Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 17 (1927)

Heft: 44

Artikel: Der Kaffee

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-646612

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

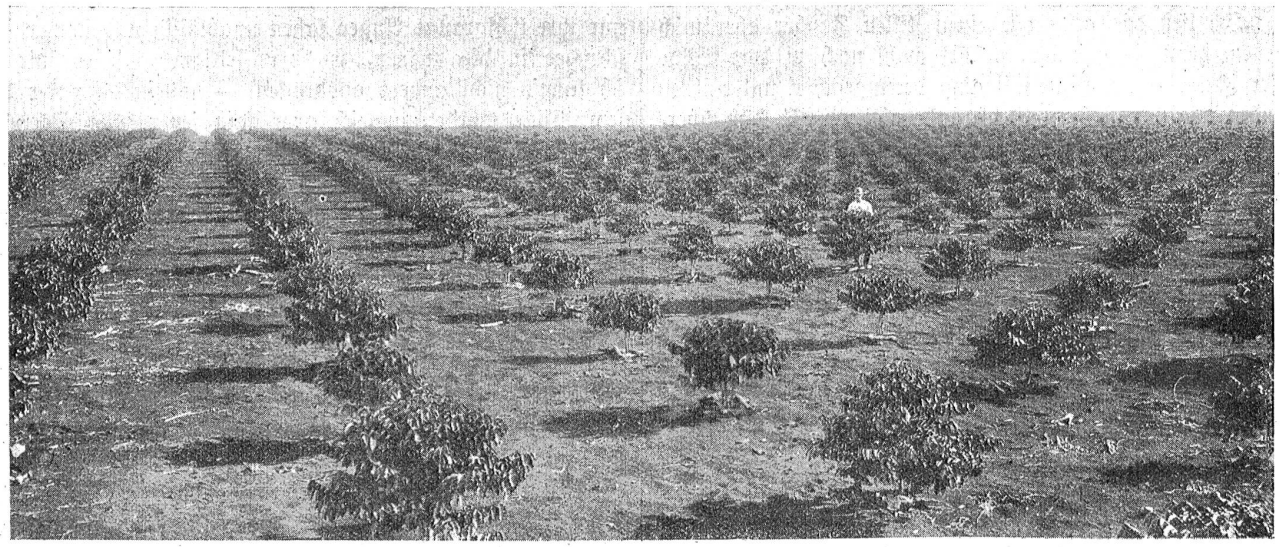
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 12.07.2025

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



Junger Kaffee, ca. 4 Jahre alt.

ich, daß diese Hoffnung eine übereilte gewesen sei; außer einem leichteren Ermüden und einer vermehrten Zärtlichkeit zu ihrem Manne bemerkte ich nichts Auffallendes an ihr.

(Fortsetzung folgt.)

Der Kaffee.

Die Heimat des Kaffees ist Abessinien. In Arabien wurde er zuerst kultiviert. Dieser Kaffee ist bekannt unter dem Namen Mokka, der aber heute für den Welthandel keine Rolle mehr spielt. Die Pflanze ist degeneriert und das Produkt hält geschmacklich den heutigen Ansprüchen nicht stand. Mit dem Namen Mokka wird viel Unfug getrieben.

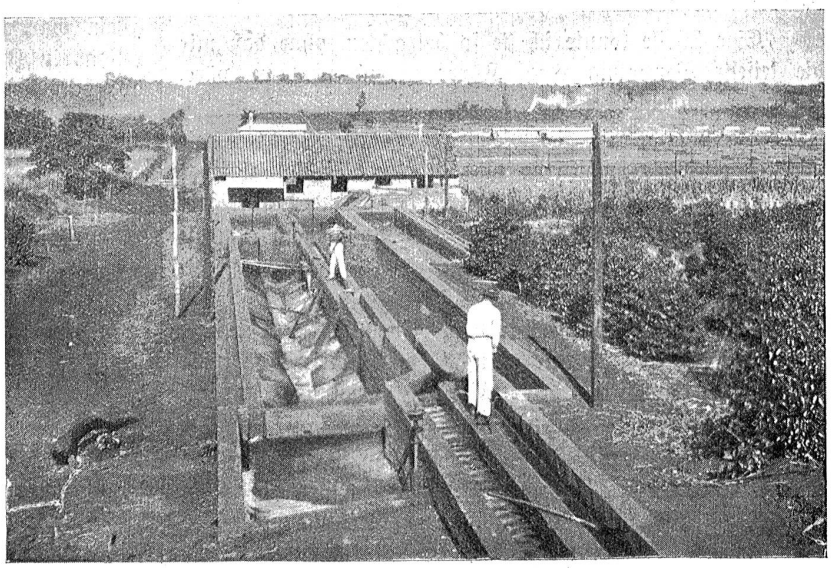
Die Hauptproduzentenländer sind heute Brasilien, das etwa ⅔ des Weltverbrauchs deckt, Zentralamerika, West- und Ostindien, Afrika.

Die Kaffeepflanze, deren wichtigste nutzbare Art Coffea liberica, der liberische Kaffee, ist, entwickelt sich als Bäumchen, das aber, um einen größeren Ertrag zu erreichen, oben gekappt wird und sich schließlich als dichter Strauch entwickelt. Die Blätter ähneln denen des Lorbeerbaumes. Die Blüten sind weiß und gleichen sowohl der Form als auch dem Geruch nach dem Jasmin. Der Kaffee blüht meist zwei- bis dreimal im Jahr. Die Frucht ist eine sogenannte Steinfrucht und sieht in grünem Zustand einer Olive ähnlich. Sie ist erst dunkelgrün, dann gelb, dann hellrot und in der Vollreife dunkelrot gefärbt. Die Frucht besteht aus dem Fruchtfleisch, in dem normalerweise zwei Samen, die Kaffeebohnen, eingebettet liegen. Die Samen sind umgeben von einer hornartigen, glatten Hülle, der Pergamentschicht. Darunter liegt ein feines Häutchen, die sogenannte Silberhaut; wird in einer Frucht nur ein Same ausgebildet, so entwickelt er sich nicht einseitig flach, sondern ist abgerundet. Solche Samen kommen unter der Bezeichnung Perlkaffee in den Handel.

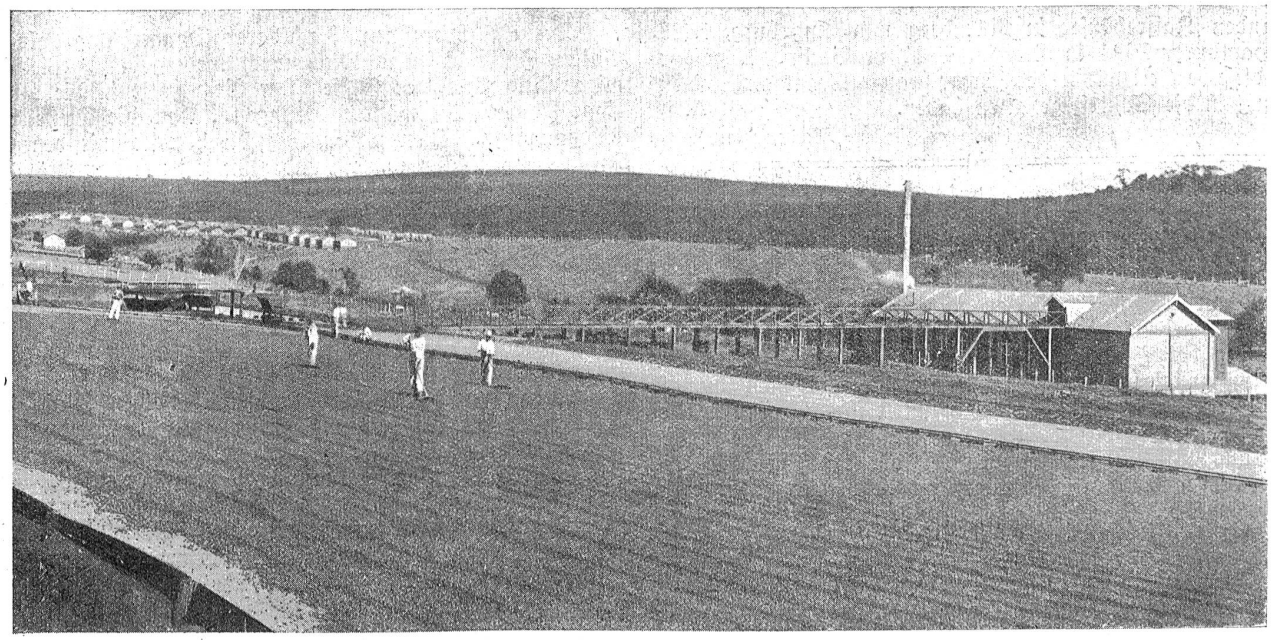
Ist die Kaffeefrucht reif, so wird sie geerntet und einer Bearbeitung unterworfen, die je nach dem Lande verschieden ist. Man unterscheidet zwei Methoden: die westindische oder nasse und die gewöhnliche oder trockene Bearbeitung. Bei der nassen Bearbeitung wird der Kaffee durch Maschinen von seinem Fruchtfleisch befreit, einer Gärung unterworfen, gewaschen und getrocknet. — Die trockene Bearbeitung besteht darin, daß die Kaffeefrüchte mit ihrem Fruchtfleisch getrocknet werden. Sie kommen dann in Maschinen, die sie vom Fruchtfleisch und auch von der Pergamentschale befreien.

Der Import des Kaffees erfolgt in rohem Zustande. Der schweizerische Kaffeegroßhändler kauft durch Agenten oder Kommissionäre an den Seeplätzen Havre, Hamburg, Bremen, Amsterdam, Rotterdam, oder auch durch Londoner, bezw. New Yorker Abladungsfirmen. Die Grossisten oder die Einkaufsvereinigungen versorgen den Detailhändler, der nach Mustern kauft, sofern er eine eigene Rösterei hat. Vielfach wird jedoch der Kaffee dem Detailhändler durch die Einkaufsvereinigungen und Grossisten in geröstetem Zustande geliefert. Es ist dann Sache dieser Rösterfirmen, die Kaffees der einzelnen Preislagen so zusammenzustellen, daß sie dem gewünschten Geschmack entsprechen. Hierzu gehört viel Sach- und Fachkenntnis.

Ebenso wie die Sortenzusammenstellung, so erfordert vor allen Dingen die Röstung große Aufmerksamkeit. Durch die Röstung wird der Kaffee erst genußfähig. Das Rösten besteht darin, daß die Kaffeebohnen unter Bewegung einer Temperatur von zirka 200 Grad ausgesetzt werden. Dadurch treten sehr weitgehende Umsetzungen der meisten Bestandteile des Kaffees ein. Der Wassergehalt wird fast vollständig entfernt, und es bilden sich die Aromastoffe, um



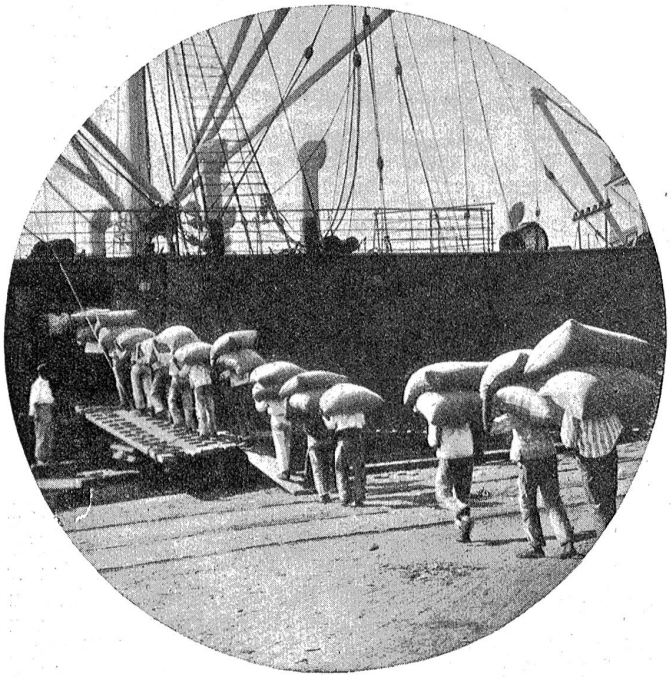
Kaffeewäscherei.



Kaffeetrockenplatz mit Maschinenhaus.

deretwillen der Kaffee so beliebt ist. Den größten Anteil an der Bildung des Kaffee-Aromas haben dabei der Zucker und die Gerbsäure. Die Ansicht, daß das Koffein dem gerösteten Kaffee den wunderbaren Geruch gebe, ist dagegen ein Irrtum.

Die Kaffeeröstindustrie hat den Hausfrauen viel Arbeit, Aerger und Zeit- und Geldverlust abgenommen. Früher kaufte der Kaffeetrinker Rohkaffee ein und röstete ihn zu Hause in einer offenen Pfanne. Das war ein sehr unwirtschaftliches Verfahren. Der Kaffee wurde meistens zu stark geröstet und büßte sehr an Güte ein. Der größte Teil der feinen Aromastoffe war verloren. Was übrig blieb, war nichts als eine braun-schwarze Zellulose, die ein schwarzes und bitter schmeckendes Getränk ergab. Rechnet der Berufsröster mit einem Einbrand von höchstens 20 Prozent, so ist festgestellt, daß die Pfannenröstung ihn auf 30 bis 40 Prozent steigert.



Verladen des Kaffees.

Die Aufbewahrung und Zubereitung des Kaffees liegt oft noch sehr im argen. Man sollte es in unserer aufgeklärten Zeit gar nicht für möglich halten, was in dieser Beziehung gesündigt werd. Der Kaffee ist hygroskopisch, d. h. er zieht die Feuchtigkeit der Luft an und natürlich auch alle möglichen Gerüche. Röstkaffee soll deshalb beim Händler und in der Küche der Hausfrau luftdicht verschlossen sein. Die Bohnen dürfen aber nicht direkt mit Blech in Berührung kommen. Man tut deshalb am besten, den Kaffee mit der Papierverpackung in gut verschließbaren Blechbüchsen zu lagern und jeweils nur so viel daraus zu entnehmen, wie man für die Zubereitung des Kaffees gebraucht.

Gemahlen werden soll der Kaffee erst vor dem Gebrauch. Die feinkörnige Mahlung ist zwecks voller Ausnützung des Pulvers vorzuziehen. Es soll kein Mehl sein, aber auch kein grober Grieß. Verliert ungemahlener Kaffee schon nach 14 Tagen sein Aroma, so erst recht gemahlener Kaffee. In jede Haushaltung gehört unbedingt eine Handmühle. Sie ist das unentbehrliche Inventarstück jeder Küche, aus der jederzeit ein tadelloser Kaffee kommen soll.

Die rationelle Zubereitung des Kaffees hat in letzter Zeit bedeutende Fortschritte gemacht. Verschiedene Kaffeemaschinen sind im Handel. Den Vorzug verdienen die Porzellan- und Email-Maschinen, weil diese dem Getränk keinen Eisen- oder Blech-Geschmack abgeben können. Aufkochen soll man den Kaffee niemals, weil man damit das Aroma vertreibt, sondern aufgießen. In die sauberen Porzellan- oder Email-Maschinen schüttet man den gemahlenen Kaffee, hernach das frisch kochende Wasser, rührt um, läßt den Kaffee etwa 6—8 Minuten ziehen und gießt ihn dann in einen angewärmten Porzellantopf um. Das Kaffeepulver ist vollkommen ausgelaugt, der Kaffe von klarer, schön dunkelbrauner Farbe, fein und kräftig im Geschmack. 40—50 Gramm auf 1 Liter Wasser genügen bei sorgfältigster Lagerung, Mahlung und Zubereitung vollkommen, um einen erstklassigen Kaffee zu erzielen.

Die älteste Nachricht über den Kaffee stammt aus dem Jahr 1450. Um diese Zeit sollen die ersten Kaffeehäuser in Mekka entstanden sein. 1554 wurden die ersten Kaffeehäuser in Konstantinopel errichtet. Mitte des 17. Jahrhunderts kam der Kaffee nach Italien und Frankreich. Damals kostete das Pfund Kaffee 240 Franken. Nach Deutschland ist der Kaffee im Jahre 1670 gekommen. 1681

erstanden Kaffeehäuser in Nürnberg und Augsburg, 1687 in Hamburg, 1694 in Leipzig, 1721 in Berlin. Ungefähr um dieselbe Zeit dürfte der schwarzbraune Trank auch seinen Einzug in die Schweiz gehalten haben. A.

(Aus der Zürcher „Wochenschau".)

Das weiße Grab.

Von Wilhelmine Baltinester.

Ein dunkler Allerseelenabend. Das Meer stieg plätschernd an den grauen Felsen empor, auf denen die kleine Stadt aufgebaut war. Dicht am Rande der hohen Steilküste lag der Friedhof. Pinien wuchsen aus der Erde des hügelig ansteigenden Totenackers empor, rauschten dumpf im kühlen Meereswinde, daß man unter ihrem hohen Dache wie durch einen Riesendom dahinschritt, über sich die mächtige, aus Wipfeln gebildete Kuppel, die leise schwankte, als wäre der letzte Tag gekommen, an dem alles zusammenstürzen müßte.

Gebetsmurmeln schwoll an wie der Atem des unruhvollen Meeres, Lichter glühten auf. Tiefer Ernst schauerte über gesenkte Gesichter.

Oben, auf der höchsten Stelle des Friedhofes, schimmerte es weiß. Ein mit weißen Marmorplatten umkleidetes Doppelgrab zweier Liebenden. Alte Sage zog um diese helle Ruhestätte, die im Volksmunde „das weiße Grab" hieß. Jeder, der liebte, hoffte, sich in Sehnsucht quälte, in Ungewißheit marterte, ging hierher. Es hieß, ihm würde Trost und Hilfe werden. Jugend brachte Blumen, zarte Myrte, sorgsam gehegt in reinem Mädchenstübchen, schwere Rosen und die herbe Pracht voller Nelken. Zu Bergen schwollen die Blumenkränze auf der weißen, vom Alter rauh gewordenen Marmorplatte an.

Die alten Leute blickten hinauf; boshafte, die ihre eigene Jugend vergessen hatten, schüttelten die Köpfe; gute, verstehende, die alt, aber nicht verbittert geworden waren, gingen mit wehmütigem Lächeln ihres Weges und störten die Jugend nicht.

Das Bettelweib, das mit bittend vorgestreckter Hand hinter einer Buchsbaumhecke hervorgetreten war, erzählte dem Fremden, der ihre Hand mit Silber füllte, gern die Geschichte der beiden Toten.

Aussichtslos und um so heißer hatten sie einander geliebt, bis der unerbittliche Vater der Braut ein Machtwort sprach und das Mädchen zwang, eines verhaßten Mannes Weib zu werden. Unselig war dieser Zwang. Und in der Nacht vor dem Hochzeitstage lag die Braut auf den Knien und flehte zu Gott, sie hinwegzunehmen, ehe sie dem andern folgen müsse. Die ganze Nacht lag sie so und bettelte verzweifelt um den Tod. Als der Morgen kam, war sie an Leib und Seele wund vor Schmerz und betastete ihren Puls, aber der hatte noch immer das leise Pochen des Lebens.

Die Hochzeitsgäste kamen, und der weiße Schleier hüllte das Mädchenhaupt ein, und der Myrtenkranz drückte wie Dornengeflecht die bleichen Schläfen.

Sie fuhren zur Kirche. Dunkel zog es über das Meer herauf, aufgrollender Donner schien den bisher fröhlichen Gästen schlimme Vorbedeutung. Die Braut lehnte, fast ohne Leben, in den blutroten Sammetpolstern des Wagens.

Dann führte man sie über die Kirchentreppe, auf der Blumen gelegen hatten, die nun aber ein heftiger Sturm hinwegfegte, daß sie, traurig zerpflückt, im Straßenstaube herumwirbelten. In den Gesichtern der Gäste war das Lächeln erloschen. Aber der Brautvater hatte fürchterliche Strenge um den harten Mund.

Dann betraten sie die Kirche. Schritt um Schritt wurde die Braut dem Altare entgegengeschleift. Sie ließ die müden Augen herumwandern und erblickte hinter breitem Pfeiler, die Hände zu Fäusten verkrampft, grünweiß im Gesicht, den einzig Geliebten. Zwei Schritte noch. Der Priester wartete, und dann war sie gnadenlos verloren.

Da ein Erdröhnen, furchtbarer Donnerschlag, als sei Gottes Faust auf das Kirchendach niedergesaust. Vielstimmiger Angstschrei der Gäste. Der Blitz hatte in die Kirche eingeschlagen. In wüstem Drängen stoben die Leute dem Ausgange zu. Allen voran, angstbleich, wild mit den Ellbogen um sich fahrend, feig und ohne sich um das Mädchen, das ihm im nächsten Augenblicke hätte angetraut werden sollen, zu bekümmern, der Bräutigam.

Zwei Menschen hatte der Blitz getötet. Die Braut, die im weißen Schleier langhingestreckt auf dunklen Fliesen lag, und den Treuen, der in furchtbarem Schmerze hinter dem Pfeiler gestanden hatte. Der Vater der Braut war vom Blitze nur gestreift worden, aber gelähmt und der Sprache beraubt.

Drei Tage später sagte man in derselben Kirche das Totengebet für die beiden Liebenden und bestattete sie in einem Doppelgrabe, das der Vater, zu spät in verzweifeltem Mitleide entbrannt, mit kostbarem schneeweißen Marmor schmücken ließ.

Zu dem Grabe der beiden, die Gott nun vereinigt hatte, wallfahrten die Jungen vieler Generationen, und seit Jahrzehnten gab es im Umkreis keine Liebenden, die dort nicht gebetet hätten.

Die Geschichte der Bettlerin war zu Ende. Mit überschwenglichem Danke für die Gabe zog sie sich, Segenssprüche murmelnd, von dem Fremden zurück und verschwand im tiefen Schatten des Friedhofes. Oben lag das weiße Grab, blumenumduftet, im weichen Glanze unzähliger Lichter, die auch viele junge, tiefernste, von heiliger Andacht verschönte Gesichter beschienen.

Ueber den düsteren Pinien zerteilte sich das Gewölk. Sterne funkelten auf, das große Auge des Mondes leuchtete, wie von Tränen umspült. Und zwei weiße, schlanke Wolken schwebten darüber hin wie reine Seelen ins lichtvolle ewige Leben.

Warum?

Ich frage nicht, warum die Erde steht,
Weshalb in stets demselben, ewig gleichen Kreis
Das Weltgestirn durch seine Bahnen geht; —

Ich frage nicht, warum das Leben ist,
Das in dem Toten schwingt, unfaßbar, fremd und leis,
Warum ein Gott, warum ein Weltall ist,

Warum das Feuer und das Meer, das Licht. —
Ich frage nur, warum ich Mütter weinen seh,
Warum der Schmerz sich aus der Seele bricht

In stumpfem Leidensausdruck, stillem Gram;
Warum ich Kinderaugen traurig lächeln seh,
Von denen irgendwer die Wärme nahm.

Ist es zuviel, wenn ich nach Händen schau,
Die arbeit-, gramzerfressen sind? Wenn sich der Gang
Der Trauernden dahinschleppt, — Kind und Frau

Und Greis in stummer Demut armgeplagt?
Wenn ich das Leid erblicke, heimlich, ernst und bang?
Ich frage nur. — Hab ich zuviel gefragt?

Helmut Schilling.

Ein Gotthardzug.

Die Fahrt über den St. Gotthard ist immer ein hoher Genuß. Die Strecke von Erstfeld über das Massiv bis hinunter nach Bellinzona bringt Bilder, die den Reisenden immer wieder fesseln und ihn veranlassen, die Fahrt bei Tage zu machen. Seitdem der elektrische Zug auf der Strecke von Basel bis Chiasso durchgeführt ist, sind die Belästigungen durch Rauch und Ruß fortgefallen und man kann bei geöffnetem Fenster im Genusse der gerade auf der Gotthard-