

Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 141 (1862)

Artikel: Die Kunst, aus jeder Kaffeesorte einen guten Kafee zu bereiten
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-373152>

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: 23.02.2026

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

Verbreitung der Schrift zu unterdrücken. Besonders bemerkenswerth scheint, daß Hennenhofer offenbar mit der badischen Regierung über jene Druckschrift verhandelte, und daß diese zur Unterdrückung derselben und Unschädlichmachung ihrer Urheber mitwirkte. Zur Zeit der badischen Revolution, nachdem Hennenhofer fast verschollen war, wurde er wieder aus seinem Versteck gezogen und vom Volke öffentlich als Kaspar Hauser's Mörder beschimpft (1850). Eine gerichtliche Untersuchung wurde gegen ihn nie eingeleitet. Indessen ist er seither gestorben. Auch der Engländer, der Kaspar als Pflegsohn annahm und Einigen als sein Mörder galt, ist tot, und nachdem auch Stephanie, die früh verwitwete Großherzogin von Baden, die angebliche Mutter Kaspar Hauser's, eine mit Recht hochgeachtete, wohlhätige Frau, 72 Jahre alt, am 29. Januar 1860 zu Nizza in ein besseres Leben hinaufgegangen ist: sind alle bei jenem merkwürdigen Ereigniß irgend beteiligten Personen vom Grabe umschlossen. Mit dem Tode Stephanies sind jedenfalls alle Rücksichten dahin gefallen, welche irgend wen noch hindern könnten, mit der vollen Wahrheit heraus zu gehen, und so ist denn vielleicht noch Hoffnung vorhanden, daß in das Dunkel dieser rätselhaften Sache ein Lichtstrahl fällt.

Die Kunst, aus jeder Kaffeesorte einen guten Kaffee zu bereiten.

Bei der Zubereitung des Kaffee's werden gewöhnlich noch viele Fehler begangen; fällt der Kaffee schlecht aus, so wird das gewöhnlich der Sorte zur Last gelegt. Es ist aber eine nicht genug zu beherzigende Thatsache, daß — bei gehöriger Behandlung — auch aus einer mittelmäßigen Kaffeesorte sich ein ganz gutes Getränk herstellen läßt. Diesenigen Stoffe, welche den Kaffee wohlschmeckend machen, sind in allen Kaffeesorten ohne Ausnahme vorhanden, nur in einigen mehr, in anderen minder.

Bei der Kaffeezubereitung ist das Rösten des Kaffee's die Hauptsaache. Vor demselben soll stets gewaschen werden, weniger um den anklebenden Schmutz zu entfernen, als weil er sich dadurch gleichmäßiger röstet, indem alle Bohnen den gleichen Wassergehalt erlangen.

Niemals soll zu viel auf einmal geröstet werden. Die Kaffeebohnen werden zehn Minuten lang in Wasser eingeweicht, dann läßt man sie in einem Siebe abtropfen und hierauf zwischen zwei leinenen Tüchern genügend trocknen.

Das Rösten geschieht am besten in einer geschlossenen Kaffeetrommel über Holzkohlenfeuer; sie wird nur halb angefüllt. Es muß dabei zum Gesetz gemacht werden, stets nur eine bestimmte Menge Bohnen mit einer bestimmten Menge an Brennmaterial zu verwenden, nie mehr oder weniger. Gegen Beendigung des Röstens streut man etwas zerkleinerten Zucker, auf das Pfund einen Theelöffel voll, in die Trommel; der Zucker schmilzt und überzieht die Bohnen mit einer glänzenden Schichte gebrannten Zuckers, was außer dem schönen Ansehen noch den Nutzen hat, die Verschlüttigung der Bestandtheile der Bohnen, welche dem Kaffee den guten Geschmack verleihen, zu verhüten.

Der gebrannte Kaffee muß in luftdicht verschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden. Wem daran gelegen ist, stets nur Vorzügliches zu trinken, der muß den Bedarf eines jeden Tales, nie mehr, vor der Bereitung stets frisch rösten lassen. Die Farbe des gerösteten Kaffee's darf niemals dunkler sein als kastanienbraun, eher etwas heller; ganz schwarz gebrannte Bohnen liefern keinen Kaffee, sondern Kohlenwasser. Um einen vorzüglichen Kaffee zu erhalten, ist auch unerlässlich, den gerösteten Kaffee stets gleich vor dem Bedarf zu mahlen; denn gemahlener Kaffee, welcher länger aufbewahrt wird, verliert den lieblichen, würzigen Geschmack.

Der Aufguß ist ungleich besser als das Kochen; denn beim Kochen ist ein Verlust der würzigen Bestandtheile ganz unvermeidlich. Sehr viel kommt ferner auf das Wasser an. Hartes Wasser liefert schlechte Aufgußgetränke; Regen- oder Flußwasser ist am besten; hat man nur Quellwasser zur Verfügung, so ist anzurathen, demselben — aber nicht (wie manchmal geschieht) dem gemahlenen Kaffee — eine Messerspitze voll gereinigter Soda (kohlensaurer Natron) zuzusezen. Dieser Stoff ist weder unappetitlich noch im Mindesten schädlich. Das Wasser muß stark sieden und wallen, wenn der Aufguß erfolgt; ist dies nicht der Fall, so löst sich das Caffein u. das Kaffeeöl nicht vollständig.