

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 8 (1932-1933)
Heft: 6

Artikel: Kleine Kaffee-Kunde
Autor: Dürst, Heiner
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064941>

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: 08.01.2026

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



Ein Frühstücks-
und Nahrungsge-
tränk von seitenem
Wohlgeschmack ist

HACOSAN

HACO GESELLSCHAFT A.G.
GÜMLIGEN - BERN



Immer die alte Geschichte. Erst grosse Wäsche, dann
ein paar Tage im Bett und jedes Jahr kommt's schlim-
mer. Das heisst man sparen am falschen Ort. Übergeben
Sie doch endlich Ihre Wäsche regelmässig der
WASCHANSTALT ZÜRICH-A.G.
ZÜRICH-WOLLISHOFEN
TEL 54.200

Die Auskunftscentrale des «Schweizer-Spiegel» beantwortet nicht nur Fragen, die Mode und Kosmetik betreffen, sie gibt auch an Abonnenten gern unentgeltliche Auskunft über Fragen aus dem Gebiete der Kochkunst und insbesondere der neuzeitlichen Ernährung.

KLEINE KAF - Von Heiner

Frägt mich jemand: « Welches Speiseöl würden Sie mir empfehlen? », so kann ich antworten: « Diese Sorte ist die beste, jene ist weniger gut. » Beim Kaffee hingegen ist es ganz anders. Ob ich diesen oder jenen Kaffee für gut finde, hängt von meinem persönlichen Geschmack ab. Sie wissen ja, dass es zum Beispiel bei den Zigarren genau gleich ist. Der eine raucht gern eine Holländer, der andere hält sich als Leibzigarre eine Bresil.

Wir wollen es gleich von Anfang an festlegen: Ein Laie ist nicht in der Lage, Kaffee nur dem Ansehen nach beurteilen zu können. Wenn Sie in einen Laden gehen, um Kaffee zu kaufen, so müssen Sie entweder eine Ihnen bereits bekannte Packung oder eine ganz bestimmte Marke, die das Geschäft führt und die Sie kennen, verlangen, oder dann einfach aufs Geratewohl nach der Preisliste kaufen. Kaffee ist ein richtiger Vertrauensartikel, das weiss niemand besser als der Fachmann selbst. Am besten fahren Sie, wenn Sie verschiedene Sorten durchprobieren und bei der Sorte, die Ihnen am besten schmeckt, bleiben.

Der Herkunftsart einer Kaffeesorte ist zugleich seine Marke. Die bekanntesten Sorten sind:

- I. Qualität hochfein: Menado, Java, Mokka
- II. " fein: Malabar, Portorico, Guatemala
- III. " mittelfein: Mexiko, Columbia
- IV. " kurant: Santos

Santos ist die bei uns am meisten verwendete Sorte. Aller brasiliische Kaffee heisst Santos. Manchmal ist er auch mit andern Kaffeesorten gemischt, aber solange er mehr als die Hälfte Santos enthält, darf man ihn Santos nennen. Santos ist übrigens auch der Kaffee, den man jetzt in Brasilien ins Meer versenkt und mit dem man Lokomotiven heizt, weil ungeheure Preissürze die Ernten entwertet haben.

F E E - K U N D E

D ü r s t

Man muss nun aber nicht meinen, dass die sogenannten «hochfeinen» Sorten unbedingt an sich besser seien als die mittelfeinen oder kuranten. Welchen Kaffee man vorzieht, ist eine Sache des persönlichen Geschmackes. Es gibt z. B. milde und starke Kaffeesorten. Der Santos ist sehr stark, die andern sind mild.

Der Mokka wiederum steht in besonders hohem Ansehen. Er ist verhältnismässig teuer, weil er den Nimbus trägt, die beste Sorte zu sein, obschon durchaus nicht immer mit Recht.

Hingegen ist der Guatamala in der Schweiz mit Recht sehr beliebt. Er ist mild, aber aromatisch. Allerdings ist er ziemlich teuer, eine gute Mischung kostet Fr. 4.50 per Pfund.

Übrigens werden die verschiedenen Kaffeesorten meistens gemischt. In der Regel besorgt der Detaillist das Mischen. Es gibt Sorten, welche zu kräftig oder auch zu eintönig sind, wenn sie unvermischt genossen werden. Mischt man sie aber mit andern Sorten, so können sie gut, sogar sehr gut sein. Das Mischen ist eine grosse Kunst. Wird es geschickt gemacht, so erzielt man eine ausserordentliche Veredelung des Geschmackes. Jede Firma hütet deshalb die genauen Mischungsverhältnisse der einzelnen Marken als Geschäftsgeheimnis.

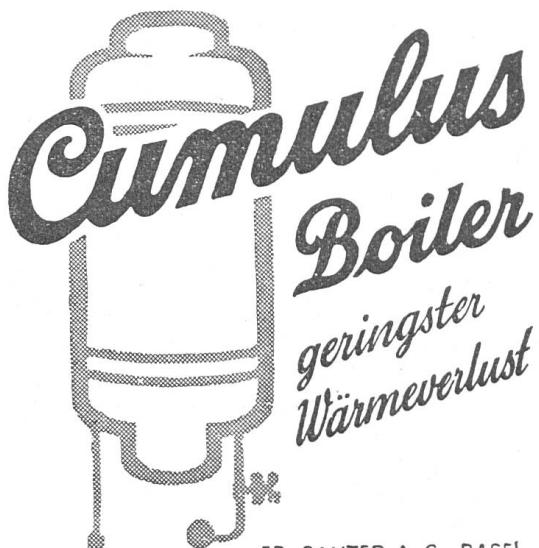
Die Qualität eines Kaffees hängt aber nicht nur mit seinem Herkunftsor zusammen, sondern in sehr starkem Mass von der Art und Weise, wie er gewonnen wurde. Auch die Höhenlage, auf welcher der Kaffee wächst, ist sehr wichtig. Ist er auf 2000 Fuss Höhe gewachsen, so gilt er als besser als der auf 1000 Fuss gewonnene. Klima und Bodenbeschaffenheit des Herkunftsorates spielen ebenfalls eine Rolle.

Sie haben sicher schon von Perlkaffee gehört und wissen vielleicht, dass man bei uns in der Schweiz von allen Sorten den Perlkaffee am meisten schätzt. Was bedeutet diese Bezeichnung?

Tadellose Isolation!

Das Wasser bleibt auch bei ausgeschaltetem Strom noch stundenlang heiss.

Mit dem



FR. SAUTER A-G. BASEL

Rausch's shampooing



J.W. Rausch, Parfümeriefabrik, Kreuzlingen-Hbf. (Schweiz)

Barnum, der Vater der Reklame

sagte einmal zu einem Bekannten, der sich beklagte, ohne den geringsten Erfolg über 100 Dollars für Inserate ausgegeben zu haben :

« MIT der Reklame, mein Freund, verhält es sich wie mit dem Wissen : Wenig ist sehr gefährlich. »

SEIT jener Zeit ist ein halbes Jahrhundert verflossen; aber es gibt immer noch genug Geschäftsleute, welche glauben, mit zwei, drei Gelegenheitsinseraten ihrem ganzen Betrieb wieder auf die Beine helfen zu können.

WARUM wirkt ein einzelnes Inserat nicht ? Nicht deshalb, weil man es nicht beachtet, sondern deshalb, weil man ihm nicht Vertrauen schenkt.

NATÜRLICH auch ein Gelegenheitsinserent kann reelle Waren führen. Ein Grossinserent aber muss reelle Waren führen. Das ist der Unterschied. Wenn man jährlich hunderttausende von Franken ausgibt, um einen Artikel bekannt zu machen, so tut man das nur, wenn man sicher ist, dass dieser Artikel etwas wert ist. Die Reklame kostet so viel Geld, dass sie sich nur für gute Artikel lohnt. Durch Reklame wird eine Ware zur Marke gemacht, d. h. aus ihrer Anonymität herausgehoben. Ein teurer Prozess, der sich für den Fabrikanten nur lohnt, wenn er wirklich etwas Rechtes zu verkaufen hat. Denn das Publikum kennt nun sein Produkt mit Namen und erkennt es wieder, es wird nur dann ein zweites Mal kaufen, wenn der Artikel gut ist.

AUF DIE DAUER KANN NUR EIN ARTIKEL, DER SICH BEIM PUBLIKUM BEWÄHRT, IN GROSSEM MASS-STAB INSERIERT WERDEN.

„Schweizer-Spiegel“

Der Kaffeebaum, der unserem Kirschbaum gleicht, trägt die dunkelviolette Kaffeefrucht, ähnlich unserer Kirsche. Das wenige Fleisch der Beere umschliesst mit der glatten Seite aufeinanderliegende flache Bohnen, die durch eine Samenhaut zusammengehalten werden. Diese Hülse enthält manchmal an Stelle zweier flachen Bohnen nur eine einzige, runde, die Perlbohne genannt wird. Diese wachsen an den Spitzen der Bäume. Von jeder Sorte und jeder Qualität gibt es eine Perl- und eine flache Bohne, aber weil es natürlich weniger Perl- als flache Bohnen gibt, so haben die Perlbohnen einen gewissen Seltenheitswert und werden deshalb höher bezahlt.

Echter, guter Kaffee darf in der Tasse keine schwarze Farbe haben, sondern nur eine dunkelbraune, denn die Kaffeebohne ist nie kohlrabenschwarz, sie sei denn verbrannt. Serviert man Ihnen irgendwo tiefschwarzen Kaffee, so ist er entweder verbrannt oder enthält einen starken Kaffeezusatz. Bitter ist der Kaffee, wenn er schlecht und nach veralteten Methoden geröstet ist. Heute wird wohl nur noch ganz selten Kaffee im Privathaushalt selbst geröstet. Das ist auch nicht mehr zu empfehlen, weil der Kaffee im grossen viel regelmässiger und besser geröstet werden kann. Beim Rösten werden die Bohnen während ständiger Bewegung auf 200-250 Grad erhitzt. Sind die Bohnen braun (nicht schwarzbraun), so muss das Rösten möglichst rasch unterbrochen werden. Man schüttet die heißen Bohnen in ein grosses Becken und kühlt sie unter Umrühren an der Luft so rasch als möglich ab. Von den Vorgängen, die sich beim Rösten abspielen, interessiert uns folgendes: Die Bohnen quellen auf und werden spröde. Der Wassergehalt vermindert sich und der Kaffee verliert 17-20 % des Gewichtes. Der ganz besondere Geruch vom gebrannten Kaffee kommt von einem in den Bohnen enthaltenen braunen Öl. Beim langsamen Rösten verliert der Kaffee mehr an Gewicht als beim schnellen Rösten, weil sich beim schnellen Rösten nur das Wasser verflüchtigt, beim langsamen Rösten geht hingegen auch ein grosser Teil des wertvollen aromatischen Öles verloren. Unter schnell Rösten versteht man Rösten innerhalb

12 bis hinunter zu 7 Minuten. Sie wissen ja, dass auch anderen Nahrungsmitteln zu langes Rösten schadet. Wenn Sie z. B. Äpfel ganz kurz rösten, so haben Sie immer noch Geschmack. Geht das Rösten zu lange, so werden sie fad.

Längere Zeit aufbewahrter, gerösteter Kaffee schmeckt nicht gut. Auch ein sehr schnell gerösteter, also guter Kaffee wird, wenn er vier Tage lang im halb-geöffneten Papiersack aufbewahrt wurde, nicht besser sein als ein unfachmännisch langsam gerösteter Kaffee, der aber gerade nach dem Rösten verwendet wird. Wie lange dürfen Sie gerösteten Kaffee aufbewahren? Selbst wenn er in einer geschlossenen Büchse luftdicht aufbewahrt ist, so wird der Kaffee schon nach 14 Tagen den grössten Teil des Aromas verloren haben und nur noch eine blöde Brühe ergeben. In einer sorgfältig geführten Küche sollte man mindestens jede Woche frisch gerösteten Kaffee kaufen, und zwar unbedingt ungemahlenen Kaffee. Er verliert das Aroma zweibis dreimal weniger schnell als der gemahlene. Das ist leicht begreiflich, wenn man bedenkt, dass beim gemahlenen Kaffee die Oberfläche viel grösser ist als bei den Bohnen. Kaffee sollte erst zu Hause und jedesmal kurz vor dem Kaffekochen gemahlen werden.

Gute Geschäfte rösten jede Sorte ihres Kaffees alle 2-3 Tage, so dass man bei ihnen eine gewisse Garantie hat, frisch-gerösteten Kaffee zu erhalten. Grosse Verbraucher, z. B. Hotels, können sogar von ihrem Lieferanten ohne weiteres verlangen, dass jede Sendung, z. B. von 5 kg, ganz frisch geröstet wird. Ungerösteter, roher Kaffee verliert dagegen auch bei der längsten Aufbewahrung nichts an Geschmack, denn er hat ja noch gar keinen, weil das Aroma erst durch das Rösten entsteht. Ungerösteter Kaffee darf nur nicht mit stark feuchter Luft oder gar mit Wasser in Berührung kommen.

Für den Einkauf des Kaffees sind also nur die vier folgenden primitiven Regeln zu beachten:

1. Gehen Sie in ein Vertrauengeschäft.
2. Kaufen Sie eine ganz bestimmte Marke, die Sie als Ihrem Geschmack entsprechend herausgefunden haben.



OLD COTTAGE

Lavendel-Wasser

Wohlriechend · Erfrischend
und stärkend

Toilette-Seife · Shampoo-Puder · Sachets
Toilette-Puder · Badesalze

J. GROSSMITH & SON LTD. LONDON

Vertreter für die Schweiz

H. BIGNENS · PARFUMERIE EN GROS · LAUSANNE

Wenn
Sie
Bridge spielen,

dann ist es wohl besser, man spricht möglichst wenig von Kocherei und Nachtessen. - An solchen Tagen verlässt man sich am besten auf Merkur. Ein guter Tee, einige Leckerbissen wie Brötchen mit Foie gras, Hummer, Sardinen, garniert mit Oliven, Mayonnaise u. Cornichons. Dies nur als Beispiel, weitere Anregungen erhält man im Merkur. Und wie einfach und vorteilhaft ist eine solche kleine Bridge-Mahlzeit, besonders da doch alle feinen Sachen im Merkur in beliebig kleinen Mengen zu haben sind.





Die Pfahlbauern

trieben schon Ackerbau. Sie pflanzten in erster Linie den Hafer. Er schenkte ihnen Kraft und Ausdauer in ihrem harten Dafeinstampf. — Auch heute noch, nach 6000 Jahren, fehlt der Hafer in keiner Familie, die auf vernünftige Ernährung Wert legt. Verwenden auch Sie deshalb täglich die gute Kraftflocke, die altbekannten



Knorr
Haferflocken

SIX MADUN STAUBSAUGER

Prospekt verlangen

SIX MADUN WERKE
Rudolf Schmidlin & Co
Sissach

3. Kaufen Sie nur gerösteten Kaffee.
4. Kaufen Sie ihn in möglichst kleinen Quantitäten.

Viele Leute glauben, die teuerste Sorte die in einem Detailgeschäft verkauft wird, sei auch die hochwertigste. Diese Ansicht ist ganz verfehlt. Erstens ist es nicht gesagt, dass der hochwertigste Kaffee einem bestimmten Käufer auch am besten schmeckt, und zweitens garantiert ein hoher Detailverkaufspreis durchaus nicht immer hohe Qualität.

Zu diesem Thema macht die eidgenössische Preisbildungskommission in einer kürzlich erschienenen Publikation folgende Ausführungen, welche speziell für die Hausfrauen interessant sind:

„Wir konnten im Verlaufe unserer Untersuchung die Beobachtung machen, dass sehr viele Kaffeekonsumenten, mangels eines genügenden geschmacklichen Verständnisses, einfach die Begriffe „teuer“ und „qualitätsreich“ gleichsetzen. Der Schweizer ist gewöhnt, Qualitätsprodukte herzustellen. Er ist dort, wo ihm die nötige Urteilsgabe in bezug auf Beschaffenheit fehlt, wohl auch aus diesem Grunde geneigt, teuer und gute Qualität als sich deckende Begriffe zu betrachten.“

So sind uns Fälle bekannt, wo mögliche und beabsichtigte Preisreduktionen nicht vorgenommen worden sind, weil die Erfahrung ergeben hat, dass die Käuferschaft, trotz Aufklärung, zufolge der Preisreduktionen in andere, teurere Geschäfte abwanderte, um dort die Qualitäten zu suchen, die vermeintlicherweise im alten Geschäft nicht mehr vorhanden waren. Wir erwähnen hier das Beispiel eines Konsumvereins, welcher sogar auf der verpackten Ware einen fälligen Preisabschlag nicht durchführen konnte, weil die Kundenschaft nicht glauben wollte, dass der billiger verkaufte Kaffee, Kaffee gleicher Qualität sei . . . Wenn die Kleinhandelspreise für Kaffee nicht überall in dem Masse gesenkt worden sind, wie es die Entwicklung auf dem Weltmarkt gerechtfertigt hätte, so ist daran ein Teil des kaufenden Publikums nicht unschuldig. Dieser Teil des Publikums „kaufst nicht Waren, sondern Preise.“

Wie sehr psychologisch zu bewertende Faktoren bei der Preisbildung des Kaffees eine Rolle spielen, geht auch aus andern Beobachtungen hervor. So ist z. B. das kaufende Publikum ganz besonders auf den Namen „Mokka“ eingestellt, und es ist bereit,

diesen „Namen zu bezahlen“, auch dann, wenn eine Mokkamischung nur sehr wenig Mokka enthält, oder wenn der unter dem Namen „Mokka“ verkaufte Kaffee nicht mehr unter die Provenienzen der eigentlichen engeren Mokkagebiete fällt. Mokka, erklärte uns der Leiter einer grossen Handelsfirma, ist ein Artikel, auf dem man sich besonders erholt.

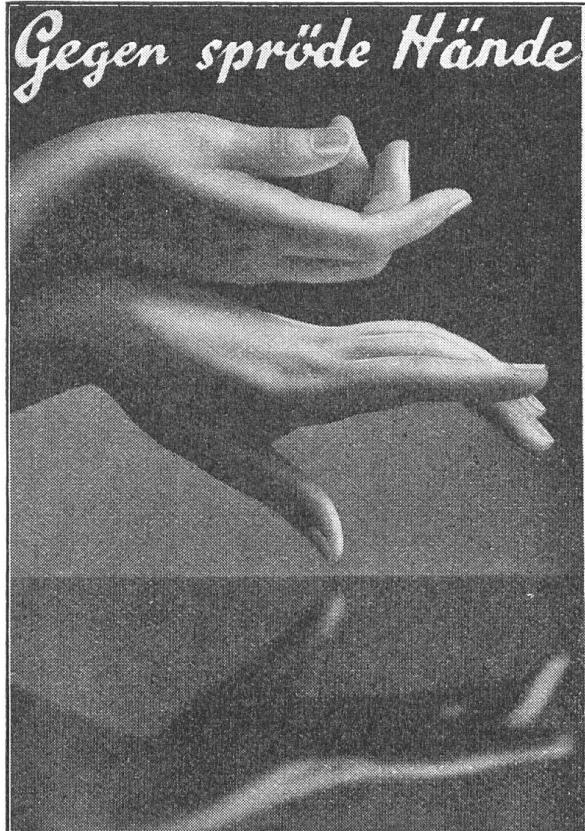
Vielerorts sind die Käufer dermassen auf den Namen „Perlkaffee“ eingestellt, dass flachbohniger Kaffee nur ausnahmsweise verkauft werden kann, obwohl Perlbohnen nur unwesentlich andere Qualitäten entwickeln als flache Bohnen. Der schöne Name „Perl“ vermag aber bei den Käufern soviel Eindruck zu machen, dass im allgemeinen die Perlsorten — auch schon im Ursprungsland — zu etwas teureren Preisen gehandelt werden können. Aus einer Absatzstatistik geht hervor, dass in der Ostschweiz sehr viel, ja in bestimmten Gebieten (Appenzell) fast ausschliesslich Perlkaffees verlangt werden.“

Wir kommen also zum Schluss wieder auf das zurück, was wir am Anfang sagten: Nur durch Ausprobieren finden Sie den Ihnen am meisten zusagenden Kaffee heraus. Lassen Sie sich auf keinen Fall durch den hohen Preis und entsprechende üppige Phantasienamen, wie «Diplomaten» oder «Perl-Königin»-Mischung imponieren.

Nachtrag für die Februar-Nummer

Wir machen unsere Leser gerne noch nachträglich darauf aufmerksam, dass die in der Februarnummer erschienene Erzählung «Der Lebensspender» von Jim Tully von Felix Beran für den «Schweizer-Spiegel» ins Deutsche übersetzt wurde.

Die Redaktion.



NIVEA-CREME

Eine Dose Nivea-Creme im Hause zu haben, ist kein Luxus. Welche Dame hätte nicht Anspruch darauf, glatte, gepflegte Hände zu besitzen! — Nivea-Creme enthält das hautverwandte Euzerit, sie dringt daher tief in die Poren ein und verleiht der Haut schon nach ganz kurzem Gebrauch die zarte Geschmeidigkeit und die makellose Glattheit, die nun einmal zum guten Aussehen gehören.

Nivea-Creme dringt tief ein u. hinterlässt keinen Glanz.
Erhältlich schon in Packungen von Fr. 0.50 an.

