

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 12 (1908-1909)
Heft: 3

Artikel: Der Kaffee und seine Kultur
Autor: Koch, Franz Otto
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-664061>

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: 22.02.2026

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

neu erstehen zu lassen; wie viel unermüdliche, selbstlose Arbeit gehörte dazu, den Gedanken zu verwirken, und das zu einer Zeit, wo Juden die Juden aus Palästina fortschaffen mußten!

In Behruth trafen wir später einen jüdischen Bankier, dem wir von unsrern Eindrücken erzählten. Wie er leuchtete vor Hoffnung und Zuversicht! Ein protestantischer Theologe war damals bei uns. Bald kamen die beiden auf die ersten Christengemeinden zu sprechen. Ich staunte, ich wußte nicht, wer mir bewanderter erschien in diesen alten Zeiten, der Bankier — seinem Studium nach übrigens ein Chemiker —, oder Freund Pfarrer und Privatdozent. Und wenn alle die großen grünen Ebenen, das weite fruchtbare Land der jüdischen Kolonien, das so heimelig zwischen den blumigen Bergweiden der Beduinen eingebettet liegt, wenn alle Hoffnungen, die darauf ruhen, den Zionisten entschwinden sollten wie Seifenschaum, jetzt erleben sie eine große Zeit. Es ist nicht Zufall, daß der Chemiker-Bankier Geschichte studiert. „Geschichte“ ist es, was da unten alle Arbeit weiht. Einer studiert sie und die Menge macht sie. Wenn der Judenbauer sich auf dem Felde müht, Tag für Tag, so weiß er, daß er sich nicht für das tägliche Brod abplagt; er weiß, daß jeder Sensenschwung ein kleines Stück Geschichte ist; er weiß, daß er damit seinem Volke eine Heimat schafft, dem Volke, das 2000 Jahre lang zerstreut war, überall nur geduldet, nirgends geliebt; und welche Heimat! Nicht eine Wohnstätte in Ostafrika oder den Pampas, nein, die Heimat erwirbt er, das seinen Vätern verheizene, das gelobte Land.

Und bürgt nicht ein Umstand, so gut als nur etwas bürgen kann, für den endlichen Erfolg: die Tatsache, daß es den Juden gelungen ist, Bauer zu werden. Und daß er wirklich Bauer geworden ist, dafür zeugt sein stilles, frohes Wesen. Die körperliche Arbeit hat ihn gesegnet, wie sie jeden Menschen segnet, der sie kennt. Wenn aber in Palästina jüdische Bauern sitzen, so werden sie so zäh, so unentwegt und kraftvoll an ihrem Lande festhalten, wie jeder Bauernstamm an dem seinigen.

Wir aber halten uns allein für wurzelecht.

Eines frage ich mich. Es waren lauter russische Juden, die wir kennen lernten. Waren es jüdische Eigenschaften, die wir sahen, oder war es der tatkräftige Idealismus der russischen Barbarei?



Der Kaffee und seine Kultur.

Von Franz Otto Koch.

Als Getränk wurde der Kaffee zuerst in Arabien zu Ende des 15. Jahrhunderts eingeführt. Der Prior eines persischen Klosters soll seinen Mönchen zuerst Kaffee zu trinken gegeben haben, um sie bei den nächtlichen Andachten munter zu halten, jedoch stammt eine genauere Beschreibung des Kaffeebaumes erst von Prof. Alpinus, welcher den Baum im Jahre 1584 in einem Gewächshaus in Algier sah, während der Name Kaffee arabischen Ursprungs ist und von dem Worte „Kaweh“ und „Bun“ (Name der Frucht, woraus das Wort „Kaffeebohne“ abstammt). Anfangs des 17. Jahrhunderts kam der Kaffee nach Batavia, von wo eine Pflanze von einem holländischen Kapitän in den Amsterdamer botanischen Garten gebracht wurde, während



Blühender Kaffeebaum.

ein Ableger dieses Baumes in den Pariser botanischen Garten gelangte und im Jahre 1720 von einem Marineoffizier nach Martinique (Westindien) mitgenommen wurde. Dies war der Anfang einer heute Millionen von Zentnern tragenden Produktion.

In Deutschland wurde der Kaffee von dem Augsburger Arzt Bernhard Bautwolf im Jahre 1573 zum erstenmal erwähnt, indem er von seinen Reisen in die Morgenländer erzählt: „Die Türken haben in Aleppo ein gut Getränk, welches sie hoch halten und von ihnen Chaube genannt wird. Es ist gar nahe wie Dinten so schwarz und sonderlich des Morgens gar dienlich. Diese pflegen am Morgen früh, auch an offenen Orten, jedem maniflich ohne alles abschüchen zu trinken, aus tiefen Schälein, so warm, als sie's können erleiden.“

In Deutschland erschien der Kaffee zum ersten Male im 17. Jahrhundert auf der Bildfläche, während in Wien im Jahre 1685 von einem Polen das erste Kaffeehaus errichtet wurde, das jedoch wegen Mangel an Besuchern geschlossen werden musste. In Paris verkaufte 1670 ein Armenier zum ersten Male Kaffee auf einem Jahrmarkt, diesem folgte im Jahre 1672 das erste Kaffeehaus, das aber ebenfalls wegen ungenügender Frequenz eingehen musste, 1694 folgte Leipzig, während das in Berlin im Jahre 1721 gegründete Kaffeehaus bis ins 18. Jahrhundert hinein bestand.

Für die vielen Feindseligkeiten, welche der Kaffee über sich ergehen

lassen mußte, ist ein Verbot des Landgrafen Friedrich besonders charakteristisch. „In den Städten und auf dem Lande soll kein Kaffeeträmer mehr geduldet werden, noch von diesem Getränk daselbst etwas gekauft werden.“ Fremde und Durchreisende waren von diesem Verbot ausgeschlossen und konnten ihren Kaffee in aller Gemütsruhe trinken; dagegen setzte er eine Belohnung für denjenigen aus, welcher ihm Übertretungen seines hessischen Volkes betreffs des Kaffees mitteilte. Das Kaffeetrinken war seinerzeit lediglich ein Vorrecht des Adels, der Geistlichkeit und der hohen Beamten, an welche auch nur Kaffee verkauft werden durfte. Jedenfalls befürchtete der geschäftliche Landgraf, daß ihm, respektive seinem Lande, durch eine größere Kaffeeinfuhr viel Geld verloren gehen würde.

In Paderborn, wo der Fürstbischof Wilhelm etwas gar zu streng vorgangen war, veranstaltete das Volk eine Demonstration, indem es abends auf dem Markt ein allgemeines großes Kaffeetrinken inszenierte. Da der Fürstbischof nichts anders glaubte, als daß eine Revolution ausgebrochen sei, sandte er Militär in die Stadt, das jedoch am andern Morgen wieder abzog, da alles friedlich blieb und die Bürger ihren gewohnten Geschäften wieder nachgingen. Jedenfalls war Paderborn für die Folge von diesem Edikt befreit.

Auch Friedrich der Große war dem Kaffee sehr feindlich gesinnt. Dies geht aus dem Umstand hervor, daß er eine Bestimmung erließ, nach welcher niemand ohne Brennschein Kaffee brennen durfte. Die schlagfertigen Berliner nannten diese Steuer „Kiecher“. Gelegentlich inspizierte er auch die Privathäuser selbst, wenn er innen Kaffegeruch wahrzunehmen glaubte.

Im 18. Jahrhundert gewann der Kaffee immer mehr Ausbreitung, bis er sich schließlich zu einem Volksgenußmittel aufschwang.

Man kennt zur Zeit nicht weniger als 25 Arten Kaffeebäume, von denen fast allgemein der Java- und Sumatra-Kaffee als der beste gilt; andere ziehen den aus Arabien stammenden Mokkakaffee vor. Jedoch dürfte dieser nur verschwindend wenig in den Handel kommen. Von den in Afrika wachsenden Kaffeebäumen sind nur zwei Nutzpflanzen, nämlich der in Usambara und Kamerun angebaute arabische und in Togo angebaute liberianische Kaffee. Die Gesamtproduktion der Welt beträgt etwa 20 Millionen Bentner im Jahr; davon entfallen bis jetzt auf Ostafrika etwa 10,000 Bentner.

Ein blühender Kaffeobaum sieht bezaubernd schön aus. Die weißen wohlriechenden Blüten, welche auf kurzen Stengeln in den Blattwinkeln gehäuft sitzen, verleihen dem Baum ein eigenartiges, bezauberndes Aussehen; gerade als ob er mit Schnee bedeckt sei. Die etwa 10 Centimeter langen, paarweise gegenständig stehenden, dunkelgrünen, glänzenden Blätter gleichen denen eines Lorbeerbaumes. Aus der Blüte entwickelt sich die rote Frucht, welche in Farbe und Form unserer Kirsche ähnelt und daher auch Kaffee-Kirsche genannt wird. Die Fleischmasse schließt zwei Samen ein, die auf der einen Seite konvex und auf der anderen flach sind. Beide sind von einer strohfarbenen, pergamentartigen Schale, der sogenannten Hornschale, und einem halbdurchsichtigen, zarten, seidenen Häutchen (Silberhaut) umgeben. Letztere stellt die Samenschale vor, während die Kaffeebohne den Samenkern repräsentiert.

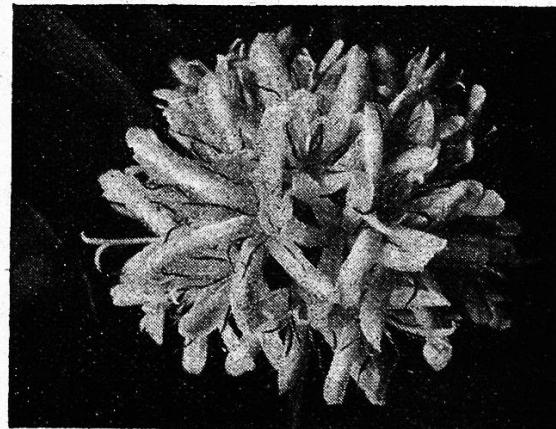
Obgleich die liberianischen Kaffeebohnen fast doppelt so groß sind wie die arabischen, so sind die letzteren wegen ihres edlen Geschmacks bedeutend verbreiteter. Da Farbe, Größe und Aroma sehr vom Klima und der be-

treffenden Bodenzusammensetzung abhängen, sind Unterschiede für den Laien sehr schwer erkennbar, außerdem verleiht jedes Land seinem Kaffee ein besonderes Aroma.

Die Anlage einer Plantage gestaltet sich oft recht schwierig; soll z. B. in dem dicht mit Bäumen und Schlingpflanzen bestandenen Urwald, in den kein Lufthauch dringt und wo man eine Treibhausschwüle atmet, eine Kaffeeplantage angelegt werden, so heißt es tüchtig mit Axt und Buschmesser an die Arbeit gehen, um die wie eine Wand stehenden Schlingpflanzen und das sonstige Untergestrüpp zu beseitigen. Da der Kaffee Licht, Luft, und doch wiederum Schatten verlangt, muß man diesen Bedingungen nach Möglichkeit Rechnung tragen, indem man den Überfluß an Bäumen und Schlingpflanzen ausschneidet, und die übrigen als sogenannte Schattenbäume für ihre spätere Bestimmung gleich stehen läßt. Je heißer die Jahres temperatur des Landes ist, desto mehr Schatten verlangt der Kaffeebaum. Das Anpflanzen geschieht dann in der Weise, daß man in ein zuvor gelockertes Stück Land, sogenanntes Beet, die Kaffeebohnen in Abständen von 8—10 Zoll $\frac{1}{2}$ Zoll tief in die Erde pflanzt. Zuweilen erfolgt auch die Aussaat in Blumentöpfen, doch ist diese Methode viel zu umständlich und teuer, als daß sie für den praktischen Pflanzer in Betracht käme. Zur Saat verwendet man frisch gepflückte Früchte, die man wegen der besseren Keimfähigkeit von der äußeren Schale befreit und an der Sonne etwas trocknen läßt. Nach zirka 6 Wochen geht der Samen aus und nach weiteren 5—6 Monaten werden die kleinen Bäume in 3—4 m Abständen in die Plantage verpflanzt. Um den Kaffeebaum niedrig zu halten und die spätere Ernte somit zu erleichtern, wird der Baum in vielen Gegenden geschnitten, jedoch verträgt diesen Beschnitt nur der afrikanische Kaffeebaum. Vor allen Dingen bedarf der junge Kaffeebaum von Zeit zu Zeit eines guten



Kaffeezweig mit Früchten.



Kaffeeblüte.

Düngers. Wird ihm dieser nicht gewährt, so läßt sein Ertrag bereits nach 5—7 Jahren nach. Der arabische Kaffeebaum leidet sehr oft unter einem Pilz, der die Blätter angreift und diese dadurch zum Abfallen bringt. Aus diesem Grund läßt sich auch das fast vollständige Einschlaufen der Kaffeekultur auf Ceylon erklären.

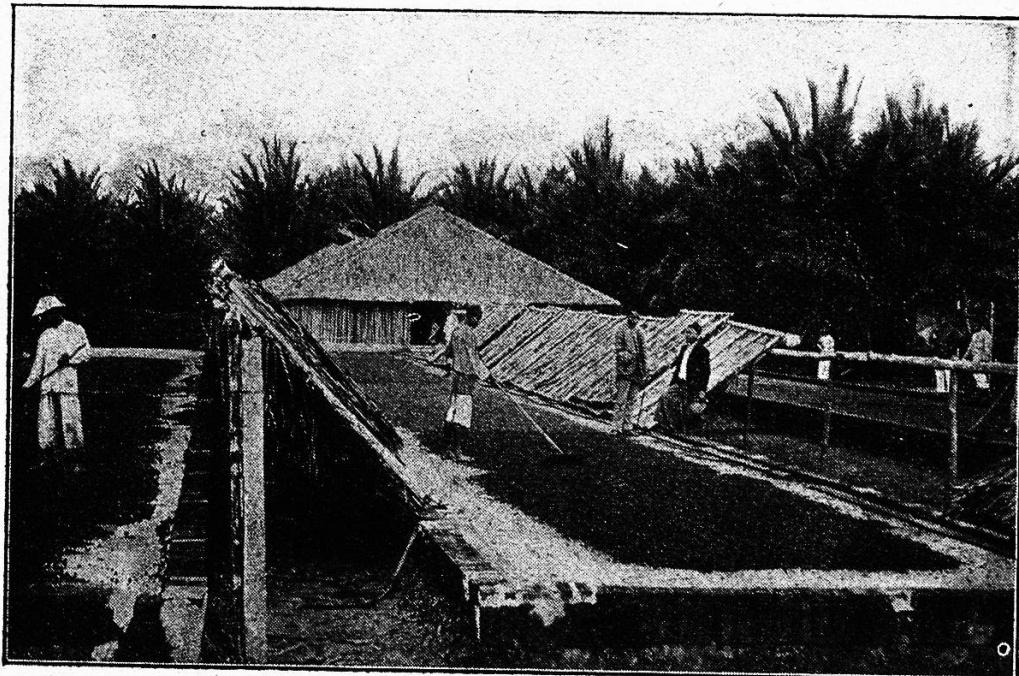
In gutem, tiefgründigem Boden erreichen die Bäume ein Alter von 30 bis 50 Jahren, während die in geringerem Boden oder unter ungünstigen Verhältnissen schon nach 15 Jahren eingehen. Die erste, sogenannte „Jungfernernte“ bringt der Kaffeebaum nach vier Jahren hervor. Diese erste Ernte fällt meistens so gering aus (auf den Baum zirka $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Kilogr.), daß kaum die Kulturstoffen gedeckt werden. Infolge der ungleichmäßigen Reife der Früchte, welche erst gepflückt werden dürfen, wenn sie farbenrot-farbige Färbung aufweisen, erstrecken sich die Ernten über mehrere Monate und werden daher gewissermaßen in drei Ernten eingeteilt. Zunächst die Vorernten, bei der die aus der Vorblüte hervorgegangenen Früchte eingesammelt werden. Da die Früchte meistens einzeln gepflückt werden müssen, stellt diese den mühsamsten, etwa 10 % der Gesamternte ausmachenden Teil der Ernte dar. Darauf folgt die etwa 80 % der Gesamternte betragende Haupternte, die insofern gewissermaßen den leichtesten Teil vorstellt, als die Früchte in der Reife soweit vorgeschritten sind, daß sie handvollweise von den Zweigen abgestreift werden können. Die grünen und gelben, also noch nicht reifen Früchte, läßt man indessen noch am Baum, um sie später bei der dritten Ernte, der sogenannten Nachlese, einzubringen, denn je ausgereifter die Frucht, desto ergiebiger ist sie auch im Aroma und Gewicht.

Eine große Hauptsache besteht für die Pflanzer jedoch darin, den richtigen Zeitpunkt der Ernte nicht zu verpassen, da durch unrichtige Dispositionen die Qualität und somit auch der Ertrag bedeutend beeinträchtigt wird.

Die von den Bäumen in Säcken gesammelten Kaffeefrüchte, von denen ein mittelmäßiger Pflücker im Tag 30—35 Kilogramm pflücken kann, werden später noch einer Art Gärung unterworfen, welche etwa $\frac{1}{5}$ marktfähige Ware ergibt. Es ist selbstverständlich, daß gut getrockneter und sorgfältig polierter und sortierter Kaffee wesentlich höhere Preise erzielt, als ein unfertiges Produkt. Daher müssen die Kaffeeepflanzer auch nach Möglichkeit bestrebt sein, ihr Produkt so vollkommen wie möglich zu gestalten. Auch sind sie gezwungen, die erwähnten in Kaffeeirschen geernteten Kaffeebeeren zu entfernen, bevor der Kaffee versandtfertig ist. Man unterscheidet bei dieser Aufbereitung eine trockene und eine nasse Methode. Bei den ungewissen Niederschlägen, welche jedoch in Afrika herrschen, wendet man meistens die sogenannte westindische Bearbeitungsmethode an. Da jedoch auch die trockene Methode hier und da, besonders in kleinen Betrieben angewendet wird, wollen wir dieselbe in Nachstehendem kurz betrachten.

Sie besteht darin, daß man die Früchte auf einem freien, dem Sonnenlicht ausgesetzten und mit Matten bedeckten Platz in zirka 20 Zentimeter hohen Schichten längere Zeit lagern läßt. Die Lagerfläche teilt man in Vier-ecke ein, die von einander durch niedrige Scheidewände aus Steinen oder Brettern getrennt sind, um in jede Abteilung das Sammelergebnis je eines Tages zu schütten. In den ersten Tagen müssen die Beeren dann oft umgeschaukelt werden, um ein Zusammenschrumpfen derselben zu bewirken. Später ist man besonders darauf bedacht, daß sie unter dem Einfluß des Regens nicht leiden; aus diesem Grunde bedeckt man sie nachts mit Matten. Bereits

nach wenigen Tagen tritt eine Gärung ein, die sich durch einen starken, sauren Geruch bemerkbar macht. Nach etwa 3—4 Wochen ist dieser Trockenprozeß beendet. Besondersorgfalt ist bei diesem Verfahren Bedingung, da bei einer zu frühen Anhäufung die Bohnen infolge der in ihren fleischigen Hüllen enthaltenen Gerbsäure leicht gären, wodurch das in den Bohnen enthaltene Öl (Coffein) erhitzt und der Geschmack der Bohnen stark beeinträchtigt wird. Die auf oben beschriebene Art getrockneten Früchte haben inzwischen eine braune Farbe angenommen und etwa die Hälfte ihres Gewichtes verloren. Um die Bohnen von ihrem Fruchtfleisch und der sie unmittelbar umgebenden pergamentartigen Hülle zu befreien, werden sie in primitivster Aufbereitung, abgesehen von den bereits überall existierenden Schälmaschinen, in einen von den Eingeborenen gefertigten, zirka 70—80 Zentimeter hohen Holzmörser getan. Durch Stampfen mit einer hölzernen Quetsche lösen sich die Hüllen, während die Bohnen herausgequetscht werden. Dieses Verfahren ist natürlich sehr zeitraubend, da ein Arbeiter respektive eine Arbeiterin nicht mehr als un-



Trocknen des Kaffees

gefähr 50 Kilogramm im Tag leisten können, außerdem werden bei diesem Verfahren sehr viele Bohnen zerbrochen und beschädigt, was wiederum ein sorgfältigeres Auslesen des Kaffees bedingt.

Das nasse Verfahren, welches sich besonders in der ostafrikanischen deutschen Kolonie großer Beliebtheit erfreut, besteht darin, daß man die frisch gepflückten Kaffeeäpfelchen in die sogenannte Pulpmaschine bringt, die unter reichlichem Zufluß von frischem Wasser die Beeren vom Fruchtfleisch trennt. Darauf läßt man den aus den Pulpmaschinen kommenden Kaffee zirka 48 Stunden in besonderen zementierten Bassins gären, um die Gallertmassen, welche die Bohnen umgeben, zu lösen. Hernach werden die Bohnen mit Wasser in eine andere Grube gespült und dort flüchtig gewaschen, bis alle schleimigen Substanzen entfernt sind. Von hier aus wandern die Beeren auf die Trockenplätze, welche auf den neueren und größeren Plantagen sehr zweckmäßig nach den neuesten Erfahrungen und Methoden angelegt sind. Sie bestehen zum Teil

aus verzinktem und gelöchertem Eisenblech und fahrbaren Dächern, um die getrockneten Beeren gegen plötzliche Regenschauer erfolgreich zu schützen. Unter regelmäßigm Umschaufeln wird der Kaffee hier oberflächlich getrocknet, um dann durch künstliche Wärme in Trockenhäusern (Siroccos) glashart getrocknet zu werden. Um den Kaffee von der nunmehr leicht abspringenden Hornschale und dem Silberhäutchen zu befreien, wird er über eine besondere Maschine geführt, um dann poliert und sortiert zu werden. Dieses bildet den Hauptfaktor in der Bearbeitung und stellt an die Plantagenbesitzer oder -Leiter hohe Anforderungen; denn von der mehr oder weniger geschickten Sortierung hängt die Qualität und der mehr oder weniger hohe Preis ab. Zunächst werden Bruch, Steine, Holzstückchen, Schalen usw. ausgelesen. Hierbei müssen die Sortierer besonders auf gerissene und fleckige Bohnen achten, die infolge ihrer meistens nur einseitigen Fleckigkeit nur sehr schwer zu entdecken sind. Auf diese Weise sortiert ein geschickter Arbeiter ungefähr 50 Kilogramm Bohnen in 9—10 Arbeitsstunden. Sobald der Kaffee fertig verlesen ist, wird er zusammen geschüttet und zum Zwecke eines guten, gleichmäßigen Aussehens mit Schaufeln durcheinander gemischt und in Säcken zum Versandt fertig gemacht.

Die körperlichen Strafen in der Schule.

Jeder Nervenarzt hat Gelegenheit, darüber Erfahrungen zu sammeln, daß gewisse Krankheiten der Schulkindern, obwohl sie gar nicht so selten vorkommen, oft von den Lehrern nicht erkannt, daß ihre Äußerungen vielmehr als Zeichen von schlechtem Willen, Ungezogenheit oder Bosheit aufgefaßt werden. Auf die Schüler wird in diesen Fällen durch Strafen, namentlich auch durch körperliche Strafen einzuwirken gesucht, statt daß man die Kinder dem Nervenarzt zur Untersuchung und Behandlung zuweist. Dies geschieht in der Regel erst dann, wenn diese Strafen nichts gefruchtet haben. Es handelt sich dabei vor allem um Schwachsinn, um psychopathische Konstitution, um Krampfzustände, namentlich um Beitstanz. Das schwachsinnige Schulkind, das nichts lernt und immer sitzen bleibt, wird vielfach wegen seiner Dummheit bestraft, während oft schon die Beschaffenheit der Kopfform darauf hinweisen müßte, daß man es mit einem geistig abnormen Kind zu tun hat, das, je eher desto besser, in die Hilfsschule für schwachbegabte überführt werden sollte. Kinder, die an Krämpfen und Beitstanz leiden, können nicht ruhig sitzen, sie zucken und zappeln beständig, und diese unwillkürlichen Zuckungen werden als Unart seitens der Lehrer aufgefaßt und bestraft. Dr. Forster, Assistent an der Nervenklinik an der Charité hatte Gelegenheit, eine Anzahl solcher armer Kinder zu behandeln, die von den Lehrern schwer geziichtet wurden, während er auf der anderen Seite auch erkennt, daß auch viele Lehrer derartige Krankheitszustände rechtzeitig erkannten. Er macht daher den sehr beherzigenwerten und zeitgemäßen Vorschlag, daß, da doch einmal die Frage der Reform der strafrechtlichen Behandlung der Jugendlichen aktuell sei und man daran gehe, Jugendgerichtshöfe einzuführen, es am Platze wäre, auch einmal das einfachste und das Kind zuerst betreffende Strafrecht, das der Schule, unter die kritische Lupe zu nehmen. Dr. Forster wünscht, daß die körperlichen Strafen in den Schulen überhaupt abgeschafft würden, diese könnten ruhig den Eltern überlassen werden, dann würden die Lehrer gezwungen sein, sich mehr mit dem Seelenleben des Kindes zu befassen. Man hat denn auch mehrfach versucht, die Lehrer in beson-