

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 3 (1927-1928)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Der Schwarze  
**Autor:** Guggenbühl, Helen  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1065520>

### 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:** 14.01.2026

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

# KÜCHENz SPÍEGEL

## DER SCHWARZE

Von Helen Guggenbühl

Ein früherer Präsident der französischen Republik, der grosse Stücke auf guten Kaffee hielte, machte häufig Fusstouren ins Gebirge. Jedesmal, wenn er auf einer solchen Tour in ein Gasthaus einkehrte, war die erste Frage an die Wirtin :

« Haben Sie Zichorie ? »

Darauf erhielt er ausnahmslos die Antwort : « Gewiss ! »

« Dann bringen Sie mir, bitte, die Pakete ! »

Man brachte ihm das Gewünschte.

« Bitte, schauen Sie noch einmal gründlich nach, ob nicht noch andere zu finden sind », insistierte er, und erst, wenn man ihn überzeugt hatte, dass er tatsächlich sämtliche Zichorie in den Händen hatte, rief er aus : « So, jetzt können Sie mir Kaffee machen. »

Ob er dabei jedesmal guten Kaffee erhielt, ist nicht sicher; aber ganz sicher ist, dass er Kaffee ohne Zichorie bekam.

Wir wollen damit keineswegs behaupten, dass Zichorie nicht auch seine Berechtigung habe. Für gewisse Zwecke ist sie ganz am Platz, und die Hausfrau, die für einen rechten Familienkaffee Zichorie verwendet, tut das nicht ohne Grund. Zichorienkaffee ist billig und gesund. Aber für schwarzen Kaffee Zichorie zu verwenden, ist unverzeihlich.

Die Regeln, an die man sich halten muss, um guten Kaffee zu machen, sind schnell gelernt; aber leider ist es damit nicht getan. Die beste Herrschaftsköchin, die mit einer Luxusmischnung nach allen Regeln der Kunst ihren Kaffee herstellt, macht schlechten Kaffee, wenn sie ihn nicht mit Liebe und Verständnis zubereitet.

Umgekehrt gibt eine billige Sorte ein gutes Getränk, wenn ihn eine Frau macht, die die richtige Einstellung zum Kaffee-

kochen hat, die durch ihr Verhalten zeigt, dass sie versteht : Kaffeekochen ist Präzisionsarbeit.

Natürlich spielt die Qualität des Kaffees eine grosse Rolle. Es kommt darauf an, aus welchem Lande der Kaffee stammt. Bei uns ist der zentralamerikanische Kaffee als der beste bekannt. Das ist eine gute, milde Qualität.

Nicht überall wird der gleiche Kaffee bevorzugt, z. B. erhält ein Amerikaner bei uns gar nicht die Sorte, die er am liebsten hat, und im Kanton Tessin trinkt man andern Kaffee als im Kanton Bern.

Wenn ich Spinat kaufe, so sehe ich auf den ersten Blick, ob er zart oder zähe, bitter oder mild ist. Niemand kann mir schlechten Spinat für guten verkaufen, wenn ich aufpasse. Beim Kaffee ist es leider nicht so einfach. Nur beim rohen, ungerösteten Kaffee lassen sich noch Sorten unterscheiden. Aber welche Hausfrau röstet heute den Kaffee noch selber ? Die grossen Röstereien besorgen das viel besser, als man es gewöhnlich in der Privatküche tun könnte.

Es gibt auch beim gerösteten Kaffee ein Merkzeichen für die Qualität : Kaffeebohnen, die nämlich beim « Schnitt » ein feines weisses Häutchen aufweisen, sind immer von guter Qualität. Kaffee wird nur als Mischung von 2 bis 4 Sorten verkauft. Habe ich aber trotzdem die Garantie, mit einer bestimmten Mischung immer gleichgute Qualität zu erhalten ? Wenn ich den Kaffee in einem Spezialgeschäft oder bei einem vertrauenswürdigen Detaillisten einkaufe, ja, überhaupt ist zu sagen, dass kaum ein anderer Artikel so sehr Vertrauenssache ist wie Kaffee.

Mokkakaffee ist arabischer Kaffee. Gewöhnlich wird die teuerste Mischung in dem



*Zu Grunde freust Du 'Dich doch*

auf die grosse Frühjahrsputzerei, mag sie Dir auch Mühe bereiten. Nun soll es ja in Deinem Heim wieder heller und freundlicher werden. Alle Hilfsmittel sind bereit, sinnvoll vereinigt im praktischen Sunlight-Sparpaket: die grosse VIM-Büchse, das VIGOR- und das LUX-Paket, und

*der Sunlight-Würfel  
ist gratis dabei*

*Dein Spezereihändler führt jetzt Sparpakte, frage ihn!*



## **Wenn Sie stets noch zögerten**

die bewährte, wenn auch almodische Taschenuhr durch die so praktische und elegante Armbanduhr zu ersetzen . . . .

## **Heute dürfen Sie es wagen**

denn die moderne Wissenschaft hat uns die Solvil-Uhr mit der Affix-Elinvar-Reguliervorrichtung gebracht, die Hitze und Kälte, Feuchtigkeit und Erschütterungen trotzt.

**Solvil**  
DAS MEISTERWERK DER TECHNIK  
IN FORMVOLLENDEM GEHÄUSE

Lassen Sie sich unverbindlich die neuen Modelle vorlegen, und erklären, wieso Solvil an internationalen Sternwartenprüfungen so bedeutende Resultate erzielen konnte.

Laden nur deshalb « Mokka-Mischung » genannt, weil « Mokka » in grossen Kreisen noch von früher her Ansehen geniesst. Solche Mischungen brauchen durchaus keinen Mokka zu enthalten, können aber mindestens ebenso gut sein.

Wenn ich mir in einem Geschäft unter den verschiedenen Qualitäten den Kaffee aussuchen will, der mir am besten schmeckt, so gibt es nur eine Methode : Ich mache drei bis vier Tassen Kaffee, je aus einer andern Mischung, und probiere jede Tasse, nicht zu heiss und ohne Zucker. Die Sorte, die am wenigsten einen Nachgeschmack hinterlässt, und die zugleich nicht bitter ist, könnte man grob genommen als die beste bezeichnen. Die positiven Merkmale eines guten Kaffees aber sind nur auf der Zunge des Feinschmeckers spürbar und lassen sich nicht in Worte fassen.

Gewöhnlich treffen wir die Auswahl unserer Kaffeesorten einfach nach dem Preise; für Milchkaffee nehmen wir eine billigere, für schwarzen Kaffee die teurere Sorte. Mit einer solchen Auswahl können wir auch nicht stark fehlgehen.

Sehr wichtig ist das Aufbewahren des gerösteten Kaffees.

*1. Regel :* Kleine Quantitäten einkaufen, für höchstens eine Woche.

*2. Regel :* Wenn immer möglich ungemahlenen Kaffee kaufen.

*3. Regel :* Aufbewahren in luftdicht-schliessenden Gefässen (beim Verschluss Gummiring) aus Glas, Porzellan oder Blech. Da die Kaffeebohnen nicht direkt mit Blech in Berührung kommen sollten, ist es am besten, sie in einer Pergamenttüte in der Blechschachtel aufzubewahren.

*4. Regel :* An trockenem, kühlem Ort aufbewahren.

Gemahlener Kaffee verliert sehr schnell Geruch und Geschmack. Deshalb ist es wichtig, ihn erst unmittelbar vor dem Zubereiten zu mahlen. Ausserordentlich praktisch und auch schon ziemlich verbreitet sind die an jeder Wand anschraubbaren Kaffeemühlen. Die Kaffeebohnen werden bei diesen Kaffeemühlen in einem Porzellangefäß luftdicht verschlossen aufbewahrt. Wenn Kaffee gemacht wird, kann einfach schnell gemahlen werden, ohne jede Vorbereitung.

Frisch gerösteter Kaffee ist dem längere Zeit gelagerten an Aroma weit überlegen. In jedem guten, grösseren Geschäft wird deshalb der Kaffee täglich frisch geröstet. Es wurden



Das ist's ja,  
was ich mir  
schon lange  
wünschte!

Kein anderes, selbst viel teureres Geschenk hätte ihr mehr Freude bereiten können, als das kleine, gefällige Armband-Uhrchen, dieser langersehnte, zuverlässige Zeitmesser in Form eines reizenden Schmuckstücks.

Unsere Zeit stellt auch an das Mädchen schon hohe Anforderungen, und so wird auch später, in der Fremde, im Beruf oder in der Gesellschaft, diese Uhr stets ihr liebstes und nützlichstes Andenken sein.

Aber es muß eine gute Uhr sein, wohl zierlich, aber ein richtiger Zeitmesser. Derartige Geschenke, die selbst nach Jahren noch freudig an ihren Geber erinnern sollen, kauft man nicht im erstbesten Geschäft, sondern nur beim ortsansässigen Uhrmacher, dessen Ruf für richtige Bedienung bürgt.

Die gute Uhr  
beim guten Uhrmacher





## Schimmernd weisse Zähne - Möchten Sie sie nicht auch haben?

Die Schönheit und weisse Farbe Ihrer Zähne wird von einem schmutzigen, klebrigen Belag verdunkelt, welcher daran haftet, dem Film, welcher ihnen ihren natürlichen Glanz nimmt. Nicht nur das, er schadet ihnen ausserdem noch, denn er ist die Ursache zahlreicher Gefahren, denen sie ausgesetzt sind.

Dieser Film haftet ausserordentlich zähe an den Zähnen, und darum lässt er sich durch gewöhnliches Bürsten nicht entfernen. Jetzt hat man jedoch eine Lösung dieser Schwierigkeit

in einer neuen Methode gefunden, deren Anwendung im Gebrauch einer Zahnpasta mit Namen Pepsodent besteht. Diese entfernt den Film auf harmlose Weise und ohne jeden Schaden, aber trotzdem durchgreifend.

Überzeugen Sie sich von der Wirksamkeit von Pepsodent, und besorgen Sie sich noch heute eine Tube (überall erhältlich), oder lassen Sie sich kostenfrei eine 10-tägige Probetube kommen. Sie brauchen sich nur an Abt. 1994-100 Hrn. O. Brassart, Zürich, Stampfenbachstr. 75, zu wenden.

**Pepsodent**  
GESCHÜTZT

*Die amerikanische Qualitäts-Zahnpaste*

*Erhältlich in zwei Größen: Original-Tube  
und Doppel-Tube*

*Tube Fr. 2.—, Doppeltube Fr. 3.50*

Versuche gemacht, die zeigten, dass eine Tasse Kaffee aus mittlerem, aber frisch geröstetem Kaffee bedeutend besser schmeckt als eine Tasse aus bester Qualität, die aber vor einer Woche geröstet wurde. Je nachdem der Kaffee schwächer oder stärker geröstet wird, bekommt er einen andern Geschmack. In Frankreich und auch in Italien liebt man ihn stark geröstet, deshalb scheint uns der Kaffee in Italien so bitter und stark.

« Der Kaffee muss heiss wie die Hölle, schwarz wie der Teufel, rein wie ein Engel und süß wie die Liebe sein. »

Entspricht Ihr täglicher « Noir » diesem Ausspruch von Talleyrand ?

Es gibt verschiedene Methoden der Kaffe Zubereitung. Die anerkannt beste ist filtrierter Kaffee.

Der frisch geröstete Kaffee wird so fein wie möglich gemahlen. Dann bringe man ihn in ein Sieb über eine Porzellankanne und giesse, höchstens einen Achtelliter aufs Mal, wirklich kochendes, 100grädiges Wasser darüber und decke sogleich zu, damit das Wasser langsam abtropfen kann. Wenn es abgetropft ist, giesse nochmals kochendes Wasser darüber usw., bis das Wasser verbraucht ist. Diese Methode erfordert viel Zeit und Geduld. Wenn man den Kaffee ganz prima wünscht, sollte man den Schnabel der Kanne mit einem Korkpropfen verstopfen, damit kein Aroma verloren geht. Die Porzellankanne ist in warmes Wasser zu stellen, damit die Abkühlung nicht zu gross ist.

Röhre niemals mit einem Löffel im Kaffee-Pulver, damit der Kaffee schneller abfliesst.

Mengenverhältnis :

1. Für schwachen Kaffee wird auf eine normale Frühstückstasse ( $\frac{1}{4}$  Liter) 8 bis 10 g Kaffee gerechnet.

2. Für starken Kaffee auf die gleiche Menge Wasser 15 g Kaffee.

Das Wasser, das für den Kaffee verwendet wird, sollte nicht längere Zeit gekocht haben, aber auch beim zweiten und dritten Aufguss muss es unbedingt siedend über das Pulver kommen. Der filtrierte Kaffee ist heller als z. B. Aufgusskaffee, und trotzdem ist er aber ebenso stark.

Eine andere Methode, die viel schneller geht als das Filtrieren, ist das Aufbrühen. Man gibt Kaffee-Pulver in ein Porzellan- oder iridesches Gefäß und schüttet

darüber das nötige Quantum gekochtes Wasser. Zugedeckt lässt man sieben Minuten ziehen und giesst den Kaffee durch ein Sieb ab. Oder: Man übergiesst das Kaffeepulver nur so hoch mit heissem Wasser, dass der gemahlene Kaffee gerade bedeckt ist. Diesen Aufguss lässt man fünf Minuten ziehen und giesst dann erst soviel weiteres kochendes Wasser nach, als für den einzelnen Fall nötig ist. Dann filtriert man den Kaffee durch einen feinen Haarfilter.

Die sparsamste, aber nicht die beste Methode, Kaffee zu kochen, ist das Aufkochen. Kaffeepulver wird mit dem kalten Wasser aufs Feuer gesetzt und beim Kochen aufgewallt. Dann zieht man ihn vom Feuer, lässt ihn fünf Minuten stehen und giesst ihn durch ein Sieb ab.

Die meisten Kaffeemaschinen, die elektrischen und die andern, beruhen auf der Filtrermethode. Die Kaffeemaschinen, und ganz besonders die elektrischen, sind ausserordentlich praktisch; sie vereinfachen das Kaffeemachen und geben recht guten Kaffee. Ideal sind sie aber nicht. Da Kaffeepulver nicht mit Metall in Berührung kommen sollte, so sind alle Nickel-, Silber- und Messingkannen in dieser Beziehung von Nachteil. Ein Nachteil ist ferner bei einem bestimmten System, dass auch der fertige Kaffee noch kocht. Gewöhnlich ist es bei diesen Maschinen so, dass der Dampf mit ein wenig Wasser vermischt in einer Röhre aufsteigt und sich über den Kaffee ergiesst. Es gibt ideale Kaffeemaschinen, nämlich die aus Glas, aber leider sind sie nicht elektrisch. Kaffee verträgt sich nämlich nur mit Glas, Porzellan oder Steingut. Alle diese Geschirre nehmen weder Geruch noch Geschmack an und lassen sich sehr gut reinigen.

Liebt man den Kaffee sehr heiss, so löst man den Zucker schon vorher im kochenden Wasser auf. Das macht man ja auch beim türkischen Kaffee, der ausserdem in speziellen Kaffeemühlen sehr fein gemahlen wird.

Wie wird der Kaffee richtig getrunken? Darauf gibt uns der berühmte französische Koch Brillat-Savarin die Antwort:

« Anlässlich eines Ausfluges nach Saint-Sulpice, einem Bernhardinerkloster, wurden wir aufs vortrefflichste bewirtet, ausgezeichnete Wahl der Fleischsorten, vortrefflich gekocht, namentlich die Gemüse von einem Wohlgeschmack, wie man sie selten in der

## Ein Kompliment



muss ich Ihnen machen:

Ihre Maggi-Suppen schmecken immer so ausgezeichnet. Sie kochen sie ohne Zweifel genau nach Vorschrift, messen das nötige Wasserquantum ab und halten die Kochzeit inne. Wirklich, Sie verstehen es!

## Maggi's Suppen

richtig zubereitet, sind wie gute hausgemachte Suppen; sie werden auch aus gleichen Grundstoffen hergestellt wie diese.

Seine abdichtende,  
kräftigende und abhärtende  
Wirkung auf die  
Mund-  
und Halsschleimhaut  
macht

*Sansilla*

zum zuverlässigsten  
Vorbeugungsmittel  
gegen Halsentzündung  
und Ansteckung durch  
den Hals bei Influenza-,  
Grippe- und Katarrh-  
epidemien

*Sansilla*

ist auch

das wirkungsvollste  
Gurgelwasser  
bei Halsentzündung,  
Halsweh, Heiserkeit,  
Katarrh, weil ent-  
zündungshemmend,  
schleimlösend, desin-  
fizierend und heilend  
und zugleich

das vorteilhafteste  
Mundwasser,  
weil es

die Zähne rein und weiss,  
das Zahnfleisch fest und  
den Hals gesund erhält

Original-Flacons in den Apotheken  
Fabrikant:  
Hausmann A.-G., St. Gallen

Ebene bekommt. Der Kaffee aber verdient eine besondere Erwähnung. Er war klar, wunderbar heiß und wohlriechend und wurde namentlich nicht in jenen entarteten Gefäßen gereicht, die man an den Ufern der Seine mit Tassen bezeichnet, sondern in tiefen, schönen Schalen, aus denen herrlich zu trinken war.»

Der schwarze Kaffee ist natürlich ein anderer Kaffee als der Nachmittagskaffee. Ist es eigentlich nicht merkwürdig, dass beim richtigen Kaffeeklatsch, wo doch in jeder Beziehung soviel Aufwand gemacht wird, fast immer schlechter Kaffee getrunken wird? Jeder Kaffee, auch Milchkaffee, sollte eine gewisse Stärke haben, damit er gut ist. Berühmt ist der schwache Kaffee der Sachsen. Er heißt heute noch der «Bliemchenkaffee», weil er so durchsichtig ist, dass man auf dem Boden der feinen Meissner-Tassen die gemalten Blümchen durchschimmern sieht.

Woher kommt es, dass man bei uns in der Schweiz in den meisten Gasthäusern manchmal fast ungenießbaren schwarzen Kaffee bekommt? Das hat seinen Grund darin, dass der Schweizer gewohnt ist, schwarzen Kaffee mit Kirsch zu genießen. Durch den Kirsch geht natürlich alles Eigenaroma des Kaffees verloren. Der Kaffee kann also noch so schlecht sein, man merkt es nicht. Darunter leiden dann alle, die sich den Kaffee nicht mit Kirsch verderben.

Für jeden, der etwas von Kaffee versteht, ist aufgewärmter Kaffee fast ungenießbar. Vielleicht, dass richtige Kaffeetanten keinen Unterschied merken. Die einzige annehmbare Art des Aufwärmens wäre das Wärmen im Wasserbad.

Ich weiß aus eigener Beobachtung, dass man zum Kaffee, um ihn zu strecken, einfach heißes Wasser nachgießt. Das ist eine Sünde gegen guten Kaffee. Eine Sünde ist es auch, ihn als Milchkaffee auszuschenken, ihn also schon in der Kanne mit Milch zu vermischen.

Das Kaffeemachen sollte Sache der Hausfrau sein. Das ist etwas von dem Wenigen, wenigstens wenn es für schwarzen Kaffee ist, das sie immer selber machen und nie dem Dienstmädchen überlassen sollte. Oder hat Brillat-Savarin nicht recht:

«Es ist an der Hausfrau, sich stets zu versichern, dass der Kaffee vortrefflich, am Hausherrn dagegen, dass die Weine von bester Qualität seien!»