

7
DISSERTATIO
INAUGURALIS PHARMACOLOGICO-MEDICA

DE

C O F F E A,

QUAM

CŒNSENSU ET AUCTORITATE
INCLYTÆ FACULTATIS MEDICÆ
P R O

DOCTORIS MEDICINÆ
GRADU RITE CONSEQUENDO

IN REGIA SCIENTIARUM

UNIVERSITATE HUNGARICA

QUÆ PESTINI EST

PUBLICÆ DISQUISITIONI SUBMITTIT

ALEXANDER TARR

NOBILIS HUNGARUS.

In theses' adnexas disputabitur in Palatio Universitatis majori
die Junii 1836.

PESTINI,
Typis **JOSEPHI BEIMEL.**

Á
K Á V É R O L

ÉRTEKEZIK

TARR SÁNDOR

ORVOS DOCTOR.

TEKINTETES

SZILASI ÉS PILISI

SZILASSY BORBÁLA

ASSZONYNAK,

TEKINTETES, NEMES, NEMZETES ÉS VITÉZLŐ

MIKOFALUSI

BEKENY LÁSZLO UR'

TÖBB TEKINTETES NEMES VÁRMEGYÉK' TÁBLA-BIRÁJA

HITVESENEK

ÖRÖK

TISZTELETE ÉS HÁLÁDATOSSÁGA

JELEÜL

AJÁNLIA

A' SZERZŐ.

A' kávé természeti története.

A' kávébab (Kaffee Kaffe, Kaffebohnen, Kaffe (német.) Caffé, Coffe, Bun (arab), Jochem Kéwéh (pers) több ásiái, áfrikai, és amerikai fáktól veszi eredetét. A' Raynal tudósítása szerint eredetileg felső Szeretsen Országból származik Jussieu természeti rendzere szerint a' Rubeaceak' — Candolle rendzere szerint a' Coffeaceak' familiájához, — a' Linne rendzere szerint az öt himesek, egy anyások seregéhez tartozik. Esmértető jegyei: igen kis öt fogú csésze, tölcseres bokréta, puszta torokkal, a' himszalak a' bokrétánál hosszabbak, bibéje kettéhasadt, bogyója két magú, magvai korszoválban (arillus) vannak. Ezen elrendelés szerint ezen nemhez több fajok tartoznak, mellyek közt legnevezetesebb az arabiai kávéfa. Megnö hazájában 15—20, sölt 30—40 lábnyi magasságra is; de meleg házakban 4—5, leg feljebb 10—15 lábnyira, 's nem él 10—12 esztendónél tovább; holott a' szabadon 30—40 esztendeig is él. Levelei, mellyek mindég kellemes zöldek, ellenesek, csaknem száratlanok, láncsások; hegyesek, épek, széleken egy kevéssé habosok, felső lapjokon mély zöldek, fényesek, egészen simák, 4—5 hüvejknyi hosszúak, 1½—2 hüvejknyi szélességűek. Ezen levelek rendszerént tovább megmaradnak három esztendónél, 's a' lehúltak helyébe mások nem nőnek. Virági a' felső levelek tövénel csomókban ülnek, csaknem száratlanok, sárgás fehérek, kellemes szagúak, mellyért némely Fűvészek mint Jussieu, a' kávéfát arabiai jázminnak (*Jasminum arabicum*) nevezték.

A' kávéfa gyümölcse húsos, apró, cseresznyeforma émelgyös ízű, eleinte zöld, azután veres, végre midőn megérik setét violaszínű, csaknem fekete színű bogyó,

megszáritás után hasonló az olajfa bogyójához. Ezen bogyók mind addig a' fán hagyatnak míg meg nem pattannak, akkor leráznak, vagy kézzel leszedetnek, és hengerek, malmok, vagy mozsarak által a' magvak a' héjaktól megtisztítatnak. A' kávébogyóban két egymáson fekvő tojásdad makk, és ezeknek mind egyikében egy egy mag van; ezt a' gyümölcsöt így egészen, 's megszáritva: héjas kávénak (café en coque); ha pedig külső héjától meg fosztatik: hántott, vagy tisztított kávénak (café mondé) nevezik. A' kávé gyümölcs megszárazott héját kávé virágnak (Fleurs de café) nevezik, 's belőle Napkeleten megpergelve, és vízzel főzve bizonyos italt készítenek; mellyet Sultán kávénak (café á la Sultane) neveznek, mellyizére nézve a' chinai théhoz hasonló, 's az Arabok a' kávénál többre becsülik; hasonlóképen a' korszovátból is bizonyos italt készítenek, melly Kischer név alatt az arab városok vendégházaiban árultatik.

A' megszárazott kávébabok tojásdadok, tompahegyűk, egy oldalt domborúak, más oldalt laposok 's hosszában barázdával jeleltek, hamuszínűek, simák. A' kávéfa különösen az oly földet szereti, melly kövér, közepszerű nedvességgel bir, keletnek fekszik, 's közepszerű melege van; legkedvezőbb mérséklet reája nézve a' szélességnek 10—12 léptsője közt van. Magas helyeken is lehet plántálni, ha azoknak földjök nedves; vagy csatornák által a' vizet oda lehet vezetni; vagy ha árnyékos fák által, a' nap heve ellen védelmeztetik. A' Reunion szigetén az esős időszakaszban vetik a' kávé, 4—6 hét múlva kikél a' kávé, és 8—10 hónappal azután áltplántálják; jó gond alatt már a' második esztendő végen terem; 's szép kúposzlopú (pyramis) idomban öt lábnyi magassagra megnő.

Hogy az Arabok az eladandó kávébabokat megforráznák, hogy többé ki ne keljenek alaptalan állítás; mert a' kikelésre fris és tökéletesen érett bogyók kívántatnak; de a' régiiek is kikelnek, ha a' két kávébab közt lévő csira nem hibázik; sött Braad Henrik azt írja hogy az Arabok a' kávébabokat úgy vetik el mint mi azt Európába kapjuk.

A' kereskedésben a' kávénak 3 fajtát különböztetik meg, a. m.

1-ör Az arabiai vagy levantai kávé, mellynek magvai zöldes sárgák, aprók, közönségesen gömbölyűk.

2-or A' keletindiai, vagy jávai kávé, mellynek babjai nagyok, halavány sárgák, és

3-or Nyugotindiai, vagy surinámi kávé, mellynek babjai kékellők, vagy setétszöld sárgás színűek.

Az arabiai vagy levantai kávé Moka kávének is nevezetik. Nagyon jó illatú, legdrágább, tengeren keveset megyen; és így a' nedvességtől való megromlásnak kevéssé van kitéve. Legtöbb terem a' yemeni Királyságban, Janaa, Gothani, és Beit-el Fakih körül, honnan a' kávének egy részét a' Hadedai kikötőhelybe, 's honnan Egyiptomba, de legnagyobb részét a' mokai kikötőhelybe viszik, 's ott rakják hajóra, innen ezen város után nevezik az arabiai kávé Moka kávének A' kelet indiai vagy jávai kávé, melly Jáva szigetében, jelesen: Cheribon, Takatra környékén terem. Sokan alábbvalónak tartják a' többinél, kellemes ízére hasonlít az arabiai kávéhoz. Nyugotindiai vagy surinámi kávé legnagyobb, legpuhább, és legrosszabb. Hasonló fajukat ad Jamaica Guadeloupe, és Dominique szigete, ámbár valamivel alábbvalókat, babjai valamivel nagyobbak, kevéssé gömbölyűk setétszínűek, de szagok és ízek kellemetlen. Déli Amerika, különösen: Brassilia Maragnon név alatt esmeretes kávé ad; legjobb a' Bahia tartományban termett. Guianaban különösen a' Berbice, Essequibo Demerary, és Cayenne környékén termett legjobbnak tartatik, babjai kékes zöldek. Afrikában: különösen a' Bourbon és Mauritius szigetein terem, babjai hosszúkások, sárgások.

A' kávéital eredetéről többféle vélekedések vannak. Naironi több hiteles történet írók után azt beszéli: hogy Arabiának egy részében a' kecskék, (mások szerint tevék) egy kávéfákkal teljes helyen legelvén, azoknak érett babjait igen mohón ették, melly miatt oly vigak lettek ezen állatok, hogy egész éjjel ugráltak. A' pásztor tudósítá ezen történet felől a' klastrom elnökjét, a' kecskék tulajdonosát; ki is úgy találá, hogy a' kávébaboknak volt azon munkálatjok. Probát tett ezen babok Fözetjével Dervisein kik a' reggeli imádságot elaludták, ha álmokat élüzhethné e? — Minthogy a' próbatétel meg felelt vá-

rakozásának; 's minthogy a' kávébaboknak jó izek volt; tehát csak hamar nem csak a' klastromban hanem egész török Országban közönségesse lett a' kávébab itala. — Sokkal hiteltre méltóbb Abdaliadernek azon tudósítása, melly a' párisi könyvtárban lévő kéziratjában találtatik. E' szerint Szeretseny Országban a' kávéital igen régen esmeretes. Persiából Boldog Arabiába a' XV-ik században Gemaleddin Mufti, Aden városába hozta-be; később Adenből a' szomszéd városokba is, Mekkába, Medinába, és a' XVI-ik század elején Kairóba, Egyiptomba ment által; 1554-ben Konstantzinápoly lakosai is megesmérték; Europa nyugoti részein ugyan ezen időtájban lett esmeretes a' kávé a' venétziaik által. Hihető, hogy a' Magyarok a' Törökökkel való esmeretségek miatt már ekkor esmerték a' kávé. — Angliában egy Edwards Dániel nevű kereskedő esmertette meg 1652-ben; Franciaországban Marseilleben esmerték a' kávé legelőször 1659-ben; Németországba csak a' XVII-ik század közepén jött szokásba; — Pezzl állítása szerint Bécsben 1683-ban állították a' legelső kávéházat egész Európába; — Schwartner szerint az első Magyar, ki kávé ivott 1-ső Apafi Mihál erdelyi Fejedelem volt, ki midőn 1663-ban Érsekújvár falai alatt a' Nagyvezérnek udvarlására ment, az Ali Basa sátorában serbettel, és keserű kávéval vendégeltette meg; — az első kávéházat Magyar Országban egy Karcsoly nevű kávéfőző állította fel, Posonyban 1730-ik esztendőben. —

Közönségesse lévén a' kávé' hasznia, fontos ága lett a' kereskedésnek, különösen a' Hollandusok által, kik igyekeztek is azon, hogy tulajdon szigetjeiken elterjessék. Különös érdemet szerzett erre nézve magának van Hoorn keletindiai Igazgató, ki Witsen Miklós Amsterdami Polgármester ösztönözéséből hozatott Mekkából friss magvakat Batáviába 1690-ben; Batáviából 1710 körül küldötték az első plántát Amsterdámba, ettől származnak az europai kávéfák, ebből kapott egyet a' parisi királyikert, és XIV-ik Lajos Francia Király.

A' kávénak természeti, és kémiai tulajdonságai.

A' kávé jóságára a' külső jelekből nagy hihetőséggel lehet következtetést húzni. — Jó kávénak lehet mon-

dani: a' melly egyenlő színű, zöldellő, egyenlő nagyságú, száraz, a' vízben leülepedik, töredék, vagy idegen test és szag nélkül van. A' nyers, nem pergelt kávé kemény, csontnemű, fűzű és szagú, minden kellem nélkül való; de ezen külső tekintet is sokszor megcsal, úgy hogy a' mellyek rosznak látszanak, pergelés által izek, és szagok nagyon jó lesz, és megfordítva. Mások a' kávé jóságát másképen próbálják meg t. i. ha a' nyers kávé vizben megfőzik; és ha meghülve zöld színű, akkor jó a' kávé, ellenkező esetben pedig rosz. Pergelés által ha az jól történik, a' jó kávé erős, kellemes szagot bontakoztat ki, 's feleresztett főzetje barna, sosavas vasaggal nem ad fekete levéreket; porrá törve sárgás barna színű, meleg vízben áztatva, és a' levegőn megszáritva zöld lesz. Rosszak: az igen nagy, fehér, vagy barna színű, könnyű, kiaszott, éretlen, penész szagu, avas izű marinirozott, vagy a' tenger viz által elromlott, dohos szagu és izű babok, mellyeknek szagát fokhagyma, vagy zöldlet mészag (Chloras Calcis) által szokták elvenni.

A' kávé szétbontásával (analysis) sokan foglalkozkodtak, 's a' különböző szétbontásokhoz képest különböző kimenetellel. Az ujjabbak között Robiquet, Pelletier, és Caventou francia chemicusok elő állították a' kávé dékot (Coffeina). A' kinadék (chinina) felfedezése után ezen a' természeti rendszerben a' kinához oly közel álló kávéban hasonló égvénykét (alcaloideum) kerestek, melly mindazonáltal az égvényeknek (alcalia) semmi tulajdonságával sem bir. A' kávédek a' tömény (concentrált) olvadékból fehér, selyem forma, hajlékony, áltnehlátszó tökében jegesedik (crystallisatur) hideg vízben kevéssé, forróban nagy részént, 's langban (alcohol) is feloldozható; savakban ugyan felolvad, de nem elégitiki (neutralisat), elrepülő. Öszvetételére nézve a' kávédek különös állomány; alkotó részei Pelletier, és Dumas szerént: szénő (carbonium) 46, 51; gyúló (hydrogenium) 4, 81; savító (oxygenium) 27, 14; — fojtó (azoum) 21, 54. — E' szerént a' kávédekban több mint ötödresz fojtó van, 's átaljában több mint az állati anyagban, kivéven az ureat, és huyg-savanyt; még is a' kávédek sohase rothadmeg, mint más létszeres (organicus) égvények, mellyekhez annyira közel van. — A' kávédekot már a' régibb chemicusok is esmerték, és kávé anyagnak nevezték, mint: *Chenevix*

Pfaff, Schrader; Cadet ezt a kávé anyagot gubasavnak (acid. gall.); Payssé pedig kávésavnak nevezik. **Cadet** szerint 64 rész kávéban van 8 mézga, 1 gyanta, 1 festő vonadék, 4, 5 gubasav, 0, 14 fehérnye (albumen), 43, 5 feloldozhatatlan kanaftárgy. **Schrader** szerint: 16 lat nyers Martinique kávé adott 2 lat 3 nehezék, 15 szem tulajdon kávé anyagot, 2 nehezék 20 szem mézgás, és nyálkás vonatot, 24 szem vonadékot, 16 szem gyantát, 20 szem faggyú nemű olajat; a' száraz maradék tett 10 latot 2 nehezéket, 4 szemet, — veszteség, a' mi hihetőképven viz, 6 nehezék és 45 szem. Ugyan ő a' pergelt babokat is vizgálat alá vette; és 16 lat pergelt kávéból kapott: 2 lat kávéanyagot, 3 nehezék 44 szem vonadékot, 6 nehezék 40 szem mézgat, és nyálkát, 1 nehezék 20 szem olajat, és gyantát, 10 lat 4 nehezék száraz maradékot, — veszteség 16 szem. **Seguin** a' kávézöldet (kaffebrün) fedezte fel és ezt a' fehérnye' kávéanyaggal való egyesületéből magyarázta, mellyet csak a' pergeletlen kávéból lehet előhozni; okának mondja, hogy a' fehérnye a' tűz által semmivé tétetik. — **Runge** a' nyers kávébabokat vízzel öszverázta, a' megszürt vonatot először olomczukorral, azután olomeczettel verte le és illy módon, ecetsavas kávédekot (coffeina acetica) és két féle savat hozott elő; az első mészviz által, fehérszínű jegekben elő lehet állítani a' két kávésavat pedig nem lehet.

Ezek szerint a' kávébaboknak alkotó részei ezek: 1-ör egy fojtóval gazdag alap, mellyet **Robiquet** Caffeinének (Kávédek) nevez, 2-or egy sav mellyet némelyek tulajdon savnak, mások gubasavnak tartanak, 3-or egy szagtalan olaj, keves gyanta, fehérnye, mézga 's a' t.

A' kávéból azon kedves illatot, melly azt oly kedvesé teszi, a' tűz, a' pergelés által fejtözteti ki. Ha a' pergelés nem eléggé történik, akkor nem fejlődik ki ezen kedves illat, és a' kávé fanyar, és kedvetlen ízű lesz; ha tovább folytatódik a' kávé kozmássá és igen keserűvé válik. A' tápláló részeiben is változást csinál a' tűz: a' fehérnye meg semmisítettik; a' szarunemű állomány, melly a' kávébab nyers állapotjában kocsonya természetű, a' pergelés által öszvehúzó keserű izt nyer, és egyszersmind a' viz által könnyebben feloldozhatóvá lesz.

A' kávénak az emberi testre való munkálatjai.

A' kávénak az emberi testre való munkálatjait az alkotó részek szerint igyekeztek kimagyarázni. Legjobb hatása van az emberi életművezetésre a' nem nagyon pergelt kávéhaboknak; melly hatást némelleyek, mint: Percivál az öszvehuzó erőnek, mások, mint: Vogt a' kozmaolajnak; mások végre helyesebben annak a' szagos kesernyés olajnak, mellyet a' gyengébb pergelés a' kávéanyag, és faggyú nemü olajból hoz elő tulajdonították. Nem kevés erőt nyer még a' kávé a' szén által, mellyet szinte a' pergelés hoz elő; mellynek az életművezetésre való nagy behatása, és erősítő ereje esmeretes. Mind az állati, mind pedig a' teng (vegetativa) élet körében erősítő, és gyengén ingerlő erejénél fogva munkálkodik. — Az állati életben legfőbb hatása van a' dútzrendszerre (Systema gangliorum), a' honnan legnagyobb haszonnal használtathatik azon bajok elhárításában, mellyek ezen rendszertől veszik eredeteket. Kevesbé érdeklí a' gerinczagy ideg rendszert (systema nervorum medullae spinalis), minthogy kevesebb sikert is ígér azon bajok ellen, mellyek ezen idegrendszer beteges állapotjából származnak. Az agyidegrendszert (syst. nerv. cereb.) már erősebben érdeklí, mivel minden érzések elevenebbek, magok az érzés műszerei fogékonyabbak, a' lelki tehetségek szabadabbak 's fel magasztalt állapotban lenni látszanak. Elüzi a' bádjadtságot, álmodtságot, az emlékező tehetség' frisséséget; a' képzelődő, és ítélő tehetség nagyobb könnyüséget, és munkásságot nyernek. Az izgékony életre (vita irrit) is nagy behatása van. A' vér kerengést gyorsabbá teszi, főkép az altestben; azért is a' veröztérben (vena port.) könnyen vértorlódást (congestio) arany ér, és bő havi tisztulást okoz: innen azoknál kik az altestbeli vértorlódások miatt betegesek a' kávé itala vigyázva történjen. Gyorsabbá teszi a' vérkerengést a' testtöbbségi részeiben is; erős, és nagy adagban a' vért, a' mell, és fő felé vezeti, és a' külső edényekben felhevíti. Az akarathétkül való izmok mozgásai sebesebben, és erősebben történnek; honnan a' bél mozgásait, és a' méh öszvehúzódásait előmozditja; de az akaratshétkül való izmok mozgásai is könnyebben mennek véghez, és annak erősebb munkássága miatt könnyen a' tagok görcsös reszketése áll elő. A' teng élet körében az emész-

tést elősegíti, a' szeleket hajtja, a' széket előmozdítja, neveli az elválasztásokat, például: a' húgy, epe, a' külső, és belső bőr elválasztásait. —

A' kávérol életrendi (diætetica) tekintetben.

A' Hasonszenv (Homoeopathia) a' kávét az ételrend közzül egészen kirekesztette, és azt általjában úgy tekinti, mint orvosi szert. Az ezzel való élés által a' betegségek' egész rendjét következteti; holott pedig az ő elveik szerént a' kávénak azon betegségeket nem előhozni, hanem megkellene gyógyítani. Igaz ugyan hogy a' kávé, valamint más ételrendi is, hogy ha nagy adagban, és nem annak idejében használtatik, jelenlévén az egymiben a' betegségre való hajlandóság, a' betegséget előhozó okok közzé tartozik; de itt is a' vele való élés az életművezetségnek hozzászoktatása által, mint betegséget gerjesztő okot modositja, sőt meg is semmisíti, példa ebben a' mindennapi tapasztalás. Hogy ha pedig az azzal való élés mérsékelt, gyengén ingerlő, és erősítő ereje, mind az állati, mind pedig a' teng élet körében nyilvános fog lenni, melly az egész egymit kellemes érzéssel tölti el. Hasznos a' gyengén emésztő, székkal bajlódó, hideg természetű, gyenge embereknek, hasznos reggelinek tejjel, melly által inkább tápláló, mint ingerlő; hasznos ebéd után tej nélkül, hogy az emésztés, és székletétel elősegitessék, a' midőn annak ingerlő ereje a' nádméz által mérsékeltetik, 's utánna egy pohár viz a' talán eredhető vértorlódást lecsillapítja. Artalmas a' vérmes, lázas személyeknél, 's olyanoknál kiknél a' vérrendszer könnyen izgékony, vér-folyásokra, vértorlódásokra hajlandók; mellyért havi tisztulásakor, aranyeréseknél, tüdővészben szenvedőknél, gutaütésre hajlandóknál, mérsékelve, és vigyázva történjen. Artalmas lehet mindeneknél hogy ha vagy igen gyengén, vagy igen erősen és nagy adagokban használódik — Az erős, és nagy adagokban többször napjában használtt kávé artalmas befolyással lehet az emberi életművezetésre az által, hogy a' vért az altestbe csalván könnyen arany-eret hó havilisztulást máj betegséget gyomorhajokat, rásztkört (hypochondria), méhkört okoz, (hysteria); sőt vértorlódás nem csak az altestben, hanem a' mell, és kaponya üregben is történhet; mellyért vérköpés, szédülés, gutaütés

következhet. Az idegrendszernek ingerlése által álmatlanság, tagreszketes, szivdobogás, és más ideges tünetnyek állhatnak elő. A' nagyon gyengén és vizesen nagy mennyiségben használt kávé, a' különösen a' szegényebb rendű embereknél szokásban van, a' meleg víznek gyengítő, tágitó eréjénél fogva, különösen a' has életműveiben szembetűnő; mert étvágy hijányt, rest széket, a' beleknek taknyosságát, fehér folyást, a' bélrészek dugulását okozza. —

Észak Arabia, kivált Yemen lakoi, erősnek tartván a' kávébalevét, a' kávébogyókat gyengén megpergelik, és vízben megfőzik. Arabiában az első rangu személyek is ezzel élnek, és Szultán kávénak nevezik, minthogy nem keserű izű, nádméz nélkül isszák. Az indiai gyarmatokban a' nyers kávébabokból szoktak italt készíteni, melly a' nyers, vagy gyengén pergelt kávébabokból, ha forró vízzel leöntetnek, készül. Ez az ital Citrin kávé név alatt esmeretes; de ez a' kávébaboknak ingerlő, és kedves izével épen nem bír, 's ha nádmézzel megédesítettik, még kellemetlenebb ital lesz belőlle. Európában csupán csak a' pergelt kávébabokat szokták használni.

Hogy a' kávéital jó legyen, szükség hogy a' kávébabok illendően, inkább gyengén, mint erősen 's egyenlőképen legyenek megpergelve. Az erősen megpergelt kávébabok főzetje igen keserű, és nagyon ingerlő; a' nagyon megégetett szénfeketeségű, 's koromfényeségű kávénak sem ize, sem szaga; a' belőlle készült itál igen kedvetlen, avas izű, olaja megkozmasodott. A' nem eléggé pergelt babokból, hasonlokép íz, és inger nélkül való itál készül; mivel nyers részeit a' forró víz nem huzhatta ki illendőképen. Legjobb zárt edényben szüntelen kavarva, vagy rázogatva addig folytatni a' lassú pergelést, míg a' babok izzadni, fényesedni, 's világos gesztenyeszin barnára pirulni kezdenek; akkor egy lapos tálban, vékonyan elterítvén jól befedve hagyni, — hogy kellemes illatja megmaradjon, — míg meg nem hűlnék. Némelyek vas hengerekben, a' tüzőn forgatva szokták a' kávé pergelni, hogy szagos olájától meg ne fosztódjon; de a' pergelésre ekkor nem lehet felügyelni. Jele a' jó pergelésnek: ha barna, aranyszínű, kellemetes, erős szagú, csipős, mandolaforma, vagy kesernyés izű, töredékeny 's velős törésű, 's meg rágván a' nyálat barnára festi. A' soká tartás által izét, és szagát elveszti; mellyért legjobb min-

dég frisset pergelni, 's megörölni, vagy mint az Arabok szokták, melly jobb is mozsárban megtörni.

A' kávéital készítése módja külömbféle. Némelyek a' kávélisztre forró vizet öntvén, meleg helyre teszik bizonyos ideig, 's akkor findsákra töltik mint a' Hollandusok; mások fedett edényben felforralják azt kétszer, háromszor, vigyáztván hogy ki ne fusson; mivel az által olajos finom része elvész, 's akkor félreteszik, mig valamenyire meg nem hül mint az Arabok, és Törökök, kik azt forrón minden aljával együtt, tej, és nádméz nélkül felhörpölik. Ez a' mód legközönségesebb Európában is. A' kávéfőzésre többféle masinák gondoltattakki, hogy a' kávénak illatos részei megmaradjanak. Legjobb a' kávéfőző palaczk, midőn a' kávé a' palaczk alatt lévő borszesz által forraltatik fel; egyéb eránt a' kávé csak üveg, mázos, vagy porcellán edényben kell készíteni, ha fehérbádog edényben készül, tanta lesz benne, mivel a' kávé gubasava a' vasat feloldozza. Az ilyen kávé feketés, és 12 óra múlva ércz izt kap. A' jó kávéléh tiszta kávé portól szabad, szép setét barna, 's egy keves jó tejjel vegyítve, kevéssé világos barnaszínü kellemetes, erős izü, repülő jó szagú. A' gyenge, vagy vékony kávé világos színü, gyenge szagú, kesernyés, kellemetlen izü, annyival inkább ha a' kávébabok is rozszak voltak. A' masina nélkül főzött kávéhoz a' megszállás véget sokan vizahójagot, szarvas szarv port, vagy fehérynye habarékot; mások pedig egy pár kanál hideg vizet tesznek. De az elsőbb módok a' kávé erejét nagyon megcsökkentik; ugyanis a' kávé létalapos (essentialis) olaja is azon állományokkal egyesül, és így a' kávé legkellemetesebb, 's illatosabb részétől fosztatik meg. — Legjobb békével elvárni mig meg nem tisztül. Az europaiak a' kávé, vagy feketén nádmézzel, vagy e' nélkül; vagy pedig nadmézzel; tejjel, vagy tejszinnel melegen isszák.

A' kávének orvosi munkálatjai.

Azon formák, mellyek által a' kávé mint gyógyszer használtatik e' következők:

1) A' pergelt kávébabok főzetje, mellyről Dufour ditsérettel emlékezik, mint kihagyó láz üző orvosságrol; mint házi orvosság gyakran használtatik is, még

pedig Audonius szerént a' pergelt kávébab főzetje citrom lével, mellyet a' betegnek éhomra melegen, a' láztól szabad időben (apyrexia), vagy épen a' támadás előtt (paroxismus) kell inni.

2) A' nyers kávébab főzetje, ditsértetik különösen a' tavaszi kihagyó lázakban.

3) A' nyers kávébabok pora. Rasori épen úgy használta ezt a' port, a' kihagyó lázakban, mint a' kínát, és azt mondja, hogy 4—6 lat elég a' kihagyó lázak elfojtására; mások kisebb adagban is elegendőnek állítják 15—20 szemet vévén 5 szem illatos (aromaticus) porral, minden 2—3 órában.

4) A' kávévona (Extractum Coffeae). Ebből hol több, hol kevesebb kellett az életidő különbsége szerént. Grindel Dr. a' vizes vonatból 10 szemet adott 6 lat vízben felolvasztva. Egy kihagyó lázat 6 nehezékkal gyógyított meg. Használtatik közönségesen 5—30 szem minden 2 órában.

5) A' kávéfestvény (Tinctura Coffeae) különösen ajánlja Wéber, és kanalonként rendeli használni.

Haszonnal adatik sok betegségekben, mellyek az állati, vagy teng élet körében bizonyos kóros tünetenyeket hoznak elő. Haszonnal adódik a' nehezebb betegségekben lábbadozóknál, minthogy ennek mértékletes használása a' közérzést (coenesthesia) felemeli, az emésztést elősegíti, minden el, és kiválasztásokat előmozdítja. Hasznos:

1) Hol az idegrendszernek nagy felingereltsége van (hyperaesthesia); melly állapot magát fájdalmakkal, és görcsökkel mutatja. Így az ideges fejfájásokban, hogy ha az nem a' gyomor megromlásától, vagy az első utak savanyúságától származik, a' gyomor, vese fájdalmaknál, és görcsöknél, a' görcsös hányásoknál, némely méhanya (hystericus) görcsöknél, kivált ha ezek a' havilisztulást feltartóztatják, a' szülfájdalmak hiányában, ha hevítő erejétől félni nem lehet, a' vizellőhójjag szélütésében, az időkörös (periodicus) görcsös fulladozásokban (asthma); sőt még az ideglázakban is ajánlottak a' kávé (?) Az ideges fejfájás, gyomor görcs ellen ajánlják a' nyers kávébab főzetjét; a' görcsös fulladozásnál a' frissébe pergelt, és örölt, jó levantai kávé nádméz, és

téj nélkül, a' honnan Hildebrandt is az ilyen betegeknek ebéd után egy pár findsa kávéát javasol.

2) A' bódító mérgek által való mérgezésben (intoxicatio per narcotica), mellynek hasznát különösen Orfila az ujjabb időkben nagyon ajánlotta. Elűzi a' mákonynak (opium) ártalmas következéseit; valamint az ebből készült eczetsavas szunyaszdék (acetab morphinae) ellen is hathatósan találtatott a' kávé. Továbbá a' langos italok, beléndék (hyoscyamus), varjú szem (nux vomica), ignáczbab (faba s Ignatii), maszlagos nadragulya (atropa belladonna), gyilkos csomorika (cicuta virosa), s. t. e' félék által okozott nagy felingereltség, és elalálás ellen igen hasznos ellenméreg (antidotum).

3) A' tetzhálában (asphyxia), melly a' széngőztől, és más lélekzésre alkalmatlan gőzök miatt történt; hasznos a' vízben fultak, és megfagyottak tetzhálánál is.

4) A' kihagyó lázakban (febris Intermittens). Az ujjabb időkben a' többek közt Grindel Dr. nagyon ajánlotta ezekben a' lázakban, és azt állítja: hogy a' kávé, és kina vegyíték erányban öszevegyeznek, és mint pótléka a' kinának méltán használtathatik; de a' mit a' későbbi próbatételek be nem bizonyítottak, 's nem is bir azon lázüző erővel, a' mivel a' kina égvényké. Használta: hol porban, hol főzetben, hol vonatban, a' szabad órákban. Porban mint tiszta lázüző ritkán használtatik; gyakoribb a' használása erős főzetben, 's számos példák bizonyítják, hogy az oly láz, melly minden anyagos ok nélkül van, az által meggyógyult; főkép hogy ha a' láz sokáigtartó, rázó erős hideggel kezdődik, mellyet keves hőség követ, 's a' bírálás (crisis) a' vizelés, és izzadás által csekély.

5) Az emésztő életművek gyengeségénél, midőn hasbéli vértelj (plethora abdominalis) nincs jelen, ha az étvágy hiány az első utakban való takony vagy sav miatt történik. Ditsérik némelleyek a' hasban lévő életművek dugulásnál, és gyengeségénél, a' nyers kávébabok főzetjét (Andry Ludolff), az idült hasmenéseknél hogy ha tágulásból (laxitas) származik. Ártalmas pedig az epés hasmenéseknél, valamint az ingerelt állapotjában is az emésztő életműveknek. Linne mint giliszta ölt orvosságot a' kávéét éhomra ajánlja a' gyermekeknek, melly által az alsó belekre takarodnak, és ha has hajtót adnak nékiek könnyen megszabadúlnak a' bajtól.

6) A' nyakastúzos (rheumaticus) és köszvényes (arthriticus) bajokban. — Jó hasznot tesz itt a' nyers kávébab főzetje.

7) A' vizellő életművek idült bajaiban; különösen a' vizellő hójagnak a' kötől, vagy fővénytől származott betegségekben; honnan sokan a' fővény kihajtására ezt használják. V o g t azt mondja hogy mióta a' kávé esmertetik ritkább a' kó nyavalya.

Külsöképen a' kávé ritkábban használtatik. Ditsérik az idült szemgyulladásoknál a' pergelt kávébab főzetjének a' gőzét. A m a t i 3 példát hozfel az idült szemgyulladásokból hol minden más szerek siker nélkül használtatván, végre a' pergelt kávébab főzetjének a' gőzével, és a' nyers kávébab főzetje által gyógyultmeg. Allövetekben (Clyster) hasznos a' főzetje ideges gutaütésnél, vagy a' bódító mérgek által való mérgezésnél, valamint az azzal való mosogatások is. L e B r u n a' pergelt kávéból csinált fürdőköt (12—20 latot vévén egy fürdőre) szélütésben, nyavalyatörésben, méhgörcsökben, és migraineben csudálatos tulajdonságúnak lenni állítja. A' megfőzött, 's kiszáritott kávépor jó némelyek szerint a' fogaknak tisztán, 's fehéren tartására, 's az inynek az elsenyvedéstől való megóvására. G o r o m b á u l megtörve, 's dohányként sziva odvas fogaknál ha fog gyulladás nincs jelen Schreger szerint egy a' legjobb enyhítő szerek között.

A' kávénak pótlékai (surrogatum.)

Az ujjabb időkben sokan gondolkoztak a' kávénak pótléka felől, résszerént nagy ára, résszerént pedig képzelt káros volta miatt. Nevezetesebb pótlékok ezek:

1-ör A' czikoria kávé. A' czikoria (cichorium intybus) már régen esmeretes szer, a' verőtzérből eredő máj, gyomor bajokban, régi bőrkiütésekben. Hosszas használása a' szemekben vakságot okoz. A' czikoriának meg szárazított, és pergelt gyökere nem kellemetlen ízű, noha igen keserű, 's ebben közelit is valamit a' kávéhoz, de a' kávé kedves illatjával nem bir. A' kávé minden pótlékai közt ezt legjobban ajánlják, ámbar minden ok nélkül; mert minden pótlékok közt ez a' legártalmasabb, 's ennek használása után a' gyomorban sokáig tartó meg telés áll elő,

melly miatt nem is lehet abból annyit inni, mint a' rendes kávéból; a' tagoknak nehezsége és tunyaság áll elő, 'a ha valaki sokat ivott, rosszúl érzi magát. Ha az egészséges testben is ilyen kellemetlen változásokat okoz, mennyivel inkább a' beteges testben. Vegyítik arábiai kávéval; akkor Dámák kávéjának nevezik. A' czikoria vagy is német kávénak 3 neme van: a) Az igazi melly 2 rész jó czikoriából $\frac{1}{2}$ rész veres répából, és $\frac{1}{2}$ rész pergelt borsóból áll. b) A' finom melly áll: $2\frac{1}{2}$ rész czikoriából, $\frac{1}{2}$ rész veres répából, és 1 rész borsóból, c) A' közönséges melly áll: 1 rész czikoriából, 2 rész veres répából, és 1 rész borsóból.

2-or A' svéd kávé. Ez a' kávébükkönnek (*astragalus baeticus*) magvaiból készül. Tromsdorf szétbontása, és tanácsa szerint igen alkalmas kávépótlék. Nagyon dicséri Schreger, Arrenbrecht is mint tökéletes jó egészséges, kellemetes italt (?); ha az arabiai kávéval vegyítetik nagyon hasonlít az arabiai kávéhoz.

3-or A' makk kávé. A' tölgyfa (*quercus robur*) makkját igen sokan szokták használni a' kávé helyet; különösen Gölis Dr. ajánlja a' gyermekeknek. Puchelt azt mondja hogy a' pergelt makk igen jó szer a' nyirk rendszer munkásságának felemelésére, ha a' nyirk az edényekben, vagy egyébüt meggyülekezik. Tejjel a' makk kávé jó házi orvosi szernek tartatik. Ajánlják különösen a' görvélyekben (*scrophula*) (?) hátgerintz kezdő görbülésében, idült hasmenésekben, gyomor görcsökben, bélférgék ellen.

Használják ezen pótlékokon kívül még a' földi mandola kávét; melly készül a' mandola palka (*cyperus esculentus*) pergelt gyökeréből. A' bagoly borsókávét, a' bagolcsa lencséből (*cicer arietinum*), hajdan használták, most a' kávét szokták vele meghamisítani. A' czékla kávét, melly veres répából (*beta vulgaris*) készül. A' sárgarépa kávét, melly a' murok répa (*daucus carota*) piritott gyökeréből készül. A' bikk makk kávét, melly az erdei bikkfa (*fagus sylvatica*) makkjából készül. A' pozdorgyökér kávét (*coffea e' radicebus scorzonerae*). Ludvig, vagy Karolina kávét, melly minden arabiai kávé nélkül jó itálnak mondatik. Gesztenyekávét, melly Bernhárd után, a' megtisztított, pergelt, 's megörölt gesztenyéből készül. Amelin kávét, melly

ebben az esztendőben Pesten találtatottfel. Tej nélkül kevés nádmézzel lehet inni; nem kedvetlen izü, és szagu ital készül belölle. Ajánlanak ezeken kívül még más plántákat is a' kávébabok helyet, így: a' napra forgó magvát (*helianthus annuus*) a' megpergelt rozst, búzát, árpát, borsót, babot, riskását, kukoriczát, diót, mandolát, szőlő magvát, vizi liliommagvát, tengeri szőlőt, köszmétet, lencsét, ragadó valaj (*valantia aparine*) gyökerét, csicsókát, egértövist (*ruscus aculeatus*), sárga lilommagvat (*iris pseud-Acor*), némelyek a' fekete kenyérhéjt, és az angol sárga burgonyát.

Mind eddig nem találtatott oly növény, melly az arabiai kávé izére, szagára, és más tulajdonságira nevez ki pótolhatná; mert minden egymik a' természet országában tulajdon alkotású, és erejü lények, 's egymást semmi tekintetben ki nem pótolhatják.
