

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Kaffee-Dampfbrennerei

# Kaffee-Dampfbrennerei

## P. Schwing, Barmen.

P. P.

So wie auf fast allen Gebieten des Gewerbes in neuerer Zeit Fortschritte zu verzeichnen sind, hat auch die Fabrikation des gebrannten Kaffees nicht zurückbleiben können.

Die Hauptschwierigkeit, welche für den Großhandel in diesem Artikel zu überwinden war, lag in der Eigenschaft des gebrannten Kaffees selbst, welcher bekanntlich schon gleich nach dem Brennen (Rösten) anfängt, sein Aroma zu verlieren und daher weite Transporte nicht ertragen konnte.

Schon Professor Liebig in München hatte vor ca. 25 Jahren den Gedanken, die Bohne während dem Rösten mit Zucker zu umhüllen und dadurch das Aroma festzuhalten. Diese Methode ist jedoch für den Consumenten von wesentlichem Nachtheil und sind die, über diesen mit Zucker beschmierten Kaffee gemachten Reclamen sehr übertrieben, sowie die Behauptung, der Consument spare dabei 25% einfach eine Unwahrheit. Beweis: 1 Pfund gebrannter Kaffee, schwarz umhüllt, enthält ca. 10% Zucker, welcher, weil ordinärer gelber Farin, einen Werth von ca. 26—30 Pfg. pr. Pfund hat, während der Kaffee mit Mark 1—2 pr. Pfund verkauft wird. 2tens: In den meisten Haushaltungen wird der Kaffee beim Gebrauch nicht gewogen, sondern man sich dabei eines sogenannten „Loth“ oder „Halbloth“.

Da nun der mit Zucker gebrannte Kaffee einen bedeutend geringern Raum einnimmt als der ohne Zuthaten gebrannte, so gebraucht der Consument ein Mehrgewicht von erstem und glaubt nun, durch das Mehr und zugleich durch die dunklere Farbe des Aufgusses getäuscht, wirklich eine kräftigere und dabei ebenso billige Brühe zu trinken wie von reellem Kaffee. Man mache nur Versuche und wird das Gesagte bestätigen. Man wiege den Inhalt eines bestimmten Gefäßes zuckerbeschmierten Kaffees und den Inhalt von meinem Kaffee auf einer Waage, so wird man finden, daß man keine 25% bei dem Zuckerkaffee spart, sondern davon 20% mehr gebraucht. Will man eine dunkle Brühe, so kann man das viel, viel billiger mit Zuckerfarbe machen.

Unterstützt durch die außerordentlichen Verbesserungen des Maschinenwesens zur Fabrikation von Blechen und luftdichten Dosen, ist es möglich geworden, bei der großen Massenfabrikation, sehr schöne goldlackirte Büchsen zu fabelhaft billigen Preisen herzustellen und gebührt mir das Verdienst, mit dieser Verpackung den Anfang gemacht und somit die Möglichkeit geboten zu haben, ohne Zucker und sonstige Lackirung und Beschwerung der Bohne, reelle, gewaschene und belesene gebrannte Kaffeebohnen in alle Welt versenden zu können, ohne daß die Bohne auch nur im Mindesten etwas von ihrem Aroma verliert. Eine solche Büchse Kaffee erwies sich nach Verlauf eines ganzen Jahres noch von untadelhafter Qualität und vollem Aroma. Der Kaffee, auf oben angegebene Art vorbereitet, kommt möglichst heiß in die Büchsen und entwickelt erst in diesen sein Aroma, welches, wie bei ganz frisch gebranntem Kaffee, beim Oeffnen der Büchse (je nach der Qualität mehr oder minder) einen kostbaren Geruch verbreitet.

Die Büchsen sind eine wahre Zierde für manche Küche, können zu tausenderlei Zwecken, zur Aufbewahrung von Gewürzen, Samenkörner etc. etc. gebraucht werden. Sie vermehren daher den Ordnungssinn in den Familien der Arbeiter und somit Wohlbehagen und Freude.

Vortrefflich geeignet bei See- und Flußtransport, bei Reisen, Landaufenthalt etc. wo es oft schwer wird einen ordentlichen Kaffee zu erhalten.

Da ich nur Kaffees von gutem Geschmack und feinem Aroma in Büchsen verpacken lasse, so stelle ich den Preis doch so äußerst billig, daß schwerlich, zu den Detailpreisen incl. Büchsen, anderweitig Kaffee gleicher Qualität ohne Büchsen gekauft wird und rechne ich, sowohl als meine Detail-Verkäufer, auf einen großen Absatz.

Mit Näherem stehe Ihnen auf Wunsch sehr gerne zu Diensten und soll es mir angenehm sein, wenn Sie sich dieserhalb mit mir in directe Verbindung zu setzen die Güte haben wollten.

Genehmigen Sie meine hochachtungsvolle Empfehlung

Kaffee-Dampfbrennerei P. Schwing.

18  
P. Schwing, Barmen. Kaffee. Für den Landaufenthalt. Kaffee. Für jede Haushaltung, jeden Arbeiter und Landmann. Kaffee. P. Schwing, Barmen.

P. Schwing, Barmen. Kaffee. Für jede Haushaltung, jeden Arbeiter und Landmann. Kaffee. P. Schwing, Barmen.

Kaffee-Dampfbrennerei  
F. Schwing, Barmen.

F. Schwing, Barmen. Kaffee-Dampfbrennerei. Von F. Schwing, Barmen.

Kaffee-Dampfbrennerei. Von F. Schwing, Barmen.

F. S.

So wie auf fast allen Gebieten des Reichs in neuerer Zeit Fortschritte zu verzeichnen sind, hat auch die Kaffeebrennerei in Barmen nicht unbedeutende Fortschritte gemacht. In der Kaffeebrennerei, welche für den Export nach dem Ausland bestimmt ist, hat man sich schon seit mehreren Jahren mit großer Sorgfalt beschäftigt. In der Kaffeebrennerei, welche für den Export nach dem Ausland bestimmt ist, hat man sich schon seit mehreren Jahren mit großer Sorgfalt beschäftigt. In der Kaffeebrennerei, welche für den Export nach dem Ausland bestimmt ist, hat man sich schon seit mehreren Jahren mit großer Sorgfalt beschäftigt.

Kaffee-Dampfbrennerei F. Schwing.

Legte (500)  
Drei ständ  
Prob  
waar Berke  
und l  
ber b  
Dies Kanje mer d  
Kauf wohn  
Über d  
zur  
bor  
an dem sie auß  
sichen sehr b