

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 44 (1968-1969)
Heft: 8

Artikel: Heiss wie die Hölle - schwarz wie die Nacht : rund um den Kaffee
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079081>

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: 15.01.2026

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

Heiss wie die Hölle - schwarz wie die Nacht

Rund um den Kaffee

Nach bin alles andere als eine leidenschaftliche Frühaufsteherin. Daran haben weder Erziehung noch jahrelange Gewöhnung etwas zu ändern vermocht. Wenn mich um Viertel nach sechs der Wecker unerbittlich aus dem erquicklichsten Schläfe reißt, dann fände ich die Welt grässlich unfreundlich und trüb, bliebe mir nicht ein Trost: meine Tasse Kaffee.

«Schwarz wie die Nacht, heiß wie die Hölle, süß wie die Liebe» hat der Kaffee nach einem arabischen Sprichwort zu sein. Ganze Bücher sind zu seinem Lob geschrieben worden, und neuerdings bekommt man die Anekdoten und Geschichten, die rund um die köstliche Bohne entstanden sind, in jedem Café gratis auf dem Zuckerbriefchen mitserviert. Was dagegen die Zubereitung angeht, so wird man in den meisten neueren Kochbüchern umsonst nach einem entsprechenden Abschnitt suchen. Was wollte man auch darüber sagen – ist nicht das Kaffeekochen die selbstverständlichste Sache der Welt? Und doch gehen die Meinungen der Hausfrauen darüber, wie man den besten Kaffee zubereite, meist auseinander. Jede schwört auf ihre Methode, und jede hält die strikte Befolgung anderer Regeln für ausschlaggebend. Ich habe zwei Hausfrauen und passionierte Kaffeetrinkerinnen um «ihr» Rezept gebeten. Und weil ich bei beiden schon Kaffee getrunken habe, kann ich für beide Varianten eintreten:

Die Kleinigkeiten zählen

Die wichtigste Bedingung für einen ganz auf den persönlichen Geschmack abgestimmten Kaffee scheint mir die sorgfältige Wahl der Mischung. Ich habe lange gesucht, bis ich «meine» Mischung fand: in einem Café wurde mir so ausgezeichnet Kaffee serviert, daß ich um jeden Preis von genau diesen Bohnen haben mußte! Aber erst, nachdem ich ihm sein Getränk lange genug gerühmt hatte, wurde ich mit dem Herrn des Hauses handels-einig!

Ich kaufe die Bohnen ganz und in

kleinen Quanten. Auch für noch so kurze Lagerung versorge ich sie in einem gut schließenden Glasgefäß. Gemahlen wird die benötigte Menge in einer Handmühle mittel bis fein un-mittelbar vor Gebrauch. Auf einen Liter Wasser rechne ich 50 Gramm Pulver. Für Liebhaber von starkem Kaffee mische ich manchmal noch einen Kaffeelöffel löslichen Pulverkaffee darunter. Zum Aufkochen des Wassers verwende ich ausschließlich den Wasserkessel – und ja nicht irgend eine Mehrzweckpfanne! Ich lasse das kalte Leitungswasser kurz laufen, bevor ich meinen Liter einfülle, und ich nehme das Wasser gerade dann vom Feuer, wenn es zu sprudeln anfängt. Ohne Unterbruch gieße ich es über das Kaffeepulver, das ich in die Papiereinlage des Porzellanfilters gegeben habe, das Pulver bleibt so in der Schwebe und wird besser ausgenutzt. Natürlich habe ich den Thermoskrug vorher mit ganz heißem Wasser vorgewärmt. Übrigens: unter Café crème verstehe ich weder Kaffee mit Milch noch mit Kaffeerahm, sondern mit richtigem frischem, flüssigem Rahm!

L. U.-B.

Bauernkaffee

So nennt eine meiner Tanten unseren Milchkaffee. Während wir für den schwarzen Kaffee relativ bald die uns zusagende Zubereitungsart gefunden hatten – nämlich mittels eines italienischen Espressomaschinchens –, war der Zmorgenkaffee mir lange ein Problem. Nachdem wir verschiedene Kaffeesäcke und Filter und verschiedene Kaffeesorten ausprobiert hatten, fanden wir folgende Lösung: In den mit heißem Wasser vorgewärmten Krug gebe ich das ganz grob gemahlene Kaffeepulver (vier gehäufte Eßlöffel und einen gestrichenen Kaffeelöffel Aroma auf etwa anderthalb Liter Wasser) und schütte das kochende Wasser darüber. Nach zwei bis drei Minuten ist der gröbste Satz auf den Boden gesunken und hat sich das volle Aroma entfaltet. Wir sieben den Kaffee am Tisch. Bei Kaffeekrügen mit engen Ausgüssen verstopft der Satz



diesen hin und wieder, sonst aber hat diese Zubereitungsart nur Vorteile, und obwohl wir die Kaffeesorte dreibis viermal wechseln im Jahr, blieben wir diesem System treu. G. H.-A.

Die Verschiedenheit der Methoden hat mich bewogen, einen Fachmann um sein Urteil zu bitten. Wovon hängt eigentlich das gute Aroma des Kaffees ab? Kann die Hausfrau dieses Aroma durch unsachgemäße Zubereitung wirklich verderben? Diese Fragen habe ich dem Leiter eines großen Kaffeimportgeschäftes vorgelegt. Hier seine Antwort:

Beim Kaffeebaum fängt es an...

Die Qualität des Kaffees ist von sehr verschiedenen Faktoren abhängig. Einmal spielt die Sorte eine große Rolle. Die Kaffeebohnen sind die Samen des Kaffeebaumes, sie befinden sich im Innern der roten Kaffeekirsche. Der Kaffeebaum mit den besten Bohnen gehört zur Gattung «Arabica», er liefert etwa 75 bis 80 Prozent der Weltproduktion, der Rest fällt auf den «Robusta»-Kaffee, der qualitativ eher mittelmäßig ist. Je nachdem, wo diese Kaffeebäume wachsen, in welcher geographischen Lage, in welcher Höhe, in welchem Klima und auf welchem Boden, ändert sich die Qualität. Wichtig ist ferner, mit welcher Sorgfalt die Bohnen aufbereitet, das heißt aus dem Kirschenfleisch herausgelöst werden.

Der Kaffee, den die Hausfrau im Laden kauft, ist meistens eine Mischung, bestehend aus Kaffeebohnen verschiedener Herkunft, Sorten und Qualität. Jeder Kaffeeröster hat den

Magen-, Gallen- und Leber-Empfindliche

wählen

Senatoren

den bekömmlichen und dennoch köstlichen Kaffee von

DIAMANT-KAFFEE



Erhältlich bei:

DIAMANT-KAFFEE

Seefeldstraße 9, 8008 Zürich Telefon 47 26 50

Postversand ab 500 g portofrei

Augustinergasse 32

Seefeldstraße 9

Telefon 27 33 80

Telefon 32 60 52

Stolz und Ehrgeiz, eigene Kaffeemischungen herzustellen. Er verwendet dazu meist zentral- und südamerikanische Arabicas, die er bisweilen mit afrikanischen oder indischen Kaffeesorten vermischt. Es braucht einen ausgeprägten Geruch- und Geschmackssinn und überdies eine große Erfahrung, um die Mischung so zusammenzustellen, daß sie ein volles, abgerundetes Aroma ergibt. Natürlich wird dabei auch auf den Verwendungszweck geachtet, ob die Mischung für Milchkaffee, Espresso oder Mokka geeignet sein soll.

Erst beim Rösten aber entwickelt der Kaffee dann sein herrliches Aroma, seinen köstlichen Duft und seine kaffeebraune Farbe. Auch der Röstgrad beeinflußt das Aroma, er ist ein wenig Geschmacksache: je weiter nach Süden man kommt, umso dunkler geröstet ist der Kaffee. In der deutschen Schweiz wird eher eine helle Röstung bevorzugt, im Tessin eine dunkle, und die Westschweiz hält ungefähr die Mitte.

Ob die Hausfrau eine Kaffeemaschine benutzt, ob sie das Wasser durch einen Filter ablaufen läßt, ob sie das Pulver in den Krug oder gar direkt in die Pfanne schüttet, ist für das Kaffeearoma gar nicht so wesentlich. Wichtig ist, daß der Kaffee frisch geröstet ist – man sollte ihn also geröstet nur in kleinen Mengen kaufen –, daß er in einem luftdichten Gefäß aufbewahrt und jeweils nur das erforderliche Quantum gemahlen wird. Wichtig ist ferner, daß das Wasser kalt aufgesetzt wurde und richtig kocht. Der Gebrauch von Wasser, das nicht genug zum Kochen gebracht wurde, führt zu schwachem Kaffee, ebenso Wasser, das zu lange gekocht wurde. Der Kaffee selbst darf unter keinen Umständen gekocht werden: gekochter Kaffee ist verdorbener Kaffee! Man füllt ihn deshalb, um ihn heiß zu halten, mit Vorteil in eine Thermoskanne und stellt ihn nicht auf ein Rechaud, wo er nachträglich erhitzt wird. Aus dem gleichen Grund sollte man Kaffee nicht aufwärmen.

Abgestandener Kaffee hat nicht nur das Aroma verloren, er schmeckt schlecht, und der Kaffeekenner wird deshalb übriggebliebenen Kaffee immer ausgießen.

Die Wahl der Mischung ist weitgehend eine Geschmacksache. Es läßt sich aber sagen, daß die Qualität fast immer dem Preis entspricht: je mehr der Kaffee kostet, umso höher ist seine Qualität.

F. D.

Mehr noch als über das Wie des Kaffeekochens ist man über die Wirkung des schwarzen Trankes geteilter Meinung. Es gab Zeiten, da man das Kaffeetrinken für geradezu gefährlich hielt. Noch im letzten Jahrhundert wußte der Feinschmecker Brillat-Savarin Erschreckliches vom Kaffee zu berichten: «Der Kaffee ist ein viel stärkeres Getränk, als man allgemein glaubt. Ein kräftiger Mann kann täglich zwei Flaschen Wein trinken und dabei sehr alt werden – dieselbe Menge Kaffee hielte er nicht lange aus: er würde stumpfsinnig oder stürbe an Auszehrung. Ich habe in London auf dem Leicesterplatz einen Mann gesehen, den hatte ein Unmaß von Kaffeegenuß zum Krüppel reduziert; er litt nicht mehr, er war an seinen Zustand gewöhnt und beschränkte sich nun auf 5 bis 6 Tassen täglich.» Was meint die heutige Wissenschaft dazu? Eine Apothekerin gibt Auskunft:

Ist Kaffeetrinken gefährlich?

Den Kaffee gemeinhin als schädlich oder gar als Gift zu bezeichnen, ist bestimmt übertrieben. Im Gegenteil, für gesunde Menschen gehört der Kaffee zu den harmlosen Genußmitteln. Wie wohltuend eine Tasse starker Kaffee wirkt, zum Beispiel an einem Föhnstag, an dem «man so gar nicht mag», ist wohl allen bekannt. Oft kann diese Tasse starker Kaffee, rechtzeitig eingenommen, das lästige Kopfweg zum Verschwinden bringen. Das ist nicht erstaunlich, da ja der Kaffee als Hauptwirkstoff Coffein enthält. Coffein ist in zahlreichen Kopfwegpulvern kombiniert mit anderen

Arzneistoffen enthalten. Die Zahl der Schmerzmittelsüchtigen ist leider sehr groß, Kaffeesüchtige dagegen gibt es kaum. Jedenfalls sind Entwöhnungskuren wegen übermäßigen Kaffeegeusses noch nie nötig geworden.

In einer Tasse Kaffee sind, je nach Zubereitungsart, 50 bis 150 Milligramm Coffein enthalten. Die schwarze Farbe des Kaffees ist nicht unbedingt ein Maß für seinen Coffeingehalt. Der rabenschwarze, türkische Kaffee, der mit wenig Wasser und mit Zucker zubereitet wird, enthält nur etwa halb so viel Coffein wie ein guter Filterkaffee. Dieser wird bekanntlich mit bedeutend mehr Wasser zubereitet, wodurch das Coffein nahezu vollständig extrahiert wird.

Die anregende Wirkung des Coffeins wird oft dramatisiert als «aufpeitschende» Wirkung bezeichnet. Es soll hier aber ausdrücklich festgehalten werden, daß der Kaffee nicht zu den eigentlichen Aufpeitschungsmitteln gehört, die zum Doping verwendet werden.

Nach mäßigen Kaffeemengen reagiert der Mensch geistig und körperlich schneller und besser. Wieviel leichter es sich auswendiglernen läßt nach etwas Kaffee, wissen viele von ihren Examensvorbereitungen her. Die übliche Tasse Kaffee nach dem Mittagessen ist außerdem für die Verdauung förderlich, da sie die Peristaltik anregt.

Große Kaffeemengen, also viel Coffein, können schädlich wirken. Doch ist die schädliche Wirkung von Mensch zu Mensch sehr verschieden. Es gibt besonders empfindliche Leute, die nach einer Tasse Kaffee zittern oder den Schlaf nicht mehr finden können, während an Kaffee gewöhnte Leute zwei bis drei Tassen starken Kaffee trinken können, ohne die geringste Schlafstörung oder andere nachteilige Wirkung zu merken.

Weit weniger bekannt ist, daß im Tee nahezu soviel Coffein enthalten ist wie im Kaffee. Die meisten Leute schlafen nach dem Teetrinken viel leichter ein als nach dem Kaffeetrinken. Zum Teil ist die Schlaflosigkeit

sicher suggestiv bedingt. Kann man abends nicht einschlafen, weil man mittags eine Tasse Kaffee getrunken hat, so ist dies bestimmt Einbildung, das eingenommene Coffein ist nämlich inzwischen längst aus dem Körper ausgeschieden worden.

Langsamer wird das Coffein vom Körper aufgenommen, wenn dem Kaffee Milch oder Rahm beigelegt wird. Die Coffeinwirkung wird aber dadurch nicht vermindert, auch nicht durch Kaffeezusätze wie Cichorie und anderes mehr. Noch immer ist die Meinung, daß ein leichter Alkoholrausch durch eine Tasse starken Kaffee zum Verschwinden gebracht werde, weitverbreitet. Sie ist falsch. Der Kaffee kann zwar bewirken, daß die einschläfernde Wirkung des Alkohols erst später eintritt, aber er kann niemals eine Senkung der Blutalkohol-Promille herbeiführen.

Übermäßiger und lange andauernder Kaffeegenuss kann außer Schlaflosigkeit, Herzklopfen, unregelmäßiger Herztätigkeit, eine gewisse Blutdrucksteigerung, Zittern und schlimmstenfalls Erbrechen und Durchfall verursachen. – Sehr nervösen Menschen ist der coffeinfreie Kaffee bestimmt zuträglich. Leute mit empfindlichem oder krankem Magen sollten möglichst wenig Kaffee trinken, auch nicht coffeinfreien; denn dem über-

empfindlichen Magen schadet nicht das Coffein, sondern die Röst-Produkte des Kaffees. Die fortschrittliche Lebensmittelindustrie hat an diese Leute gedacht und einen coffeinhaltigen, aber röstproduktarmen Kaffee auf den Markt gebracht, dessen Aroma ausgezeichnet ist.

Nachteilig kann Kaffee bei Menschen mit labilem Herz- und Kreislaufsystem sein, auch für Nierenkranke und andere. Es ist unmöglich, für kranke Menschen eine allgemeingültige Regel aufzustellen, die den Kaffeegenuss verbietet oder empfiehlt, da wird nur der Arzt von Fall zu Fall raten können.

Nachteilige Coffeinwirkungen können vermindert werden, wenn man den Kaffee nicht nüchtern, sondern nach einer Mahlzeit trinkt. Gesunde Menschen aber dürfen ohne Bedenken ihren geliebten, guten Kaffee trinken.

Dr. Rita Jaspersen-Schib

Da uns auf diese Weise von befugter Seite der Kaffeegenuss erlaubt worden ist, können wir uns ungeschmälert am nächsten Artikel ergötzen. Er enthält einen kleinen literarischen Exkurs zum Thema Kaffee, und es ist darin weniger von der zauberkräftigen Wirkung auf unseren Körper, als vielmehr auf unser Gemüt die Rede. Und wer wollte die bestreiten?

H. R.-G.



Illustration Käthi Zaugg

«Was einem Weibsbilde so guten Trost macht...»

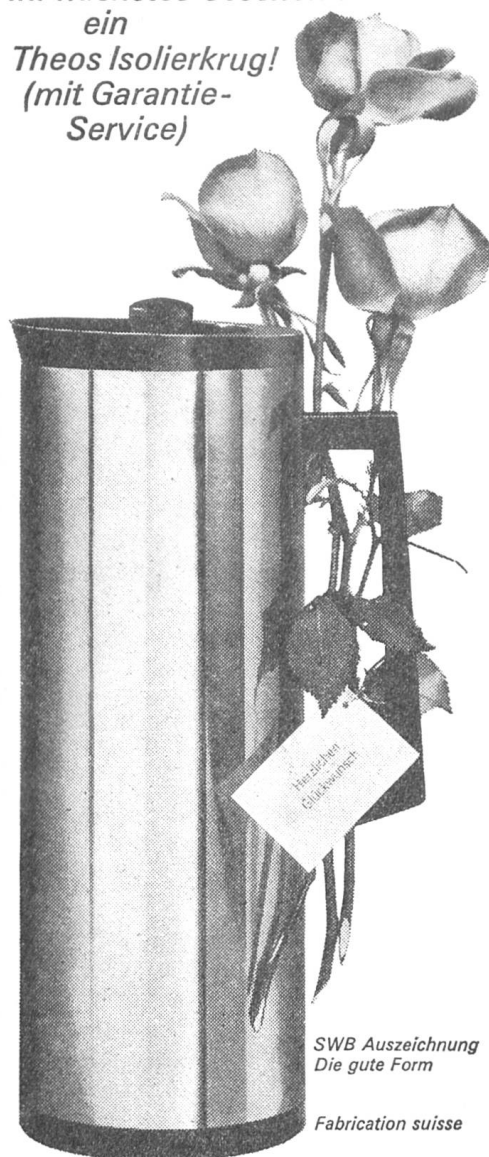
Von H. K.

Theos

*Der Theos Krug hält Ihre
Getränke 12 Stunden heiss
oder 2 Tage lang kalt.*

*Ob klassisch oder modern, ist
er in Form und Finish unerreicht.*

*Darum
Ihr nächstes Geschenk
ein
Theos Isolierkrug!
(mit Garantie-
Service)*



SWB Auszeichnung
Die gute Form

Fabrication suisse

Als Knabe war ich oft in den Ferien bei meiner Grossmutter im Berner Oberland. Ein wundervoll aromatischer Duft von Kaffee erfüllte um die Essenszeiten die heimeligen Stuben. Die Grossmutter konnte sich rühmen, beim Vater von Johann Strauß, dem Walzerkomponisten, in Paris Köchin gewesen zu sein. Den Kaffee hatte sie jedoch nicht aus Paris mitgebracht, den hatte sie bereits lange vorher im Berner Oberland gebraut. Die Kaffeewohlgerüche allein ließen für Magen und Seele noch manch anderes Gutes ahnen, sie waren gleichsam die Vorhalle zum Tempel.

Dieser unvergeßliche Duft steigt mir jedesmal in die Nase, wenn ich in Jeremias Gotthelfs Werken lese. Da ich ein recht fleißiger und aufmerksamer Leser dieses Emmentaler Dichters bin, ist mir aufgefallen, welche große Bedeutung er dem Kaffee-Trinken beimißt. Es wäre ja auch erstaunlich, wenn «der größte Bauerndichter der Weltliteratur», wie ihn Walter Muschg nennt, das im Berner Bauernhaus so wichtige Getränk nicht in allen Nuancen und Variationen schilderte. Um dieses Kaffeetrinken herum spielt sich das tägliche Leben ab, und das Alltägliche erhält dabei eine festliche Note.

Lassen wir uns doch einmal von den Gotthelfschen Frauen ein paar Tassen aus ihrer Küche auftragen! Es ist ein Vergnügen, zuzusehen, was sie damit alles zustande bringen. Allerdings läßt der Verfasser des «Uli» den Joggeli einmal berichten, daß in früheren Zeiten nicht nur Kaffee, sondern sogar Brot ein Luxus gewesen sei. «Ich mag mich noch erinnern», sagt er, «daß man Kaffee selten sah auf einem Tische und Brot selten. Man hatte Rüben, Kraut, Obst grünes, solange es dauerte, dann gedörrtes, Hafermus, Haferbrei und Milch.»

Bei Festen – etwa bei Hochzeiten oder Tauffeierlichkeiten – wurde mit Kaffeekannen nicht gespart. Da mußte ein besonders schönes Gefäß, das vielleicht seit Urgrossmutterns Zeiten im Schrank stand, hervorgeholt werden,

eine dreibeinige Kanne zum Beispiel. Für die Zubereitung des aromatischen Getränkes bedurfte es allerlei Vorbereitungen manueller Art. «Drinne in der weiten, reinen Küche knisterte ein mächtiges Tannenholz», so heißt es in der «Schwarzen Spinne», «in weiter Pfanne knallten Kaffeebohnen, die eine stattliche Frau mit hölzerner Kelle durcheinanderrührte, nebenbei knarrte die Kaffeemühle zwischen den Knien einer frischgewaschenen Magd; unter der offenen Stubentüre aber stund, den offenen Kaffeesack noch in der Hand, eine schöne etwas blasse Frau und sagte: „Du Hebamme, röste mir den Kaffee heute nicht so schwarz, sie könnten sonst meinen, ich hätte das Pulver sparen mögen... Es kömmt heute auf ein halb Pfund mehr oder weniger nicht an.“»

Aber der Kaffee ist zu gut, als daß er bloß für Feste aufgespart würde. Man merkt erst, wenn er einmal mangelt, wie unentbehrlich er geworden ist. Als Gritli im Gurnigelbad eine Kur macht, da fehlt ihr nur eines, aber dieses eine machte ihr ganzes Wohlbefinden aus: der Kaffee. «Nur eines vermißt jede rechte Bäuerin im Bade (Kurbad) ein gut Kaffee nämlich» (Zeitgeist/Berner Geist). Ihre Freundin Lisi «hielt ein gut Kaffee für das Beste auf Gottes Erdboden, dazu gehörte aber dicke Nidle.» Und richtig: «für den folgenden Morgen hatte Gritli seine Freundinnen aufgeboten, um sie mit einem Kaffee zu regalieren, wie man es in einem Bade nicht macht.»

Unter Umständen wird nicht nur guter Kaffee gemacht, sondern «der beste Kaffee» ist erst gut genug. Zum Beispiel, wenn die Hebamme ins Haus kommt und man von ihr allerlei aus anderen Häusern erfahren möchte, wie es bei dieser und jener Frau gegangen sei und so weiter. Wie die Hebamme ins Jowägerhaus kommt, da «glänzen der Bäurin Augen, als wenn Gabriel der Erzengel erschienen wäre in eigener Person, der beste Kaffee wird gemacht und dazu, was das Haus vermag und dann im Hinterstübchen ein vertrautes Wort gesprochen.»

Nicht nur die Qualität, auch die Quantität wird auf die Spitze getrieben. Welch unbändiges Verlangen nach wahrer Leibes- und Seelenstärkung muß jene Frau gehabt haben, die erklärt: «ih ha sibe King gha u de wäger bi mängem han ih nie kes einzigs Mal müesse übergä und ds Esse het mi nie besser duecht als grad z selbisch und we mr es Stoßbocki voll Kaffee gmacht hätt, ih hätt ne ustrauche.» (Ein Stoßbocki ist ein fahrbares Bschüttigefäß.) Eine andere tröstet sich, «wenn man so leer im Leibe sei, so friere man sich afe, es hätte es nicht geglaubt. Annelisis werden aber schon an ein Kaffee gesinnet haben und es müsse es sagen, so hätt es nie nach demselben blanget als jetzt.» Wie oft heißt es doch: «Und wenn dr no Kaffee weyt, su schenket ech doch nume y, es ist noch viel i dr Kanne.»

«Ein gut Kaffeeli sei immer die Hauptsache» bekennt uns eine der Kaffeetanten, und anderswo heißt es: «Vreneli bereitete einen guten Kaffee, der Weiber Tröster in allen Nöten.» Kaffee ist auf dem Lande – vielleicht auch in der Stadt – mehr als bloß ein Genußmittel. Er ist ein alt bewährtes Hausmittel, das in allerlei Situationen neuen Mut spendet und der Seele rechten Trost einschütten kann. Gotthelf, dem nichts Menschliches verborgen blieb, prägte den Satz, den ich im Bekanntenkreis schon oft zitiert habe und den noch nie jemand angefochten hat – seine Wahrheit wurde höchstens, vor allem von Männern, mit einem schmunzelnden Lächeln quittiert: «Es ist wohl nichts auf der Welt und von der Welt, was einem Weibsbilde so wohlmacht und so guten Trost gibt als ein Kacheli guten Kaffee.» Im Geltstag geht ein solches «Weibsbild» sogar so weit, zu behaupten: «Den Kaffee habe si emel gerne, sie glaube, wenn sie einmal sterben sollte, mit Kaffee könnte man sie wieder lebendig machen.»

In den Grenzfällen und Ernstfällen des Lebens bietet das feine Bauerngetränk eine unübertreffliche Hilfe. So auch bei Streitigkeiten. Wie hat An-

*Frisch gestochene, aromatische Wartauer-Spargeln
dazu Eigenbau-Wein 1968 vom Bödili-Wingert ...
immer gluschtige Spezialitäten im
Restaurant Zunfthaus zur Saffran Zürich
Neu eröffnet: LA RACLETTERIA im 2. Stock
(öppis bsunders)
Andreas Sulser, Zunftwirt, Telefon 051 47 67 22*



Heftli

Das Spezialgeschäft
für feine Pralinés

Bellevueplatz und
Bahnhofstrasse 46
Telefon 27 13 90

GUTSCHEIN

Gegen diesen Gutschein erhalten Sie gratis eine farbig illustrierte Kaffeefibel mit vielen Rezepten und Tips

Name _____

Straße _____

Postleitzahl, Ort _____

als Drucksache mit 10 Rappen frankieren und senden an:
PROCAFE, Postfach 1870, 3001 Bern



Maison Brésil

das führende Spezialgeschäft
für Kaffee, Tee und Spirituosen
Bärengasse 4, Zürich, Telefon 23 95 01

Profitieren Sie von unserem Hauslieferdienst!



Nägelkauen?

Bite-X hilft unschädlich, einfach, unsichtbar

Nägelkauen ist nicht nur eine üble Angewohnheit. Abgebissene Fingernägel sind ein hässlicher Anblick. Bite-X wird — wie ein Nagellack — aber unsichtbar auf die Fingernägel aufgetragen. Es trocknet sofort, macht die Nägel nicht brüchig und fällt absolut nicht auf. Aber sobald der Finger unbewusst und gewohnheitsmässig zum Mund geführt wird, erinnert Bite-X sofort daran, dass Nägelkauen und Fingerlutschen unerwünscht ist. Dank Bite-X wachsen Fingernägel wieder natürlich lang, die Hände erhalten ein gepflegtes Aussehen.
Fr. 3.30 in Apotheken und Drogerien.

BITE-X gegen
Nägelkauen



Kaffee

neli in Liebiwil es zustande gebracht, ihren erzürnten Christen langsam wieder zu freundlicheren Gedanken zu bewegen? Indem sie ihm in altgewohnter Weise den Kaffee so einschenkte, wie er es gerne hatte, und die Nidle in seine Tasse schob. «Was sie lange nicht getan, tat sie wieder, sie schenkte selbst den Kaffee ein und Christen zuerst; dann kam sie mit der Milch, und weil sie wußte, wie Christen die Milchhaut liebe, nahm sie ihr Messer und schob die meiste ihm in sein Kacheli. Und als Christen sagte «Hör ume, ih ha gnug!» sagte sie: «He nimm ume, es ist für die angere o no da!» Das verwunderte Christen sehr, er dachte, so wäre es wieder dabei zu sein und er wurde gesprächig...» So hat die kluge Frau diplomatisch, ohne ein Wort zu sagen, die Versöhnung eingeleitet und den Anlaß zu neuem Frieden geschaffen.

Käthi, die Großmutter, findet ihren wahren Seelenfrieden zuhause auch erst, als sie — nach einer langen Tagereise müde heimgekehrt — bei ihrem Kaffee sitzt. «Bei jedem Schluck Kaffee sagte sie, wenn sie ihr Chache-li absetzte: ‚E gottlob, daß wir wieder daheim sind.‘» Sogar der kleine Johannesli, ihr verwöhntes Enkelkind, wußte, wie die Großmutter am besten zu trösten sei. «Als die Großmutter ihm erzählte mit Klagen und Jammer, daß der Flachs dahin sei (nach einem schweren Unwetter), die Kartoffeln, alles, auf was sie gehofft, und sie nun arme, arme Leute seien, die nichts mehr zu essen hätten, nicht mehr wüßten, wo sie hin sollten, da sagte der Kleine: «Iß du Großmüetti, es bessert dir dann schon bsunderbar, wenn du Kaffee gehabt hast.» — Es besserte Käthi, obs der Kaffee machte oder des Bueblis Zuspruch, wissen wir nicht, denken aber, es werde beides geholfen haben.»

Noch eine Eigenschaft scheint Gott-helf dem guten Kaffee zuzuschreiben, vor allem, wenn ihn die Frauen trinken. Was bei den Männern der Wein oder ähnliche Getränke zustande bringen, bleibe jetzt dahingestellt. Bei den Frauen ist es jedenfalls so, daß sie

bei einem Chacheli Kaffee so recht ins «Brichten und Plaudern» hineingeraten wie sonst nie. Dem Annebäbi, das dem Pfarrer allerhand berichtete, ging «ob dem Kaffee das Herz noch weiter auf.» Welche Schleuse da unter Umständen geöffnet wird, vernehmen wir etwa aus den Worten: «Aber merkwürdig ist es, daß gar viele Weiber, die nicht schlecht sind, keine andern Freundinnen kennen als solche, die um einen Schnaps alles sagen, was man gerne hört, und um ein Kacheli Kaffee noch einmal soviel, als man will.»

Ist der Kaffee wirklich solch ein Wundermittel? Oder liegt es vielmehr daran, daß er Menschen miteinander verbindet, die einander beim gemeinsamen Trinken besser das Herz ausschütten können, als wenn sie auf dem Trockenen sitzen? Ist es die Gastfreundschaft und freundliche Ehrerbietung, die beim Offerieren eines Kaffees die Herzen auftut und eine gute Atmosphäre schafft? Darüber müßte man weiter nachdenken – natürlich bei einem Chacheli guten Kaffees. ■



Thomas kann jetzt lesen. Er betrachtet die vertraute Seite in Schwarz «Onkel Ferdinand und die Pädagogik». «Du, Mami, jetzt han ich all gemeint, das sig es Buebli, weischt das mit dem gspässige Name.»

«Natürli isch das en Bueb; worum frögescht?»

«Denn müeßts doch heiße der Pädagogik, wens en Bueb wär!»

H. L. in St. G.

Der Lehrer fragte in der Geschichtsstunde: «Was für Mönche gab es im Urchristentum?» – Prompt antwortete Annemarie: «Bernhardiner!» (statt Benediktiner)

M. B. in W.



«Nein, danke -

ich rauche nicht mehr und fühle mich viel wohler.»
«Wie haben Sie dies bei Ihrer Leidenschaft zur Zigarette fertiggebracht?»

«Ganz einfach und mühelos mit

NICOSOLVENS

der ärztlich empfohlenen Nikotin-Entgiftungskur. Bitte denken auch Sie an Ihre Gesundheit und machen Sie es wie ich.»

Aufklärende Schriften unverbindlich durch die Medicalia, 6851 Casima/Tessin



SOLO AG, 8413 Neftenbach 052 / 31 12 21
SOLO, 5037 Muhlen AG 064 / 43 23 23
SOLO, 3532 Zäziwil BE 031 / 91 11 79
SOLO, 9244 Niederuzwil SG 073 / 5 87 90



Schiffsschraube, Stromgenerator, Wasserpumpe, Rasenmäher, Frontmäher, Motorhacke, Schneefräse.



Die Freundschaft mit dem Zebra
ist dauerhafter als viele andere

W. Bruderer ZEBRA Kaffee & Tee AG

Gasometerstrasse 9, 8005 Zürich
Telefon 42 31 31/34

Gerade Du brauchst Jesus!

Ausschneiden!
Aufbewahren!

Höre auch Du täglich

über **Radio Luxemburg**, Mittelwelle 208 m oder Kurze Welle 49 m
die frohmachende Botschaft von Jesus Christus durch das

Missionswerk Werner Heukelbach, 5281 Wiedenest

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
6.00, 7.15	5.45	6.00	5.30	5.30	6.00	5.15, 6.00 Uhr

Kaffee?

Ein Trumpf!

Ein Wundercafé!



Mein Geheimtip stammt aus den fernen Landen von Zentral- und Südamerika.

Mmh! Welch herrlicher Duft – voll röstfrisch in der Tasse dank der modernsten Vakuum-Verpackung, die es heute gibt.

Probieren! Mmh.



GLOSSEN

Von Arthur Häny

Die Zukunft läßt sich nicht planen, und alle Computer werden zuschanden werden an ihr. Der fix und fertige Geschichtsablauf, den sich die Dogmatiker zurecht gelegt haben, ist nichts als eine energische Selbsttäuschung. Nur Gott weiß die Zukunft. Lohnte es sich sonst zu leben?

Soll sich der Schriftsteller politisch engagieren? Er ist ein Bürger wie jeder andere; in einem freien Staate kann er politisieren oder nicht, wie er Lust hat; wirklich, man muß es ihm selbst überlassen. Er muß auch die Freiheit behalten, es nicht zu tun. Die Politik ist eine Leidenschaft, und das Schreiben ist eine, aber die beiden berühren sich kaum am Rand. Der Politiker möchte die öffentlichen Zustände verbessern. Der Schriftsteller aber hat es mit den zwischenmenschlichen Beziehungen zu tun, mit der Landschaft unseres Daseins, mit allem, was in unseren Köpfen schwirrt, in unseren Herzen schwingt. Diese Landschaft ist groß genug, um ihn ganz zu erfüllen.



Sagen Sie nicht Highland-Kaffee!

Sie wissen, den Ausdruck Highland gebraucht man für Tee. Der Kaffee-Kenner sagt Hochland. Denn je höher im Hochland der Kaffee wächst, desto besser ist er später in Qualität und Geschmack.

Es ist selbstverständlich, dass wir für Merkurkaffee nur die besten Kaffeesorten verwenden.

Wir importieren selber — wir mischen selber —
wir kontrollieren selber — wir degustieren selber.
Wir rösten täglich bis zu 13 Tonnen und unser Kaffee
ist deshalb immer frisch und aromatisch.

Jedes der 180 Merkur-Geschäfte führt bestimmt
auch den Kaffee für Ihren Geschmack. Lassen Sie sich beraten!

Merkurkaffee — der Kaffee par excellence!

250
MILLIONEN
TASSEN



Merkurkaffee werden jährlich in der Schweiz genossen
