

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

**Herausgeber:** Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

**Band:** 26 (1955)

**Heft:** 12

**Artikel:** Wie man einen guten Kaffee macht

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-809356>

### 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:** 29.01.2026

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

## Wie man einen guten Kaffee macht

Kaffeemachen ist im Schweizerland eine beliebte Tätigkeit. Kaum hat man als hereingeschneiter Besuch die Stube betreten, heisst es schon: «Wir wollen einen Kaffee machen», wenigstens wenn der Gast willkommen ist. Aber das Kaffeemachen erscheint manchmal als eine noch nicht überall wohlbekannte Kunst. Dafür rufen wir uns ein paar Ratschläge erfahrener Kaffee-Fachleute ins Gedächtnis, wie sie der Redaktor kürzlich in den «Usego-Nachrichten», in der Sondernummer «Kaffee», Nr. 8 vom Jahr 1955, las.

*«Um richtigen Kaffee zu machen  
muss man Kaffee nehmen!»*

Für die Zubereitung im Haushalt gelten 50—60 g Kaffeepulver (=4—5 leicht gehäufte Esslöffel voll) pro Liter Wasser als normales Durchschnittsmass. Viele Liebhaber und Liebhaberinnen gehen für einen kräftigen «Schwarzen» auf 70—75 g (6 Esslöffel voll) pro Liter oder noch höher.

Mit Zichorie, Zuckeressenz oder andern Ersatzstoffen gelingt es der Hausfrau bestimmt, den Kaffee zu verbilligen oder zu färben, niemals aber in seiner Feinheit und seinem Wohlgeschmack zu verbessern.

*Porzellan ist das einzigrichtige Kaffeegeschirr*

Kaffee muss heiss serviert werden und möglichst heiss bleiben, denn heisser Kaffee speichert die Geschmacks- und Aromastoffe länger in sich auf.

*Porzellan bietet drei Vorteile!*

1. Kein Metallbeigeschmack und somit dem Aroma nicht abträglich. 2. Leichteste Reinigung. 3. Geringster Wärmeverlust.

Die Herausgeber der «Usego-Nachrichten» verstanden es meisterhaft, zugleich mit dem Appetit auf guten Kaffee auch den Durst nach mehr Kenntnissen über den Kaffee zu wecken. So lesen wir aus dem interessanten Heft noch ein paar Stellen zusammen:

Wo nicht Verstand und Liebe gleichzeitig walten, kann keine gute Küche erstehen. Und beim Kaffeemachen erst recht nicht.

*Die Feinheit des Kaffeepulvers*

und die Auslaugzeit spielen eine wichtige Rolle. Zu grobe Mahlung oder zu kurze Auslaugzeit geben zu schwachen Kaffee; zu feine Mahlung oder zu lange Auslaugzeit geben zu starken Kaffee. Mahlgrad und Auslaugzeit (oder Brühzeit) müssen deshalb aufeinander abgestimmt sein. Sie müssen der Zubereitungsart (Anbrühverfahren, Papierfiltersystem, Art der Kaffeemaschine etc.) angepasst werden. Selbstverständlich kommt es auch noch auf den persönlichen Geschmack an: Je herber und strenger, je kräftiger man den Kaffee haben will, desto mehr sorgt man für ein Herauslaugen der im Wasser löslichen Extraktivstoffe, mit andern Worten: man verlängert die Auslaugzeit oder erhöht die Feinheit des Malgrades. Papierfilter-Systeme sind für den Haushalt sicher das

Beste, denn das Wasser soll mit dem Pulver nicht in dauernder Berührung sein, sonst wird das Getränk zufolge fortschreitender Zersetzung der im Kaffee enthaltenen Gerbstoffe herb-bitter.

*Boilerwasser ist der Schrecken aller Schrecken* für die Aristokraten unter den Kaffeebohnen. Es enthält zu wenig Sauerstoff, dessen Anwesenheit beim Zubereiten des Getränk — im Gegensatz zur Zeit der Röstkaffee lagerung — sehr wertvoll ist.

Kaffee ist ein Naturprodukt, bei dessen Behandlung auch ein Fachmann mit langjähriger Erfahrung nie auslernt. Auf drei Kontinenten wird er heute in mehr als 30 Ländern angebaut. Die grosse Sortenauswahl wird noch durch eine vielfältige Qualitätsabstufung erweitert, die sich aus Aufbereitungsart, Höhenlage der Pflanzung, Beschaffenheit des Bodens ergibt. Trotz den unzähligen Sorten, welche in Süd- und Zentralamerika, Afrika, Indien und Indonesien gedeihen, ist der Fachmann dazu gekommen, die Qualität eines Kaffees, gleichgültig woher er stamme, nach drei ganz bestimmten Gesichtspunkten zu taxieren. Es sind: Aroma, Kraft und Säure. Alle drei Eigenschaften sind nun aber äusserst selten in einer Provenienz in hohem Masse vereinigt. Hier setzt die Kunst des Mischens ein. Jede Mischung soll einen Grundton, ein charakteristisches Geschmacksbild besitzen, das unverändert und für lange Zeit gewahrt werden muss. Nach festen, starren Regeln kann man allerdings beim Zusammenstellen von Mischungen nicht vorgehen, denn die einzelnen Partien einer Kaffeesorte können qualitativ selbst bei genau gleicher Qualitätsbeschreibung, innert weiten Grenzen schwanken. Zunge, Gaumen und Nase der Kaffeeschmecker müssen da in Aktion treten. Alle Mischungen werden in der Usego in der Praxis — im Degustationsraum — erprobt und es werden dabei harte Anforderungen an die Mischungen gestellt.

## Tempora mutantur

Dass im Bezirksgefängnis Zürich Gefangene in der Zelle gefesselt werden sollen, hat in der Öffentlichkeit eine starke Reaktion ausgelöst, die wir als ausgesprochen positiv bezeichnen dürfen. Ebenso positiv war aber die beruhigende und überzeugende Klarstellung der ganzen Angelegenheit. Vor 150 Jahren hätte sich wahrscheinlich an einer solchen Episode kaum jemand gestossen. Hat doch in Nr. 86 der «Zürcher Zeitung» von Dienstag, dem 28. Oktober 1800, die «Canzley des Bezirks Winterthur» mit einer vom 20. Oktober 1800 datierten Publikation «alle oberkeitl. Behörden angelegentlich ersucht, auf nachstehenden gefährlichen Dieb genau zu vigilieren, und solchen im Betretungsfall gefänglich anhero bringen zu lassen». Im Anschluss an ein genaues Signalement wird noch erwähnt: «Auch ist er mit einem eisernen Band um den einen Fuss fest angeschlossen, sammt Ketten entwichen.» Seither — 150 Jahre sind eine kurze Zeitspanne und doch eine lange Wegstrecke — hat die Einstellung der Allgemeinheit zum Kriminellen und zu den Methoden der Verbrechensbekämpfung eine wesentliche Änderung erfahren.

Dr. M. H.