Innländischer Kaffee

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Mannigfaltige : eine republikanische Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **- (1778)**

Heft 4

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-816994

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Der Mannigfaltige.

Eine republikanische Wochenschrift, für Bündten.

4 Stück.

Innländischer Kaffee.

Es ist bekannt, daß man schon seit vielen Jahren verschiedene Arten Pflanzen, und sonderlich Saamen, als Roggen, Gersten, türkischen Weitzen, Erbsen, Welschennüsse, Erdäpfel und dergleichen, statt des ausländischen Kaffees zu gebrauchen angefangen, und jetzo 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 angehmen 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 Cichorienwurzel etwas Kaffeebohnen vermenget, einen Drittel oder die Hälfte, und mit dem Tranke selbst Milch vermischet. Ob dieser Cichorienkaffee besser und der Gesundheit zuträglicher sey, läßt sich gar bald einsehen. Das erhitzende, und Wallungen des Geblüts verursachende Oel 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 wegläst, 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 Bestand-

theilen,

theilen, die durch das Dörren und Rösten weggejagt würden, sondern gröstentheils in dem bittern ölichten und salzichten Wesen der Wurzel. Daher hat man auch in Braunschweig und andern Orten sich angelegen seyn lassen, dergleichen innländischen 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 Trank zu bereiten, nimmt man die spät im Herbste oder im Frühjahre ausgegrabenen Wurzeln, zerschneidet sie entweder gleich in kleine Stücke und läßt solche dürre 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 füraus 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 leztere entweder alsobald nach dem Rösten geschen müsse, oder man muß sie sehr trocken aufbehalten, indem sonst die geröstete Wurzel leichtlich Feuchtigkeiten an sich zieht,

und

und dadurch pelzicht und zum Mahlen untüchtig wird. Wenn man will, mischt man ächtes Kaffeepulver dazu. Beim Kochen verfährt man wie gewönlich, doch soll solches etwas länger dauren, auch der Trank einige Zeit ruhig stehen bleiben, damit sich das Pulver gehörig setzen könne. Von einem Pfund frischer Cichorienwurzel bleibt nur ein Viertelpfund gebrannte übrig. Einige bedienen sich dazu der wildwachsenden Cichorienwurzel, wie der Zahmen und finden den Trank eben so schmakhaft, desgleichen der Wurzel vom Pfaffenröhrleinkraut, oder der sogenannten Schweinblume; diese Wurzel hat auch grösstentheils die nemlichen Eingenschaften, wie die Cichorie.

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, weßwegen 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 Labirinth hinein, daß er nicht ohne Hintansetzung eines grossen Theils seiner zeitlichen Glückseligkeit heraus kommen kann.

Wem