Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und

Kunst

Band: 17 (1927)

Heft: 44

Artikel: Der Kaffee

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-646612

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

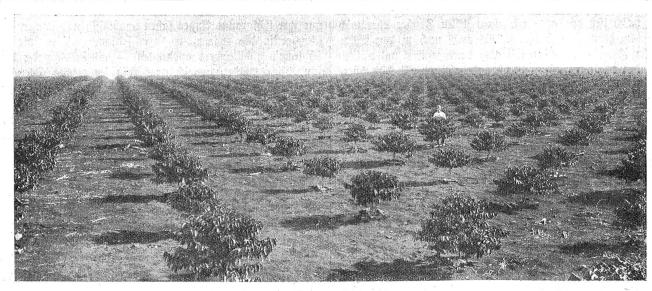
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 09.12.2025

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



Junger Kaffee, ca. 4 Jahre alt.

ich, daß diese Soffnung eine übereilte gewesen sei; außer einem leichteren Ermüden und einer vermehrten Zärtlichkeit zu ihrem Manne bemerkte ich nichts Auffallendes an ihr. (Fortsehung folgt.)

Der Raffee.

Die Heimat des Raffees ist Abessinien. In Arabien wurde er zuerst kultiviert. Dieser Raffee ist bekannt unter dem Namen Mokka, der aber heute für den Welthandel keine Rolle mehr spielt. Die Pflanze ist degeneriert und das Produkt hält geschmacklich den heutigen Ansprüchen nicht stand. Mit dem Namen Mokka wird viel Unfug getrieben.

Die Hauptproduzentenländer sind heute Brasilien, das etwa 3/3 des Weltverbrauchs deckt, Zentralamerika, West-

und Oftindien, Afrika.

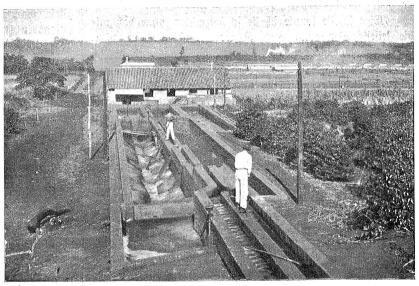
Die Kaffeepflanze, deren wichtigste nuthare Art Cosscaliberica, der liberische Kaffee, ist, entwickelt sich als Bäumschen, das aber, um einen größeren Ertrag zu erreichen, oben gekappt wird und sich schließlich als dichter Strauch entwickelt. Die Blätter ähneln denen des Lorbeerbaumes. Die Blüten sind weiß und gleichen sowohl der Form als auch dem Geruch nach dem Iasmin. Der Kaffee blüht meist zweis die dreinfrucht

und sieht in grünem Justand einer Olive ähnlich. Sie ist erst dunkelgrün, dann gelb, dann hellrot und in der Bollreise dunkelrot gefärdt. Die Frucht besteht aus dem Fruchtssleisch, in dem normalerweise zwei Samen, die Kafseebohnen, eingebettet liegen. Die Samen sind umgeben von einer hornartigen, glatten Hülle, der Pergamentschicht. Darunter liegt ein seines Häuchen, die sogenannte Silberhaut; wird in einer Frucht nur ein Same ausgebildet, so entwickelt er sich nicht einseitig flach, sondern ist abgerundet. Solche Samen kommen unter der Bezeichsnung Perlkassee in den Handel.

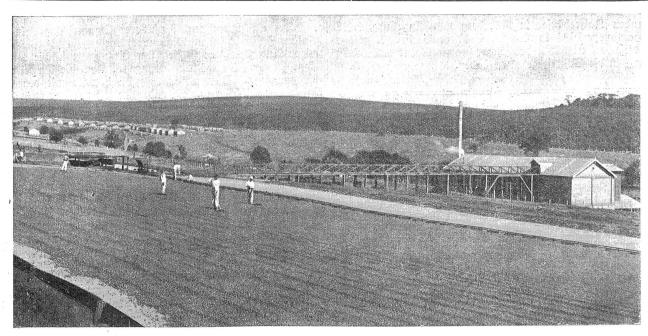
Ist die Kaffeefrucht reif, so wird sie geerntet und einer Bearbeitung unterworsen, die je nach dem Lande verschieden ist. Man unterscheidet zwei Methoden: die westindische oder nasse und die gewöhnliche oder trockene Bearbeitung. Bei der nassen Bearbeitung wird der Kaffee durch Maschinen von seinem Fruchtsleisch befreit, einer Gärung unterworsen, gewaschen und getrocknet. — Die trodene Bearbeitung besteht darin, daß die Kaffeefrüchte mit ihrem Fruchtsleisch getrodnet werden. Sie kommen dann in Maschinen, die sie vom Fruchtsleisch und auch von der Pergamentschale befreien.

Der Import des Kaffees erfolgt in rohem Zustande. Der schweizerische Kaffeegroßhändler kauft durch Agenten oder Kommissionäre an den Seeplähen Savre, Samburg, Bremen, Amsterdam, Rotterdam, oder auch durch Londoner, bezw. New Porfer Abladungsfirmen. Die Grossisten oder nach Mustern kauft, sofern er eine eigene Rösterei hat. Vielsach wird sedoch der Kaffee dem Detailhändler durch die Sinstaufsvereinigungen und Grossisten in geröstetem Zustande gesliefert. Es ist dann Sache dieser Röstersirmen, die Kaffees der einzelnen Preislagen so zusammenzustellen, daß sie dem gewünschen Geschmack entsprechen. Sierzu gehört viel Sachsund Fachsenntnis.

Ebenso wie die Sortenzusammenstellung, so erfordert vor allen Dingen die Röstung große Aufmerksamkeit. Durch die Röstung wird der Kaffee erst genußfähig. Das Rösten besteht darin, daß die Kaffeebohnen unter Bewegung einer Temperatur von zirka 200 Grad ausgesetzt werden. Dadurch treten sehr weitgehende Umsetzungen der meisten Bestandteile des Kaffees ein. Der Wassergehalt wird fast vollständig entsernt, und es bilden sich die Aromastoffe, um



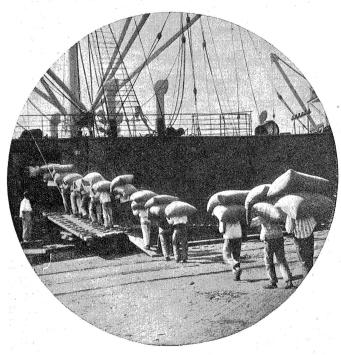
Kaffeewäscherei.



Kaffeetrockenplagemit Mafchinenhaus.

beretwillen der Kaffee so beliebt ist. Den größten Anteil an der Bildung des Kaffee-Aromas haben dabei der Zuder und die Gerbsäure. Die Ansicht, daß das Koffein dem gerösteten Kaffee den wunderbaren Geruch gebe, ist dagegen ein Irrtum.

Die Kaffeeröstindustrie hat den Hausfrauen viel Arbeit, Aerger und Zeit= und Geldverlust abgenommen. Früher kauste der Kaffeetrinker Rohkafsee ein und röstete ihn zu Hause in einer offenen Pfanne. Das war ein sehr unwirt= schaftliches Bersahren. Der Kafsee wurde meistens zu stark geröstet und bühte sehr an Güte ein. Der größte Teil der seinen Aromastosse war verloren. Was übrig blieb, war nichts als eine braun=schwarze Zellulose, die ein schwarzes und bitter schmeckendes Getränk ergab. Rechnet der Berufsröster mit einem Einbrand von höchstens 20 Prozent, so ist seizestellt, daß die Pfannenröstung ihn auf 30 bis 40 Prozent steigert.



Verladen des Kaffees

Die Aufbewahrung und Zubereitung des Kaffees liegt oft noch sehr im argen. Man sollte es in unserer aufgeklärten Zeit gar nicht für möglich halten, was in dieser Beziehung gesündigt werd. Der Kaffee ist hygrostopisch, d. h. er zieht die Feuchtigkeit der Luft an und natürlich auch alle möglichen Gerüche. Röstkaffee soll deshalb beim Händler und in der Küche der Hausfrau luftdicht verschlossen sein. Die Bohnen dürfen aber nicht direkt mit Blech in Berührung kommen. Man tut deshalb am besten, den Kaffee mit der Papierverpackung in gut verschließbaren Blechbüchsen zu lagern und jeweils nur so viel daraus zu entnehmen, wie man für die Zubereitung des Kaffees gebraucht.

Gemahlen werden soll der Kaffee erst vor dem Gebrauch. Die feinkörnige Mahlung ist zwecks voller Ausnützung des Bulvers vorzuziehen. Es soll kein Mehl sein, aber auch kein grober Grieß. Verliert ungemahlener Kaffee schon nach 14 Tagen sein Aroma, so erst recht gemahlener

Raffee. In jede Haushaltung gehört unbedingt eine Handmühle. Sie ist das unentbehrliche Inventarstück jeseter Rüche, aus der jederzeit ein tadelloser Kaffee kommen soll.

Die rationelle Zubereitung des Kaffees hat in letzter Zeit bedeutende Fortschritte gemacht. Berschiedene Kaffees maschinen sind im Handel. Den Borzug verdienen die Borzellans und EmailsMaschinen, weil diese dem Getränkkeinen Eisens oder Blechscheschmack abgeben können. Aufstochen soll man den Kaffee niemals, weil man damit das Aroma vertreibt, sondern aufgießen. In die sauberen Borzellans oder EmailsMaschinen schüttet man den gesmahlenen Kaffee, hernach das frisch kochende Wasser, rührt um, läßt den Kaffee etwa 6—8 Minuten ziehen und gießt ihn dann in einen angewärmten Borzellanstopf um. Das Kaffeepulver ist vollkommen ausgelaugt, der Kaffe von klarer, schön dunkeldrauner Farde, sein und frästig im Geschmack. 40—50 Gramm auf 1 Liter Wasser genügen bei sorgfältigster Lagerung, Mahlung und Zubereitung vollkommen, um einen erstklassigen Kaffee zu erzielen.

Die älteste Nachricht über den Kaffee stammt aus dem Jahr 1450. Um diese Zeit sollen die ersten Kaffeeshäuser in Mekka entstanden sein. 1554 wurden die ersten Kaffeehäuser in Konstantinopel errichtet. Mitte des 17. Jahrhunderts kam der Kaffee nach Italien und Frankreich. Damals kostete das Pfund Kaffee 240 Franken. Nach Deutschland ist der Kaffee im Jahre 1670 gekommen. 1681

erstanden Kaffeehäuser in Nürnberg und Augsburg, 1687 in Samburg, 1694 in Leipzig, 1721 in Berlin. Ungefähr um dieselbe Zeit dürfte der schwarzbraune Trank auch seinen Einzug in die Schweiz gehalten haben.

(Aus der Bürcher "Wochenschau".)

Das weiße Grab.

Bon Wilhelmine Baltinefter.

Ein dunkler Allerseelenabend. Das Meer stieg plat= schernd an den grauen Felsen empor, auf denen die kleine Stadt aufgebaut war. Dicht am Rande der hohen Steil= füste lag der Friedhof. Pinien wuchsen aus der Erde des hügelig ansteigenden Totenaders empor, rauschten dumpf im fühlen Meereswinde, daß man unter ihrem hohen Dache wie durch einen Riesendom dahinschritt, über sich die mächtige, aus Wipfeln gebildete Ruppel, die leise schwankte, als wäre der lette Tag gekommen, an dem alles zusammenstürzen müßte.

Gebetsmurmeln schwoll an wie der Atem des unruhvollen Meeres, Lichter glühten auf. Tiefer Ernst schauerte

über gesenkte Gesichter.

Dben, auf der höchsten Stelle des Friedhofes, schimmerte es weiß. Ein mit weißen Marmorplatten umkleidetes Doppelgrab zweier Liebenden. Alte Sage zog um diese helle Ruhestätte, die im Volksmunde "das weiße Grab" hieß. Jeder, der liebte, hoffte, sich in Sehnsucht quälte, in Ungewißheit marterte, ging hierher. Es hieß, ihm würde Trost und Hisse werden. Jugend brachte Blumen, zarte Myrte, sorgsam gehegt in reinem Mädchenstübchen, schwere Rosen und die herbe Pracht voller Nelken. Zu Bergen schwollen die Blumenkränze auf der weißen, vom Alter rauh gewordenen Marmorplatte an.

Die alten Leute blickten hinauf; boshafte, die ihre eigene Jugend vergessen hatten, schüttelten die Köpfe; gute, verstehende, die alt, aber nicht verbittert geworden waren, gingen mit wehmütigem Lächeln ihres Weges und störten

die Jugend nicht.

Das Bettelweib, das mit bittend vorgestreckter Hand hinter einer Buchsbaumhede hervorgetreten war, erzählte dem Fremden, der ihre Sand mit Silber füllte, gern die

Geschichte der beiden Toten.

Aussichtslos und um so heißer hatten sie einander geliebt, bis der unerbittliche Vater der Braut ein Machtwort sprach und das Mädchen zwang, eines verhaßten Mannes Weib zu werden. Unselig war dieser Zwang. Und in der Nacht vor dem Hochzeitstage lag die Braut auf den Knien und flehte zu Gott, sie hinwegzunehmen, ehe sie dem andern folgen musse. Die ganze Nacht lag sie so und bettelte verzweifelt um den Tod. Als der Morgen kam, war sie an Leib und Seele wund vor Schmerz und betastete ihren Buls, aber der hatte noch immer das leise Pochen des Lebens.

Die Hochzeitsgäste kamen, und der weiße Schleier hüllte das Mädchenhaupt ein, und der Myrtenkranz drückte wie Dornengeflecht die bleichen Schläfen.

Sie fuhren zur Rirche. Dunkel zog es über das Meer herauf, aufgrollender Donner schien den bisher fröhlichen Gästen schlimme Vorbedeutung. Die Braut lehnte, fast ohne Leben, in den blutroten Sammetpolstern des Wagens.

Dann führte man sie über die Rirchentreppe, auf der Blumen gelegen hatten, die nun aber ein heftiger Sturm hinwegfegte, daß sie, traurig zerpflüdt, im Straßenstaube herunwirbelten. In den Gesichtern der Gäste war das Lä-cheln erloschen. Aber der Brautvater hatte fürchterliche

Strenge um den harten Mund.

Dann betraten sie die Rirche. Schritt um Schritt wurde die Braut dem Altare entgegengeschleift. Sie ließ die müden Augen herumwandern und erblickte hinter breitem Pfeiler, die Hände zu Fäusten verkrampft, grünweiß im Gesicht, den einzig Geliebten. Zwei Schritte noch. Der Priester wartete, und dann war sie gnadenlos verloren. Da ein Erdröhnen, furchtbarer Donnerschlag, als sei Gottes Faust auf das Kirchendach niedergesaust. Vielstimmiger Angstichrei der Gaste. Der Blit hatte in die Rirche eingeschlagen. In wüstem Drängen stoben die Leute dem Ausgange zu. Allen voran, angstbleich, wild mit den Ellbogen um sich fahrend, feig und ohne sich um das Mädchen, das ihm im nächsten Augenblicke hätte angetraut werden sollen, zu befümmern, der Bräutigam.

Zwei Menschen hatte der Blitz getötet. Die Braut, die im weißen Schleier langhingestreckt auf dunklen Fliesen lag, und den Treuen, der in furchtbarem Schmerze hinter dem Pfeiler gestanden hatte. Der Bater der Braut war vom Blibe nur gestreift worden, aber gelähmt und der

Sprache beraubt.

Drei Tage später sagte man in berselben Kirche bas Totengebet für die beiden Liebenden und bestattete sie in einem Doppelgrabe, das der Bater, zu spät in verzweifeltem Mitleide entbrannt, mit kostbarem schneeweißen Marmor schmüden ließ.

Bu dem Grabe der beiden, die Gott nun vereinigt hatte, wallfahrten die Jungen vieler Generationen, und seit Jahrzehnten gab es im Umfreis feine Liebenden, die dort

nicht gebetet hätten.

Die Geschichte der Bettlerin war zu Ende. Mit überschwenglichem Danke für die Gabe zog sie sich, Segenssprüche murmelnd, von dem Fremden zurud und verschwand im tiefen Schatten des Friedhofes. Oben lag das weiße Grab, blumenumduftet, im weichen Glanze unzähliger Lichter, die auch viele junge, tiefernste, von heiliger Andacht verschönte Gesichter beschienen.

Ueber den düsteren Pinien zerteilte sich das Gewölf. Sterne funkelten auf, das große Auge des Mondes leuchtete, wie von Tränen umspült. Und zwei weiße, schlanke Wolfen schwebten darüber hin wie reine Seelen ins lichtvolle ewige Leben.

Warum?

Ich frage nicht, warum die Erde steht, Weshalb in stets demselben, ewig gleichen Kreis Das Weltgestirn durch seine Bahnen geht; -

Ich frage nicht, warum das Leben ist, Das in dem Toten schwingt, unfaßbar, fremd und leis, Warum ein Gott, warum ein Weltall ist,

Warum das Feuer und das Meer, das Licht. — Ich frage nur, warum ich Mütter weinen seh, Warum der Schmerz sich aus der Seele bricht

In stumpfem Leidensausdruck, stillem Gram; Warum ich Kinderaugen traurig lächeln seh, Von denen irgendwer die Wärme nahm.

Ist es zuviel, wenn ich nach Händen schau, Die arbeit-, gramzerfressen sind? Wenn sich ber Gang Der Trauernden dahinschleppt, — Kind und Frau

Und Greis in stummer Demut armgeplagt? Wenn ich das Leid erblide, heimlich, ernst und bang? Ich frage nur. — Hab ich zuviel gefragt?

Helmut Schilling.

Ein Gotthardzug.

Die Fahrt über den St. Gotthard ist immer ein hoher Genuß. Die Strede von Erstfeld über das Maffiv bis binunter nach Bellinzona bringt Bilder, die den Reisenden immer wieder fesseln und ihn veranlassen, die Fahrt bei Tage gu machen. Seitdem der elektrische Zug auf der Strecke von Basel bis Chiasso durchgeführt ist, sind die Belästigungen durch Rauch und Ruß fortgefallen und man kann bei geöffnetem Fenster im Genusse der gerade auf der Gotthard-