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

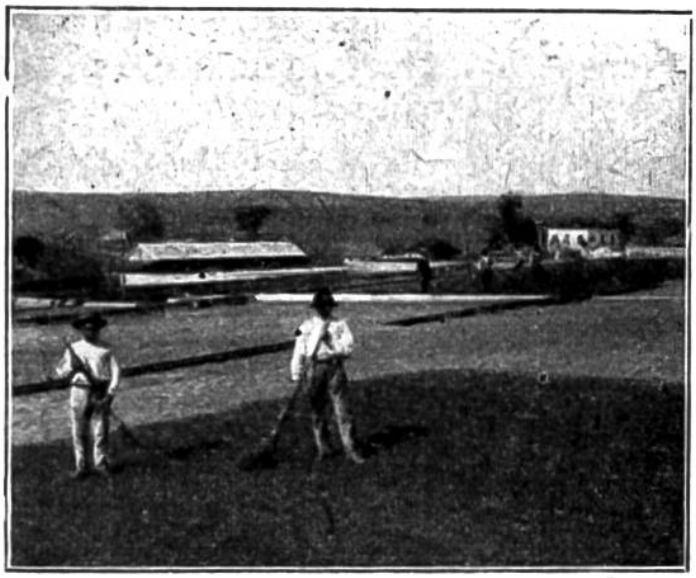
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on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

Download PDF: 27.07.2025

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

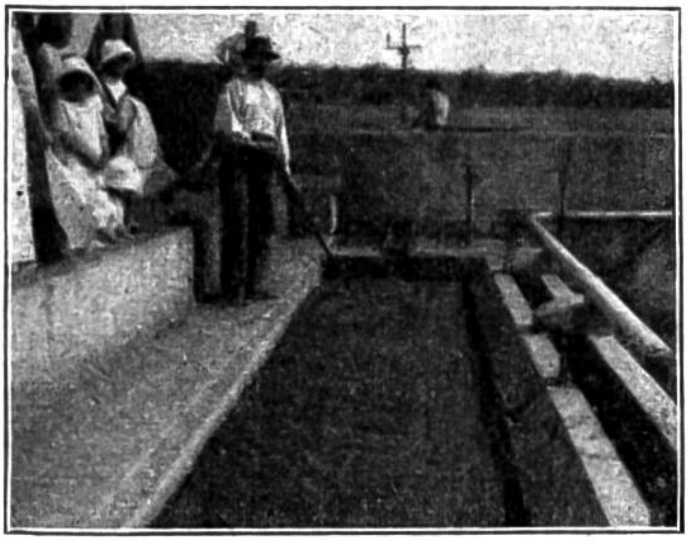
Wenn der Kaffee reift. Aus den weißen, wohlriechenden Blüten des Kaffeestrauches entwickeln sich die Früchte. Die Kaffeefrucht enthält zwei Steine („Bohnen"), die von einer ledrigen oder papierartigen Schale umschlossen sind. Um tadellose Ware zu erhalten, müssen die Früchte völlig ausreifen.

Kaffee.

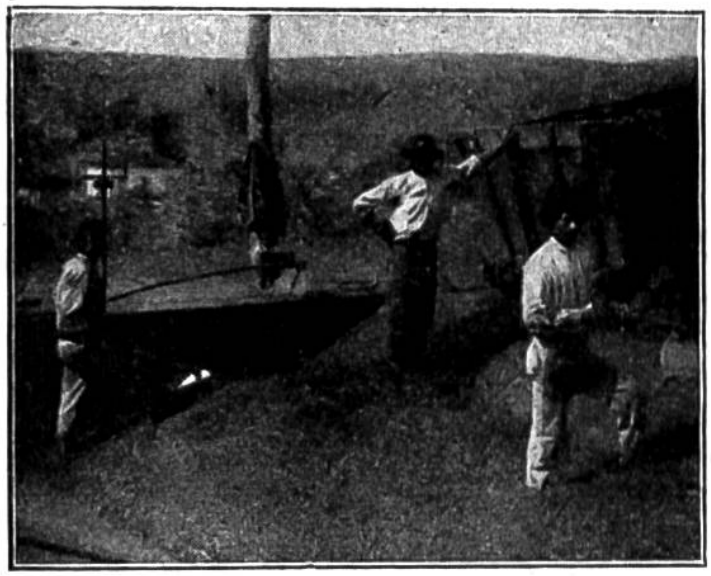


Die Kaffeefrüchte trocknen mehrere Tage an der Sonne, damit Fleisch u. Hüllen rings um den Samen (die „Bohnen") brüchig werden.

In einem wissenschaftlichen „Discurß" 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 „ihme der schlaff verhalten / und er ganz frisch, wachtbar 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-Haeuser zu Parisz und anderen

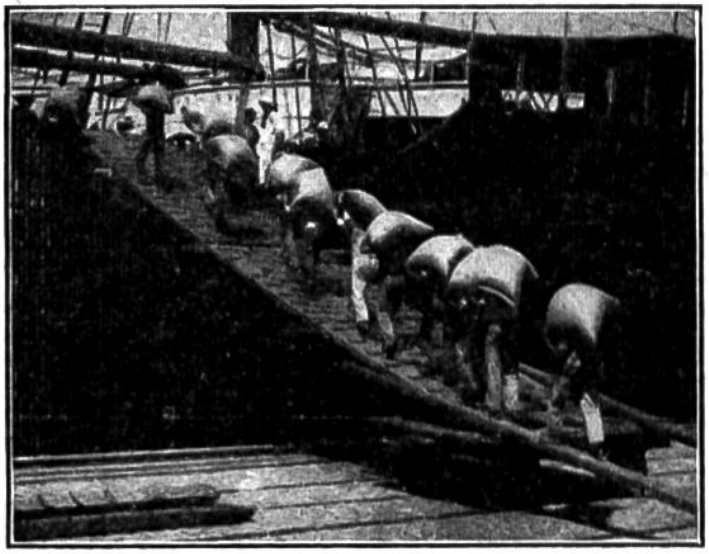


Nachdem die Samen von eingetrocknetem Fleisch und spröden Hüllen befreit sind, kommen sie zum Waschen und Trocknen.



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

großen Orten in Franckreich / wie auch in den Engelländischen / Niderländischen 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 Daewung (Verdauung) saenfftiglich befoerderen / alle blaehungen verhinderen / auch die so genanten / in das Haupt steigenden Daempffe verhüten." In den „Eydgnossischen Staetten der Schweitz" wurde der Kaffee erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts bekannt. „Aber der mehrer theil des Volcks weiszt davon nichts / denn ob man es ihme schon viel rühmen und recommendieren (empfehlen) wolte / würde es doch die wolnehrende Milch weit vorziehen / alsz die da grosz / starck und fett machen kan / da hingegen das Caffé die fettigkeit des Leibs verzehret / und mager machet."



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

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