

ÖSTERREICHISCHES MUSEUM
FÜR VOLKSKUNDE
WIEN

=====
"K a f f e e - G e r ä t"
=====

eine Kleinausstellung
aus Anlaß der Eröffnung der



Museums - Cafeteria

11. Februar 1993

ISBN 3-900359-57-1

Kleine Kaffeegeschichte

Vermutlich schon im 9. Jahrhundert u.Z. war die anregende Wirkung der Früchte des Kaffeestrauchs in Süd-Äthiopien ("Kaffa") bekannt. Bereits damals schon sollen Mönche aus diesen gerösteten "Qahwa"-Bohnen ein schwarzes, starkes Getränk bereitet haben, das es ihnen ermöglichte, beim Nachtgebet wach zu bleiben. Von Äthiopien gelangte die Kenntnis der Kaffeebereitung über den Jemen u. a. auch nach Mekka. Diese Stadt verdient in diesem Zusammenhang insoferne eine Erwähnung, als 1512 dort Unruhen ausbrachen, weil der Statthalter von Mekka den Kaffeegenuß aus religiösen Gründen verboten hatte. Die nächste hier wichtige Nennung stammt aus dem Jahr 1554, als in Konstantinopel (Istanbul) die erste Kaffeeschänke eröffnet wurde.

Spätestens von diesem Zeitpunkt an kann man das Kaffeetrinken als alltagsübliche Gewohnheit im türkischen Einflußbereich voraussetzen. Ohne hier tiefer auf die weitere Ausbreitung des Kaffeegenusses besonders in der "christlichen Welt" einzugehen - hier sei nur vermerkt, daß Rohkaffee als Arzneimittel spätestens seit 1582 in europäischen Apotheken geführt wurde -, sei lediglich aufgezeigt, daß das Wiener Kaffeehaus drei Gründerväter aufzuweisen hat: einen legendären, nämlich Georg Franz Kol(t)schitzky, und zwei historisch gesicherte, nämlich Johannes Diodato und Isaak de Luca. Legende und Geschäftstüchtigkeit sowie der weltweit bekannte Hang des Wieners, sein zweites zu Hause im Kaffeehaus zu haben, ließen das "Wiener Kaffeehaus" zu einer kulturellen Institution von Wien werden.

Zum Kaffee kamen Zeitungen und Spiele, wie Billard, Schach und Karten. In den Vorstädten entstand das "Volkskaffee", "Tschecherl" genannt; weiters kamen die Konzertcafés, die prunkvollen Ringstraßen-Cafés, Künstler- und Literatencafés in Mode.

Kleine Kaffeehausgeschichte

Zu den berühmtesten Kaffeehäusern gehörten u.a. etwa das Café Adami (seit 1728 in der Rotenturmstraße 25, ab 1830 im Regensburger Hof), das sich zu einem Treffpunkt für Künstler und Schriftsteller entwickelte; das Café Bogner (Singerstraße 9-11 bzw. Blutgasse 9), ebenfalls ein berühmter Künstlertreff, war von 1826-1828 Stammlokal einer "Tafelrunde", zu der sich täglich zwischen 17 und 19 Uhr Franz Schubert, Moritz von Schwind, Eduard Bauernfeld, Johann Mayrhofer, Ernst von Feuchtersleben, Franz Lachner, Ferdinand Sauter und viele andere zusammenfanden. Die vielleicht berühmtesten Kaffeehäuser waren bzw. sind das Café Griensteidl (Herrengasse 1-3) und das Café Central (Herrengasse 14). Hier fanden sich Persönlichkeiten wie Beust, Costa, Grasberger, Laube, Lustkandl, Camillo Sitte, Andreas Scheu, Heinrich Oberwinder und viele andere ein; Café Griensteidl wurde besonders berühmt durch den älteren Schriftstellerkreis der "Iduna" und als Treffpunkt der Angehörigen des Kreises "Jung-Wien", zu dem u.a. Peter Altenberg, Hermann Bahr, Hugo von Hofmannsthal, Karl Kraus, Felix Salten und Arthur Schnitzler zählten. Als schließlich in der Nacht vom 20. zum 21. Jänner 1897 das Griensteidl geschlossen wurde veranlasste dies Karl Kraus zu seiner ersten großen Satire "Die demolierte Literatur", 1897.

Ein Großteil der Griensteidl'schen Kulturgiganten fanden sich danach im Café Central ein, in welchem schließlich auch noch Persönlichkeiten wie Richard Beer-Hofmann, Paul Frank, Egon Fridell, Oskar Kokoschka, Anton Kuh, Adolf Loos, Alfred Polgar und Stefan Zweig neben anderen verkehrten. Weitere berühmte Cafés waren und sind das Corsa (1783 gegründet, zu den bekanntesten Besuchern gehörten Bäuerle, Bauernfeld, Castelli, Grillparzer, Laroche, Löwe, Nestroy und Raimund); Dobner (1743-1950); Dommayer 1924-1931, ab 1963 bzw. 1984; Haag (im 16. Jh. Einkehergasthof für die Postillons, im 19. Jh. waren Franz Liszt und Heinrich Ferstel Gäste);

Hawelka (Maler der Schule des Phantastischen Realismus, die Wiener Gruppe um H.C. Artmann, Friedrich Achleitner, Gerhard Rühm, Milo Dor, Jörg Mauthe, Hilde Spiel, Günther Grass, Henry Miller, Canetti, Csokor, Doderer, Torberg, Qualtinger, Oskar Werner u.v.a.m.); Herrenhof (Max Brod, Doderer, Canetti, Lernet-Holenia, Anton Kuh, Broch, Musil, Polgar, Joseph Roth, Vicky Baum, Hilde Spiel, Werfel, Kafka, Karl Kraus); Imperial, Landtmann, Mozart, Museum, Sperl, Wortner ... zu zahlreich sind die Namen der Kaffeehäuser mit ihren Traditionen. Lediglich zwei seien noch herausgegriffen und näher erläutert: das Café Hugelmann, vermutlich Praterstraße 2, und das Café Rebhuhn, Goldschmiedgasse 6. Gemeinsam mit seinem Bruder Franz Ignaz erwarb Anton Deodat 1730 zwei Kaffeehötten nahe der Schlagbrücke (Schwedenbrücke); zugleich führte er aber auch das von seiner Frau in die Ehe eingebrachte Kaffeehaus "Zur blauen Flasche" im Schlossegassel. Nach dem Tode seiner Frau ging dieses Kaffeehaus in den Besitz Wolfgang de Lucas (Stiefsohn von Isaak de Luca) über. 1764 wurden beide Lokale zum Verkauf angeboten und gelangten 1765 in den Besitz von Franz Xaver Hugelmann. Das in der Praterstraße liegende Kaffeehaus war vielbesucht und wurde z.B. von Franz Gräffer in seinen Memoiren als die "Universität des Billardspieles" bezeichnet. 1847 erfolgte die Umbenennung in "Zur Stadt Pest".

Ehe Ignaz de Luca ins Schlossegassel zog und das Café "Zur blauen Flasche" übernahm, betrieb er schon 1698 sein Kaffeegewölbe im Haus "Rebhuhn". Dieses Café entwickelte sich sehr bald zum Treffpunkt politisch aufgeschlossener Kreise. Hier musizierte auch das Lanner-Quintett und die Schubertianer kamen gern hier zusammen. So ist die Geschichte des Kaffeehauses in Wien eine kleine Sitten- und Kulturgeschichte der Stadt Wien.

Kleines Kaffeebrevier

Ist heute das echte Wiener Kaffeehaus zwar schon eine Rarität geworden, so sind aber die

jetzt noch verbliebenen Alt-Wiener Kaffeehäuser ihrer Tradition treu geblieben, und es ist immer noch eine "Wissenschaft für sich", die z.T. sehr feinen Unterschiede der einzelnen Kaffeegetränke zu erfahren und mit Kennermiene schließlich das erwünschte Getränk zu ordern. Hier ein kleiner Auszug der Wiener Kaffeesezialitäten: "Schwarzer" oder "Mocca" (= nur Kaffee), der "groß" oder "klein" oder "gestreckt" (verdünnt) sein kann; "Melange" (= mitteldunkler Milchkaffee); dunkelbrauner "Kapuziner"; "Gold" (= goldbraune Melange); "Konsul" (= Schwarzer, mit kleinem Spritzer von rohem Obers); "Kaffee verkehrt" (= wenig Kaffee, viel Milch); "Teeschale Obers gespritzt" (= Schale Milch mit ein paar Tropfen Kaffee); "Mokka gespritzt" (= Kaffee mit Schuß Cognac); "Mazagran" (= kalter Mokka mit Maraschino und Eiswürfeln, im Glas mit Strohalm serviert); "Kaisermelange" (= Schwarzer mit Eidotter); "Fiaker" (= großer Schwarzer im Glas); "Einspanner" (= Mokka mit Schlag); "Teeschale" mit und ohne Haut; "Türkischer" (= natur oder passiert, mit oder ohne Zucker); "Schwarzer gespritzt" (= Kaffee mit Schuß Rum); "Eiskaffee" (= Mokka mit Vanille-Gefrorenem und Schlagobers im Glas) und v.a.m.

Kaffeestrauch, Kaffeebaum, Kaffeepflanze

Die Kaffeebohne, das eigentliche Objekt, das den Kaffeegenuß ermöglicht, ist der Samen der Kaffeekirschen, die an Sträuchern oder 4-8 m hohen Bäumen wächst. Wirtschaftlich gesehen sind die drei bedeutenden Arten in Afrika beheimatet: der "Arabische Kaffee", auch "Arabica"- oder "Bergkaffee" (*coffea arabica*), ursprünglich wohl aus Äthiopien, heute vor allem in Brasilien und Kolumbien kultiviert, mit einem Handelsanteil von ca. 70%; weiters der "Robusta-Kaffee", auch "Kongo-Kaffe" (*coffea canephora*) genannt, der von den Anbaugeländen Afrikas, Indonesiens und Indiens kommt, mit einem Anteil von ca. 30%; wenig Bedeutung hat schließlich noch der sogenannte "Liberia-Kaffee" (*coffea liberica*), der in West- und Ostafrika, aber auch auf Ceylon und Java angebaut wird.

Die Kaffeekirsche hat eine Reifezeit von etwa 8 bis 10 Monaten. Die dunkelroten, reifen Kirschen des hochwertigen Kaffees werden immer noch mit der Hand gepflückt. Für 1/2 kg Kaffeebohnen müssen etwa 2 1/2 kg Kaffeekirschen gepflückt werden. Nach der Ernte werden die Kaffeekirschen entweder trocken oder naß aufbereitet, d.h. die Bohnen werden vom Fruchtfleisch getrennt. Bei naßer Aufbereitung erfolgt die Trennung durch das Aufquellen und Gären; das verbleibende Fruchtfleisch wird weggeschwemmt. Bei trockener Aufbereitung werden die Kirschen auf speziell angefertigten Trocknungsplätzen der Sonne ausgesetzt und somit ausgetrocknet. Durch maschinelles Aufbrechen der dürr gewordenen Hüllen können die Bohnen herausgelöst werden. Schließlich werden die Bohnen nach Größe sortiert und in Säcke (60 kg) verpackt. Die große Reise kann beginnen.

Das Rösten

Ehe die bis jetzt graugrüne, geruchlose Kaffeebohne in den Handel kommt, muß sie für den Genuß noch zubereitet werden. Bei ca. 220 °C wird der Rohkaffee ca. 10 Minuten lang geröstet, wobei er ständig in Bewegung gehalten wird. Erst beim Rösten entstehen die Aromastoffe, die dem Kaffee den ihm eigenen Duft geben. Während dieses Röstvorganges verliert der Kaffee ca. 1/6 seines Gewichtes und gewinnt zugleich 1/4 an Volumen. Gut gerösteter Kaffee muß dunkelbraun sein, von mattem Aussehen und beinahe geruchlos - er darf weder glänzen noch allzuviel Aroma ausströmen. Erst beim Mahlen soll sich der



Patent-Kugelkaffeebrenner

in Größen zu 3, 5, 8, 10 bis 100 Kilogr. Inhalt,
auch brauchbar zum Rösten von Cacao, Malz, Getreide u. s. w.

Neueste, musterzünftige Konstruktion
Einfach, solide, bequem. Geringer Verbrauch an Brennmaterial
Vorzüglichste Röstung.
Erprobte Sparröhre, vollkommenste Sicherheitsvorrichtung.

Emmericher Maschinenfabrik u. Eisengiesserei.

Emmerich am Rhein.

Über 20000 Stück im Betriebe. Nützlich und rentabel
für Kolonialwarenhandlungen, Hotels, Pensionen u. s. w.
Günstige Betriebsberichte zu Tausenden -- Vielfach ausgezeichnet durch erste
Preise.

Anzeige um 1880

O B J E K T L I S T E

I. Vitrine

1. Röstpfanne
Eisenblech. Rechteckiger Behälter mit
Schubdeckel, 44 cm langer Stiel. Spenglerarbeit
aus St. Leonhard bei Villach
16 x 19 cm Inv.-Nr. 3.047
2. Röstpfanne
Eisen. Runder Behälter mit Deckel, 49 cm langer
Stiel
D: 21 cm Inv.-Nr. 6.764
3. Röstpfanne
zum Einsetzen in einen Herd, Eisenblech. Runde
Pfanne mit Deckel, im Innern Drehapparat, 37,5
cm langer Stiel
D: 27,5 cm Inv.-Nr. 71.215
4. Kugelröster
Eisenblech
D: 20,5 cm Inv.-Nr. 52.646
5. Kugelröster
Eisenblech
D: 20 cm Inv.-Nr. 71.229
6. Kaffee-Brennmaschine
Eisenblech. Behälter mit Lade und Deckel,
eingehängte Trommel mit Kurbel
23 x 15 cm Inv.-Nr. 12.004

II. Vitrine

7. Mörser mit Stößel
Messingguß. Wien, 19. Jh.
H: 13 cm; D: 14 cm Inv.-Nr. 63.958
8. Türkische Mokka­mühle
Messing getrieben, Rankenornamente, zylind-
risches Gehäuse mit Reibewerk, Kurbel
H: 21 cm; D: 5,5 cm Inv.-Nr. 63.917
9. Türkische Mokka­mühle
wie oben
H: 24 cm; D: 6,3 cm Inv.-Nr. M 166
10. Kaffeemühle, sogen. Schoßmühle
Messing. Tschechien
13 x 13 cm; H: 12 cm Inv.-Nr. 44.898
11. Kaffeemühle, sogen. Schoßmühle
Schmiedeeisen und Messing, Meißeldecor
13 x 13 cm; H: 26 cm Inv.-Nr. 89/14
12. Kaffeemühle
Holz und Messing, breite zylindrische Form
Niederösterreich, um 1850
H: 22 cm; D: 19 cm Inv.-Nr. 60.828



13. Kaffeemühle, sogen. Schoßmühle
Buchenholz und Messing
"Österreichisch", 20. Jh.
12,5/9 cm x 12/9 cm; H: 21,3 Inv.-Nr. 71.225

III. Vitrine

14. Türkisches Mokkakännchen
Messing, innen verzinkt, 13,7 cm langer
Eisenstiel
Bosnien, um 1900
H: 10 cm; D: 8,5 cm Inv.-Nr. 46.207

15. Türkisches Mokkakännchen
Messing, innen verzinkt, 17 cm langer Stiel
Bosnien, um 1900
H: 6 cm; D: 5 cm Inv.-Nr. 28.907

16. Türkisches Mokkakännchen
Kupfer, innen verzinkt, 14 cm langer Stiel
Osteuropa
H: 12,5 cm; D: 9,5 Inv.-Nr. 42.115

17. Kaffeekännchen
Kupfer getrieben, innen verzinkt, floraler
Dekor, Deckel mit aufgesetztem Halbmond
Osteuropa
H: 22 cm Inv.-Nr. 42.112

18. 2 Mokkatassen
Porzellan, vergoldet
Österreich, um 1900
H: 6 cm; D: 5,5 cm Inv.-Nr. 74.905
und 74.906

19. Karlsbader Kaffeemaschine
weißes Porzellan, Größe "5", Marke "TK
Thun/Bohemia/Czechoslovakia", um 1920
H: 21 cm Inv.-Nr. 75.990

20. Komfort-Kaffeemaschine
Messing, vernickelt, mit Spiritus beheizbar,
Glasdeckel fehlt
Wien (?), um 1900
H: 30 cm Inv.-Nr. 71.216

21. "Original Mocca"-Maschine
Aluminium, Kunststoffgriffe
um 1950 (?)
H: 19 cm; D: 10 cm Inv.-Nr. 75.471


IV. Vitrine

22. Kaffee-Dose Eisenblech, weiß emailliert, Auf-
schrift "Kaffee" in Zierschrift
Wien, um 1880
H: 13 cm; D: 9,5 cm Inv.-Nr. 73.362



23. Türkische Kanne
Kupfer, verzinnt, Deckel mit Halbmond als Griff
H: 40 cm Inv.-Nr. 93/01
42.108
24. Kaffeekännchen mit Deckel
Kupfer getrieb., innen verzinnt, floraler Dekor
Tirol, 18. Jh.
H: 17 cm; D: 9,7 cm Inv.-Nr. 28.509
25. Kaffeekanne mit Deckel
Steingut, braun glasiert
H: 14 cm; D: 9 cm Inv.-Nr. 37.008
26. Milchkanne mit Deckel
Steingut, aufgemalter bunter Blumendekor
H: 14 cm; D: 8,8 cm Inv.-Nr. 22.431
27. Kaffeehäferl
Porzellan, aufgesetzte Vergißmeinnicht-Blüten,
Aufschrift "Zum Andenken"
Wien, 2. Hälfte 19. Jh.
H: 9,4 cm; D: 8,8 cm Inv.-Nr. 66.691
28. Kaffeehäferl
Porzellan, handgemalte Blumenranken, Auf-
schrift "Gruss aus Wien"
Wien, um 1850/60
H: 9 cm; D: 8 cm Inv.-Nr. 74.598

V. Vitrine

- 
29. Kaffeeservice
weißes Porzellan, grün u. gold bemalt; be-
stehend aus
1 Kaffeekanne mit Deckel
H: 25 cm
1 Milchkanne mit Deckel
H: 21,5 cm
1 Zuckerdose mit Deckel
H: 19 cm
2 Kaffeeschalen mit je 1 Untertasse
Marke "Giesshuebl" (=Kyselka bei Karlsbad,
Tschechien)
Um 1850
D: 9 cm (15 cm) Inv.-Nr. 74.509

VI. Vitrine

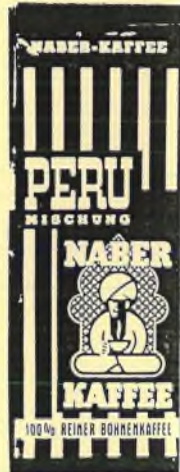
30. Diverse Backformen
- a) 2 Fische Inv.-Nr. 60.698
 - b) Sichelmond Inv.-Nr. 53.181
 - c) Schwein Inv.-Nr. 53.472
 - d) Krebs Inv.-Nr. 65.699
 - e) Herz mit Pfeil Inv.-Nr. 65.692
 - f) Rosenblüte Inv.-Nr. 53.494
 - alle Kupfer getrieben, innen verzinnt
 - g) Gugelhupfform
Keramik, grün glasiert Inv.-Nr. S 552

VII. Wiederhall im Volksgedächtnis

31. Brunnentürke
Holz bemalt, Brunnenaufsatz in Form eines
Türkenkopfes mit Fez
Rannerhof bei Radlach, Oberes Drautal, Kärnten
Inv.-Nr. 44.859

VIII. Dokumentation: Kaffeewerbung auf Bildern

32. 3 Bilder (a-c) mit Aufschrift "Kathreiner's
Kneipp- Malz-Kaffee" und 1 Bild (d) mit
Aufschrift "Kathreiner's Neujahrsgabe 1901"
a) Mädchen (um 1905) Inv.-Nr. 75.992
b) Bub mit Kaffeesackerl in der Hand, 1907
Inv.-Nr. 75.993
c) Kind in Kindersessel mit Schale Kaffee
Inv.-Nr. 75.995
d) Mädchen an Tisch sitzend mit Kaffeeschale
Inv.-Nr. 75.994
Kalenderblätter, Farbdrucke von Originalen
aus der Zeit von 1901 - 1907; je 25 x 36 cm
33. 2 Plakate als Leihgaben der Firma "Öster-
reichische Nestlé", um 1950
a) Frau mit Mädchen für Nescafé werbend
47 x 59 cm
b) Bahnhofsvorstand gibt Freie Fahrt für
"Titze-Gold" werbend; 40 x 59 cm



IX. Dokumentation: Kaffeeverpackung als
Werbeträger

34. Verschiedene Kaffeesackerln der Firmen
"Segafredo" und "Naber" in Wechselrahmen
35. Weitere "Kaffeesackerl-Werbung" der Firmen
"Eduscho" und "Nestlé" in Vitrinen II und IV

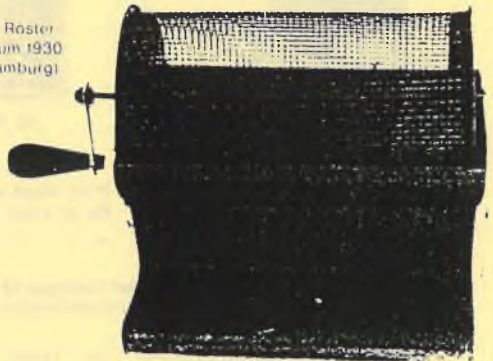


Duft entwickeln und ausbreiten.

Rösten kann man den Kaffee auch in der Bratpfanne, wobei mit einem Holzlöffel das Röstgut ständig umgerührt werden soll. Hierbei ist jedoch keine gleichmäßige Bräune zu erreichen. Besser gelingt dies in einer Trommel, die ständig gedreht werden muß. Auch gibt es Trommelformen, die sich selbst nicht drehen; hier übernimmt die Bewegung der Bohnen ein an der Kurbelachse befestigter Mitnehmer.



Elektrisch betriebener Röster
mit Handkurbel DRP um 1930
(Museum Electrum, Hamburg)



Aus einem Kuhkessel in Eigenbau
hergestellter Röster
(Niederrheinisches Freilichtmuseum)

Neben der traditionellen Art des Einsetzens in die Kochplatte eines Herdes gibt es Röster mit Spiritus, Petroleum oder Gas als Beheizung. Mit der elektrischen Beleuchtung wurden natürlich auch elektrisch betriebene Röster im Handel angeboten.

Hierbei darf aber eines nicht außer acht gelassen werden: die meisten Röster waren nicht für den Kaffee gedacht, sondern für die ZICHORIE. Sie nämlich war das eigentliche Alltagsgetränk; die "Wegwarte", wie sie auch genannt wurde, kam zumeist getrocknet in den Handel - so sie nicht im eigenen Garten angebaut wurde. Gerade die großvolumigen Röster waren für das Rösten der Zichorie gedacht und nicht für den Kaffee.

Die Verpackung

Heutzutage hat der Rohkaffee seine Bedeutung ganz verloren. Fertig geröstet in z.T. recht aufwendigen, Aromaschutz gewährenden Säckchen

Boites rondes en fer blanc

Boites rondes en fer blanc nickelé

Contenance: 375 grammes café.

avec inscription: Café, Chicorée, Sucre, Farine, Riz, Tapioca, Thé, Cacao.



No. 900



No. 902 et 903

	Contenance = 375	500	gram. Café
No. 900 Ivoire laqué avec décor bleu ciel	10.—	13.50	
" 902 En fer blanc nickelé	18.—	—	
" 903 " " " cuivre	18.—	—	

Auszüge aus den Katalogen 58 bis 61 (1934-1938) von Kiesling und Möllmann
(Westfälisches Industriearchiv, Dortmund)

wird der Kaffee in den Regalen der großen und auch kleinen Geschäfte zum Kauf angeboten. Dies war nicht immer so. Die Verkaufspsychologie früherer Zeiten benützte große, aufwendig gestaltete Behälter aus Kupfer oder Messing, ähnlich den Kaffeemaschinen der damaligen Zeit. Der Kolonialwarenhändler in seinem oftmals kleinen Laden füllte seinen Kunden die Bohnen aus einer großen Blechdose mit der Schaufel ins Sackerl, das entweder neutral gehalten war oder eine Aufschrift - zumeist die einer Kaffeefirma - trug. Damals wie auch heute waren und sind auch kleine Blechdosen als Verpackungsmaterial in Verwendung. Diese Blechdosen waren entsprechend der damaligen Werbepaxis mit Firmenname und attraktiven Motiven geschmückt, wobei sich die Sujets dem Wandel der Zeiten jeweils angepaßt haben. Damals wie heute ist die Verpackung des Kaffees zugleich auch eine Werbefläche. Einige Beispiele sind in der Kleinausstellung zu betrachten - von der aufwendigen mit Ventil versehenen Aromaschutzpackung bis zum schlichten Sackerl.

Kaffeemühlen und Kaffeesatz

Spätestens zu Hause mußte der Kaffee gemahlen werden, ehe die Zubereitung möglich war. Der Typus der späteren Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk wurde wahrscheinlich in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts in Syrien entwickelt. Um etwa 1550 gelangte sie nach Europa und wurde zweckentfremdet verwendet, da der Kaffee als Genußmittel erst ca. 100 Jahre später (in Deutschland etwa um 1657) bekannt wurde. Die serienmäßige Herstellung der Kaffeemühlen begann um 1700 in Remscheid. Auch die Begriffe "Kaffeemühle" und "Kaffee mahlen" sind erst nach 1700 aufgekommen. Zu unterscheiden sind stationäre und mobile Kaffeemühlen.

Moulins à café à fixer en mur, marque „Victoria“

Soixte peint gris ainsi que noix en fer forgé fraise le tout monté sur planchette hêtre vernis, avec manivelle ordinaire

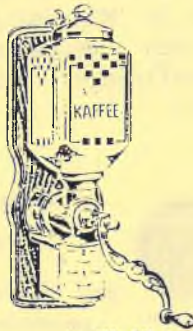
Soixte peint blanc, noix en fer forgé renforcé, nouveau système d'attraction au gauchon, le tout monté sur planchette laque et laqué, avec manivelle nickelée façon



No 613 et 614
Moulin à café
à fixer en mur
Decor I



Decor III



No 622-636
Moulin à café
à fixer en mur
Decor II

Reservoir en tôle de 250 300 gram

No 613	Soixte peint gris, avec decor I, II ou III	4 69 - -
614	Soixte peint gris, avec decor I, II ou III	4 87 - -
622	Soixte blanc, avec manivelle nickelée	4 74 - -
626	Soixte blanc, avec manivelle nickelée	4 92 - -
630	Soixte blanc, avec manivelle nickelée	4 74 - -
632	Soixte blanc, avec manivelle nickelée	4 92 - -
634	Soixte gris, avec manivelle nickelée	4 74 - -
636	Soixte gris, avec manivelle nickelée	4 92 - -
No 613-636	avec manivelle nickelée façon	en plus 4 450



Eine formschöne und zweckmäßige Kurbel-Neuheit!



Es ist immer unser Bestreben, die Linienführung bei unseren Kaffeemühlen harmonisch zu gestalten. Wir haben deshalb auch immer wieder an einer Verbesserung unserer Kurbel gearbeitet.

Die neue Modellkurbel ist vollkommen glatt und hat auch am Drehpunkt, der beim Mahlvorgang ständig von den Kleidern und der Hand berührt wird, keine scharfen Kanten mehr. Die neue Kurbel ist also nicht nur eine Verfeinerung der Formschönheit, sondern auch eine wesentliche Verbesserung der Zweckmäßigkeit.



1113

Kaffeemaschinen, Wiener Form

Messing, fein vernickelt, mit Spirituslampe und glattem Glasdeckel

1113/2	2 Tassen,	1/2 Liter Inhalt	per Stück Mk	9.60	1
.. /4	4 ..	3/5	11.60	1
.. /6	6 ..	1/2	13.80	1
Glasdeckel allein zu 2 Tassen			per Stück Mk	-- 35	1
..	..	4	-- 45	1
..	..	6	-- 70	1

Während man anfänglich den Kaffee aus henkellosen Schälchen getrunken hat, verwendete man später metallene Kannen und irdene, später porzellanene Töpfchen. Erst das Porzellangeschirr schuf eine optische Einheit: Tasse, später mit Untertasse, Kaffe- und Milchkanne und Zuckerdose.

Als das Filtern des Kaffees noch nicht üblich war, blieb der Kaffeesatz in der Tasse zurück. Mit diesem Kaffeesatz entwickelte sich auch das Brauchtum des Kaffeesatz-Lesens: Wahrsagerei und Zukunftsdeutung aus dem Satz sind seit dem 18. Jahrhundert überliefert. Nebenbei konnte man den Kaffeesatz in den sogenannten "Kaffeetorten" verwenden.

Da diese hier skizzierte Kleinausstellung anlässlich der Eröffnung der kleinen Museums-Cafeteria stattfindet, sei der Wunsch gestattet, daß die neuerrichtete Cafeteria den Anklang und die Würdigung findet, die dem Thema Kaffee - Kaffeehaus eo ipso anhaften.

Kaffeetrichter

Weissblech, mit Flanelltuch-Boden zum Herausnehmen

1637/1	9 cm Durchm.,	9 cm hoch	p. Stück Mk	-- 48
.. /2	11 ..	11 1/2	-- 54
.. /3	13 ..	14	-- 60

Weissblech, mit gestemmtm Boden und Siebeinsatz

772/1	8 1/2 cm Durchm.,	11 cm hoch	per Stück Mk	--- 55
.. /2	10 ..	12 1/2	-- 65
.. /3	11 ..	13	-- 75



1637



772



Ausstellung und Text: Dr. Gudrun Hempel

