

**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:** 14.01.2026

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

# Der Mannigfaltige.

Eine republikanische Wochenschrift,  
für Bünden.

---

4 Stück.

---

## Innländischer Kaffee.

Es ist bekannt, daß man schon seit vielen Jahren verschiedene Arten Pflanzen, und sonderlich Saamen, als Roggen, Gersten, türkischen Weizen, Erbsen, Welschenüsse, Erdäpfel und dergleichen, statt des ausländischen Kaffees zu gebrauchen angefangen, und jezo noch mehr, als sonst darauf bedacht gewesen, wie man eine solche ausfindig machen möchte, welche geröstet und mit Wasser abgekocht ein Getränk gäbe, so dem Geschmacke nach dem Kaffee gleich komme, und unschädlichere 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 sind sie in dieser Absicht keiner Achtung würdig; hingegen kommt die Cichorie, sonderlich die





Zahme und im Garten gebaute, wegen ihrer angenehmen Bitterkeit, dem ächten Kaffee viel näher, 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 gebrannter Eichorienwurzel etwas Kaffeebohnen vermengeset, einen Drittel oder die Hälfte, und mit dem Tranke selbst Milch vermischet. Ob dieser Eichorienkaffee besser und der Gesundheit zuträglicher sey, läßt sich gar bald einsehen. Das erhitzen, und Wallungen des Geblüts verursachende Del der gerösteten Kaffeebohnen, wird sich in diesem nicht, oder doch in viel minderm Grade zeigen, und die Nerven davon auf keine Weise leiden, besonders wenn man die Kaffeebohnen ganz wegläßt, vielmehr werden die heilsamen Kräfte dieser Wurzel, auch auf solche Weise zubereitet, sich noch äußern. Sie besitzt nemlich eine kräftige, auflösende, zertheilende und stärkende Eigenschaft; dienet daher bei Verstopfung der Leber und übrigen Eingeweide, bei verschleimtem Geblüte und zähen Säften, bei geschwächten Verdauungskräften, und allen davon abstammenden Krankheiten, der Milz = Gelb = und Bleichsucht, den Wechselfiebern u. s. f. wie sie dann von den Aerzten in diesen und ähnlichen Fällen von jeher mit Nutzen ist gebraucht worden. Und diese Kräfte liegen nicht etwa in flüchtigen Bestandtheilen,



theilen, die durch das Dörren und Rösten weggejagt wurden, sondern größtentheils in dem bittern ölichten und salzichten Wesen der Wurzel. Daher hat man auch in Braunschweig und andern Orten sich angelegen seyn lassen, dergleichen inländischen Kaffee einzuführen, und allgemeiner zu machen, und die gute Hoffnung hat nicht fehlgeschlagen. Es werden hin und wieder ganze Felder mit dieser Wurzel angepflanzt, und dadurch grosse Summen Geldes jährlich im Lande behalten. Vielleicht wird endlich dadurch, zumal bei dem immerwachsenden Geldmangel, der ausländische Kaffee ganz vertrieben. Um dergleichen Tranck zu bereiten, nimmt man die spät im Herbst oder im Frühjahre ausgegrabenen Wurzeln, zerschneidet sie entweder gleich in kleine Stücke und läßt solche dürr werden, oder trocknet die ganze Wurzel und zerschneidet sie alsdann. Man sortirt um der Bequemlichkeit beim Rösten willen, die größern und kleinern Stücke. Man röstet solche wie den Kaffee, nur mit etwas mehr Vorsicht, indem sie leicht verbrennen. Sie geben beim Brennen für aus wenn es zu stark ist, einen starken unangenehmen Geruch von sich, durch den freilich etwas von den medicinischen Kräften verloren geht. Hierauf werden sie gestossen oder gemahlen; wobei zu merken, daß dieses letztere entweder alsobald nach dem Rösten geschehen müsse, oder man muß sie sehr trocken aufbehalten, indem sonst die geröstete Wurzel leichtlich Feuchtigkeiten an sich zieht, und





und dadurch pelzigt und zum Mahlen untüchtig wird. Wenn man will, mischt man ächtes Kaffeepulver dazu. Beim Kochen verfährt man wie gewöhnlich, doch soll solches etwas länger dauern, auch der Trank einige Zeit ruhig stehen bleiben, damit sich das Pulver gehörig setzen könne. Von einem Pfund frischer Eichorienwurzel bleibt nur ein Viertelpfund gebrannte übrig. Einige bedienen sich dazu der wildwachsenden Eichorienwurzel, wie der Zahmen und finden den Trank eben so schmackhaft, desgleichen der Wurzel vom Pfaffenröhrlein Kraut, oder der sogenannten Schweinblume; diese Wurzel hat auch größtentheils die nemlichen Eigenschaften, 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 Unwissenheit so sicher seyn, daß ihm nicht einmahl eine Bedenklichkeit einfällt, weswegen er verständige Männer um Rath zu fragen nöthig finden und sichs nicht schämen sollte, sonst arbeitet er sich durch seine Unwissenheit in ein so tiefes Labyrinth hinein, daß er nicht ohne Hintansetzung eines grossen Theils seiner zeitlichen Glückseligkeit heraus kommen kann.

Wenn