

Zeitschrift: Mitteilungen der Ostschweizerischen Geographisch-Commerciellen Gesellschaft in St. Gallen
Herausgeber: Ostschweizerische Geographisch-Commercielle Gesellschaft
Band: - (1912)
Heft: 1

Artikel: Die Kaffee-Kultur in Guatemala und Mexiko
Autor: Hagnauer, W. G.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1092391>

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

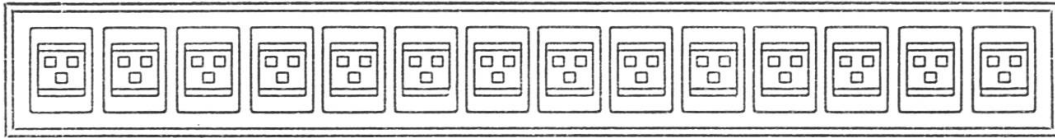
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 17.04.2026

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



Die Kaffee-Kultur in Guatemala und Mexiko.

W. G. HAGNAUER, St. Gallen.

Da wir uns nicht so ohne weiteres nach Zentralamerika in corpore versetzen können, erlaube ich mir, ein wenig die Phantasie walten zu lassen und anzunehmen, der Bodensee sei der Ozean und das Tal von St. Gallen sei zu einer Kaffee-Hacienda bestimmt. Der Sommer 1911 hätte es ja wohl fertig gebracht, Kaffee auszureifen. Setzen wir also voraus, diese Gegend sei tropisch, dichter Urwald stehe auf unseren Gefilden und statt des hochseligen Gallus kommen von der Seestadt Rorschach drei unternehmende Einwanderer, die den Kaffee-Betrieb anderwärts erlernt hätten und nun auf eigene Faust eine neue Plantage gründen und anlegen wollen.

Auf dem Landagenturbureau der Stadt R. haben sie einen Erlaubnisschein gelöst, der sie ermächtigt, während einer bestimmten Frist Land zu suchen im Distrikt, das für ihren Zweck geeignet scheint. Ein Wirt daselbst, der gerne väterlich für solche Gäste sorgt, verschafft für Geld und gute Worte die nötigen Reittiere und Träger, Diener (zugleich wohl Koch), Zelt und die nötigsten Geräte. So ziehen sie denn zielbewusst, Mut in der Brust, in die Wildnis hinauf. Zu weit würde es führen, sie auf ihren Streifzügen zu verfolgen und sie zu beobachten, wie sie sich gegen Mosquitos, Schlangen und mancherlei Getier, das da kreucht und fleucht, wehren, wie sie das Wachstum der Pflanzen, den Bodengehalt, Wasserverhältnisse u. dgl. mehr studieren. Nachdem sie schlüssig geworden sind, welchen Strich Land sie erwerben wollen (natürlich ganz genaue Übersicht über das Gelände können sie wegen des verwachsenen Unterholzes kaum gewinnen), wandern sie wieder zu Tal an den See. Sie schliessen dann in R. auf der Agentur einen Kaufvertrag ab für die Ausdehnung von, sagen wir, tausend Hektaren, von der Höhe des jetzigen Freudenberges auf den Rosenberg hinauf. Die Fläche vermessen und die Grenzen bestimmen wird der Agrimensor (Feldmesser), der von den Pflanzern bestimmt wird, aber von der Regierung anerkannt sein

muss. Einen Plan erhält der Eigentümer, einen zweiten die Behörde und ein dritter bleibt bei dem Verkäufer. Tausend Hektaren sind ein ganz bedeutendes Stück Land, doch kauft man gleich von Anfang an im Grossen, da nur das bestgelegene für den Kaffeebau bestimmt wird. Ein anderer, grosser Teil wird für den Anbau von Weideland, für Reit- und Zugtiere, wie auch für Schlachtvieh in's Auge gefasst. Gewisse Striche gehen ab für spätere Weganlagen, Häuserbauten, Trockenanlagen usw., und ein anderer Teil wird als Urwald stehen gelassen, um Nutzholz, Bauholz und Brennholz für alle Zeiten zur Genüge zu haben. Ausserdem sorgt man auch für Reserveland für Anpflanzungen, wenn einmal die zunächst zu erstellenden erschöpft sein sollten. Die Zahlungstermine erstrecken sich event. auf 8--10 Jahre. Inzwischen hat man Ernten und der Boden steigt so im Werte, dass ein Teilverkauf, wenn nötig, die Ratazahlung ermöglicht. Zerstreut wohnende Indianer werden angeworben, um eine möglichst geräumige Hütte zu erbauen, grössere Strecken Waldes niederzulegen, wohl auch den Indianerpfad nach R. etwas zu verbreitern, um Lasttiere, wenn auch mühsam, mit Ladungen heraufkommen zu lassen.

Inzwischen nimmt man Wohnung in R., denn bis der Platz für den Rancho gelichtet und gesäubert ist, die rohen Stämme gezimmert, eine Masse dünner Stäbe und Stecken hergetragen sind, das einstöckige Gebäude errichtet und mit grossen, starken Waldblättern sicher gedeckt ist, mag ein Monat vergehen. Diese Arbeit muss in der Trockenzeit, November bis April, ausgeführt werden, denn in der tropischen Regenzeit ist nicht gut im Walde arbeiten und Hütten bauen.

Kann zum Einzug in die Wohnung geschritten werden, so gibt es ein Fest, denn den Begriff hat schon der unkultivierteste Indianer, dass jedes Werk, und sei es auch noch so einfach, mit einem tüchtigen Schluck gekrönt werden muss. Wir schaffen daher ein Fässchen Aguardiente, Zuckerrohrschnaps, herbei. Den mehr oder weniger würdigen Mitarbeitern wird dieses ersehnte Labsal feierlich kredenzt. Aber nicht nur die harten Männer nehmen es gerne an, nein, auch die zarten Frauen verschmähen es nicht. Ist dann noch eine Ziehharmonika oder die richtige indianische Musik, eine Marimba, zur Stelle, so wird getanzt und lustig tummelt sich das Volk, bis kein Tropfen mehr im Becher ist. Die Behausung wird etwa in vier Abteile eingeteilt; ein Raum dient als Arbeitszimmer, Salon, Esszimmer, Waffenzimmer und Vorratskammer zugleich, ein zweiter als Schlafkabinett und Kofferraum, denn Kasten und Kommoden gibt es.

noch nicht; Betten werden indianisch aus geschmeidigen Stäben hergestellt, die zwar dem Neuling Rücken- und Gliederweh verursachen und möglichst bald durch catres, d. h. einfache Holzgestelle mit gespanntem Segeltuche, ersetzt werden. Der dritte Abteil dient als Küche, denn der Rauch ist willkommen als Schutz gegen Ungeziefer allerlei Art, und der vierte Raum nimmt all die Werkzeuge, Sättel und anderes auf. Ein breiter Korridor auf der Längsseite der Wohnung bildet den Warteraum. Strohmatten, Woldecken, Kochgeschirr, auch Tafelservice aus Blech oder Email, dann Reis, Bohnen, Mais, Konserven, ferner allerlei Werkzeuge, wie lange Messer, Äxte, Schaufeln usw., müssen vom Hafen heraufbefördert werden. Ein caporal, Vorarbeiter, hat sich wohl inzwischen unter den aufgeweckteren Burschen gefunden. Doch muss derselbe ausser Kenntnissen im Waldleben und Arbeiten auch Sprachkenntnisse besitzen, muss er doch ausser etwa zwei indianischen Sprachen spanisch verstehen, damit er als Dolmetscher zwischen uns und den Arbeitern vermitteln kann. Die Roza-Arbeiter, d. h. diejenigen, welche den Wald roden und am Wege arbeiten, haben in der ersten Zeit ihre Familien nicht beständig bei sich. Sie bringen meist Proviant für wenige Tage mit: getrocknete und zerstoßene tortillas (Mais-Fladen), einen Vorrat an schwarzen Bohnen, Bananen, auch wohl an der Sonne getrocknetes Fleisch, Salz und chile (span. Pfeffer). Tagsüber essen sie wenig und kalt, abends nach 5 Uhr aber warm und kräftig. In diesen schweren Zeiten, da die Leute besonders Fiebern, Malaria, Mosquitos usw. ausgesetzt sind, erhalten sie des morgens ganz früh und abends vor dem Essen auch wohl gratis Aguardiente. Mit Arzneien muss man reichlich versehen sein, da man ihnen das Nötigste kostenfrei abgibt und sie selbst bedient. Die Wenigsten von uns Ansiedlern werden zu Hause kochen und Arznei bereiten, Wunden auswaschen und verbinden, und noch anderes mehr gelernt haben. Beleuchtungsmaterial für die Abende ist Petroleum, das in grossen Blechgefässen zu fünf Gallonen, je zwei Gefässe in einer Holzkiste, auf dem Rücken der Träger hergeschafft wird. Zur Unterhaltung dienen Bücher und gelegentlich Zeitungen, doch zu lange bleibt man nicht auf. Ist man von Tagesanbruch, von $\frac{1}{2}$ 6 Uhr an, bald im Hause, bald im Wald, tätig gewesen, oder im Gestrüpp herumgeklettert und hat sich in Sonne oder Regen heiser geredet, so braucht man abends kein Schlummerlied. Zudem zieht Licht die Abertausende von Mosquitos an und deren singende Begleitung stört einem nicht nur das Lesen, sondern wirksam genug auch den Schlaf.

Da das tägliche Menu ohne Fleisch gar eintönig ist, so ziehen die Nimrode hie und da auf die Jagd, natürlich mit Indianern und Hunden, denn ein Europäer allein käme des Unterholzes wegen nicht weit. Rehe, Zwerghirsche, kleine Hasen, Füchse, Dachse, Tapire, Wildschweine, Fasanen, verschiedene Feldhühner sind wohl willkommene Beute, doch nicht leicht zu erlegen; zur Not speist man auch grüne und bunte Papageien und grosse Eidechsen. Will man also etwas Frisches geniessen, so heisst es dafür kämpfen, denn Kampf kostets im Urwald, weniger noch mit kleinern oder grössern Tieren, wie Tigern und Pumas, als mit Schlangen, zudringlichen Mücken, Sandflöhen, Blattläusen und einer Unzahl anderer anhänglicher Tierchen, die den Körper des Weissen ganz wund machen und so manchen von der Scholle treiben. Wer einen Erwerb in der Stadt hat oder sonst über genügendes Kapital verfügt, bleibt der härtesten Arbeit fern, d. h. er lässt sie durch einen Contractor (Unternehmer) oder einen Verwalter leiten und ausführen. Periodisch kommt der Besitzer dann herauf, um grössere fertige Arbeiten zusammen mit dem Verwalter abzunehmen, zu verrechnen und dann unten in der Stadt auszulöhnen. Junge Leute aber, die sich einer kräftigen Gesundheit erfreuen und Lust und Liebe zur Sache haben, eine gute Dosis Illusion und Unternehmungslust nicht zu vergessen, die wie Sauerteig das Alltägliche durchdringt, wohnen oben und gehen den Arbeitern mit Mut und Ausdauer voran. Manch einer, der zu Hause am Familientisch vielleicht heikel war, hat da Geschmack an Speisen gefunden, die er in der Heimat verabscheut hätte.

Beim Roden des Waldes wird getrachtet, ein oder mehrere Stücke mit sanft geneigter Ebene zu finden, zwecks Anlegung der *Baumschulen*. Nach dem Abstecken wird alles Gestrüpp ausgegraben, auch, wenn möglich, die Wurzeln der grossen Stämme. Das Holz wird aufgehäuft und, wenn trocken, verbrannt. Nehmen wir eine vom Gröbsten gesäuberte Fläche in's Auge. Arbeiter, die sich unterdessen mit ihren Familien in unserer Nähe in ganz primitiven Hütten angesiedelt haben, bearbeiten nun den Boden etwa 40 cm tief mit azadones (Schaufeln), bei denen der Eisenteil im rechten Winkel am Stiel steckt, nicht wie bei uns fortlaufend. Jüngere Burschen und schwächere Leute kommen hinterher und lesen die kleinern Wurzelstücke und Steine heraus, die sie auf Haufen sammeln. Nachdem die Erde noch zerkleinert worden ist, wird das Stück in durch ganz schmale Wege getrennte Gevierte eingeteilt. Etwa zwei Monate bevor die Regenzeit eintritt, also im April, hat man Samenbeete an-

zulegen von Kaffeebohnen, nicht gerösteten, sondern höchstens halbtrockneten, noch in der Original-Pergamenthülle befindlichen, deren Keime nicht zerstört sind. In Entfernungen von zehn zu zehn Centimetern werden flache Furchen gezogen, die Kaffeebohnen hineingestreut, schwach mit Erde zugedeckt und darüber grosse Waldblätter gelegt, damit die Waldtiere nicht zuviel Schaden verursachen. Dass es dann noch zeitweiliges Nachsehen, Begiessen usw. erfordert, ist selbstverständlich. Überlassen wir nun die Pflänzchen zirka 40 Tage ihrem Werdegang und machen wir kühn einen Sprung rückwärts nach unserer Schulzeit, so werden sich sicher manche unserer Leser der Episode erinnern, da wir in der Schwammbüchse Bohnen kultivierten, die dann herauswachsen und dabei die Schale auf den ersten zwei Blättchen trugen — nun, da haben wir ja schon den jungen Kaffee! Denn ähnlich kommt er aus dem warmen Boden heraus. Nur sind die Blättchen grün und bald sind es ihrer vier statt zwei. In diesem Zustand heisst er „mariposa“, d. h. Schmetterling. Im Juni/Juli, also in der Regenzeit, werden die zarten Pflänzchen von Buben mit den Fingern herausgehoben und zu Hunderten in Körbe gelegt, in denen sie nach der Baumschule gebracht und sofort stramm in Reih und Glied, 20—30 cm auseinander, von kundigen Leuten eingesetzt werden. Zu gleicher Zeit werden Samen ausgestreut von in wenig Monaten wachsenden Schattenbäumen, Higuarillos, die während der Trockenzeit Schutz gegen die sengende Sonne gewähren. Nun haben wir unsere Pfleglinge glücklich an Ort und Stelle, wo sie zwei Jahre wachsen und gedeihen sollen, bis sie kräftig genug sind, an ihren definitiven Standort im campo (auf's Feld) verbracht zu werden. Inzwischen wird weiter gerodet, Wege werden ausgesteckt, Brücken projektiert, Platz gesucht für spätere gute Wohngebäude und Maschinenhäuser, Pläne geschmiedet usw. Gelegentlich veranlasst einen ein Fieber oder ein Festtag nach dem Städtchen zu reisen und bei der Gelegenheit den struppigen Bart, in den sich schon die Mosquitos verirrt, mit einiger Mühe loszuwerden.

Da werden Einkäufe gemacht und der Vorrat an Konserven und geistigen Genüssen ergänzt, damit wir mit neuer Spannkraft ans Werk ziehen.

An Jahreszeiten haben wir im tropischen Zentralamerika nur zwei, verano und invierno (Sommer und Winter) genannt. Der Sommer dauert vom November bis April; es fällt nur hie und da Regen. Im Dezember bis Februar wird es gewaltig heiss und auf den Strassen lagert eine Staubschicht, die je nach Bodenart bis 10 cm betragen

kann. Vergnüglich ist dann ein mehrstündiger Ritt nicht, besonders auf der Landstrasse, wo einem die undurchsichtige, kaum wohlriechende Staubmassen aufwirbelnden patachos de mulas, Maultierkarawanen, begegnen. Sehnsüchtig sehen wir der Semana Santa (Karwoche) entgegen, zu welcher Zeit sich die ersten Gewitter einzustellen pflegen. Mai bis Oktober bilden den Winter, die Regenperiode. Am Nachmittag oder gegen Abend überzieht sich der Glutestrahrende Himmel ungemein rasch mit Wolken und in stundenlangem Regen giesst er Flüssigkeitsmengen herab, von denen man sich anderwärts keinen Begriff macht. In Tapachula wurde deshalb das Pflaster der Strassen in der Mitte konkav gehalten. Dadurch sammelt sich rasch das Produkt der Wolkenbrüche und schießt nach beiden Flüssen ab. An ein Passieren der Strassenübergänge ist nicht zu denken. Die Bürgersteige liegen hoch, so dass man noch um den Häuserblock gelangen kann; doch rinnt das Wasser oft in Wohnungen und Ladengeschäfte ein. Die caminos reales (Landstrassen) und Wege verwandeln sich bei solchen Regen und da der Unterhalt viel zu wünschen übrig lässt, namentlich da, wo nicht die Hacendados für Reparaturen sorgen, in Moräste, die nicht ohne Gefahr zu passieren sind. Gegen Ende der Regenzeit zeugen von den Aasgeiern abgenagte Tierleichen am Wege davon. Mit einem heiklen Reittier ist es dann oft eine schwierige Operation, daran vorbeizukommen.

Während der Regenzeit wächst aus dem umgeschlagenen, scheinbar tot daliegenden Wald mit wuchtiger Macht Unterholz heraus; alles will auf einmal ans Licht empor und so entsteht ein ganz dichtes Neuholz, huatal-huamil. Bevor diese Flächen mit Kaffee bepflanzt werden können, muss von Neuem gereinigt werden. Wo Stämme liegen, die als Nutzholz verwertet werden können, werden aus Zweigen und Laub Schutzdächer gebaut, worunter je zwei bis vier Mann mit Axt, Längs- und Quersäge Balken und Bretter verarbeiten. Das gewonnene Material wird nach den Wohnstätten geschleppt und in einem Schuppen zum Lüften und Trocknen aufgestapelt. Da der Mais eine Hauptvolksnahrung ist und dessen Anpflanzung mit dem Anfang der Regenzeit zusammenfällt, wartet die Bevölkerung schon Wochen vorher mit Spannung auf das Ergebnis der Ernte. Gegen Ende der Trockenperiode brennen Arbeiter das dürre Gestrüpp auf den bestimmten Plätzen weg und kaum sind die ersten fürchterlichen Gewitter vorbei, werden alle Mann aufgeboten, um in wenig Tagen die Körner lose in den dampfenden, warmen Boden zu säen oder zu legen. Je

nach den Bedürfnissen der Hacienda und deren Entfernung vom Markte wird ein Stück von annähernd 40 -- 100 Hektaren angepflanzt, meist immer zum eigenen Bedarf. Viel von der Aussaat geht durch Ameisen und Feldtiere wieder zu Grunde, doch geht genügend auf, um die Arbeit vielfältig zu lohnen. Wie rasch neuer Boden produziert, ergibt sich daraus, dass die Anfang Mai ausgelegten Körner schon Mitte August geerntet, gepflückt werden können. Während des Wachstums bedarf es nur leichter Reinigungsarbeiten zwischen den aufschliessenden Halmen. Letztere werden so hoch, dass man auf guten Feldern einen Berittenen nicht entdecken kann. Auf so jungem Boden kann zweimal im Jahre geerntet werden, dazu noch schwarze Bohnen, Kürbisse und chile (roter Pfeffer) auf demselben Feld. Bei solch üppiger Fruchtbarkeit des Bodens, ziemlich leichter Arbeit und Anspruchslosigkeit des Indianers, ist es leicht erklärlich, dass diese Leute nicht das ganze Jahr zur Plantagenarbeit zu haben sind. Am schwersten hält dies, wenn sie selbst ein Stück Land besitzen oder geliehen bekommen und dann eigene Ernte haben. Denn mit so Wenigem er auskommen kann, wenn Not an Mann ist, so grossen Appetit entwickelt der Indianer, wenn er aus dem Vollen schöpfen kann, sei es, dass er genug Frucht hat, ein eigenes Schwein abschlachten kann oder ein Wild erbeutet hat.

Es ist somit klar, dass schon von Anfang der Gründung an die schwankenden Arbeiterverhältnisse einem viel Schwierigkeiten bereiten und oft die Tatkraft hemmen. Hat der Indianer schön verdient, so erlahmt seine Energie; er will weg nach seinem Dorfe. Vorher zieht er aber nach der Stadt, kauft, trinkt, spielt, raucht und kommt endlich in polizeilichen Gewahrsam! Von dort erlöst ihn der Werber, der für Plantagen Arbeiter sucht, zahlt die Busse für ihn und — schickt ihn zurück zur Arbeit; damit ist der Kreislauf geschlossen und er kann von neuem beginnen.

Während der obgenannten zwei Jahre ist aus dem zarten Setzlinge in der Baumschule ein stattliches *Bäumchen* geworden. Das Stämmchen ist etwa ein Meter hoch, unten fingerdick und kreuzweise entgegengesetzt streckt es ziemlich gerade die vier bis acht Zweiglein heraus.

Juni/August ist die beste Zeit zum Auspflanzen. Auf dem Felde hat man mit Hilfe des Kompasses grosse Quadrate abgesteckt und in diesen vermittelt roher, 3 m langer Messtecken die Distanz für die einzelnen Pflanzen abgemessen und durch beliebige, leichte Stäbe den Standort festgestellt. Geschickte Arbeiter graben die Kaffee-

bäumchen mit Wurzel und Erde aus, so dass es aussieht, als ob jedes aus einem Topf käme, und wickeln sie in grosse Blätter ein. Träger schaffen die Pflanzen zu Tausenden auf „Krenzen“ nach dem neuen Standort. Dort haben andere Burschen 30 cm tiefe Löcher ausgehoben und etwas lose Erde eingestreut. Vorarbeiter empfangen die Ladungen und setzen die pilones (Topfpflanzen) ein, den Stamm gerade richtend und sorgfältig die Erde ringsum mit den Fäusten andrückend. Dann wird dem neuen Zögling noch die Spitze abgeschnitten, wohl damit er beizeiten lerne, dass auch die Kaffeebäume nicht in den Himmel wachsen sollen. Auf eine caballeria, zirka 42 Hektaren, kommen ungefähr 40,000 Bäumchen zu stehen, also repräsentieren 200 Hektaren oder zirka 200,000 Bäumchen schon eine ordentliche Plantage und eine halbe Million Bäumchen eine grosse Kaffee-Hacienda in Zentralamerika und Mexiko, ein in Agrikultur gestecktes Vermögen.

Diese Neupflanzung, plantilla genannt, braucht noch vier Jahre, um ein Cafetal, d. h. eine Ertrag gebende Anpflanzung zu werden. Nach drei Jahren andauernder Pflege durch Wegschaffung des Unkrautes, Ziehung von geeignetem Schatten, je nach Höhenlage der Plantage, Abreissen zu dicht stehender Zweige oder Beschneiden zu hoch stehender Stämmchen wird uns im Mai/Juni, nach den ersten schweren Gewittern, ein erhebender Anblick zuteil: „la plantilla está en flor!“ „die Neupflanzung blüht!“ Stramm stehen die Bäumchen da, in unabsehbaren Reihen, in gleichmässiger Entfernung; im Morgensonnenstrahl erglänzen die stechlaubgrünen, gewölbten Blätter; vom gestrigen Gewitter her hangen noch schwere Tropfen, gleich Perlen, daran. Doch was ist das für ein wunderfeines Aroma, gleich Orangenblütenduft? Aber stärker und durchdringender erfüllt es die Luft. Es entströmt den zarten, milchweissen Blütenkelchen, die am meisten den Fliederblüten gleichen. Jede Blüte ist für sich; Kränzchen reihen sich aneinander, wo Blätter um die Zweiglein herum wachsen. Einen ausserordentlich schönen Gegensatz in Farben bilden Blätter und Blüten. Zwei Tage und Nächte dauert die Herrlichkeit; dann welken die Blüten ab; der Same ist befruchtet. Nicht auf einmal blüht das ganze Bäumchen, nein, in zwei malen; ältere Bäume in drei bis vier malen. Sowie die Blüten kommen, stellt sich auch die Reifezeit ein. Nun ist die junge Pflanzung in ihrem vollen Leben — aus den winzigen Ansätzen zur Frucht entwickeln sich rundliche Kugelformen, bis sie die Grösse von Kirschen (an ganz kurzen Stielchen) erreichen, grasgrün von Farbe. Mit der Zeit ver-

färben sie sich, gehen von hellgrün in gelb über, um dann rot, röter, bis dunkelrot zu werden. Wiederum ein prächtiges Bild: allüberall schwer behangene, sich biegende Zweige, kirschrote Beeren im dunkel glänzenden Laub, ein starker Geruch reifer Frucht — bereitstehender Erntesegen!

Höhenlage. In Guatemala und Chiapas nimmt man als günstige Höhenlage für rationellen Kaffeebau 600—1200 Meter Höhe ü. M. an.

Zur angemessenen Höhe kommen noch die richtigen Feuchtigkeitsverhältnisse und vor allem eine genügende *Humusschicht*. In Guatemala und Südmexiko bildet diese Kaffezone einen Gürtel, der meist ziemlich entfernt vom Ozean abliegt und doch nicht in die gebirgige Region reicht. In tieferen Lagen kann auch noch Kaffee angebaut werden, meist der „Café borbon“ (*coffea mauritiana*), während in den besten Lagen der arabische Kaffee (*coffea arabica*) gepflegt wird. In den letzten Jahren wurden ausgedehnte Studien mit „Café Maragojipe“ gemacht. Diese Sorte treibt breitere und längere Blätter und produziert ein Jahr früher, zudem grössere Beeren und Bohnen. Jedoch an Feinheit des Aromas kommt keiner dem Café arábico, *im Handel* gern Mokka getauft, nach.

In zu hohen Lagen stehen wohl die Bäumchen und Bäume in Prachtexemplaren da, aber sie geben erst späteren und viel spärlicheren Ertrag. In Lagen, die die Lebensbedingungen des Kaffeebaumes voll erfüllen, trägt dieser 30 Jahre lang Frucht, auch ältere habe ich noch in Produktion gesehen.

Wir haben die Ansiedler in ihrer Tätigkeit verfolgt, wie sie Samenbeete und Pflanzschulen anlegten, definitive Anpflanzungen durchführten, Wege und Brücken erbauten, Wohnstätten errichteten etc. und haben ihnen Zeit gelassen, statt der ersten, luftigen Behausung ein geräumigeres Bretterhaus zu errichten, das auch hölzernen Boden und Decke aufweist, dabei mit galvanisiertem Wellblech eingedeckt ist. Damit stehen wir nun vor der zweiten Periode des Plantagenbaues, den ersten Ernten und deren Verarbeitung. Unter einem grossen Schuppen aus Rundholz und Laubdach sind aus geeigneten Hölzern zwei bis drei Meter im Geviert haltende Ständen, pilas de madera, mit Wasserzulauf errichtet worden. Aus der Stadt ist ein pulpero de madera, eine hölzerne Entfleischungsmaschine, angelangt, die, in Ermangelung anderer Betriebskraft, von zwei Mann durch ein Schwungrad getrieben wird. Die Kaffeebäumchen liefern in den ersten Jahren noch geringe Erträge, deshalb wird auch die sehr teure maschinelle Anlage und Einrichtung so lange als nur möglich hinausgeschoben,

da in den ersten fünf bis sechs Jahren überhaupt nur Ausgaben über Ausgaben entstehen, von anderen Enttäuschungen nicht zu reden.

Der reife, einer kurzstieligen Kirsche sehr ähnliche Kaffee wird von Männern, Frauen und Kindern von Hand gepflückt, jede Beere einzeln. Gesammelt wird er in kleine Körbe, die sie vorne umgebunden tragen, und in grössere, die auf dem Boden stehen. Die vollen Körbe werden in starke Säcke geleert, die die Männer, am Stirnband, mecapal, tragend, auf ihrem Rücken am Mittag und Abend nach der Empfangsstation schleppen. Dort schüttet man den Inhalt in hölzerne Maasse, die den Kubikinhalt angeben, wonach der Arbeiter eine Messing- oder Blechmarke als Ausweis erhält. In der Stunde werden die Kaffee-Kirschen gesammelt und unter Wasser gehalten, um Gärung zu vermeiden, bis der Tageseingang abgeliefert ist. Dann treten unter Anleitung des Europäers andere Arbeiter an und lassen die Kaffeebeeren durch einen untern Auslauf unter Zufluss von frischem Wasser auf die Entfleischungsmaschine entleeren. Dort drückt ein rotierender Zylinder die weiche, fleischige Schale ab, die auf der einen Seite hinausfällt, und wirft auf der andern durch zwei bis vier Oeffnungen die Kaffeebohnen (in jeder Beere zwei) hinaus. Diese Bohnen sind noch umhüllt von der miel (Honig), einer klebrigen Flüssigkeit, und der Pergamin-Hülse. Die ausgequetschten Bohnen fallen in einen zweiten Holzbehälter. Sowie der Eingang des Tages vollständig durchgegangen ist, wird das Wasser durch Schiebetüren abgelassen, vor denen durchlochte Bleche angebracht sind, um die Bohnen nicht durchzulassen. Mit Holzschaukeln wird der Inhalt aufgehäuft und so viel als möglich zusammengehalten. Zweck dieser Operation ist, eine Gärung der anhaftenden schleimigen Masse herbeizuführen und den Kaffee selbst „auszureifen“. Dreissig bis vierzig Stunden braucht der Kaffee, je nach der äussern Temperatur, um „reif“ zu werden. Von dem richtigen Abschätzen des Zustandes hängt grossenteils die Qualität des spätern Produktes ab. Wir benötigen mehrere Gärungsbehälter, damit die einzelnen Partien genügend Zeit haben. Alsdann kommt diese wenig appetitliche Masse in das Waschbassin, wo unter möglichst starkem Wasserdruck all die anhaftende Substanz entfernt wird. So lange wird klares Wasser zugelassen, bis der Café en pergamino, der Hülsenkaffee, beim Umschaukeln raschelt und ein appetitliches Aussehen hat. Im kleinen Betriebe, wie wir ihn als Anfänger haben, wird der nasse Kaffee auf eine schiefe Ebene aus zusammengefügtten Brettern aufgehäuft, um abzutropfen. Nachher wird er auf starken Strohmatten ausge-

breitet und der Tropensonne zum Trocknen ausgesetzt. Mit primitiven Holzrechen schaufeln grössere Jungen den Kaffee um, damit eine möglichst gleichmässige Eintrocknung erzielt wird. Hat man volle Sonne Tag für Tag, ohne dass ein mutwilliger Regenguss die Mühe zuschanden macht, so kann in sechs bis acht Tagen eine Partie trocken sein. Da aber jeden Tag neue Mengen dazu kommen, so kann man sich denken, wieviel Arbeit und Umstände es erfordert, sechs bis acht Partien in verschiedenen Trockenstadien auszubreiten, auseinanderzuhalten und auch zu überwachen.

Nun hätten wir den Kaffee trocken in der trockenen *Pergamenthülse*. Da wir noch keine *Schälmaschine* besitzen, so packen wir ihn in dieser Gestalt in grosse Säcke, je zu 60 Kilos. Von solchen Säcken kommen zwei auf ein Packtier, mula de carga, die in Rudeln von zwanzig bis fünfzig von Maultiertreibern gehandhabt werden. Derart wird die Ladung auf den rohen Wegen nach der nächsten Eisenbahnstation transportiert, oder, in Ermangelung einer solchen, oft manche Tagereisen weit nach dem Einschiffungshafen. Es ist selbstverständlich, dass bei zunehmenden Ernten und grossen Quantitäten solch elementares Verfahren nicht mehr statthaft ist. Darum wurden Maschinen erfunden, die den Kaffee schnell entfleischen, despulpadora, und durch Wasserdruck in Zement-Bassins leiten. Nach der Gärung nimmt ihn die *Waschmaschine* auf (lavadora), die, nach dem einen oder andern Systeme arbeitend, ihn nach kurzer Zeit, schön gesäubert, stossweise herauswirft. Ausgedehnte, teure Zementtrockenböden nehmen die kostbaren Bohnen auf zum Trocknen. Dutzende von indianischen Arbeitern, unter kundiger Leitung, führen darauf die verschiedenen Manipulationen aus, die das rasche Trocknen zum Zwecke haben. Bei plötzlich herannahendem Gewitter muss mit Aufbietung aller Kraft und Behendigkeit die Ware schnell in die bereitstehenden, mit Wellblech gedeckten Holzhütten geschafft werden. Dabei gibt es dann oft ein lustiges Wetteifern zwischen Europäern und Indianern. Um Arbeitskräfte und namentlich Zeit zu ersparen, sind auf grossen Plantagen auch *Trockenmaschinen* eingeführt, welche bis 100 Zentner (à 50 Kilo) fassen. Je nach Umständen gebraucht dann diese Maschine, von heisser Luft durchströmt und ganz langsam rotierend, 36—48 Stunden, um den Kaffee genau so trocken zu liefern, dass er noch die nötige Geschmeidigkeit besitzt, durch die nächsten Maschinen zu laufen, ohne bei Druck zu zerspringen. Dann tritt die *Schälmaschine* in Funktion, die dem Kaffee automatisch die Pergamenthülse nimmt und den Staub aufsaugt. Durch Elevatoren

befördert, fällt der Kaffee dann in die *Poliermaschine*, pulidora, wo ihm der äussere Glanz beigebracht wird. Noch ist der Prozeduren kein Ende: der Kaffee hat noch die Auslesemaschine zu passieren, wo die runden Bohnen von den flachen geschieden werden und letztere wieder in vier verschiedene Grössenklassen. Steinchen und andere Unreinigkeiten werden dabei auch wieder entfernt. Die Perlbohnen und die Bohnen erster und zweiter Klasse werden von Indianerfrauen von Hand auf flachen Tischen ausgelesen, wobei missfarbige, wie rötliche, weisse, gebrochene usw. entfernt werden. Erst dann ist es „café oro“, fertig zum Wiegen und Versenden.

Einige Worte noch über das in Guatemala und Südmexiko hauptsächlich in Betracht kommende *Arbeitermaterial*. Das Hauptkontingent liefern die grossen Indianerdörfer zur ständigen Arbeit. Die Mischlinge, ladinos genannt, bieten sich mehr zu Erntearbeiten, Tätigkeit unter Dach, in Haus, Küche und Stall an, auch werden sie als Reitburschen, Unter- und Oberaufseher angestellt.

Der eigentliche Indianer, der sich einmal ständiger Arbeit gefügt hat, ist ein ausdauernder, geduldiger Bursche bei ruhiger Behandlung. Er vollbringt, in Anbetracht seiner bescheidenen Nahrung und des ermattenden Klimas, einen ganzen Posten Arbeit, sei es, dass er mit der schweren Axt Baumriesen fällt, mit dem Arbeitsmesser den Boden von Unkraut reinigt, oder auf dem Rücken, am Stirnband, mecapan, Lasten schleppt, viele Stunden lang. An Gehorsam gewöhnt er sich ziemlich, allerdings nimmt er sich gerne die Freiheit, hie und da an der Arbeit — unentschuldigt — zu fehlen, auch mit der Wahrheit nimmt er's nicht allzu genau. Doch bedenkt man, auf welcher tiefer Kulturstufe er im allgemeinen steht, dass sein Bildungsgang gewöhnlich in den ersten Anfängen stecken bleibt und ihm als Belustigung nur der Branntwein winkt, so ist es oft ganz erstaunlich, wie treu, zuverlässig und anhänglich viele von ihnen sind. Der Familiensinn ist bei ihm gut entwickelt und in seinen Dörfern hält er auch auf Ausübung seines Heimatrechtes. Schafft ihm die Regierung erst selbst mehr Menschenwürde, so kann noch Unerwartetes aus manchen Stämmen werden.

Versand. Je nach der Lage der Kaffeeplantage an einer mehr oder weniger guten Strasse wird der in starke Exportsäcke verpackte, d. h. eingenähte Kaffee auf Maultierrücken oder auf Ochsenkarren verladen. Die Tiere und Karren gehören entweder den haciendas selbst oder Unternehmern. Diese Sendungen konzentrieren sich dann in einem Städtchen, wo verschiedene Landstrassen zusammenlaufen

und das unterhalb der Produktionszone liegt, sei es Kopfstation einer Küsteneisenbahn oder an einer, in der Trockenzeit fahrbaren, nach dem Hafen führenden Strasse. — Schon seit vielen Jahren haben es sich deutsche Dampferlinien angeeignet sein lassen, in der Saison ausser den fahrplanmässigen Dampfern noch weitere einzulegen, um den Ansprüchen zu genügen. Diese Schiffe fahren dann durch die Magellanstrasse und luden die teure Fracht in Havre, London, Hamburg etc. aus. Amerikanische Linien brachten das ihnen anvertraute Gut nach San Francisco zum Verkauf oder nach Panamá zur Spedition nach New-York oder Europa. Jetzt besitzt Guatemala die Eisenbahn nach dem atlantischen Hafen Puerto Barrios und Soconusco (Mexiko), den Schienenstrang via San Gerónimo (Salina Cruz) nach Puerto Mexico im Golf von Mexiko. Von diesen Punkten aus hat die Konkurrenz eingesetzt und die Frachten verbilligt.

Der *Verkauf* wickelt sich in Guatemala und Mexiko hauptsächlich auf zwei Arten ab. Grössere Plantagen, deren Besitzer nicht zugleich Grosskaufleute in den Hansastädten oder London usw. sind, senden den Hauptteil ihrer Ernten in Konsignation, d. h. sie entnehmen während des Betriebsjahres durch langfristige Wechsel (30 bis 90 Tage) auf ihre Korrespondenten in Hamburg, London, Paris usw. die nötigen Summen, oft hunderttausende von Franken oder Mark. Vorher ist eine genaue Vereinbarung zwischen den Kontrahenten getroffen worden, in welcher Weise diese Kredite mit Kaffee abgedeckt werden, ohne den Preis zu bestimmen, der eben von der Marktlage abhängig ist. Diese Konsignationshäuser empfangen die hunderttausende von Säcken zu 60 oder 70 kg jeder. Sie lassen die Ware nachsehen, sortieren und stapeln. Dann werden die Klassen bemustert und die Qualitätsmuster dem vereidigten Makler übergeben. Dieser bestimmt dann, je nach momentaner Börsenlage, die en gros-Preise und bietet die lots zum Verkaufe an, den Abnehmern am Platz oder im Inland direkt oder an bestimmten Tagen in Auktion an der Kaffeebörse. So gelangt jede Klasse für sich zum Verkauf oder für die Gesamtladung einer Plantage wird ein Durchschnittspreis berechnet und das Ganze zusammen abgesetzt. Seit einigen Jahren ist es üblich, dass grosse Kaffeefirmen dem Kunden bei Beginn der Ernte für das ganze zu erwartende Quantum oder für eine bestimmte gangbare Sorte oder Klasse feste Offerten machen. Bei diesem Vorverkauf hat das Haus den Preis zu halten, ob es dabei verliert oder gewinnt. Nach Erledigung einer Schiffspartie stellt das Verkaufshaus dem Besitzer eine genaue, ausführliche Abrechnung über Ver-

kauf, Spesen und Auslagen aus; vorher hält es ihn über Teilverkäufe auf dem Laufenden. Gegen unpünktliche Erfüllung seitens der Pflanzer wissen sich die Grosskaufleute oder deren Vertreter in Zentralamerika durch Hypotheken auf die Grundstücke und andere Sicherheiten genügend schadlos zu halten.

Die andere Art des Kaffee-Ein- und Verkaufes in Guatemala und Mexiko führen ständige Bevollmächtigte der Konsignationshäuser an Ort und Stelle durch. Im Laufe des Jahres geben sie den kleinern Besitzern angemessene Vorschüsse auf einen Teil der Ernte und rechnen dann sofort mit ihnen nach Ablieferung auf dem Gute, der Eisenbahnstation oder dem Seehafen ab, je nach Übereinkunft. Auch reisen sie von Pflanzung zu Pflanzung und kaufen „freie“ Partien auf oder lassen sich eventuelle Überschüsse versprechen. Wer möglichst viel „freien“ Kaffee zu vergeben hat, kann dabei gut auf seine Rechnung kommen. Seit längerer Zeit gibt es auch mehr oder weniger grosse Häuser im Inland Europas, welche Kaffeeseudungen direkt ab Plantage nach Hamburg-Freihafen erhalten. Von dort lassen sie nach Bedarf kleinere Partien an ihren Platz kommen, wo sie den Artikel nach dem Geschmack des Publikums mischen und dann sack- oder kiloweise absetzen.

So wandert die vielbegehrte Bohne aus der schwieligen Hand des indianischen Landarbeiters durch die verschiedenen Maschinen in den Exportsack. Maultier, Ochse, Schienenstrang, Boot, Dampfschiff, alle bieten ihren Rücken und ihre Kraft zu deren Beförderung. Der Dockarbeiter im Bestimmungshafen, der Agent, Kaufmann, Beamte, Zwischenhändler, sie alle wirken mit, bis der Kaffee in die Hand der Hausfrau gelangt und als duftender „Mocca“ Familie und Gäste erfreut.

Haben wir einen Einblick gewonnen in das Entstehen, Werden und Ausbauen einer Kaffeepflanzung, so sei es mir noch gestattet, auf die Gefahren, die der Kaffeebauer mit in Kauf zu nehmen hat, näher einzugehen. Ich übergehe die Beschreibung von Kaffee-Pilzen, „Mancha roja“ (Rost), Markfäulnis, arjeño etc., noch werde ich von den Folgen der Malaria und anderen Fiebern sprechen, da es ja geschrieben steht: „Niemand wandelt ungestraft unter den Palmen.“

Im Jahre 1902 war ich im August von einer kurzen Erholungstour von Kalifornien zurückgekehrt, früher als ich eigentlich beabsichtigte, denn mein Bruder hatte mir von verschiedenen heftigen Erdbeben geschrieben, die Mehrarbeit und Mehrkosten verursachten und so wieder erneuter Sparsamkeit riefen. Im September, ich war

gerade im hölzernen Gerichtsgebäude zum Steuerzahlen, bebte es wieder erheblich, so dass wir zur Ansicht kamen, nicht allzu weit weg, etwa bei der Stadt Guatemala oder um Acapulco (an der Westküste von Mexiko), sei das Zentrum. Viele schauten wohl bedenklich nach dem Vulkan Tacaná, an der Grenze zwischen Guatemala und Mexiko, dessen Gipfel zirka 4000 Meter hoch liegt; doch kein Räuchlein gab er von sich. Die Ernte war vielversprechend; überreich behangen mit den kirschroten Kaffeebeeren, bogen sich die Zweige der Bäumchen unter der schweren Last. Seit Wochen waren 20—30 Mann beschäftigt, Stützen zu hauen im Wald, um damit den brechenden Fruchtträgern zu Hilfe zu kommen. Extragelder waren verauslagt worden, um genügend Arbeiterfamilien an Hand zu haben. Alle Arbeiterhütten waren mit Menschen gefüllt. Am Morgen läutete die grosse Arbeiterglocke wie gewohnt um $\frac{1}{2}$ 6 Uhr, und bald strömten die Männer, mit Säcken, Körben und Leitern bewaffnet, aus, um rasch den zurco, die zugeteilte Reihe, zu erreichen, galt es doch möglichst rasch und viel zu pflücken, da ja nach Rauminhalt bezahlt wird, nicht im Taglohn.

Um 6 Uhr morgens ertönte die kleine Glocke, die die Frauen herausrief und, mit Kind und Esswaren beladen, trabten auch diese mehr oder weniger graziös in die Felder hinaus. Hinterher folgte die Inspektion der Ranchos, um Säumige oder Kranke zu behandeln. Alles war voll Leben und Arbeit, draussen die Menschen, im grossen, dreistöckigen Gebäude die Maschinen. Aber es war kein heller Morgen, es wollte nicht recht Tag werden. Es war der 22. Oktober 1902. Wir zögerten, den Kaffee auf den Trockenböden ausbreiten zu lassen, denn ohne Sonne war nicht viel zu erzielen. Ein leichtes Vibrieren des Bodens machte die Ängstlichen aufmerksam und Gruppen sammelten sich. Es dunkelte zusehends und brandschwarze Wolken zogen am Firmament empor, immer gewaltigere Dimensionen annehmend. Auf den Trockenböden bemerkten wir einen Niederschlag von weisser Asche und auf einmal gellten unerhörte Schreie der Indianer in ihrer Sprache und auf spanisch: „Der Tacaná bricht aus, wir müssen alle sterben!“

Unsere Vorstellungen halfen wenig, wir waren zwei Schweizer, zwei Franzosen, ein Spanier, gegen Hunderte von Arbeitern! Zur Beschwichtigung liess ich noch das Grammophon spielen, während mein Bruder die Maschinen abstellte und abschloss, wo keine Arbeiter mehr waren. Die Franzosen machten ihr Ladengeschäft zu und verrammelten die Eingänge, denn die Gefahr lag nahe, dass die

verzweifelten Indianer sich des Vorrates an Branntwein bemächtigten und dann war das Unheil unabsehbar. Dunkle Nacht wurde es gegen Mittag; die dicht fallende Asche erschwerte einem das Atmen und dann das Gehen. Wir dachten, der Tacaná sei der Unheilstifter. Lava war kaum zu fürchten, aber Steinregen und schwere Beben. Allmählich hörte man dumpfes, von stampfendem Erdbeben begleitetes Rollen, dann Knalle wie Kanonenschüsse, das Beben erlaubte kaum zu gehen. So floss Stunde um Stunde dahin, die wir benützten, mit beherzten Männern, gegen Belohnung an Tabak und Lebensmitteln, die wichtigsten Sachen aus dem Laden in das untere, feuerfeste Gewölbe des Maschinenhauses zu schaffen; so hatten wir auf einige Zeit Vorrat für viele Menschen. An Mais lagen 500 Zentner im Schuppen, nur war Sorge zu tragen, dass keiner dem Blätterdache mit Licht zu nahe kam. Kaum wähten wir uns ein wenig Herr der Situation, als ein schrecklich anzuhörendes Krachen aus den umliegenden Wäldern dröhnte. Die stetig und unaufhaltsam, wie Schnee fallende Asche drückte die Äste der Urwaldbäume ab und krachend und seufzend stürzten sie auf das Unterholz, das mit dumpfem Ton zusammenbrach. Im Augenblick waren wir uns der erneuten Gefahr bewusst. Im Süden und Norden waren die Auswege durch den Wald ganz versperrt, nach Osten — daher kam der Ausbruch — also erst recht vergebens. Die Franzosen und der Spanier versprachen, nach Westen, der Meeresrichtung hin, aufzuklären und wir gaben ihnen mit Beilen und Äxten bewaffnete Indianer mit, um durchbrechen zu können, doch niemand kam wieder. Mein Bruder und ich blieben auf *Argovia* angewiesen, auf den Fleck, wo die Gebäude standen und die Lebensmittel, die wir gesammelt hatten. Petroleum hatten wir reichlich, so hatten wir wenigstens Licht. Davon den Haciendas ostwärts viele Durchbrenner kamen (*Argovia* liegt an der Landstrasse nach dem Gebirge, nach *Motocintla* und *Comitan*), schlossen sich viele unserer Leute ihnen an, im blinden Wahn, durch den Wald nordwärts hinauf zu kommen. Mit denjenigen, die sich überzeugen liessen, dass diese Nacht aufhören müsse, dass es wieder Tag werde und dass wir zu essen und zu trinken hätten, konnten wir einige Wellblechdächer von der Asche rein halten, damit sie und wir wohnen konnten. Dadurch entgingen sie besser dem Untergange, als wenn sie blindlings in den krachenden, stürzenden Urwald hinausliefen. So konnten wir das Maschinenhaus und die grössten Baracken retten, während die Dächer von Wohnhaus, Küche und Stall platt auf das untere Gebälk krachten. Dies Schrecknis

begann am 22. Oktober 1902 am Vormittag, dauerte den Tag, die Nacht, den ganzen 23. fort, unter fortwährendem Beben mehr oder weniger. Zum Schlaf kamen wir natürlich nicht, zum Essen nur notdürftig, das Wasser war nicht mehr frisch, Wein durfte nur spärlich genossen werden. Nachdem auch die Schattenbäume der Pflanzung zerstört waren und die Kaffeebäume in sich zusammenbrachen, wurde es allmählich stille, totenstille, nur unterbrochen von den Stimmen des brüllenden Viehs oder der wiehernden Pferde, denen Wasser fehlte, mehr denn Nahrung. Endlos schlichen nun die Stunden — was war unser Schicksal, unter den Trümmern des Gebäudes zu ersticken, oder, wenn es hellte, von Marodeuren umgebracht zu werden? Am 24. gegen 9 Uhr vormittags wurde es lichter und lichter; mein Bruder und ich gratulierten uns zur Auferstehung. Der übriggebliebenen Mannschaft wurde ein Trunk Wein gespendet und Mais, damit sie Nahrung bereiteten. Dann ging es in erster Linie daran, den Weg nach den Quellen aufzumachen, um das notwendigste Existenzmittel, Wasser, frisches, gesundes Wasser zu beschaffen. So reichlich wie vorher floss es nicht mehr, doch reinigte man die Umgebung, um, wenn es regnete, wieder eine genügende Menge zu erzielen, wenn nicht ganz sauberes, so doch nach Abkochen geniessbares Wasser. Erst dann ging man ans Säubern der Hauptwege nach den Flüssen. Diese waren am schlimmsten zu passieren, denn da war ein Durcheinander von Asche, Steinen, Zweigen und allen möglichen Hindernissen, aber irgendwie drang man durch, um mit den Nachbarn in Verbindung zu kommen und Erlebnisse auszutauschen. Dann erst erfuhren wir, dass der Missetäter nicht unser nächster Nachbar, sondern der Vulkan Santa Maria in Guatemala war. Trostlos war der Anblick und Ausblick. Ringsumher war eine graue Decke gebreitet über die vorher so prächtigen, jungen Kaffeepflanzungen. Eingestürzte leere Hütten einerseits und der zerzauste lichte Wald andererseits zeugten von der Wucht der Asche, deren einzelne Partikel sonst ein solch leichtes Nichts sind. Wie musste es erst aussehen in der Nähe des Vulkans! Was nun? Mit der Ernte war es gründlich vorbei! Erholt sich wohl die Plantage von dem Schlage, oder war das gefallene Material ihr so schädlich, dass es sie erstickte? Bange Fragen der Zukunft!

Doch unverdrossen gingen wir an das Werk. Wohnstätten wurden ausgebessert, die Stämmchen der Kaffeebäume von der Asche befreit, um Luft zirkulieren zu lassen. Die Bäumchen mussten beschnitten werden, um wieder glatte Triebflächen zu erzielen, später die über-

zähligen Triebe wieder entfernt werden und so fort. Trotz all der Arbeit war das Jahr 1903 noch ohne Ernte, also ein Ausfall von zweimal 4000 Zentnern, zu nur Fr. 50 = Fr. 400,000! In Guatemala gingen ganze Plantagen vollkommen zugrunde, meist mit einem Teil der Leute; auch Schweizer kamen um. In Soconusco gingen keine Plantagen ganz zugrunde, doch war der Ausfall an Export-Kaffee sehr empfindlich.

Nachdem schwere Regen strichweise die Asche weggeschwemmt hatten, kamen durch Abdecken von tierischen und menschlichen Überresten noch lange Fieber und andere Krankheiten vor, so dass 1902 und 1903 zu Schreckensjahren wurden.

