

II. Gerränke durch Infusion und Decoction.

87. THEA, FOLIA THEAE, Thee, (*Thea Bohea* u. *Thea viridis* Bot.) Wahrscheinlich nur Varietäten. In Japan und China an Hügeln und Flüssen. Er gedeiht am besten zwischen dem 30 Grade der Breite und den Wendezirkeln. (Abb.: 1) Th. B. Blackw. 352 Kaempf. Jap. Tab. 606. Lettson a. a. O. Plenck 427. — 2) Th. viridis: Blackw. 351. Plenck 426.)

Lettson natural History of the Tea-trees; Lond. 1772. Uebersf. Lzg. 1776.

Es gibt zwei Hauptarten von Thee, grünen und braunen, welche, so wie sie gewöhnlich im Handel vorkommen, von einer Staude gewonnen werden. Beide Sträucher sind botanisch von einander verschieden. Die grüne Theestaude hat längere, glattere und mehr hellgrüne Blätter, wie das junge Laub der Bäume; die Bohestaude hingegen dunklere. Allein bei dem gewöhnlichen Thee ist gemeinlich sowohl die Farbe als der Geruch erkünstelt. Man hat berechnet, daß weit mehr sog. Chinesischer Thee in Europa vertrunken, als in China cultivirt wird.

Der besondere Unterschied in den Theesorten beruht wahrscheinlich auf dem Alter des Gewächses, auf sorgfältigerer Cultur und Zubereitung. So

bald die Theeblätter gefammelt sind, werden sie in eigenen Gebäuden und in besondern Pfannen geröstet. Wenn die Blätter welk werden, nimmt man sie heraus, rollt sie mit der Hand auf, und trocknet sie dann völlig. — Der frische Thee ist stark betäubend. Die Chinesen lassen ihn daher noch ein Jahr vor dem Verschicken liegen, damit das narkotische Wesen etwas verdunstet, und geben ihm dann einen angenehmen Geruch mit den Blüten der *Olea fragrantissima*. Die Blätter werden mit einer vegetabilischen Farbe grün gefärbt. — In der Geschichte des Thees ist noch manches ungewiß und unbestimmt.

Man hat verschiedene Versuche gemacht, den Theestrauch von Japan und China nach Europa zu verpflanzen. Diese sind recht gut gelungen; der Theestrauch kommt in manchen Gegenden Englands im Freien gut fort. Die Holländer haben zuerst den Gebrauch des Thees im vorigen Jahrhundert allgemein in Europa eingeführt (*Cornel. Bontekoe (Decker) van het excellentste Kruid Thee, 1678*).

Die Eigenschaften des Thees hängen von zwei Hauptbestandtheilen desselben ab, dem adstringirenden und dem flüchtig narkotischen. Beide Theearten haben einen bitteren zusammenziehenden Geschmack, und mit der Eisenvitriollösung geben sie eine gleich dunkle Infusion; allein das flüchtige narkotische Wesen ist nicht in beiden Sorten gleich stark. Je feiner der Thee ist,

desto mehr enthält er davon, und ist dann gewissermaßen beruhigend und sedativ. *Smith* (de actione musculor.) fand, daß ein stark Aufguss von Thee den Muskeln ihre Irritabilität benimmt, d. h. dieselben weniger empfänglich macht für die Einwirkung ihrer Nerven.

Als Getränk betrachtet, beruhen die Wirkungen des Thees: 1) auf dem Vehikel, dem warmen Wasser; 2) auf dem Thee selbst. Wie wir hier zu Lande Thee trinken, kommt der Thee nicht viel in Betracht, sondern mehr das Theewasser [?]. Ein starker Thee hingegen besitzt reizende narkotische Eigenschaften, und aus der Ursache ist der Thee oft schädlich; oft aber sehr wirksam. Schwächliche Personen können das narkotische Wesen zuweilen nicht vertragen, und werden mit Beängstigung u. a. heftigen Beschwerden befallen, wenn sie eine Tasse trinken. Man hat auch bemerkt, daß er bei Schwächlichen Schlaflosigkeit erregt. *Van Geuns* (Abhandl. vom beschwerl. Schlingen) gibt den warmen Getränken, besonders auch dem Thee, Schuld, daß sie die Ursache des, in manchen Gegenden von Holland so häufigen, beschwerlichen Schlingens sind. Noch nachtheiliger ist er für Personen, welche an Brustbeschwerden, besonders an dem Blutspeien, leiden.

Hingegen ist der Thee eben wegen seiner beruhigenden und erschlaffenden Eigenschaft: 1) in entzündlichen Zufällen ein schätzbares Mittel. Er vermindert, [wenn er sehr dünn und in

größerer Menge getrunken wird.] die übermäßige Reizbarkeit, erschläßt den Körper und stillt zugleich den Durst. [Man kann ihm in diesen Fällen viel Rad. alth., liquir., Hb. malvae u. ähnl. Demulcentia zusetzen.]

2) Bei Fehlern der Verdauungskräfte, gegen Kopfschmerzen von schlechter Verdauung, Ueberladung des Magens u. a. Er ist ein treffliches Palliativmittel bei Uebelkeiten, Erbrechen, Magenkrämpfen, Koliken. [Hier wird er dann mehr concentrirt und mit Cort. cinnam., Hb. meliss., Hb. menth. pip., Anis. stell., Vanille u. f. w. getrunken.]

3) Nach Anstrengung des Körpers und des Geistes ist starker feiner Thee ein Erfrischungsmittel, und ungemein erquickend. [— besonders mit etwas Wein, Rum u. dgl.]

Man hat statt des ächten Thees eine Menge Substitute empfohlen, von denen aber noch keines dem wahren Thee völlig gleich kommt. Dieses ist um so auffallender, da bekanntlich die Chinesen die Blätter von verschiedenen Pflanzen als Thee zubereiten, und mit dem ächten Thee vermischen. Die vorzüglichsten Substitute sind: Veronica, Mentha piperita, Melissa, Erdbeerblätter, Rosa canina, die Blätter von Ligustrum vulgare, Lithospermum officinale, die Marienblumen (Bellis perennis) u. m. — auch Chamillen, Anis, Anis. Stell., Rad. liquir., Tussilago.

88. COFFEA, SEMINA COFFEAЕ, Kaffee.
 (*Coffea arabica* B.) Einheimisch in Ara-
 bien und Aethiopien; viel gebaut auf den
 westindischen Inseln. (Abb. Blackw. 337. Z.
 375. Happe 170. Plenck 130.)

Ellis's Geschichte des Kaffees; 1776.

Percival's Versuche mit dem Kaffee; in f. Schrift.

C. A. Kortum, d. Kaffee u. f. Surrogate; Lg. 1809.

Der Kaffee kam zuerst im Jahr 1659 nach Mar-
 seille; 1669 ward er in Paris eingeführt und von
 da über ganz Europa verbreitet. Der erste Kaffee-
 baum ward im Jahr 1710 durch *Nic. Wizen*,
 Consul in Amsterdam, nach Europa verpflanzt.

Wir gebrauchen den Kaffee als Getränk nach
 vorherigem Rösten. Durch diese Zubereitung wird
 das darin enthaltene Oel mehr entwickelt, und ge-
 linde empyreumatisch, und der Kaffee erhält da-
 durch einen specifischen Geruch und Geschmack.
 Er darf nicht zu lange geröstet werden, und er
 ist am zuträglichsten für die Gesundheit, und am
 schmackhaftesten, wenn er nur einmal aufgekocht,
 oder auch bloß filtrirt wird. [Er vermehrt ur-
 sprünglich die Thätigkeit des irritablen Systems,
 während er die Thätigkeit des sensibeln Systems
 vermindert, und deshalb] besitzen seine Haupteigen-
 schaften darin: 1) daß er gelinde excitirt,
 und 2) schmerzstillend wird. Er erregt eine
 angenehme Empfindung im Magen, befördert
 die Verdauung, und ist gegen mancherlei Nerven-

zufälle wirksam. Dabei befördert er gemeinlich die Leibesöffnung.

Als Arznei dient der Kaffee vorzüglich: 1) gegen Engbrüstigkeit und asthmatische Beschwerden überhaupt. *Pringle* empfahl ihn zuerst gegen die periodische Engbrüstigkeit. Er liess ihn frisch brennen und mahlen, und alle vierthel oder halbe Stunden eine Tasse von 2 Lotb Kaffee bereitet nehmen. *Floyer*, *Musgrave* und *Perival* fanden diese Wirkung bestätigt.

2) Gegen Wechselfieber: man empfahl in Frankreich zuerst die Mischung von einer halben Tasse Kaffee und eben so viel Citronensaft, am fieberfreien Tage nüchtern genommen. Auf diese Art sollen harinäckige Fieber gehoben sein. [Vor einiger Zeit versuchte man auch den ungebrannten Kaffee, als Pulver wie China genommen, gegen Wechselfieber; aber mit wenig Erfolg.]

3) Gegen Kopfschmerzen und Blähungen von Unverdaulichkeit. Gegen Diarrhöen fand ihn *Canzoni* sehr heilsam. *Gentil* empfiehlt als Arzneimittel vorzugsweise den ungebrannten Kaffee bloß mit Wasser langsam abgekocht gegen Fehler der Verdauung, unterdrückte monatl. Reinigung u. a.

4) Gegen alte Sichtsbeschwerden soll zuweilen der ungebrannte Kaffee, im Pulver und Decocte, genützt haben.

5) Der Kaffee schwächt die schlafmachende Kraft des Opiums, ohne die übrige Wirkung desselben aufzuheben. *Percival* führt einige Beispiele davon an, welche Aufmerksamkeit verdienen. Auch *Hahnemann* empfahl ihn als Gegengift des Opiums u. a. *Narotica*. Auch die zu starke Wirkung geistiger Mittel kann dadurch gemildert werden.

Zu starker Kaffee wirkt erhitzen, wegen des empyreumatischen Oels. Er erregt Zittern, Blutflüsse und selbst paralytische Zufälle. *Theoden* (neue Bemerk. S. 135) sahe nach dem täglichen Gebrauch desselben als Suppe, Manie entstehen.

Man hat auch für den Kaffee eine Menge Substitnte vorgeschlagen, hauptsächlich: die Cichorienwurzel, die Scorzonere, die gelbe Wurzel, das *Taraxacum*, den gerösteten Roggen, die geröstete Gerste, geröstete Eicheln, Kastanien, den Samen von *Galium Aparine* B. Die letztern sollen, mit der Cichorienwurzel vermischt, dem ächten Kaffee am nächsten kommen.

89. CACAO, NUCLEI CACAO. *Cacaonüsse*. (*Theobroma Cacao* B.) *Wild* in *America*, *Mexico*, *Carolina* und auf den *Antillen*. Die besten kommen von *Nicaragua*. (*Abb. Blackw.* 373. *Z.* 308. *Plenck* 578.)

Die *Cacaonüsse* enthalten viel schleimichtes und ölichtes Wesen. Sie sind sehr nahrhaft; aber

schwer zu verdauen. Die besten Cacaobohnen sind rundlicht, mehr lang als breit, die Schale ist mit einem silberfarbenen Pulver überzogen, und der markichte Theil fettig und angenehm bitter. Die Americaner essen sie frisch zerstoßen als Brei.

Chocolade, Cacao tabulata, Succolata. Aus den gerösteten Cacaonüssen. Man hat davon zweierlei Hauptarten:

a) Die gewöhnliche *Chocolade* aus den Cacaonüssen mit Zucker und Gewürzen, Vanille, Zimmt, Nelken, Ambra, Cardamom, Pfeffer u. a. bereitet. [Ueber gute und schlechte Zubereitung und über Verfälschung der *Chocolade* s. *Parmettier's* Bemerkungen in den allgem. medic. Annalen, 1803, Dec. pag. 935. oder in *Voigt's* Magazin, V, 5. p. 395.]

b) Die *Gesundheitschocolade*, bloß aus Cacao und Zucker ohne Gewürz verfertigt. Man läßt sie in Wasser oder Milch gelöst gebrauchen. Sie ist nahrhaft und erhitzt weniger; ist aber dafür schwerer zu verdauen und blähender. — Die *Hamburger Gesundheitschocolade* soll aus Cort. cascarillae, Sandarak, Mastix und Cacaobohnen bestehen. — Die *Chocolade antivénérienne* von *le Febure* (*Roux* Journal de Médecine T. XLI. p. 548) ist ein zweideutiges verwerfliches Gemeng.

Die *Chocolade* ist ein vortreffliches nährendes Mittel; bei großer Entkräftung, bei Magerkeit nach

Krankheiten, nach dem Verlust von Säften, bei großen Eiterungen und in Auszehrungen. Sie trägt sich nicht mit schwachen Verdauungswerkzeugen und Fiebern, weil sie Wallungen verursacht. Daher bekommt in Krankheiten die Gesundheitschocolade besser, als die gewöhnliche. Wenn man zu viel davon genießt, erregt sie einen *Sensum oppletionis* und beschwert den Magen.

Die Chocolade ist sehr dienlich, um die Rauhigkeit im Halse und der Luftröhre bei Katarrhalzufällen zu mindern, wenn man oft ein Stück davon im Munde zerfließen läßt.

Oleum oder *Butyrum de Cacao*, Cacao-butter, Cacaoöl, ein festes Fett von graubräunlicher Farbe, das sich oft viele Jahre hält, ohne ranzigt zu werden. Man hat es zuweilen gebraucht, wie *Ol. nucist.* express., besonders aber in frühern Zeiten zum Bestreichen polirter stählerner Instrumente, um sie vor dem Rosten zu verwahren.

Sapo de Cacao, Cacaoseife.

III. Getränke durch Gährung.

90. *CEREVISIA*, Bier. Wird vorzüglich aus der Gerste und dem Weizen bereitet.

Die Bierarten sind mit den Kleber-, Schleim- und Zuckertheilen des Getraides, woraus sie bereitet werden, gesättigt. Im Allgemeinen sind sie nährend, verdünnen die Säfte, und löschen den Durst.