Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 10 (1934-1935)
Heft: 1

Artikel: 10 goldene Regeln für die Zubereitung des Kaffees
Autor: Musso, Mario
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066036

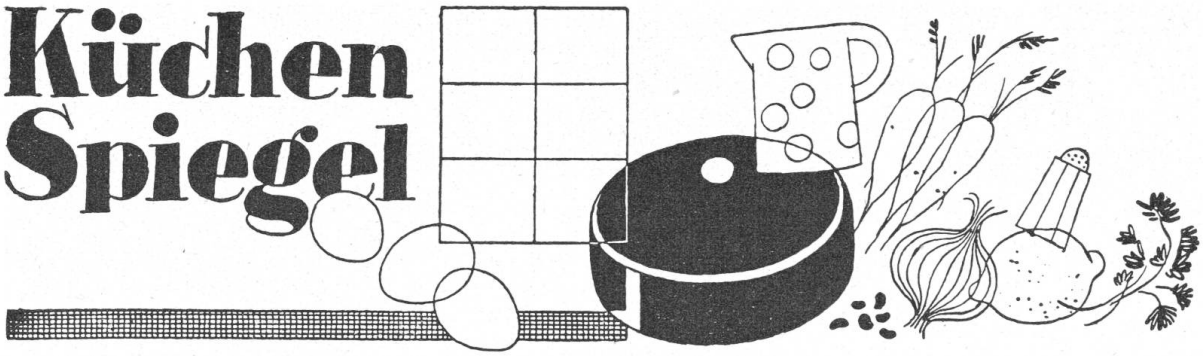
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 25.12.2025

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



10 GOLDENE REGELN FÜR DIE ZUBEREITUNG DES KAFFEES

Von Mario Musso

1. Frisch gerösteten Kaffee verwenden.

Auch bei sachgemässer Aufbewahrung (luftdicht verschlossen an trockenem, kühlem Ort) verliert gerösteter Kaffee sehr schnell an Aroma, deshalb: kleine Quantitäten einkaufen. Ein billiger, aber frisch gerösteter Kaffee kann bedeutend besser als ein teurer, aber längere Zeit gelagerter sein.

2. Den Kaffee möglichst fein mahlen.

Durch eine kleine Schraube an der Kaffeemühle kann die Feinheit reguliert werden. Manche Hausfrauen beachten dieses Schräubchen nicht und mahlen den Kaffee ohne sich darum zu kümmern, wie fein er wird. Kaffee ist aber um so besser, je feiner er gemahlen ist, denn um so mehr Aroma kann dem Pulver entzogen werden.

3. Nur soviel Kaffee zubereiten, als man gerade braucht.

Früher war es in jeder rechten Familie üblich, dass die Mutter morgens beim ersten Anfeuern eine grosse Portion Kaffee machte, die für den ganzen Tag, manchmal auch für 2–3 Tage auszureichen hatte. Das war wohl sehr ökonomisch und hatte damals auch deshalb seine Berechtigung, weil das Anfeuern eine komplizierte Sache war. Wie die letzten Tassen dieses Kaffee « en gros » schmeckten, weiss ich nicht, sicher aber nicht mehr so gut wie die ersten. Aufgewärmter Kaffee ist eigentlich kein Kaffee mehr. Er sollte nie ein zweites Mal gekocht, höchstens im Wasserbad aufgewärmt werden.

4. Der filtrierte Kaffee ist der beste.

Man gibt das Kaffeepulver in den Aufsatz einer vorgewärmten Porzellan-Kaffeekanne (Kaffee darf nie in Berührung mit Metall kommen) und giesst kochend heisses Wasser darüber. Das Wasser soll möglichst langsam durch

Knipsen ist gut, Photographieren ist besser!

Sie haben Schiessen, Schwimmen, Jassen, Kegeln, Autofahren, Musizieren usw. gelernt; warum nicht auch Photographieren? Gleich wie das Gewehr allein nicht den guten Schützen ausmacht, schafft auch der Photoapparat nicht allein alles, ob er nun teuer oder billig ist, klein oder gross. Auf leichtfassliche Art belehrt Sie als Anfänger wie als Vorgerückter die

Schweizer Photo Kino Revue

Monatszeitschrift für Amateurphotographie und Kinomatographie

in feinstem Kunstbuchdruck, reich illustriert und mit zahlreichen Kunstbeilagen in prächtigem Kupfertiefdruck. Eine Photozeitschrift auch für Feinschmecker, die über die gesamte Photographie und Kinematographie für Amateure unparteiisch informiert. Auch Sie werden die **Schweizer Photo Kino Revue** (Organ der Photographischen Gesellschaft Bern mit Amateur-Kinogruppe) lieb gewinnen, wie alle ihre bisherigen Freunde. Sie bringt Ihnen reichen Gewinn. Jahresabonnement Fr. 7.— (Einzelnummer 70 Rp.) Verlag:

Buchdruckerei Büchler & Co., Bern

Marienstrasse 8 **Postcheck III 286**

Wir verlegen wertvolle

Biographien Romane

und andere wichtige Publikationen schweizerischer Autoren aus allen Kulturgebieten

Guggenbühl und Huber
Schweizer Spiegel Verlag
Hirschengraben 20 Zürich

das Pulver sickern. Rühre deshalb niemals mit dem Löffel im Kaffeepulver, damit der Kaffee schneller abfliesst. Wünscht man den Kaffee ganz prima, so giesse man $^1/_8$ Liter kochendes Wasser über das Pulver, decke sogleich zu, giesse dann nochmals gleich viel kochendes Wasser darüber, usw., bis das Wasser verbraucht ist.

Alle andern Methoden der Kaffeezubereitung, das Aufbrühen, das Aufkochen oder das Kochen in Metallkaffeemaschinen sind nicht so gut.

5. Für schwachen Kaffee ist pro normale Frühstückstasse (¼ Liter) 8 bis 10 Gramm Kaffee, für starken auf die gleiche Menge Wasser 15 Gramm Kaffee zu rechnen.

6. Kaffee nur in Porzellantassen servieren.

Aus einem Glase genossen schmeckt er nur halb so gut. Es wirft ein schlechtes Licht auf die Küche eines Restaurants, wenn der Kaffee in dicken Gläsern erscheint. Jeder von uns, der den Kaffee liebt, hat die Pflicht, diese Unsitte zu bekämpfen, indem er ein Kaffeeglas konsequent zurückweist.

Den Zucker gebe man in die leere Tasse und giesse den heissen Kaffee darüber. Kaffee muss immer ganz heiss, nicht lauwarm serviert werden.

7. Den schwarzen Kaffee ohne Kirsch trinken.

Vom Standpunkt der Kaffeefeinschmekkers aus ist Kirsch im schwarzen Kaffee ein Unding, denn der Kirsch nimmt dem Kaffee jeden Geschmack. Die «Kaffee Kirsch»-Trinker haben es zum Teil auf dem Gewissen, dass in den meisten Gasthäusern der Kaffee fast ungeniessbar serviert wird, denn wer Kirsch mit dem Kaffe geniesst, merkt nichts von seiner Qualität.

8. Den türkischen Kaffee dreimal aufkochen.

Türkischer Kaffee ist nicht eine spezielle Sorte, sondern eine andere Zubereitung. Er ist ausserordentlich stark, da er, in der türkischen Mühle gemahlen, so fein, ja fast noch feiner als Mehl wird

und einem zwischen den Fingern beinahe vergeht. Dieser Kaffee wird im türkischen Kaffeekännchen mit dem Wasser und dem nötigen Zucker gekocht. Nach dem ersten Mal Aufkochen schreckt man ihn mit einigen Tropfen kaltem Wasser ab, nach dem zweiten Mal nochmals, das dritte Mal ist er bereit. Beim Ausschenken des siedenden Kaffees kommt in die erste Tasse ein Drittel, in die zweite ein Drittel und in die dritte ebenfalls ein Drittel usw., damit jede Tasse gleichviel Kaffeepulver erhält, denn das Pulver ist natürlich noch darin enthalten. Dieser türkische Kaffee hat zum Teil auch deshalb einen besondern Geschmack, weil der Zucker mitgekocht wurde. Alle Araber, die sehr viel Kaffee trinken, bereiten ihn auf diese Art.

9. Den Milchkaffee nicht vernachlässigen.

Viele Hausfrauen glauben, zum Teil aus Sparsamkeit, zum Teil aus Unkenntnis, für den Milchkaffee sei der billigste schwächste Kaffee gut genug. Nun ist aber heute der Kaffee kein solcher Luxus mehr wie früher, wo nur zu ganz feierlichen Angelegenheiten eine Kaffeebohne mehr als gewöhnlich verwendet wurde. Gerade für Milchkaffee ist ein guter, nicht zu schwacher Kaffee nötig. Man braucht dann entsprechend weniger davon. Den konzentriertesten Milchkaffee, den ich kenne, bekam ich einst in einer Sennhütte, wo das Kaffeepulver einfach mit der Milch zusammen aufgekocht wurde.

Und die **10., letzte und wichtigste Regel** ist, dass alle vorhergehenden wohl schnell gelernt sind, aber allein noch nicht genügen. Denn: Kaffee kochen ist Gefühlssache, deshalb sollte seine Zubereitung persönliche Aufgabe der Hausfrau sein. Die beste Herrschaftsköchin, die mit einer Luxusmischung nach allen Regeln der Kunst ihren Kaffee herstellt, macht ihn schlecht, falls sie es dabei am nötigen Gefühl fehlen lässt. Umgekehrt gibt eine billige Sorte ein ausgezeichnetes Getränk, wenn ihn eine Frau mit ein wenig Verständnis und Liebe zubereitet.