Zeitschrift: Schatzkästlein: Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: - (1926)

Artikel: Kaffee

Autor: [.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-988386

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

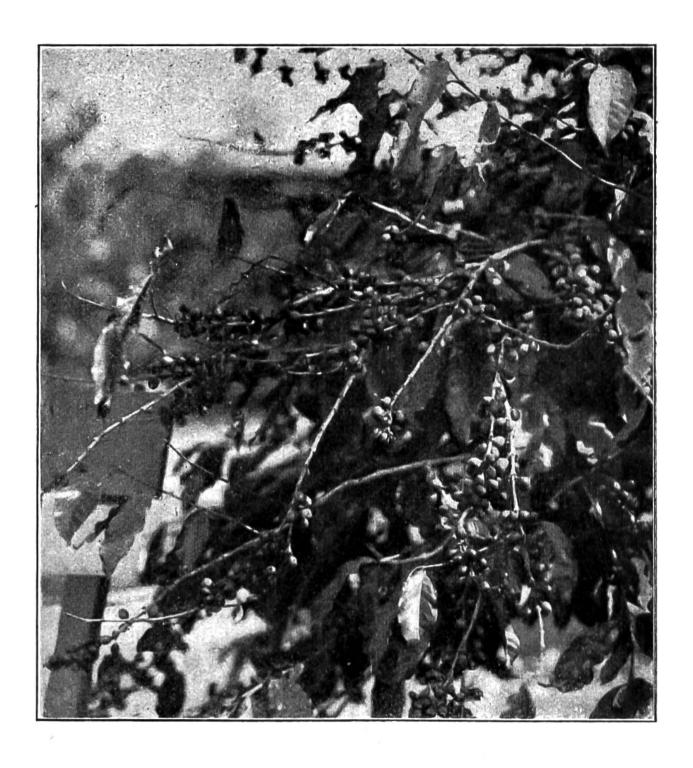
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

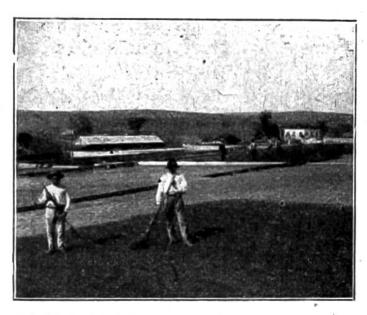
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 21.11.2025

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



Wenn der Kaffee reift. Aus den weißen, wohlriechenden Blüten des Kaffeesstrauches entwickeln sich die Früchte. Die Kaffeefrucht enthält zwei Steine ("Bohnen"), die von einer ledrigen oder papierartigen Schale umschlossen sind. Um tadellose Ware zu erhalten, müssen die Früchte völlig ausreifen.

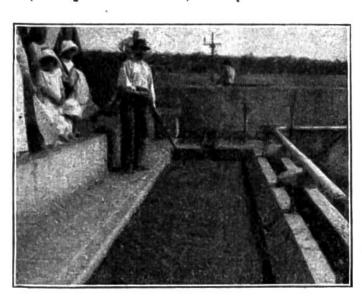


Die Kaffeefrüchte trodnen mehrere Tage an der Sonne, damit Sleisch u. hüllen rings um den Samen (die "Bohnen") brüchig werden.

Kaffee.

In einem wissenschaftslichen "Discurß" vom Jahre 1671 wird folsgendemerkwürdige Geschichte über die Auffinstung der Kaffeepflanze erzählt: Dor alten Zeisten sah ein Kameltreisber im Morgenland, wie seine Tiere die Nacht hindurch unrushig umherliefen und tolle Sprünge vollführsten. Er war erstaunt, daß die Kamele nach

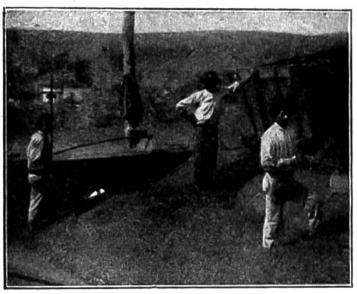
schwerer Tagesarbeit nicht der Ruhe pflegten. Es stellte sich heraus, daß die Tiere von einer bisher wenig beachteten Staudenart gefressen hatten. Um der Sache auf die Spur zu kommen, kochte der Treiber Früchte von jener



Nachdem die Samen von eingetrochnetem Fleisch und spröden hüllen befreit sind, kommen sie zum Waschen und Trochnen.

Pflanze. Den Absud trank er. Wie erstaunte der Mann, als "ihme der schlaff verhalten / und er ganz frisch. wachtbar und hurtig murde". — Die Abes= sinier und Athiopier haben schon in uralter Zeit Kaffee genossen. Über Arabien, Ägypten und Syrien kam 1534 nach Konstanti= nopel. In der arabischen Literatur jener finden sich zahlreiche

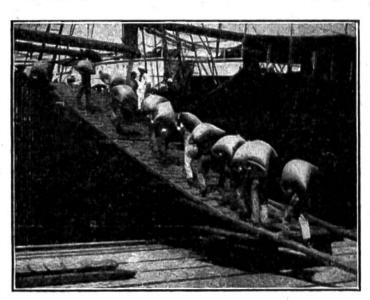
Cob= und Spottgedichte auf den Kaffee. 1624 brachten die Denezianer größere Mengen nach Europa. Im Jahr 1694 berichtet der Baster Arzt Theodor Zwinger in seinem Kräuterbuch, daß "Caffé=Haeuser zu Parisz und anderen



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

großenOrteningrand= reich / wie auch in den Engelländischen / Ni= derländischen und et= lichen Teutschen gros= sen Stätten in zimli= ther Anzahl angetrof= fen werden / darinn das Caffé für den Lust allein getrunden wird". Dom Arzt wurde Kaf= fee für allerlei Gebre= chen verordnet: "Der Caffé wird die Dae= wung (Derdauung) saenfftiglich befoerde=

ren / alle blaehungen verhinderen / auch die so genanten / in das Haupt steigenden Daempffe verhüten." In den "Eydgnossischen Staetten der Schweit;" wurde der Kaffee erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts bekannt. "Aber



Ozeandampfer nimmt Cadung ein. Im Hafen befreit man den Kaffee von den letten häutchen, poliert und sortiert ihn.

der mehrer theil des Dolds weiszt davon nichts / denn ob man es ihme schon viel rühmen und recommendieren (empfehmendieren (empfehmen) wolte / würde es doch die wolnehrende Milch weit vorziehen / alsz die da grosz / stard und fett machen tan / da hingegen das Caffé die fettigkeit des Leibs verzehret / und mager machet."

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