Zeitschrift: Sauter's Annalen für Gesundheitspflege: Monatsschrift des

Sauter'schen Institutes in Genf

Herausgeber: Sauter'sches Institut Genf

Band: 25 (1915)

Heft: 3

Artikel: Der Kaffee [Fortsetzung und Schluss]

Autor: Imfeld

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1037850

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: 09.12.2025

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

Welches riefige und für das ganze Leben vorhaltende Kapital entzieht man den jungen Menschenkindern damit!

(Fortsetzung folgt.)
(Schweizer Frauen-Zeitung.)



Der Kaffee. ...

(Dr. 3mfeld.)

(Fortsetzung und Schluß.)

Zum Schlusse unseres Artikels über den Kaffee möchten wir noch einige kulturgeschichtliche Winke geben.

Trotz allen unseren Nachforschungen ist es uns nicht gelungen, die ursprüngliche Entdeckung des Kaffeebaumes und des Wertes der Kaffcebohnen festzustellen.

Nach einigen Autoren soll der Kaffee aus Aethiopien stammen und eine Legende giebt an, daß die erregenden Eigenschaften des Kaffees von einem Ziegenhirten entdeckt worden seien, welcher bemerkt haben soll, daß seine Ziegen eine außerordentliche Lebhastigkeit bekundeten, wenn sie von den Blättern und Bohnen eines Strauches gefressen hatten, welcher, in äthiopischer Sprache, den Namen Kaffeestrauch trug. Zu welcher Zeit dieser Hirt gelebt habe und in welcher Gegend von Aethiopien davon freilich gibt uns die Legende keine Kunde.

Andere Autoren geben Arabien als ursprüngliche Heimat des Raffees an, sagen aber auch nicht, wie und wann derselbe entdeckt worden sei. Tatsache ist, daß schon im 14. Jahrhundert in Arabien Kaffee gebaut und zur Benutzung eines Getränkes (arabisch Kawah oder Raweh) benutzt wurde. Doch erst zu Ansang des 15. Jahrhunderts wurde der Kaffee außerhalb der Grenzen seiner angeblich urs

sprünglichen Heimat bekannt und zwar zunächst in Jemen angebaut.

Gin Mufti (musulmännischer Briefter), Gemal Eddin genannt und aus Aben gebürtig, lernte auf einer Reise nach Abjan den Kaffee fennen und verbreitete ihn, nach feiner Rückfehr, unter ben Der wisch en (mohamedanische Mönche), damit sie bei Abhaltung ihrer Gebetsstunden den Schlaf verscheuchen und besser wach bleiben konnten. Kein Zweifel also, daß die erregenden Eigenschaften des Raffees schon damals gut bekannt waren. Von Aden fam der Raffee sofort nach Metta. Doch schon 1511 verbot der Statthalter von Meffa, Rair Bey, ben Kaffee als ein gefährliches und schädliches Getränt; ber Berfauf besselben murbe mit Strafe belegt und die Raffeeniederlagen wurden zerstört. Das hinderte aber doch nicht, daß schon sein umnittelbarer Rachfolger, deffen Name uns unbekannt geblieben, sich zu bem neuen Genugmittel befannte. Unno 1534 fam, unter der Regierung Solimans II., der Raffee zuerst nach Ronstantinopel. Aus ber arabischen Litteratur jener Zeit, die ebenso viele Spott- als Lobgedichte auf den Raffee enthält, läßt sich erfennen, wie die Berbreitung bes Raffees nicht ohne Schwierigfeiten und Rämpfe möglich wurde. Im Jahre 1582 erhielt man zum ersten Mal in Europa Runde vom Raffee und zwar durch Rauwolf, welcher ihn in Aleppo fennen lernte, und 1645 foll das Getränk in Süditalien und Spanien allgemein gebräuchlich gewesen sein. Ungefähr um Diefelbe Beit wurde, burch einen Befandten Mohameds IV., der Raffee am Hofe Budwigs XIV. befannt. Das erfte Raffeehaus in Frankreich wurde 1671 in Marfeille eröffnet und ein Sahr barauf bas zweite in Baris. Rach England fam der Raffee im Jahre 1652, nach Deutschland erst im Jahre 1670. In Wien wurde 1683, in Mürnberg und Regensburg 1686, in Hamsburg 1687, in Stuttgart 1712, ein Kaffeeshaus eröffnet. Auf dem Lande und unter den unteren Bolksklassen verbreitete sich der Genuß des Kaffees erst in viel späterer Zeit; lange blieb er ein Luxus, den sich nur reiche und den höchsten Klassen der Gesellschaft angehörende Leute gestatten konnten; in manchen Gegenden blieb er noch Ende des 17. und im Anfange des 18. Jahrhunderts unbekannt.

In Preugens Hauptstadt, Berlin, murde erst im Jahre 1721 bas erste Raffeehaus eröffnet, obwohl man schon lange vorher in den besten gesellschaftlichen Kreisen nicht nur, sondern auch im reichen bürgerlichen Mittelftand, gu Sause eine Taffe Raffee trant. Ueber die Raffeeverhältniffe in Berlin und Preugen ift gang besonders zu ermähnen, daß selbst der höchste Landesherr zum Raffeehändler murde. In der Tat ließ Friedrich II. Staatsbrennereien einrichten, wo man den Kaffee sechsmal teuerer bezahlen mußte als beim Kaufmann; er machte den Kaffeehandel zum Monopol und nur der Adel, Geiftliche und höhere Beamte erhielten sogenannte Brennscheine und durften ben Raffee selbst brennen; das Landvolk sollte sich nicht an den Raffee gewöhnen, damit nicht für benfelben zu viel Geld aus bem Lande gehe. In ber Tat blieb der Raffee, wegen feines hoben Breises, noch lange Zeit eine Delifatesse für Reiche, bis die Ausbehnung feiner Rultur ihn allgemein zugänglicher machte; von Mitte bis Ende des 18. Jahrhunderts trank man den Raffee nur an den deutschen Sofen, in adligen Familien und in vornehmen und reichen Brivathäusern.

Schon 1650 hatten die Hollander einige Raffeebäumchen aus Mekka nach Batavia gebracht, und, da sie hier ganz gut fortkamen, wurden 1680 und 1690 Kaffee-Pflanzungen im Großen angelegt, aus denen auch die

Mohamedaner mit Kaffee versorgt wurden. Im Jahre 1719 fam der erste javanische Raffee nach Holland; zu gleicher Zeit murden auch auf Surinam und den andern Sundo: Infeln und auf Ceplon Kaffee-Bflanzungen angelegt. 1710 hatte man im botanischen Garten in Umfterdam eine Raffeepflanze, welche blühte und Früchte trug; von dieser erhielt Ludwig XIV. einen Ableger; ein aus diesem Ableger gezogenes Stäminchen murbe 1720 nach Martinique gebracht. Bon da verbreiteten sich die Pflanzungen ungemein ichnell in den frangbiischen Rolonien, besonders in St. Domingo, Guadeloupe, Canenne 2c. Schon vor ber frangofischen Revolution von 1793 lieferten St. Domingo, Martinique und Bourbon ben größten Teil bes Raffees für gang Europa. Als aber, burch ben Negeraufstand, die Pflanzungen auf St.=Domingo gerftort worden maren, fiedelte fich die Raffeefultur auch auf Cuba und in Benezuela an. Samaïca führte icon 1732 viel Raffee aus. In Brafilien baute man Raffee feit 1762, aber das dortige Produkt wurde erst anfangs des 19. Jahrhunderts, 1806-1810, von Bedeutung für den Welthandel. In botanischen Gärten war ber Raffeebaum ichon im vorigen Jahrhundert zu finden. Hentzutage befindet er fich in allen botanischen Barten und wer in einer Stadt wohnt, welche einen botanischen Garten besitzt, bat die beste Gelegenheit den Kaffeestrauch durch eigene Anschauung fennen zu lernen. Wir haben ichon betont, daß er jett oft auch als Zierpflanze kultiviert wird und daß er, bei guter Pflege, felbft im Bimmer blühen und Früchte tragen fann.

