Zeitschrift: Der Mannigfaltige : eine republikanische Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Jakob Otto

Band: - (1778)

Heft: 4

Artikel: Innländischer Kaffee

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-816994

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 30.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

DerMannigfaltige.

Eine republikanische Wochenschrift, für Bündten.

4 Stück.

Innlåndischer Kaffee.

Es ist bekannt, daß man schon seit vielen Jahren verschiedene Arten Pflanzen, und sonderlich Saamen, als Roggen, Gersten, kurkischen Weißen, Erbsen, Welschenusse, Erdäpfel und dergleichen, statt des ausläns dischen Kaffees zu gebrauchen angefangen, und jeko noch mehr, als sonst darauf bedacht ges wesen, wie man eine solche ausfindig machen möchte, welche geröstet und mit Wasser abgekocht ein Getrank gabe, so dem Geschmacke nach dem Kaffee gleich komme, und unschads lichere Kräfte, als dieser besitze. Und man hat endlich gefunden, daß unter allen sich keine Pflanze besser hierzu schicke, als die Cichorienwurzel, die fast jedermann, unter diesem, oder unter dem Namen Wegwart oder Wegluge, bekannt ist. Die meisten von den andern innländischen Kaffeearten haben keinen, oder nur einen schlechten Geschmak, und mit dem eigentlichen Kaffee weiter nichts ähnliches, als die Farbe, welche durch das Brennen hervorgebracht wird; folglich find sie in dieser Absicht keiner Achtung wurdig; hingegen kommt die Cichorie, sonderlich die 3ahme

Zahme und im Garten gebaute, wegen ihrer angehmen Bitterkeit, dem achten Kaffee viel nåher, und wenn alles gehörig zubereitet worden, ist dieser Trank dem wahren Kaffee so ähnlich, daß man selbigen nicht leicht unterscheiden wird, wenn man anders nicht schon Wissenschaft davon hat. Noch unmerklicher ist die Verschiedenheit, wenn man mit ge-Brannter Cichorienwurzel etwas Kaffeebohnen vermenget, einen Drittel oder die Halfte, und mit dem Tranke selbst Milch vermischet. Ob dieser Cichorienkassee besser und der Gesundheit zuträglicher sen, läßt sich gar bald einsehen. Das erhitzende, und Wallungen des Geblüts verursachende Del der gerösteten Kaffeebohnen, wird sich in diesem nicht, oder doch in viel minderm Grade zeigen, und die Rerven davon auf keine Weise leiden, besonders wenn man die Kaffeehohnen ganz weglast, vielmehr werden die heilsamen Arafte dieser Wurzel, auch auf solche Weise zubes reitet, sich noch aussern. Sie besitzt nemlich eine kräftige, auflösende, zertheilende und stärkende Eigenschaft; dienet daher bei Verstopfung der Leber und übrigen Eingeweide, bei verschleimtem Geblüte und zähen Gäften, bei geschwächten Verdauungskräften, und allen davon abstammenden Krankheiten, der Milz = Gelb = und Bleichsucht, den Wechs felfiebern u. f. f. wie fie dann von den Mergten in diesen und ähnlichen Fällen von jeher mit Ruten ist gebraucht worden. Und diese Kräfte liegen nicht etwa in flüchtigen Bestands theilen,

theilen, die durch das Dörren und Rösten weggejagt wurden, sondern gröstentheils in dem bittern dlichten und salzichten Wesen der Daher hat man auch in Braun-Wurzel. schweig und andern Orten sich angelegen senn lassen, deraleichen innländischen Kaffee einzus führen, und allgemeiner zu machen, und die gute Hoffnung hat nicht fehlgeschlagen. werden hin und wieder ganze Felder mit dieser Wurzel angepflanzt, und dadurch grosse Summen Geldes jährlich im Lande behalten. Vielleicht wird endlich dadurch, zumal bet dem immerwachsenden Geldmangel, der auslåndische Kaffee ganz vertrieben. Um ders gleichen Trank zu bereiten, nimmt man die spåt im Herbste oder im Frühjahre ausgegras benen Wurzeln, zerschneidet sie entweder gleich in kleine Stucke und läßt solche durre werden, oder trocknet die ganze Wurzel und zerschneis det sie alsdann. Man sortirt um der Bequemlichkeit beim Rosten willen, die grössern und kleinern Stucke. Man roftet solche wie den Kaffee, nur mit etwas mehr Vorsicht, indem sie leicht verbrennen. Sie geben beim Brennen füraus wenn es zu stark ist, einen starken unangenehmen Geruch von sich, durch den freilich etwas von den medicinischen Kräfs ten verloren geht. Hierauf werden sie gestossen oder gemahlen; wobei zu merken, daß dieses leztere entweder alsobald nach dem Rosten geschen musse, oder man muß sie sehr trocken aufbehalten, indem sonst die geröstete Wurzel leichtlich Feuchtigkeiten an sich zieht, und

The .

und dadurch velzicht und zum Mahlen untüchstig wird. Wenn man will, mischt man ächstes Kaffeepulver dazu. Beim Kochen versfährt man wie gewönlich, doch soll solches etwas länger dauren, auch der Trank einige Zeit ruhig stehen bleiben, damit sich das Pulver gehörig seten könne. Von einem Pfund frischer Eichorienwurzel bleibt nur ein Vierstelpfund gebrannte übrig. Einige bedienen sich dazu der wildwachsenden Eichorienwurzel, wie der Jahmen und sinden den Trank eben so schmakhaft, desgleichen der Wurzel vom Pfaffenröhrleinkraut, oder der sogenannten Schweinblume; diese Wurzel hat auch grösstentheils die nemlichen Eingenschaften, wie die Eichorie.

Litteratur.

Die Pflichten der Vormünder sind von einem so weiten Umfang, und so groß, daß sie die wenigsten derselben kennen. Ja, ein Vormund kann in vielen Fällen, in der Unswissenheit so sicher senn, daß ihm nicht einmahl eine Bedenklichkeit einfällt, weßwegen er versständige Männer um Kath zu fragen nöthig sinden und sichs nicht schämen sollte, sonst arbeitet er sich durch seine Unwissenheit in ein so tieses Labirinth hinein, daß er nicht ohne Dintansezung eines großen Theils seiner zeitslichen Glückseligkeit heraus kommen kann.