jeden Fremden mit dem sogenannten refresco oder einem Glase Wasser, worin Eis und Zuckergebäckes gemischt ist. Ramazzini berichtet, daß, wenn in Italien wenig Schnee fällt, die epidemischen Krankheiten weit allgemeiner und gefährlicher sind, weil es alsdann an dieser Erquickung fehlt. Man verwahrt daher das Eis sehr sorgfältig in eigens dazu eingerichteten Kellern, wo dem geschmolzenen Eise ein Abzug verstattet wird: in demselben kann es öfters halbe Jahre liegen, ohne nur den achten Theil seines Gewichtes zu verlieren. Man bedeckt es mit einer dicken Lage von Stroh und Spreu.

In Venedig kann man keine Eiskeller einrichten. Man bringt deswegen des Nachts ganze Fuhren Schnee vom festen Lande, und hat eigne Kaffeehäuser angelegt, um dies Bedürfnis der Einwohner zu befriedigen: da die Vornehmen sowohl als die arbeitenden Venetianer sich sehr elend fühlen würden, wenn sie ihre Getränke und ihren Wein nicht abkühlen könnten. Nach Addison's Zeugnis soll der Verkauf des Schnees in Livorno allein über 60,000 Thaler eintragen. Man hat auch bemerkt, daß in Messina die jährliche Sterblichkeit sich um tausend Menschen verringert hat, seitdem der Genuß des Schnees eingeführt worden. Man hohlt ihn vom Berge Aetna, und Brydone versichert, daß dadurch nicht allein der Durst gelöscht und die Hitze gemäßiget werde, sondern daß man auch eine besondere Stärkung des Magens verspüre.

Auch

Auch in Ungarn und in der Wallachen hat der geringste Bauer seine Eisgrube. — In Konstantinopel macht man alles Scherbet aus Schnee und Eis. Heberer von Bretten mußte selbst an solchen 18 Klaftern tiefen Eisgruben arbeiten, und beschreibt die Art, wie diese Keller angelegt waren. Das Eis wird sehr theuer bezahlt, und ein einzelner Privatmann kann für 80,000 Ducaten verkaufen. — In Persien und jetzt auch in China ist, trotz dem Geschmacke an warmen Theewasser, der Genuß des Eises allgemein. In Lima kommt eine große Menge Eis von den umliegenden Bergen, und der Pächter des dortigen Eishandels bezahlt dafür jährlich 80,000 Reichsthaler. 63)

Ungeachtet das kalte Wasser schmackhafter als das warme ist, so ist man doch sehr oft genöthiget dasselbe abzukochen, damit die groben schädlichen Bestandtheile sich absondern und zu Boden setzen. Um das abgekochte Wasser schmackhaft zu machen, hat man verschiedne Materien zugemischt, denen das Vorurtheil einen Geschmack beygelegt, oder die man für gesund hielt. Verschiedne Gewächse werden zu diesen Aufgüssen oder Abkochungen genommen, von denen man theils die Wurzel, theils die Früchte, theils die Blätter zu dieser Abkochung gebraucht. Nicht selten

S 4

ten

63) In Moskau wird Quas, ein säuerliches Getränk, das von Wasser, Sauerteig und Habermehl bereitet wird; so wie auch Busa, ein starkes von Hirse bereitetes gegohrnes Getränk, des Sommers in allen Straßen, mit Eis zum Verkauf ausgebaut.

S.



ten wird auch das Wasser getrunken, worin man Fleisch abgekocht hat. Fleischbrühen werden von verschiedenen sibirischen Nationen, nach Georgis Zeugniß, als erquickendes Getränk gebraucht. Die Kalmuken an der Wolga halten die ungesalzene Fleischbrühe für eine große Erquickung.

Unter diesen warmen Getränken ist wohl der Theeaufguß eines der berühmtesten. In China und Japan, woher wir den Genuß dieses Getränkes gelernt haben, genießt man den Thee als tägliches Getränk. Die feinsten Sorten des Thees sollen auch in der That sehr angenehm schmecken, wenn sie gleich ohne Zucker genossen werden. In Japan nimmt man statt der Blätter wohlriechende Blumen, daher denn der dortige Thee vorzüglich lecker seyn soll. 64)

Vermuthlich hat man anfangs die Blätter des Theestrauches zur Verbesserung eines unschmackhaften Wassers angewandt, bis endlich die Gewohnheit dieses Getränkes zum Bedürfniß und zum Gegenstande des Luxus machte. 65) Anstatt uns in eine weitläufige

64) Besonders werden dazu die Blumenblätter der Camellia in Japan angewendet, um dem Thee einen feinen Geschmack und vortrefflichen Geruch mitzutheilen. S.

65) Nicht bloß das Wasser schmackhafter zu machen, aus Gewohnheit und Luxus trinkt man den Thee. Ich gestehe gerne, daß auf meinen Reisen in Rußland, und in der Südsee, nach langen Fußgängen oder Reisen zu Pferde bey sehr heißem Wetter, und darauf erfolgter großer Abspannung, mich kein Wein, keine Art von Früchten und Getränken, so sehr erquick

elge Geschichte dieses Strauches einzulassen, die Linne' in seiner Dissertation: potus theae, so vortrefflich geliefert hat; wollen wir hier bloß einige vermischte Anmerkungen aus den besten Reisebeschreibern zusammen stellen. — In China scheint man den Thee von ganz unterschiednen Arten des Strauches zu nehmen, und deswegen ist der Thee, der an der Tafel des Kaisers und der Mandarinen getrunken wird, von demjenigen unendlich verschieden, den das gemeine Volk genießt. In der Eintheilung der Theearten stimmen die besten Schriftsteller gar nicht überein. Osbeck theilt den Thee überhaupt in den grünen und in den Bohethee. Voltelen giebt zwey Arten, den grünen und schwärzlichen an, von welchem letztern der Bohethee die schlechteste Sorte ist. Beyde kommen von ganz verschiednen Arten, und die Ungleichheit des Bodens, des Alters der Blätter, und der Art sie zu trocknen, macht wiederum wichtige Unterschiede der Abarten. Der grüne Thee wird im Schatten und nicht am Feuer getrocknet. Daher ist es eine unnöthige Furcht, die einige Leute von dem Gebrauch dieses Thees abschreckt, weil sie glauben, daß er auf rostigen Kupferplatten getrocknet werde.

Vom grünen Thee giebt es zwey Gattungen, Poucul und Songlo. Vom Poucul hat man drey Arten: Hysantschu, Hysant, und Hysant-skin. Vom Songlo giebt es auch drey Arten; Bing oder Kaiserthee, Tungkay und Songlo. — Vom schwarzen Thee hat man zwey Gattungen: Long-

S 5

an

quicken und stärken konnten, als einige Tassen guten Thee.

J.



an und Bou-y. Der Long-an begreift vier Arten unter sich: Sout-cong, Congo, Li-tchi-ching und Peco. Der Bou-y wird auch Bohe genannt, und ist die schlechteste unter allen Sorten.

Sonst glaubte man, daß der Kaiserthee von den Blumen des Theestrauches genommen werde: Kämpfer aber bezeugt, daß man keine Blumen, sondern die jüngsten zartesten Blätter dazu nehme, die im März von den Sträuchern gesammelt werden, welche auf dem besten Boden wachsen. Daher ist dieser Thee der seltenste und kostbarste. Der Kaiserthee ist etwas schärfer von Geschmack als der gewöhnliche grüne: indessen trinkt man in China allen Thee ohne Zucker: wer ihn zu herbe findet, pflegt wohl ein Stück Zuckerkant im Munde zu haben. Die Chinesen consumiren allezeit den besten und verkaufen uns den schlechtesten Thee. In den Lettres édifiantes wird sogar erzählt, daß sie uns den Thee verkaufen, von dem sie schon einmal getrunken haben, und der wieder von neuem getrocknet wird. Die beste Sorte wächst in der Provinz Cheking bey der Stadt Hoshiken.

Die Chineser glauben, daß das Theetrinken die Verdauung befördert und aller Unverdaulichkeit abhilft: daher trinken sie den ganzen Tag, wiewohl nur einen schwachen Aufguß davon. In allen benachbarten Ländern wird der Thee eben so allgemein getrunken. In Japan pulvert man die Theeblätter, und thut in jede Tasse eine Messerspitze. Die Mongolen und Kalmücken trinken den Thee ebenfalls sehr gerne, aber die letztern kochen ihn mit Kameelmilch, Butter

...ten und ...  
...den, die ...  
...den ...  
...die ...  
...glacht, und ...  
...keiten ...  
...Mehl ...  
...dem ...  
...men ...  
...Kalmücken ...  
...und ...  
...Dies ...  
...für ...  
...in, die ...  
...kommen. ...  
...die ...  
...Rhododen ...  
...manica, ...  
...na und ...  
...tentilla ...  
...da, Pol ...  
...da, Phl ...  
...Gewächsen ...  
...Mehl, ...  
...einen ...  
67) Der ...  
...kleine ...  
...chu, ...  
...mongol ...  
...nötig



Butter und Salz. Eben so genießten ihn die Tungusen, die noch bisweilen saure Milch hinzuthun. Bey den vornehmen Buräten kommt der Theekessel fast nie vom Feuer. Der bey ihnen sehr gebräuchliche chinesische Ziegelthee wird zuvörderst sehr stark gekocht, und alsdann mit Milch, mit dem Fette der breiten Schaaffschwänze und mit einem Zusatze von Mehl bereitet. <sup>66)</sup> Oft versetzt man ihn auch mit dem Natronsalze, welches in der Satarey so sehr gemein ist. Die Selenginskischen und Nerdschinskischen Kalmuken trinken den Thee mit Kochsalz, Hanfsöhl und Mehl. Selbst die Kamtschadalen können des Thees gar nicht entbehren. Sie müssen denn auch sehr oft statt des wahren Thees solche Gewächse wählen, die einigermaßen die Stelle desselben vertreten können. Die Buräten und verschiedene andre sibirische Nationen wenden zu dem Ende das Laub des Rhododendron dauricum, der Tamarix germanica, der Pyrola rotundifolia, Rosa canina und spinosissima, Saxifraga crassifolia, Potentilla rupestris und fruticosa, Clematis erecta, Polypodium fragrans, Tormentilla erecta, Phlomis tuberosa u. s. w. an. Aus diesen Gewächsen kochen sie vermittlest des Zusatzes von Mehl, Butter und Salz vielmehr eine Suppe, als einen Theeaufguß. Die Kalmucken benutzen zum Thee die

67) Der Ziegelthee ist nicht Thee, sondern es sind kleine Tafelchen von dem Saft der Mimosa catechu, oder die sogenannte Terra catechu, welche die mogulischen, kalmückischen, tungusischen, und andere nordische Völkerschaften vorzüglich statt Thee trinken.

S.



die Blätter der *Glycyrrhiza asperrima*, und die Kamtschadalen die Blätter, Stiele und Wurzeln von *Epilobium angustifolium*, welches deswegen unter dem Namen des kurlischen Thees bekannt ist. <sup>67)</sup>

Was die Geschichte des Theetrinkens in Europa betrifft, so fand dies Getränk im Anfange weit mehrere Vertheidiger unter den Aerzten als gegenwärtig. Man scheint im Anfange den Thee ohne Zucker auf chinesische Art getrunken zu haben. Kircher sagt, daß man anfangs dieses Getränk unschmackhaft und herbe gefunden, aber sich nach und nach so daran gewöhnt habe, daß es endlich unentbehrlich geworden. Er behauptet, es sey ein unschuldiges Getränk, welches man zu allen Zeiten genießten, und des Tages wohl

67) Am Bord der Resolution auf Capitaine Cooks zweiter Reise, ward der Aufguß von *Melaleuca scoparia* alias *Leptospermum scoparium*, sehr häufig statt des Thees getrunken; deshalb man es die Neuseeländische Theestauden häufig zu nennen pflegte. In Peru trinken die Arbeiter an den Silberbergwerken häufig die Blätter der *Ilex Cassine*, oder den sogenannten *Mate*, davon man 3 Arten oder Abarten hat; die beste hieß *Caa-mini*, die Abart *Caa-cuys* hält sich nicht lange; die Abart *Caa-guar* ist die schlechteste und hat beydes Blätter und Strauche gepulvert. Die Jesuiten pflanzten diesen Strauch in Paraguay sorgfältig an, und verkauften jährlich an die 160,000 Arroben, jeden zu 25 Pfund, und gewonnen damit 5.760,000 Piaster. Damit man aber die Blätter nicht erkennen und die Pflanze anderwärts anbauen möchte, so wurden diese Blätter nie anders als zu Pulver gemahlen, von ihnen verkauft. S.

wohl hundertmal trinken könne, ohne daß schädliche Folgen bemerkt werden. Tulpius rühmte den Thee als ein ungemein belebendes und vortreffliches Getränk. Zu seiner Zeit wurde er in Holland schon ganz allgemein getrunken. Bontekoe empfiehlt den unmaßigsten Gebrauch dieses Getränkes, und der Panegyricus, den er demselben hält, ist so beschaffen, daß man ihn beynah für eine Satyre halten kann. Nicht allein der Staatsmann soll im Cabinet weit besser arbeiten können, sondern der Schuster soll auch weit geschicktere Arbeit verfertigen, wenn er Thee trinkt. \*) 68)

Die

\*) Zwey Ursachen waren es vorzüglich, die den Gebrauch des Thees in der Mitte und gegen das Ende des vorigen Jahrhunderts so allgemein machten: die Herrschaft der Sylvischen Schule unter den Aerzten, und die Kunstgriffe der holländischen Kaufleute in Amsterdam. Der Haupt-Grundsatz der Sylvischen Schule war, daß die meisten Krankheiten aus Verdickung der Säfte vermittelst der Säure, entstehen, und daß daher Laugensalze und verdünnende schweißtreibende Getränke die allgemeinen Panaceen gegen die Krankheiten seyn. Diese Theorie hat Franz Sylvius de le Boe am scharfsinnigsten in seiner Praxis medica (Opera 4. Amst. 1679.) entwickelt. Und dann ist gewiß, daß Blankaart, Bontekoe und viele andere Aerzte von den holländischen Kaufleuten besoldet wurden, um dem Thee mehrern Abgang zu verschaffen. Bontekoe lebte lange am Brandenburgischen Hofe, und suchte auch in Deutschland das Theetrinken allgemein einzuführen. Seine Korte verhandeling van 't Menschenen Leven, Gezondheit, Ziekte en Dood, be-  
gry-



Die Europäer haben den Gebrauch des Thees auch in Westindien eingeführt. Die Anwohner der  
 Massae

begrypende recepten over 't Lighaam en zyne Werkinge in Gezondheit, over dé middelen, van het leven en gezondheid te bewaaren, en de meeste Ziekten voor te komen, door spyze, Drank, Slap *en Thee* &c. (8. 's Gravenh. 1684.) ist ein wichtiges Altenstück zur Geschichte dieser Verrirrungen des menschlichen Verstandes. — Wichtig ist in dieser Rücksicht auch *Blankaart's* Kartesiaanse Academie, ofte Institutie der medicyne (8. Amst. 1691.) wo man S. 223. folgende Stelle ließt: D'oorzaak der ziekten is al het gene dat onse sappen kan verdikken, dat de verstoppen doet maaken &c. und S. 361.: Wann eer men heet theewater doet drinken, so gebeurt het, dat dese woedende vuurdeeltjes, in ons bloed en sappen komende, het bloed mede aan het woeden en snelder omloopen helpt, waardoor de kliertjes des huids met meerder vogt gevult en opgepropt werdende &c. Man sehe auch die Tafel-praatjes und Agter-middags praatjes in *Overkamp's* Beginsel en tot de Genees- en Heelkonst 8. Amst. 1681. Spr.

68) Der Thee heißt auf Schinesisch Tscha, und so nennen ihn auch die Russen. Die von Renaudot herausgegebenen Muhammedanischen Reisebeschreiber, Wahab und Abuzeid erwähnen schon den Thee unter dem Namen Tscha oder Cha ums Jahr 851 und 877. — Schah Rokhs Gesandte bekamen 1419 an der Gränze von Schina Thee zu trinken. Texeira nennt im Spanischen auch den Thee Cha (Tscha). So wie er denn von Olearius auch noch Cha oder Chia genennt wird. Mandelsloh lernte den  
 von

Massachusetsban, des Konnektikut u. s. f. trinken wenigstens des Tages zweymal Thee. — Für sich ist der Thee wohl kein ganz unschädliches Gewächs: die Chinesen wissen es recht gut, und bedienen sich daher desselben nicht eher, als bis die Blätter ein Jahr alt sind. Die Europäer haben oft versucht dem Thee verschiedne einheimische Gewächse zu substituiren, als den Ehrenpreis, die Melisse u. s. w.; indessen hat keins einen so guten Fortgang gehabt als die Pfeffermünze, welche man an verschiednen Orten in Deutschland mit Nutzen zu trinken pflegt.

In der Beschreibung der dritten Cook'schen Reise findet man die Nachricht von einem Theestrauche, der auf Teneriffa wachsen, mit Linne's Beschreibung des ächten Theestrauchs sehr genau überein stimmen, und von den dortigen Spaniern häufig getrunken werden soll.

Der Scherbet ist ein Lieblingsgetränk der Morgenländer, besonders der Türken und Perser: diese halten ihn für ihre lieblichste Erfrischung. Sie bereiten ihn dergestalt, daß sie Limonien- oder Zitronensaft mit Zucker, eingemachten Früchten, Rosinen, gekochten Aepfeln, Birnen, Quitten und Mandeln, auch

von ihm gebrauchten Nahmen Thee wahrscheinlich von den Holländern. Es werden von der brittischen Ostindischen Gesellschaft jährlich an die 14 bis 15 Millionen Pfund Thee, für 2,362,000 Pf. Sterling oder 14,172,000 Thaler verkauft.

S.



auch wohl Ambra, Moschus, und allerley gewürzhafte Getränke mit Wasser mischen. Kämpfer behauptet, daß vorzüglich die Saamen einer Pflanze, Namens Scherbet, dazu genommen werden. Fast kein Reisender durch die Levante hat dieses Lieblingsgetränks zu erwähnen vergessen; obgleich die Bereitungart immer höchst verschieden angegeben wird. Die einfachste Zubereitung besteht unstreitig darin, daß man gestoßene Rosinen mit warmem Wasser aufgießt, und diesen Aufguß so lange stehen läßt, bis er gähret und sauer wird. Man führt auf Reisen gewöhnlicherweise Ingredienzen zu dieser Erfrischung bey sich, gießt sie bey Gelegenheit mit Wasser auf, und thut Schnee zur Abkühlung hinzu. Des Wohlgeruchs wegen werden Veilchen, Ambra und Moschus dazu gemischt.

Unsre Mandelmilch kommt einigermaßen mit diesem Getränke überein, obgleich die Zubereitung weit weniger gekünstelt ist. Mit Wasser geriebene Kokosnüsse geben ebenfalls ein sehr angenehmes Getränk, dessen erquickende Eigenschaft in heißen Ländern ungemein bekannt ist. <sup>69)</sup> Gekochtes Ranelwasser mit Zucker wird in Persien für ein ungemein leckeres Getränk gehalten.

In

69) Wahrscheinlich sind nicht mit Wasser geriebene Kokosnüsse, sondern die jungen annoch mit einem erfrischendem Wasser angefüllten Kokosnüsse, zu verstehen; welches Wasser nach und nach trüber, öhlichter und dicker wird, und die innere Schaale der Kokosnüsse mit einer  $\frac{1}{4}$  Zoll dicken, kernigen, nußähnlichen Substanz bekleidet. S.

In Marokos besteht das vornehmste Getränk in einer Mischung von Wasser und Kameelmilch. Die letztern lieben die Araber und Mauren ungemein sehr. Sie ist zwar dünner als Kuhmilch, wird aber für nahrhafter gehalten, und die Bewohner der arabischen Wüsten leben fast allein von Kameelmilch, die sie mit gedörrtem und gestoßenem Kameelfleisch vermischen. In Arabien soll diese Milch so zähe seyn, daß wenn man den Finger hinein tunkt, sie sich in Fäden ziehen läßt. Die Beduinen benutzen diesen Umstand zu ihrem Vortheile, denn sie pflegen die hohle Hand statt des Löffels zu gebrauchen.

Die süsse Kuhmilch war vor Zeiten ein gewöhnliches Getränk der vornehmen Irrländer und aller alten Nomaden. Diese lieben insbesondre die saure Milch. Die Syra der Isländer besteht in sauren Molken, die in Sonnen verwahrt, aber eher nicht getrunken werden, als bis sie ein Jahr lang gestanden haben. Blanda ist ein Getränk der Isländer, welches aus Wasser mit dem zwölften Theile Syra besteht und im Winter mit Thymian und norländischen Himbeeren gemischt wird. In Norwegen und auf den hebridischen Inseln machen die Molken ebenfalls ein gewöhnliches Getränk aus. Auch die Morlacken pflegen saure Molken beständig zu trinken. In den meisten Gegenden Ostindiens trinkt man nichts als saure Büffelmilch, die Bernier erfrischender in starker Hitze fand, als Limonade. Die noganischen Tataren trinken nichts als saure Milch mit Wasser gemischt, und dursten lieber drey bis vier Tage, als daß sie bloßes Wasser trinken sollten.



Die Stutenmilch ist für die meisten tatarischen Nationen ein äusserst angenehmes Getränk, und manche Schriftsteller ziehen sie selbst dem besten griechischen Weine vor. Sie ist an sich flüssiger als die Kuhmilch, hat aber einen Bzengeschmack, den nicht Jedermann angenehm findet. Läßt man sie dagegen sauer werden, so erhält sie eine sehr angenehme Weinsäure. Sie giebt wenig Rahm, und ist in dieser Rücksicht nicht sehr geschickt, um Butter daraus zu machen.

Die Milch der Hunde und Katzen wird in Marokko mit großem Appetite verzehrt; wenigstens versichert es Berg, obgleich der Herausgeber erweisen zu können glaubt, daß es nicht allgemeine Sitte bey den Muhammedanern werden kann die Hunde zu melken.

So gar das warme Blut verschiedner Thiere wird von einigen Nationen für sehr lecker gehalten. Die krimmischen Tataren öffnen den Pferden die Halsadern und trinken das Blut unmittelbar daraus. Auch die noganischen Tataren und die Kalmücken an der Wolga lassen ihren Pferden und den Kameelen zur Ader und trinken das Blut warm. Eben so machen es die Samojeden mit ihren Rehnthieren, und die Neger in Mosambique und Melinda. Selbst in Australien läßt man den Pferden zur Ader, mischt das Blut mit Milch, und hält dies für eine unvergleichliche Leckeren. Wenigstens findet man verschiedene Stellen in römischen Dichtern, die sich auf diese Gewohnheit beziehen. Auf der Insel Timor findet man eben diesen Geschmack an warmen Blute. Ist indessen der Geschmack der Habessinier nicht noch viel wunderbarer, wenn

von der, Erho  
 wol warmer Da  
 wachen, womit  
 wachen?  
 Wohlwei  
 Gerichte mit a  
 der man vermitt  
 a, sondern ma  
 ist zu erlangen  
 allein, sondern  
 von Lustigkeit,  
 Verschiedene Ge  
 ung, wodurch  
 felt, und dar  
 der Nervente  
 der Folge  
 mer Neug  
 Pflanzenäfte  
 die alle mehr  
 Die  
 fillen von  
 fleißig un  
 tränke gen  
 in Scheibe  
 dung eine  
 Reichmac  
 man auch er  
 lebend kalt  
 lauen, über  
 nieder, un  
 Sährung a



wenn sie, Lobo's Zeugnisse zufolge, ganze Gläser voll warmer Ochsgalle mit eben dem Behagen austrinken, womit wir ein Glas Rheinwein austrinken würden?

Meistentheils hat man bey der Auswahl der Getränke nicht allein darauf Rücksicht genommen, daß man vermittelst derselben den Durst löschten wollte, sondern man suchte auch eine mehrere Munterkeit zu erlangen; und dabey blieb es bisweilen nicht allein, sondern man wünschte auch einen solchen Grad von Lustigkeit, der nahe an die Verwirrung gränzt. Verschiedene Getränke kommen von selbst in eine Gährung, wodurch sich ihr geistiger Bestandtheil entwickelt, und dadurch zu einer übermäßigen Erhöhung der Nervenkraft Gelegenheit giebt. Die Kunst kam in der Folge der Natur zu Hülfe, und so wurden aus einer Menge mehlicher Saamen und natürlicher Pflanzensäfte gegohrne oder geistige Getränke bereitet, die alle mehr oder weniger denselben Effect haben.

Die Cassavawurzel oder Manjoc wird in Brasilien von alten Weibern gekaut, alsdann gekocht und fleissig umgerührt und so als ein sehr liebliches Getränk genossen; zum Theil schneidet man die Wurzel in Scheiben, stößt und kocht sie, wo denn die Abkochung eine weißliche Farbe und einen angenehmen Geschmack erhalten soll. An manchen Orten kocht man auch erst die Manjocwurzel, läßt die Abkochung alsdenn kalt werden, hierauf von jungen Mädchen kauen, übergießt sie von neuem mit Wasser, kocht sie wieder, und setzt sie alsdann zwey Tage lang der Gährung aus, worauf man ein dickes und beraus-

2

schendes



schendes Getränke erhält. Auf den karaisibischen Inseln ist dies Getränk unter dem Nahmen Uykü bekannt, und soll einen ungemein angenehmen Geschmack haben, wenn es nur auf die gehörige Art bereitet wird. Auf Martinique macht man das Getränk aus Kuchen von der Cassavawurzel, aus in Scheiben geschnittenen Batatas, reifen zerschnittenen Bananas, zerstoßnem Zuckerrohre und grobem Syrup. Auf Barbados wird die Manjoc gekaut und das Getränk Perino genannt.

Auf den Südseeinseln bereitet man ein Getränk aus den Wurzeln des Awastrauches, der eine Art Pfeffer ist: man kaut die Wurzel, spuckt das Gekaute in eine Schaale, gießt Wasser darauf, zieht die Fasern der Wurzeln heraus, und trinkt das Extract davon, als eine außerordentliche Leckerhey. Cook kostete es, und fand den Geschmack sehr unangenehm. Auf der letzten Reise fand er, daß dasselbe ungemein entnerve und eine ausfäzartige Krätze hervorbringe: verschiedne seiner Freunde, die vorher ein gesundes und blühendes Ansehen hatten, erkannte er kaum mehr, so sehr waren sie durch den Gebrauch dieses Getränkes entkräftet und entstellt worden. Auf den freundschaftlichen Inseln ist es ein gewöhnliches Getränk der Hofleute und bringt die gleichen schädlichen Wirkungen hervor.

Die meisten Palmbäume sind sehr saftreich, und man pflegt sie deswegen abzuzapfen und berausende Getränke aus ihnen zu bereiten, vorzüglich macht man in die Kokospalme einen Einschnitt, und lockt auf diese Art einen sehr angenehmen Saft heraus,  
den

den man **Toddy** nennt, und der auf Sumatra als ein sehr kühlendes und stärkendes Getränk genossen wird. Bald nachdem die Palme geblüht hat, schneidet man die Fruchttraube 7 bis 8 Zoll vom Stamme ab, und bindet an das abgeschnittene Ende eine Flasche, in welcher sich dann ein Saft sammelt, der den Geschmack des Traubensaftes hat, und unter dem Nahmen **Sura** oder **Suri** bekennet ist. Durch die Destillation dieses Saftes erhält man eine Art Arrak der stärker als Branntwein ist und in Ostindien **Jula** oder **Nipa** genennt wird. Wenn man den Kokossaft mit ungelöschtem Kalk im Kessel zusammen rührt, so erhält man eine Art Honig, der zu Confitüren genutzt und durch Einkochen in eine Art Zucker, unter dem Nahmen **Jagara**, verwandelt wird. Aus einer Mischung von Suri und Arrak machen die Holländer vermittelst des Zusatzes von Kanel, Muskatnüssen und gequirktem Eydotter ein sehr schmackhaftes Getränk unter dem Nahmen **Massak**. Auf den Maldivischen Inseln mischt man Wasser und Cocoshonig mit Pfeffer, als ein sehr köstliches Getränk für die Vornehmsten des Landes.

Die **Sagopalme** giebt einen ähnlichen Saft, der dem besten spanischen Weine ähnlich ist, aber bald sauer wird. Man erhält ihn aus den abgeschnittenen Zweigen der Palme, und macht ihn zuweilen mit gewissen Wurzeln etwas herbe, um seinen Geschmack zu verbessern.

Die **Kohlpalme** giebt ebenfalls einen süßen und der Milch ähnlichen Saft, welcher **Neri** genannt wird. Auch die **Sonnenschirmpalme** (*Borassus flagellifer*) wird zu eben dem Zwecke benutzt. Die



Kokosnuß enthält ein sehr klares Wasser, welches ungemein angenehm zu trinken ist, und viel Aehnlichkeit mit der Mandelmilch hat.

Unter allen Pflanzensäften, woraus die Kunst angenehme Getränke bereitet, hat keine Art einen so allgemeinen Beyfall gefunden, als der Saft der Weinstrauben, aus welchen die Kunst den Wein bereitet. Die Güte dieses Getränks beruht theils auf der Abart des Weinstocks, theils auf der Verschiedenheit des Klimas, theils auf dem Verhältniß des Jahreswuchses, theils auf der Behandlung des Weines selbst und theils auf dem Alter.

Die süßen Weine sind von jeher ein sehr angenehmes Getränke für zärtliche und schwächliche Personen gewesen: deswegen lieben sie die Morgenländer so allgemein. In der Levante ist der Schiraswein der beliebteste. Er hat viel Geist und Feuer, und einen Geruch, der die Mitte zwischen Champagner und Burgunder hält: auch ist er weder zu süß noch zu sauer, sondern etwas adstringirend. Nach Gmelin giebt es drey Arten, den rothen, weissen und gelben: er hält sich aber nicht lange, sondern man muß ihn einkochen, wenn man ihn verfahren will.

In den ältesten Zeiten wurden ebenfalls die süßen Weine mehr geliebt, als die feinen deutschen Arten: im 16ten Jahrhunderte wurden am schwedischen Hofe vorzüglich süße und gewürzhafte Weine, als Claret, Hypocras, Malvasier, Luthertrank, Oberungar, Muscateller, Alicante, Sect und Malaga getrunken. Ich will versuchen, die jetzt in Europa

Europa gewöhnlichen Sorten Wein nach einander anzuführen.

1. Albano. Man findet ihn weiß und roth: es ist ein süßer, unschädlicher und einer der lieblichsten italiänischen Weine, man erlaubt ihn selbst Kranken.

2. Alicante, ein rother, dicker, süßer, geistreicher aber nicht sehr gesunder Wein, der für den besten in Spanien gehalten wird. <sup>70)</sup>

3. Argana wird für den besten Wein in der Levante gehalten, und kommt aus Diarbekir.

4. Beja, ein gewöhnlicher portugiesischer Wein.

5. Burgunder ist besonders wegen seines pikanten Laugensalzes berühmt, und hat einen ganz besondern Geruch, der ihn den Weinkennern angenehm macht. Der beste heißt Beaune.

6. Cahors, ein dunkelrother herber Wein aus Guienne, der aber für viele Menschen nichts angenehmes hat.

7. Kanarien-Sect, ein süßer, geistreicher und stärkender Wein, der alle spanischen Sorten an Wohlgeschmacke übertreffen soll.

8. Randia, ein balsamischer, lieblicher Wein.

9. Champagner bedarf meines Lobes nicht, da er allgemein bekannt ist. Einige halten eine bleiche Art davon, Volne genannt, für besonders lecker. <sup>71)</sup>

§ 4

10. Claret

70) Man hat auch weissen Alikantwein. S.

71) Der röthliche Champagner, unter dem Nahmen oeil de perdrix, wird für eine vorzügliche Art des selben gehalten. S.



10. Claret wird jetzt ein klarer rother Wein aus Bourdeaux genannt: ehemals nannte man auch die gewürzhaften Weine Claret.

11. Constantia kommt vom Vorgebirge der guten Hoffnung, und die dortigen Weinstöcke sind theils vom Rhein, theils aus Persien dahin verpflanzt. Es giebt rothen und weißen Constantia, und überhaupt werden jährlich kaum 50 Auker davon gezogen. Daraus kann man schliessen, daß der größte Theil des sogenannten Capweins, den wir in Europa dafür kaufen, guter spanischer oder durch die Kunst bereiteter Wein ist. La Caille berechnet die Quantität des jährlich producirten Constantia auf 22, 500 Kannen. 72)

12. Cyperwein war im Alterthume berühmter als gegenwärtig. Wenn er ein gewisses Alter erreicht hat, so soll er so stärkend seyn, daß man ganze Tage lang bey einem Paar Gläsern voll aushalten kann, ohne das geringste zu essen oder zu trinken.

13. Côtérotie, der beste Wein aus dem Dauphine, der viel Aehnlichkeit mit dem Burgunder hat.

14. Essenza

70) Der wahre Constantiawein wird nur auf einem einzigen Landhause gekeltert, welches Constantia heißet. Die Stöcke sind aus Schiras dahin verpflanzt worden. Die Rheinischen Neben geben einen ganz andern Wein. Es werden höchstens 30 Legger, jedes von 432 englischen Quartmaassen jährlich, also in allem nur 12960 englische Quartmaasse Constantia gebauet.

S.

14. Essenzwein ist der beste ungarische, und wird aus den auserlesensten Trauben auf die Art bereitet, daß man sie an der Sonne trocknen läßt. 73)

15. Est est est von Monte Fiascone, ist ein sehr angenehmer Muskatwein. Rajus hält ihn für vorzüglich und Blainville für einen der besten unter den italiänischen Weinen.

16. Der Florentiner ist ein sehr guter Magenwein, und wird durch den größten Theil von Italien verführt.

17. Frontignac wird bisweilen für den besten französischen Wein gehalten, und bald von rother, bald von weisser Farbe gefunden; der letzte hat Aehnlichkeit mit dem Muskateller. 74)

18. Der Georgier ist eben so wie der Schiras, in der Levante bekannt.

19. Grave kommt aus Bourdeaux und ist auch unter dem Nahmen Cap Breton bekannt. Es ist ein hellrother, etwas herber, sehr geistreicher Wein.

§ 5

20. Greco

73) Nur vom Tokayer allein macht man Essenzwein. Denn man machte auch von dem Sankt Görzengweine 2 Meilen von Presburg Essenzweine und Ausbruch, allein der Hof verbot solches, damit der Handel mit dem Tokayer nicht darunter leiden sollte. Die beste Nachricht von Ungarischen Weinen so wie von den Arten des Tokayers, nemlich Essenzwein, Ausbruch, Maßlasch und Landwein, stehet in den Philosophischen Transaktionen Vol. LXIII. für das Jahr 1773. S. 292 — 302. §.

74) Eine rothe Art von Frontignac heißt vin de Lunelle, und hat, wenn er von einem gutem Jahreswuchse ist, einige Aehnlichkeit mit dem rothen Roustantia. §.

§.



20. Greco kommt vom Fuße des Vesuvius, und ist, wie alle italiänischen Weine, sehr süß und berauschend.

21. Hermitage ist einer der besten unter den rothen französischen Weinen. Nach Deutschland kommt er oft unter dem Namen *Petit Bourgogne*, und auf der Stelle kostet die Bouteille 3 Livres.

22. Hochheimer ist einer der vortrefflichsten Sorten des Rheinweins. Die Franzosen nennen ihn Hochamore, und die Engländer Old hock. 75)

23. Lachrima ist ein äußerst köstlicher italiänischer Wein, der bey uns nur auf die vornehmsten Tafeln kommt.

24. St. Lorenz ist ein rother Wein, der einen sehr leckern Muskatellergeschmack hat. Er wird aus Trauben gemacht, die an der Sonne getrocknet werden.

25. Lepanto ist einer der besten griechischen Weine.

26. Der Wein vom Libanon wird von allen Reisenden sehr gerühmt: er ist roth, blycht und von vortrefflichem Geschmacke.

27. Lion

75) Man hat in England auch eine Sorte starken Biers, welches man old Hock, von seiner dem Rheinweine ähnlichen Farbe nennt. Ich kenne einige Ausländer welche durch die Aehnlichkeit des Nahmens verleitet sich old Hock geben lassen, und sich in ihrer Erwartung Rheinwein zu trinken, betrogen fanden. Auch hat der Verfasser, eine der besten Arten Rheinwein, nämlich den Johannisberger, gänzlich ausgelassen. S.

7. Ein  
28. Die  
der Wein  
der Schma  
29. Die  
nicht für  
30. Die  
ist und  
31. Die  
und hat  
nd itali  
32. Die  
er Weint  
Rheinwe  
33. Die  
Aehnlich  
34. Die  
ist ein se  
76) Die  
in  
Die  
Die  
lassen  
rey  
zu ge  
77) Die  
traube  
sen, 9  
zu tr



27. Eion hat viel Aehnlichkeit mit Frontignac.
28. Madera ist ein feiner, süßer und köstlicher Wein, der besonders auf der See einen trefflichen Geschmack annimmt. 76)
29. Malaga, ein starker, üblicher Wein, der nicht für jedermann die größte Annehmlichkeit hat.
30. Maltha ist, wie alle italiänischen Weine, süß und geistreich.
31. Malvaster kommt eigentlich von Teneriffa, und hat viel Aehnlichkeit mit den feinen spanischen und italiänischen Weinen.
32. Markbrunner ist, nach dem Geschmacke der Weinkenner, vielleicht die feinste Sorte unter den Rheinweinen.
33. Milo ist ein griechischer Wein, der viel Aehnlichkeit mit dem Malaga hat.
34. Moseler kommt dem Rheinwein nahe, und ist ein sehr gesunder Wein. 77)

## 35. Neckler

76) Madeirawein ist nicht eine süsse Art. Man hat in Madeira einen Wein, der von Neben die aus Malvasia in Morea abstammen gekeltert wird, und Madeira Malmesey in England genannt wird. Er kostet ein Viertel mehr als der beste Madeirawein. Die Weinhändler in Londor pflegen ihn kommen zu lassen, um mit demselben, ihrer elenden Weinbrauerey zuweilen einen Anstrich von Güte und Aechtheit zu geben.

S.

77) Moseler ist ein sehr leichter, aus Muskatellerstrauben, die an den Hügeln längst der Mosel wachsen, gekelterter Wein, der höchstens im Sommer gut zu trinken ist.

S.



35. Necker, einer der besten deutschen Weine, der sich aber nicht lange zu halten pflegt.

36. Raumburger ist ein rother angenehmer Wein, der dem Burgunder sehr nahe kommt.

37. Niersteiner einer der feinsten Rheinweine.

38. Orleans ist ein rother, heller, französischer Wein, der das Mittel zwischen Burgunder und Cahors hält.

39. Orvietto kommt aus dem Kirchenstaate, und ist süß und geistreich.

40. Medoc ist einer der gewöhnlichsten Tischweine, und der Gesundheit ungemein zuträglich.

41. Marcemin ist ein dunkler blutrother Wein, der aus der Lombardey kommt und für gichtische Kranke dienlich seyn soll.

42. Paille wird aus Trauben gepreßt, die auf Stroh getrocknet sind. Je älter er wird, desto feiner wird sein Geschmack und Geruch. <sup>78)</sup>

43. Perusi kommt aus Italien und ist ein gesunder und angenehmer Wein.

44. Pulciano, ein rother florentinischer Wein, der sehr beliebt ist. <sup>79)</sup>

45. Peter Simons, ein sehr süßer Wein, der nach einem gewissen Peter Simon heißt, welcher von Rheine Weinstöcke nach Spanien verpflanzte.

46. Poitou

78) Strohwein ist der teutsche Name eines Liqueur-Weines aus dem Oberelsaß, der aus Trauben, die auf Stroh gelegt, nachreifen, gefeltert ist.

S.

79) Es heißt dieser Wein eigentlich Monte pulciano.

S.

46. Poitou ist ein weißer Wein, der etwas Ähnlichkeit mit dem Rheinweine, aber bey weitem nicht die Feinheit hat. Im holländischen Flandern wird er sehr häufig getrunken.

47. Erfurter nähert sich schon dem Rheinweine, obgleich er bey weitem nicht den feinen Geschmack hat.

48. Frankenwein ist nicht unangenehm, und wird bey uns sehr häufig für Rheinwein verkauft. 80)

49. Pontac ist die beste Sorte des Cahors, kommt aber selten aufferhalb Landes. 81)

50. Porto ist ein dicker, portugiesischer Wein, der besonders in England sehr beliebt ist, aber eigentlich trinken die Engländer alle portugiesische Sorten für Porto, so wie alle deutschen Weine für Hochheimer. \*) 82)

### 50. Pros

80) Eine der gewöhnlichsten Gattungen des Frankensweins ist der Werthheimer, allein eine der vorzüglichsten ist der berühmte Steinwein. S.

81) Kaum 20 bis 30 Orhoste Pontac, werden nahe bey Bourdeaux, auf dem Gute des Herrn de Pontac, das ebenfalls Pontac heißt, jährlich gewonnen, davon der größte Theil, vor der Revolution für den Königl. Keller eingekauft ward. S.

\*) Dies lernt man besonders aus den Schriften der englischen und schottischen Aerzte, die so häufig old hock empfehlen, daß man glauben sollte: der Hochheimer gehörte zu den gewöhnlichen Getränken der Engländer. Spr.

82) Porto ist ein rother starker Wein. Allein nicht alles was für Porto in England verkauft wird, ist wahrer

wahrer



51. Provence übertrifft viele französische Sorten an Feinheit des Geschmacks.

52. Savelle ist ein Wein, der bey Paris wächst, und theils mit dem Burgunder, theils mit dem Medoc Aehnlichkeit hat.

53. Procecker kommt aus Niederösterreich und aus Istrien, und ist ein süßer lieblicher und gesunder Wein.

54. Der Rheinwein, von welchem es verschiedene Arten giebt, wird von allen wahren Weinkennern für den feinsten und von allen Aerzten für den gesunden europäischen Wein gehalten. Der Rudesheimer, Bacheracher, Markbrunner, Hochheimer und Niersteiner sind die köstlichsten Arten.

55. Rives Altes, ein Dorf bey Perpignan, giebt einen ungemein köstlichen Wein, der so stark wie Porto ist, aber von manchen Reisenden noch dem Burgunder vorgezogen wird.

56. Rota kommt aus der Gegend von Radiz und hat viel Aehnlichkeit mit dem Malaga, aber eine braunere Farbe.

57. Der Kyffwein aus dem Canton Bern, heißt auch vin de la côte und ist der beste in der Schweiz, da er dem Rheinweine nichts nachgeben soll.

58. Santo kommt aus der Gegend von Verona, ist goldgelb von Farbe, lieblich von Geschmacke, und hat viel Aehnlichkeit mit dem Ungarischen.

59. Sa

wahrer ächter Portowein, sondern mehr als  $\frac{1}{13}$  wird in London fabricirt. S.

59. Sa  
 60. Scio  
 61. Smo  
 62. Ste  
 63. Sre  
 64. Se  
 65. Si  
 66. S  
 67. S  
 68. S  
 69. S  
 70. S

59. Saragossa verdient unter den spanischen Weinen eine vorzügliche Stelle.

60. Scio giebt ebenfalls einen beliebten Wein, der die Eigenschaften des griechischen hat.

61. Smyrna liefert einen geistreichen und leckern Wein, der dem vorigen ähnlich ist.

62. Steinwein ist der beste Frankenwein, der, wenn er alt ist, selbst einem guten Rheinwein nichts nachgiebt.

63. Syrakus liefert unstreitig den besten italienischen Wein, der von goldgelber Farbe, starkem Geruche ist, und für sehr magenstärkend gehalten wird.

64. Tenedos producirt mit den besten Wein im Archipelagus.

65. Tinto ist ein dunkelrother, süßer spanischer Wein, der nicht jedermann bekommt.

66. Tokayer. Diesen Rahmen führen fast alle Sorten Oberungar, es ist ein gesunder und sehr angenehmer Wein, der stark auf den Schweiß treibt.

67. Turenne kommt aus Anjou und war der beste Wein, den Lister in Paris trank. <sup>83)</sup>

68. Ungarischer Wein. Der beste Niederungar kommt aus Georgenstadt, und wird Ausbruch genannt.

69. Baldepeña hat den Vorzug vor allen nicht süßen spanischen Weinen: man kann ihn mit dem Burgunder vergleichen.

70. Beltz

83) Statt Turenne wird wohl Touraine müssen gelesen werden, und der kommt wohl von Tours her.

S.



70. *Beltliner* kommt aus Graubünden, und hat einen sehr starken geistigen Geschmack. Im Anfange ist er süß, wird aber bald gewürzhast. Die rothe Sorte verliert in kurzer Zeit ihre Farbe; sonst aber hält sich der Wein ziemlich lange.

71. *Verdea*, eine vortreffliche Sorte des toskanischen Weins.

72. *Bernace* wird häufig aus Genua nach England und Frankreich verführt.

73. *Veienza* ist ein süßer, pikanter, rother, italienischer Wein.

74. *Fercz*, ein herber, reizender spanischer Wein, der viel Aehnlichkeit mit dem Weingeiste hat.

Auf verschiedenen Inseln in den indischen Gewässern macht man aus dem Saft des Zuckerrohrs mittelst der Gährung ein sehr angenehmes Getränk: so wie auch aus dem gegohrnen groben Syrupe selbst. Auf den Antillen ist jenes Getränk unter dem Nahmen *vin de cannes* bekannt. Einige Reisende vergleichen den Geschmack desselben mit englischem Biere: und auf Madagascar läßt man den Saft des Zuckerrohrs mit Senf und langem Pfeffer gähren, um ihm dadurch noch mehr pitantes zu geben.

In dem mittlern Theile von America bereitet man ein Getränk unter den Nahmen *Mislaw* aus reifen Pisangfrüchten, die man gähren läßt, und sie alsdann abklärt.

*Atolla* ist ein mexicanisches Getränk, welches aus Maysmehl, mit Wasser verdünnt und gekocht, besteht:

besteht: es ist das älteste Getränk der Mexicaner und hat viel Aehnlichkeit mit der Mandelmilch. Bisweilen pflegt man beim Abkochen der Atolla auch langen Pfeffer hinzuzuthun.

Sacki ist ein Getränk in Japan, welches aus dem besten Waizen bereitet wird, und viele Aehnlichkeit mit spanischem Weine hat: der Geruch soll jedoch sehr widerlich und den Banzen ähnlich seyn. Kämpfer versichert, daß das Sacki eigentlich aus Reis bereitet wird. Aus dem letztern destillirt man auch in China ein sehr beliebtes Getränk, unter dem Nahmen Samsu: es hat einen geistigen, aber nicht den angenehmsten Geschmack. Einige Schriftsteller verglichen es eher mit Essig als mit Wein. Vielleicht rühren dergleichen Widersprüche von den verschiednen Bereitungsarten her, indem diejenigen, welche dieses Getränke so ausserordentlich loben, wahrscheinlich gewürzhafte Bereitungen desselben getrunken haben.

Auf den Philippinischen Inseln macht man aus dem Saft einer Art von Zuckerrohr ebenfalls ein Getränk, welches unter dem Nahmen Killang bekannt ist, und von manchem Reisenden mit dem spanischen Weine verglichen wird.

Auch viele unsrer europäischen Früchte und Beeren werden genutzt, um Wein daraus zu bereiten. Aus Äpfeln und Birnen macht man den bekannten Zider, und unter den Arten desselben ist derjenige der beste, der aus den feinsten Apfelsorten bereitet wird. Andre aber behaupten, daß die schlechtern Apfelsorten, die besonders einen herben und zusammenziehenden Ge-

2. Theil.

U

schmack



schmack haben, den besten Zider geben. In der Normandie, besonders bey Bayeux, wird der trefflichste Zider bereitet: er hat eine goldgelbe Farbe, einen angenehmen Geruch und einen sehr lieblichen Geschmack. Der Zider darf überhaupt weder zu alt noch zu jung seyn, wenn er dem Körper zuträglich seyn soll. Der Zider von Birnen ist in Frankreich unter dem Nahmen Poirée bekannt. <sup>84)</sup>

Der Meth ist ein uraltes Getränk, welches schon zu Odins Zeiten den Helden in Walhalla versprochen wurde. Aus dem Euter der Ziege Hensdrun sollte beständig Meth in vollen Strömen fließen. Auf einem Gastgebote, welches Sturleson in der Heimskringla beschreibt, war eine so große Menge Meth vorräthig, daß man ein Faß, welches mehrere Ellen hoch war, mit diesem Getränke angefüllt hatte. Der König Sigolner erkrankte in einem Methfasse. — Man bereitete den Meth entweder aus gekochtem oder aus ungekochtem Honig: der erstere hat weit mehr Geist und berauschende Eigenschaft als der letztere. Man vereinigte auch sehr frühe den Gerstentrank mit dem Methe, wie es noch heut zu Tage viele orientalische Nationen machen. Die Baschkiren bereiten ihren Meth aus Hirsen, den sie mit Wasser

84) Nicht feine, sondern eigene bloß zum Aepfelweine gebrauchte Arten herber Aepfel, geben den besten Aepfelwein oder Aepfelmost oder Zider. Der Birnenmost heißt auf Englisch Perry. Die Graffschaften Devonshire und Herefordshire bauen vorzüglich den Cider in Menge.



fer gähren lassen und alsdann mit Honig vermischen. Andre Tataren bedienen sich des Weizens zu eben diesem Zwecke. In Abessinien bereitet man ein ähnliches Getränk aus geröstetem Malz, welches gepulvert und mit Wasser zur Gährung gebracht wird, nachdem man den vierten Theil Honig hinzugethan hat. Die Abessinier mischen ihren Meth auch mit Opium. An Iwan Basiljewitsch Hofe hatten die Russen vier Arten von Meth, die alle aus verschiedenen Arten von Beeren bereitet wurden.

Das eigentliche Hydromel besteht aber buchstäblich nur aus Wasser und Honig, welches zusammen gähren muß, und alsdann dem Malvaster im Geschmacke gleich kommt. — In Africa macht man ein ähnliches Getränk aus Manna, und die russischen Seeleute pflegen ihren Meth noch mit Bier, Branntwein, Essig, Pfeffer und andern Gewürzen zu versehen: man nennt dieses Getränk Spikje. Verschiedne tatarische Nationen bedienen sich eines Getränks aus Meth, Molken und Kirschensaft, welches den Nahmen Ciran hat.

Was das Bier betrifft, so muß der Herausgeber gestehen, daß ihn der Mangel an Theorie und eigener Erfahrung hindert, hierüber ausführliche Nachricht zu geben. Es ist freylich wahr, daß das Bier nicht für alle Menschen gleich zuträglich ist: denn, wenn es gleich für sich keine Nierenbeschwerden und Sicht hervor bringt, und wenn gleich ein starker arbeitssamer Mann sich sehr wohl bey dem Genuße desselben befindet, so kann es doch bey verschiedenen Con-



stitutionen, und nachdem es nicht recht gegohren hat, viele schädliche Wirkungen hervor bringen. Es kommt zugleich darauf an, wie das Korn gerathen ist, wie das Malz bereitet worden, was für Wasser man genutzt hat, wie stark das Verhältniß des Hopfens ist, und was dergleichen besondere Umstände bey dem Proceffe mehr sind. Alle nordische Nationen, die von gothischer Abkunft sind, haben von jeher Bier getrunken.

Auch selbst die ältesten Aegypter bereiteten eine Art von Bier, dem sie mit Lupinen einen bitteren Geschmack zu ertheilen suchten. In den ältesten nordischen Sagen findet man Nachrichten von den Bewir- thungen der Gäste mit Bier: statt des jetzt gebräuch- lichen Hopfens setzte man gewöhnlich Post (LEDVM palustre) hinzu.

Ich will ein Verzeichniß der berühmtesten Bier- sorten hinzu fügen.

1. Alle, das berühmte englische Bier, welches ohne Hopfen mit verschiednen Gewürzen bereitet wird: es hat einen äusserst pikanten Geschmack, und brauset wie Champagner auf. <sup>85)</sup>

## 2. Bar-

85) Alles englische Ale (sprich Aehl) wird jetzt mit Hopfen; Abjud zubereitet. Nur sind die Grade von Bitterkeit verschieden. Indessen glaubt man doch in England, daß man Hopfen, Karpfen und Trut- hähne erst 1514 in England eingeführt habe, nach dem bekannten alten Reime:

Turkies

2. Bar-  
leben in gross  
nimmt.

3. Bar-  
Wagen geladen  
und wird dem

4. Bar-  
in Erlebe

5. Bar-  
sein starkes  
lan kann es  
paal wird.

6. Bar-  
in Sach

7. Bar-  
in das beste

Turkies  
Can

Eratt  
nes st  
versteht  
mahls

heißt se  
small-b  
auch gel  
heißt po  
jen verjet  
heißt am

85) Das sic  
auch Jopp

2. Barthisches Bier aus Pommern, ging ehemals in großen Quantitäten nach Schweden und Dänemark.

3. Breyhan (Bronhan) wird aus Malz und Waizen gebraut, hat einen sehr süßlichen Geschmack, und wird besonders in Sachsen häufig getrunken.

4. Breslauer gehört zu den berühmtesten Bieren in Schlesien.

5. Braunschweiger Mumme ist ein ungemain starkes Bier, welches nicht viel Säure enthält. Man kann es die Linie passiren lassen, ohne daß es schaal wird.

6. Cottbuser ist in der Mark Brandenburg und in Sachsen weit und breit berühmt.

7. Danziger wird von einigen Schriftstellern für das beste unter allen Biergattungen erklärt. <sup>86)</sup>

8. Delfter

Turkies, carps, hops, pickerel and beer  
Came into England all in one year.

Statt pickerel (kleine Hechte) lesen einige pepines statt pepins, eine Art Aepfel; und durch beer versteht man gehopftes Bier, um es von dem ehemals ungehopften Ale zu unterscheiden. Allein jetzt heißt schlechtes, schwaches Malzgetränk beer oder small-beer, table-beer. Das starke und doch auch gehopfte ist ale. Sehr bitteres braunes Bier heißt porter, und ein mit Bermuth und Gewürzen versetztes Bier heißt purl: ein hochgelbes Ale heißt amber (Bernstein). S.

86) Das starke Danziger sogenannte Doppelbier, heißt auch Toppnbier, und von demselben hat noch eine



8. Delfter ist ebenfalls in ziemlichem Rufe und wird häufig verfahren.

9. Derby, ein englisches Bier von vorzüglicher Güte.

10. Fahluner ist das beste Bier in Schweden.

11. Das Flandrische ist so dick, daß es sich im Schlunde festsetzt.

12. Görlitzer ist ein deutsches Bier, welches aber etwas stopfende Eigenschaften hat.

13. Die Gose kommt aus Goslar, und wird aus Waizen gebrauet: in der Stadt nähren sich 300 Brauer von diesem Artikel.

14. Hamburger wird häufig nach Dännemark verfahren.

15. Kniesenach, ein deutsches Bier aus Gärstrow, welches sehr berauschend ist.

16. Lura wurde sonst in Finnland gebraut: jetzt aber trinken es nur die Russen: es ist dick, mehlich und ungesund.

17. Lübeck liefert eine Biersorte, die in Schweden und Dännemark sehr beliebt ist.

18. Merseburger, liegt auf gepichteten Fässern, und ein sehr gesundes, magenstärkendes und urintreibendes

Strasse den Nahmen Joppengasse. Dies Joppenbier wird nach Indien häufig ausgeführt.

S.

hendes Getränke, welches weit und breit verfahren wird.

19. Mollet ein holländisches Bier, welches sehr stark rauscht, aber nicht so schmackhaft ist, als unsre Arten. Das beste wird in Alkmaar und in Dordrecht gebraut.

20. Das Odenseer hat Aehnlichkeit mit den englischen Bieren, nur daß es bleicher von Farbe ist.

21. Porter, ein starkes englisches Bier, welches bey uns sehr beliebt ist, und in Stockholm recht gut gebraut wird.

22. Rostocker wird ebenfalls häufig nach Dänemark verfahren, so auch

23. Stralsunder.

24. Zerbster soll sehr klar, wohlschmeckend und gesund seyn. Es kommt häufig auf die holländischen Schiffe, und soll die Linie passiren können.

25. Deländisches Bier hat viel Aehnlichkeit mit der Braunschweiger Mumme.

---

**Braga** heißt in Sibirien ein Getränk, welches der gemeine Mann sehr liebt, und das aus Hafermehl und Hopfen gebraut wird. Es hat einen weinsäuerlichen Geschmack. Nur ist es sehr dicke, und man muß es jedesmal umrühren, wenn man trinken will. Auch aus Hirsen bereitet man eben dieses Bier und setzt bisweilen Stutenmilch hinzu.



Quas ist ein in Rußland sehr beliebtes Getränke, welches aus Roggenmehl und Malz ohne Hopfen bereitet wird. Man macht aus kaltem Wasser und dem feinsten Roggenmehl einen dünnen Teig, der 3 Stunden lang in einen mäßig erhitzten Ofen gesetzt, alsdann heraus genommen, und in einem Eimer voll kaltes Wasser geworfen wird. Diese Mischung quirlt man alsdenn so lange, bis sie anfängt zu schäumen. Man setzt hierauf etwas alte Quashefen oder Sauerteig hinzu, bedeckt das Gefäß, und läßt diese Mischung stehen, bis sie säuerlich wird.

Die bessere Sorte Quas wird so bereitet, daß man ein Pud vom feinsten gesichteten Roggenmehl und die Hälfte Malzschroot in einen Eimer voll siedendes Wasser schüttet, es beständig umrührt, dann eine Stunde stehen läßt, von neuem heißes Wasser hinzu gießt, und von neuem umrührt, bis man das dünneste davon abdestilliren kann. Dieses setzt man hierauf einige Tage in den Keller, und zieht es endlich auf Bouteillen, nachdem man es mit verschiedenen Zusätzen gemischt hat.

Es giebt zweyerley Arten Quas, das weiße und das braune: das letztere wird aus Malz anstatt des Roggenmehls bereitet. Man setzt bisweilen Krausemünze und andre Dinge hinzu, wodurch man die Annehmlichkeit des Getränkes vermehren will; indessen halten es viele Aerzte dennoch für ungesund. <sup>87)</sup>

### Buza

87) Man braucht vorzüglich Hafemehl zum Quas. Im Inneren von Rußland bauet man keinen Roggen

Quas ist ein  
aus Roggenmehl  
mit dem Sauer  
teig und kaltem  
Wasser, und hält  
sich mehrere  
Tage im Kessel.  
Dieses Getränk  
ist demselben  
und in andern  
Ländern dieses  
Bieres.  
Chicha ist  
bereitet es aus  
Maysmehl:  
Erdenge Pano  
die Art gemein  
ganzen Gegent  
Mays zu kauen  
Süß, und  
an zu gähren  
schendes Ge  
schiedene B  
In Paragua  
ist. —  
Statt  
in Südameri  
gen, sonst  
vorgen u

Buſa iſt ein Getränk der Aeaber, welches ſie aus Roggenmehl machen, ſo mit Waſſer gähren muß. Bey Senuaar wird es auch aus geröſteterm Hirſen und kaltem Waſſer bereitet. Es iſt dicke und ſauer, und hält ſich höchſtens drey bis vier Tage. Niebuhr verſuchte es in Yemen zu koſten, aber es bekam ihm übel. — Auch die Tataren bedienen ſich eines Getränks aus geröſteterm Hirſenmehl, welches denſelben Nahmen führt. Selbſt bey Belgrad und in andern Gegenden von Ungarn trinken die Raizen dieſes Buſa ſtatt des bey uns gewöhnlichen Bieres.

Chicha iſt ein Getränk der Americaner. Man bereitet es auf die einfachſte Art aus Waſſer und Maysmehl: ſo trinken es die Einwohner auf der Erdenge Panama. An andern Orten wird es auf die Art gemacht, daß viele alte Weiber aus der ganzen Gegend ſich verſammeln, um in Geſellſchaft Mays zu kauen: ſie ſpucken das Gekauete in ein Gefäß, und ſchütten Waſſer darauf. So fängt es an zu gähren, und man erhält nun ein ſehr bezauberndes Getränk. Nach Coreal werden auch verſchiedene Wurzeln ſtatt des Mays dazu gebraucht. In Paraguay macht man es aus gebranntem Malze. —

Statt unſers gewöhnlichen Thees trinkt man in Südamerica einen Aufguß der Paraguanſtande.

U 5

den

gen, ſondern lauter Waizen. Die nördlichen Provinzen und Sibirien bauen nur Roggen.

S.



Man glaubt, daß dadurch der Schlaf und die Verdauung befördert und die Kräfte belebt werden. Dieses Getränk berauscht ebenfalls, wenn man es im Uebermaasse trinkt. Manche Indianer glauben nicht leben zu können, wenn sie nicht täglich zwey bis drey mal diesen Thee trinken. In Chili saugt man dieses Getränk durch eine silberne Röhre ein, weil die Blätter gleich oben auf schwimmen.

Von der *Ilex Cassine* macht man in America ebenfalls ein sehr köstliches Getränk, welches auf den Schweiß treibt, und den Hunger und Durst stillt. Die Einwohner von Florida dörren die Blätter, und trinken den Theeausguß derselben Maasweise ohne Zucker als ein sehr gesundes Getränk. Sie glauben, daß es besonders den Muth vermehren und also den Soldaten sehr zuträglich seyn soll. Forster vermuthet mit Recht, daß der Paraguaystrauch *Prinos glaber* ist, und vielleicht mit der *Cassine* überein stimmt. <sup>88)</sup>

Kumys ist ein Getränke, welches die Tataren aus saurer Stutenmilch destilliren. Es schmeckt benähe wie saure Molken und hat ebenfalls eine berauschte Eigenschaft. In der Bukharen und unter den Kirgisen ist dieses Getränk sehr gebräuchlich.

Die Chinesen bewirthen ihre Gäste gewöhnlich mit dem sogenannten Tarassun, welches einen sehr

unanz

88) In Florida wird wahrscheinlich *Prinos glabra* und in Paraguay *Ilex Cassine* gebauet.



unangenehmen Geruch und Geschmack hat, und der Mischung des englischen Biers und Branntweins ähnlich ist.

In ganz Ostindien ist es sehr gewöhnlich die Fremden mit Betel oder mit einem Stücke der Arrefanuß zu bewirthen, welches in ein Betelblatt eingewickelt wird, und wozu man bisweilen noch ein Stück Austerschaale zu thun pflegt. Das beste Betel bekommt man aus Tunquin: es macht die Zähne schwarz, und den Speichel blutroth. In Ostindien hält man es für einen Schimpf, wenn man so weiße Zähne hat, wie ein Europäer.

Auch in America kauet man häufig die Blätter einer Pfefferstaude, die in Popayan wächst und Kuka heißt. Man mischt die Blätter mit einer Art Kreide oder verkalkten Austerschaalen, die unter dem Nahmen Mambi bekannt sind. Die Americaner bauen die Staude mit großem Fleiße, und setzen einen außerordentlichen Werth darin. Der gemeine Mann schreibt ihr eine so sehr stärkende Eigenschaft zu, daß er den ganzen Tag ohne Essen und Trinken aushält, wenn er nur Kuka kauen kann.

Die berauschte Eigenschaft des Hanfes ist in Ostindien allgemein bekannt. Eine Art Hanf ist unter dem Nahmen Haschisch bey den Arabern sehr berühmt: man macht entweder einen kalten Aufguß davon, der die Lustigkeit vermehrt, und öfters einen wahren Rausch hervor bringt, oder man kauet die Saamen mit den Blättern zusammen, oder kocht die Stiele mit Specereyen und Honig, welche Bereitung



tung unter dem Nahmen Masuhn bekannt ist. Ueberhaupt pflegen die Morgenländer diese Art des Hanfes mit den Bereitungen zu versehen, von welchen sie eine berausende Eigenschaft erwarten. Die Hottentotten rauchen den Hanf sehr häufig anstatt des Tobacks, und er bringt bey ihnen die gleichen Wirkungen hervor.

Bange ist eine Art Raummittel, welches die Araber anstatt des Opium häufig zu gebrauchen pflegen, und welches die gleichen Wirkungen hervorbringt. Nach Georgi ist Bange eine Bereitung aus den männlichen Blüthen des Hanfes, wovon man auch die Abkochung zu benutzen pflegt.

E n d e.

Register.

Albatros  
Albecore  
Alca torda  
arctica.  
pittacul.  
tracula.  
Alarten  
Alata  
Alligator  
Alie  
Amerien  
— weisse