

Kaffee

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1926)**

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988386>

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.

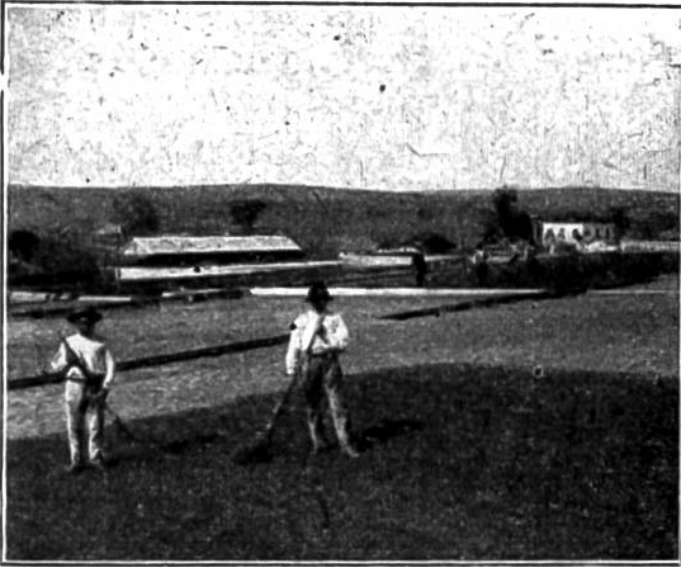
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

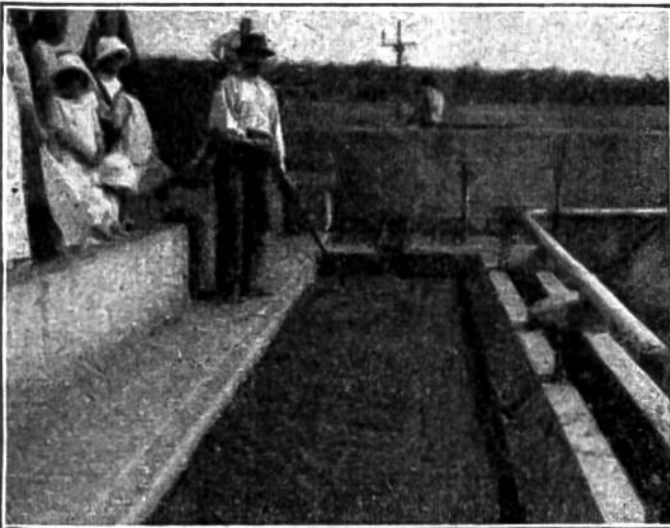


Wenn der Kaffee reift. Aus den weißen, wohlriechenden Blüten des Kaffee-
strauches entwiceln sich die Früchte. Die Kaffee Frucht enthält zwei Steine
(„Bohnen“), die von einer ledrigen oder papierartigen Schale umschlos-
sen sind. Um tadellose Ware zu erhalten, müssen die Früchte völlig ausreifen.



Die Kaffeeerfrüchte trodnen mehrere Tage an der Sonne, damit Fleisch u. Hüllen rings um den Samen (die „Bohnen“) brüchig werden.

Schwerer Tagesarbeit nicht der Ruhe pflegten. Es stellte sich heraus, daß die Tiere von einer bisher wenig beachteten Staudenart gefressen hatten. Um der Sache auf die Spur zu kommen, kochte der Treiber Früchte von jener



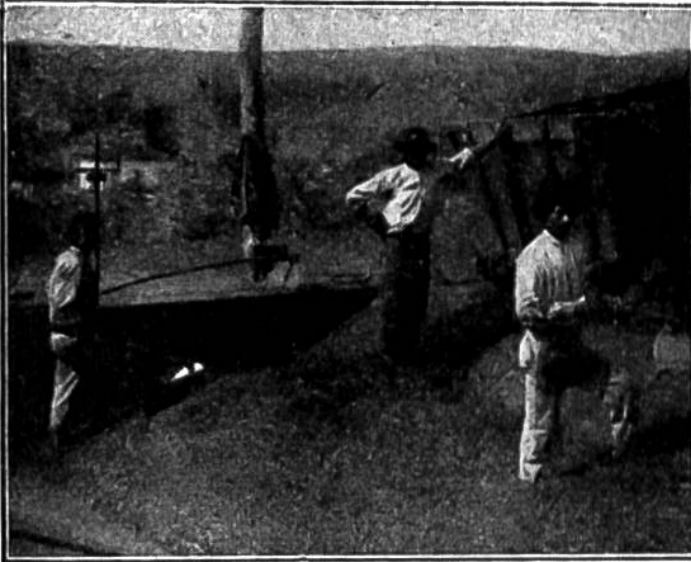
Nachdem die Samen von eingetrodnetem Fleisch und spröden Hüllen befreit sind, kommen sie zum Waschen und Trodnen.

Pflanze. Den Absud trank er. Wie erstaunte der Mann, als „ihm der schlaff verhalten / und er ganz frisch, wachbar und hurtig wurde“. — Die Abessinier und Äthiopier haben schon in uralter Zeit Kaffee genossen. Über Arabien, Ägypten und Syrien kam er 1534 nach Konstantinopel. In der arabischen Literatur jener Zeit finden sich zahlreiche Lob- und Spottgedichte auf den Kaffee. 1624 brachten die Venezianer größere Mengen nach Europa. Im Jahr 1694 berichtet der Basler Arzt Theodor Zwinger in seinem Kräuterbuch, daß „Caffé-Häuser zu Paris und anderen

Kaffee.

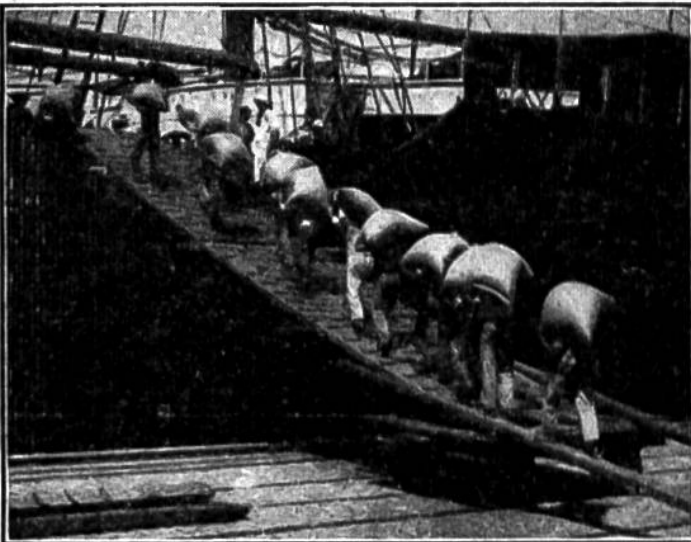
In einem wissenschaftlichen „Discurs“ vom Jahre 1671 wird folgende merkwürdige Geschichte über die Auffindung der Kaffeepflanze erzählt: Vor alten Zeiten sah ein Kameltreiber im Morgenland, wie seine Tiere die Nacht hindurch unruhig umherliefen und tolle Sprünge vollführten. Er war erstaunt, daß die Kamele nach

schwerer Tagesarbeit nicht der Ruhe pflegten. Es stellte sich heraus, daß die Tiere von einer bisher wenig beachteten Staudenart gefressen hatten. Um der Sache auf die Spur zu kommen, kochte der Treiber Früchte von jener Pflanze. Den Absud trank er. Wie erstaunte der Mann, als „ihm der schlaff verhalten / und er ganz frisch, wachbar und hurtig wurde“. — Die Abessinier und Äthiopier haben schon in uralter Zeit Kaffee genossen. Über Arabien, Ägypten und Syrien kam er 1534 nach Konstantinopel. In der arabischen Literatur jener Zeit finden sich zahlreiche



Der sogen. Pergament-Kaffee wird verladen. Die Bohnen sind noch umgeben von der ‚Pergamentschale‘ u. den ‚Silberhäutchen‘.

ren / alle blaehungen verhindernen / auch die so genannten / in das Haupt steigenden Daempffe verhüten.“ In den „Eydgnossischen Staetten der Schweiz“ wurde der Kaffee erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts bekannt. „Aber



Ozeandampfer nimmt Ladung ein. Im Hafen befreit man den Kaffee von den letzten Häutchen, poliert und sortiert ihn.

Europäer durchschnittlich 2 Kilo Kaffee im Jahr. Die wichtigsten Produktionsgebiete sind Brasilien (Rio, Santos), Mittelamerika mit den Antillen, Asien (Java, Sumatra, Ceylon).

großen Orten in Frankreich / wie auch in den Engelländischen / Niederländischen und etlichen Teutschen großen Stätten in zimlicher Anzahl angetroffen werden / darinn das Caffé für den Lust allein getruncken wird“. Vom Arzt wurde Kaffee für allerlei Gebrechen verordnet: „Der Caffé wird die Dae- wung (Verdauung) saenfftiglich befoerde- ren / alle blaehungen verhindernen / auch die so genannten / in das Haupt steigenden Daempffe verhüten.“ In den „Eydgnossischen Staetten der Schweiz“ wurde der Kaffee erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts bekannt. „Aber der mehrer theil des Dolds weizt davon nichts / denn ob man es ihme schon viel rühmen und recom- mendieren (empfeh- len) wolte / würde es doch die wolnehende Milch weit vorziehen / alsz die da grosz / stark und fett machen kan / da hingegen das Caffé die fettigkeit des Leibs verzehret / und mager machet.“

Heute genießen wir