Zeitschrift: Bericht über die Thätigkeit der St. Gallischen Naturwissenschaftlichen Gesellschaft

Herausgeber: St. Gallische Naturwissenschaftliche Gesellschaft

Band: 25 (1883-1884)

Artikel: Narkotische Nahrungs-, resp. Genussmittel

Autor: Brassel, J.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-834665

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: 15.07.2025

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

XI.

Narkotische Nahrungs-, resp. Genussmittel.

Von

Reallehrer **J. Brassel.**

I. Kaffee.

Es ist merkwürdig, dass fast jedes Volk der Erde sich mehr oder weniger dem Genusse nervenerregender, erheiternder Mittel hingibt. Abgesehen von den weingeistigen Getränken, deren vorübergehende sorgenbrechende Wirkung die Völker aller Zeiten gekannt und heute noch kennen, erscheinen im Laufe der Geschichte, je nach den klimatischen und Cultur-Verhältnissen des Landes, eine Reihe der verschiedenartigsten Narkotica, deren sich der Mensch als an- und aufregende Mittel mit mehr oder weniger Vorliebe bedient.

In seinem Opiumrausche geniesst der Orientale hienieden zeitweise die Freuden des Paradieses, der Chinese vergisst über demselben seine Armuth und sein Elend. Der Haschisch-Genuss macht den Araber zum Glücklichsten der Sterblichen, und die Betelnuss lässt den armen Hindu Strapazen und Mühseligkeiten, Hunger und Durst mit Leichtigkeit ertragen. Die Tonga der Indianer, die sie aus *Datura sanguinea* bereiten, setzt sie mit den Geistern ihrer Vorfahren in Verbindung, und ihr hungerstillendes Coca-Blatt, das die Inka, die Sonnenkinder Perus, den Verstorbenen in den Mund legten, um ihnen jenseits einen guten Empfang zu sichern, ersetzt ihnen theilweise ihre Nahrung. Der Reisende v. Tschudi

rühmt von ihm, dass er sich in der Puma, bei einer Höhe von 14,000′ ü. M., nach dem Genuss von Cocathee ausserordentlich wohl befand.

Wo die Natur den Völkern die erwähnten Narkotica versagt, da greifen sie zu Mitteln, vor deren Gebrauch bei uns, weil sie schlechtweg als Gifte bezeichnet werden, mit Nachdruck gewarnt wird. Ich erinnere Sie an den Fliegenschwamm, dessen sich einige Völker Sibiriens, wie die Samojeden, die Ostjäken, die Koriaken und Kamtschadalen, bedienen, um sich mit seiner Hülfe in eine fröhliche Stimmung zu versetzen, wobei, wie Dr. Langsdorf erzählt, sogar der Urin des Berauschten wieder berauschend wirkt, welchen Umstand dortige Säufer benutzen, um mit wenigen Pilzen das Gelage eine Woche lang auf billige Weise fortsetzen zu können.

Zu den narkotischen Genussmitteln zählen nun einige, die bei den cultivirten Völkern aller Zonen, also auch bei uns, im Schwange sind, und die eine ausserordentlich hohe wirthschaftliche und handelspolitische Bedeutung haben. Wir meinen Kaffee, Thee, Chocolade und Tabak.

Vor der Thatsache stehend, dass jedes Volk der Erde irgend ein auf das Nervenleben in besonderer Weise einwirkendes Mittel besitzt und benützt, sehen wir uns unwillkürlich vor die Frage gestellt, ob die Benützung desselben nur auf eine sündhafte Neigung zurückzuführen sei, oder aber, ob sein *mässiger* Genuss in einem berechtigten Bedürfnisse liege. Es ist zuzugeben, dass zur Zeit Tausende von Menschen ohne Narkotica gesund und fröhlich leben (Vegetarianer) und dass vor uns Millionen gelebt haben, die weder Kaffee noch Cacao, weder Thee noch Tabak, weder Wein noch Opium kannten; allein die Thatsache, dass der Instinct der Völker nach solchen Mitteln sucht und verlangt,

sei es zum Zwecke der Erfrischung und Aufmunterung, sei es, um den gesteigerten Anforderungen des heutigen Lebens genügen zu können, sei es endlich, um der mangelhaften Quantität der täglichen Nahrung, wenn auch nur zum Schein, nachzuhelfen, lässt uns den Trieb nach Narkotica nicht schlechthin als sündhaft, im Gegentheil, oft als nothwendig und also statthaft erscheinen, so lange er sich in den Grenzen der Mässigkeit hält.

Wenn wir bedenken, dass bei uns der Landmann, wie der Fabrikarbeiter in dem Maasse sich mehr an Kaffee hält, als sein Verdienst schmäler wird und die Armuth ihm eine Auswahl aus den bessern, aber theuren Nahrungsmitteln versagt,* wenn wir ferner in Betracht ziehen, dass sich der müde Arbeiter nach einer Schale Kaffee oder Thee (England, America) mit wenig Brod und Kartoffeln wieder munter und zur Arbeit aufgelegt fühlt, wenn wir von den Soldaten und von den Alpenclubisten erfahren, dass sie der Kaffee Hindernisse überwältigen lässt, vor denen sie ohne seine belebende Macht erschöpft und entmuthigt zurückgewichen wären, so können wir uns des Gedankens nicht erwehren, dass der Gebrauch solcher und ähnlicher belebender Mittel einem *berechtigten* Bedürfnisse des menschlichen Leibes und Geistes entspricht.

Indem wir uns darauf beschränken, diejenigen narkotischen Genuss-, resp. Nahrungsmittel einer eingehenderen Besprechung zu unterstellen, welche hier zu Lande die meiste Verbreitung haben, beginnen wir mit dem **Kaffee,** als demjenigen Getränke, das, aus den gebrannten Samen der Kaffeefrucht dargestellt, auf dem Festlande von Europa mit Bezug auf die Quantität, in der es genossen wird, neben Milch und

* Vrgl. Liebig, Chemische Briefe, pag. 340.

Wasser gestellt werden muss; denn im Palaste des Reichthums erglänzt täglich die silberne Kaffeekanne, und mit Wohlbehagen schlürft der Reiche aus porzellanener Schale nach den Anstrengungen einer reich gesegneten Mahlzeit das duftende, die Verdauung erleichternde Tränklein, und mit dem Gefühle sichtlicher Erleichterung bläst er die rauchenden Ringlein köstlichen Havannakrautes in die Luft; aber auch in der Hütte der Armuth hörst du leider nur zu oft das heimelige Geknurre der bohnenbrechenden Mühle, und oft drei Mal im Tage erscheinen die irdenen Kaffeekrüglein, die in wiederholten Aufgüssen das sorgenbrechende Tränklein enthalten, das dem Armen im Winter erwärmend und erquickend durch die Glieder fährt und das im Sommer wie kein anderes Getränk den Durst stillt, in welchen der Hunger umgeschlagen. Noch lange wird es gehen bis die nährhafte Maggi-Suppe das verführerische braune Kind des Südens aus der Hütte theilweise verdrängt hat; denn zu lange schon wurde es von der Frauenwelt geliebkost und von der Männerwelt gehätschelt.

Das braune Kind hat keine uninteressante *Geschichte.* Seine Heimat liegt fernab im Süden. Dort, wo das abessinische Hochplateau sich niedersenkt in die innerafricanischen Landschaften Kaffa und Enarea zwischen dem 4. und 10.° n. B. stand seine Wiege, und Dr. Schweinfurth, der berühmte Africareisende, fand den Kaffeebaum (Coffea arabica) vor wenigen Jahren auf den felsigen Gebirgen Abessiniens in einer Höhe von 1150—2250 m als charakteristisches Gesträuch der dortigen Vegetation. Seit undenklichen Zeiten wurden dort geröstete Samen zur Herstellung eines Getränkes benutzt, und noch heute erfreut sich der Baum in selbiger Gegend einer ausgedehnten Pflege. Auch im Sudan soll der wilde Baum ganze Wälder bilden.

Wie und wann der Baum aus seiner africanischen Urheimat nach andern Gegenden verpflanzt worden, ist in tiefes Dunkel gehüllt. Fauste Nairon, Professor der chaldäischen und syrischen Sprache, erzählt in einer kleinen, 1671 zu Rom erschienenen lateinischen Schrift, dass der Prior eines persischen oder arabischen Klosters durch seinen Ziegenhirten auf die Thatsache aufmerksam gemacht worden, dass die Ziegen nach dem Genusse der Kaffeefrüchte in eine so fidele Stimmung geriethen, dass sie die Nacht über die übermüthigsten Bocksprünge machten. Diese Beobachtung führte den Prior auf den Gedanken, seinen Derwischen ebenfalls Kaffee verabreichen zu lassen, nicht um sie zu ähnlichem Thun zu veranlassen, sondern um sie bei ihren nächtlichen Andachtsübungen wach zu erhalten.*

So viel ist sicher, dass der Kaffee als Getränk in Persien schon um das Jahr 875 n. Chr. in Gebrauch war, während in Yemen, dem glücklichen Arabien, erst um die Mitte des 15. Jahrhunderts die Gewohnheit des Kaffeetrinkens allgemeiner wurde. Erbitterte Kämpfe entbrannten zwischen den Anhängern des Genussmittels und dessen religiös-fanatischen Gegnern. Nachdem im Jahre 1511 Khaïr-beg die Aerzte und die Weisen über den physischen und moralischen Einfluss des Kaffeetrinkens consultirt, erklärte er den Kaffee als die verdammenswertheste Drogue und verbot bei seinem Barte den Genuss desselben. Als aber der Sultan von Kairo dem Getränke lebhaft zusprach, wurde dessen Gebrauch bald allgemein, und selbst die Todesstrafe, welche ein späterer Sultan, Achmed Chan, über die Kaffeetrinker verhängte, vermochte nicht, die sündigen Kinder vom Genusse der verbotenen Frucht abzuhalten.

---

* Vrgl. Essai sur l'histoire du café, par Henri Welter.

So stand denn zu Anfang des 16. Jahrhunderts der Cultur des Baumes nichts mehr im Wege, und bald treffen wir den Kaffee als Handelsartikel in dem von den Genuesen und Venetianern besuchten Hafen von Aleppo. In einer Reisebeschreibung des deutschen Arztes Rauwolf, die anno 1573 herauskam, finden wir des Kaffeetrinkens in Aleppo Erwähnung gethan. Uebrigens treffen wir um die Mitte des 16. Jahrhunderts schon ein öffentliches Kaffeehaus in Constantinopel, und da sich in dessen Räumen die weisen Ulemas und die mächtigen Sheiks des öfteren besammelten und beriethen, wie heutzutage die Fabricanten an den Markttagen im Hecht beim „Jass", so erhielten sie den Namen „Schulen der Weisheit".

Anno 1519 brachte Prosper Alpinus, ebenfalls ein deutscher Arzt, den Kaffee aus Egypten nach Venedig, wo 1615 das erste Kaffeehaus entstand. 1652 errichtete der griechische Diener des Kaufmanns Ewards, Namens Pasqua, das erste Kaffeehaus am Strand in London, und es hat der berühmte Historiker Macaulay* den Einfluss der Kaffeehäuser auf den politischen Zustand Englands im 17. Jahrhundert in einer längeren Abhandlung dargethan. Nach derselben war das Kaffeehaus in London das hauptsächlichste Institut, welches den Austausch der öffentlichen Meinung ermöglichte. Zu diesem Zwecke hatte jedes Kaffeehaus einen oder mehrere Redner. Will's Kaffeehaus war den „polite lettres" (belles-lettres) gewidmet, und um den Stuhl des Dichters John Dryden drängten sich Grafen, Geistliche, Studenten, Uebersetzer etc. Der Doctor John Radcliffe, der 1685 zur grössten Praxis in London gelangte, kam täglich in das Kaffeehaus von Garraways, wo er, umgeben von Apothekern und

* Macaulay, the History of England. Vol. I, 361—365.

Wundärzten, eine besondere Tafel einnahm. Wer einen Herrn in der Stadt zu suchen hatte, fragte nicht nach dessen Wohnung, sondern nach seinem Kaffeehaus.

Während wir in Paris im Jahre 1657 das erste Kaffeehaus treffen, war um jene Zeit das edle Getränk in Mitteleuropa noch ein ziemlich unbekanntes Ding, das seines hohen Preises wegen nur in der vornehmern Welt und zwar zumeist als Heilmittel bekannt war. Erst im Jahre 1683, als bei der Belagerung von Wien das reiche Lager des Gross-Veziers in die Hände der Christen fiel und letztere neben der unermesslichen Beute an Waffen, Juwelen und Kameelen auch in den Besitz grosser Kaffeevorräthe gelangten, fand der Kaffee als Genussmittel, allerdings noch in sehr beschränktem Maasse, in den österreichischen und deutschen Städten weitere Verbreitung. Noch im gleichen Jahre erhielt der Pole Koltschitzki als Anerkennung für die bei der Belagerung erworbenen Verdienste das Recht zur Führung eines Kaffeehauses in Wien. Rasch folgten nun andere Städte nach, so Leipzig 1694, Nürnberg 1696, Berlin 1721.

Kirche und Regierungen verfolgten anfänglich die Kaffeetrinker. Vergebens! Die Macht des braunen Tränkleins war stärker als Kirche und Staat, und die verbotene Frucht reizte nur mehr zu deren heimlichem Genuss. Da belegte man die Waare, namentlich unter Friedrich dem Grossen, mit einer sehr hohen Steuer, ja, der Landgraf Friedrich von Hessen verbot den Kaffeegenuss in seinem Lande bei 100 Thl. Strafe. Es half nichts, trotzdem in Deutschland das Pfund Kaffee in den Jahren 1675—1685 40—45 Thaler kostete, was heute eine Summe von circa 400 Fr. repräsentirt; es half um so weniger, als der Kaffee auch der Frauen Herzen zu gewinnen begann. Der Verfolgte hielt seinen Triumphzug durch ganz Europa, so dass zu Anfang dieses Jahr-

hunderts die öffentlichen Stätten seiner Wirksamkeit bereits nach Tausenden zählten. Dass auch unsere gute Stadt St. Gallen bei Zeiten von ihm beglückt wurde, versteht sich in Anbetracht ihrer ausgedehnten Handelsbeziehungen von selbst; ebenso, dass er anfänglich nur in den sogenannten bessern Familien bei besonders festlichen Anlässen auf der Tafel erschien. Nach und nach wurde der wackere, gutmüthige, deutsche Bursche „Habermuss“ von ihm auch aus der Hütte der Armuth, wir sagen es mit tiefem Bedauern, verdrängt, und es zog der verführerische Fremdling siegend bis in die fernsten Alpenthäler, wo sich seine Herrschaft bis auf den heutigen Tag mit Glanz forterhalten hat. *Der Kaffee hat eine Weltbedeutung erlangt, und der Handel mit ihm hat eine geradezu riesenhafte Ausdehnung gewonnen.*

Es versteht sich von selbst, dass mit der Zunahme des Consums auch die *Productionsgebiete* sich erweitern mussten. Das schwer zugängliche Abessinien und Arabien genügten dem Bedarf bald nicht mehr, wesshalb die praktischen Holländer den Baum 1703 durch den Amsterdamer Bürgermeister Wieser von Mocca aus nach ihren Besitzungen in Java verpflanzten. Von hier aus verbreitete sich der Baum auf die benachbarten Inseln Sumatra und Celebes, dann nach dem Sundaarchipel, nach Malakka, Ceylon und der Malabarküste. Nach der Levante kam er offenbar von Arabien aus. Die in klimatischer Beziehung ähnlich situirten westindischen Inseln erhielten wenige Jahre später das wichtige Geschenk durch den französischen Capitain Declieux. Sämmtliche Kaffeebäume Westindiens sind die Nachkommen eines im botanischen Garten zu Paris gezogenen Bäumchens, das der genannte Capitain anno 1717 (nach andern 1723) unter Aufwendung grösster Sorgfalt (er sparte sich das Trinkwasser am eigenen Munde ab, um das Pflänzchen damit zu begiessen) nach der

Insel Martinique brachte. An den Küstengebieten Central-Americas verbreitete sich der Kaffeebaum erst später, erst nachdem Brasilien, wo derselbe vor circa 100 Jahren in zwei Exemplaren in einem Klostergarten von Rio Janeiro sich vorfand, schon bedeutende Fortschritte in der Cultur des Baumes zu verzeichnen hatte.

Auch Africa, die Urheimat des Baumes, besitzt an seiner Ostküste, namentlich aber in der Republik Liberia Kaffeeplantagen.

Im Allgemeinen kann gesagt werden, dass der Baum eine mittlere Jahrestemperatur von 27—28° verlangt, was aber nicht ausschliesst, dass er auch da, wo das Jahresmittel diese Höhe nicht erreicht, bei guter Pflege wohl gedeiht und gute Früchte zeitigt. Mekka mit seinen $14^1/_2$° mittlerer Jahrestemperatur leistet den Beweis hiefür.

Lassen wir diesem wichtigen Baum, der zur Familie der Chinabaumgewächse, zur Ordnung der Krappgewächse und zur Abtheilung der verwachsenblättrigen Dikotyledonen gehört, eine eingehendere Betrachtung zu Theil werden.*

Sich selbst überlassen, erreicht er eine Höhe von circa 10 m; doch wird derselbe, um die Erntearbeit zu erleichtern, an den meisten Orten auf $1^1/_2$—3 m zurückgeschnitten. Der etwa 10 cm dicke Stamm, dessen Holz fest und hart ist, ist schlank und die absatzweise einander gegenüberstehenden Aeste vereinigen sich zu einer pyramidenförmigen Krone. Kurz gestielt sind die immergrünen, länglich-eiförmigen, glänzend-grünen, kreuzständigen Blätter. Obwohl von krautartigem Geschmack, sollen sie doch einen sehr angenehmen Thee geben, der ähnlich wirkt wie der Kaffee selbst. In den Blattwinkeln stehen bis zu sieben die kurzgestielten, weissen,

* Vrgl. Zippel und Bollmann, ausländische Culturpflanzen.

in Form und Geruch dem Jasmin ähnlichen Blüthen, die nach der Fünfzahl gebaut sind. Kelch und Krone sind einblättrig. Der letztern Röhre ist trichterförmig, viel länger als der abfallende Kelch und endet in einen fünflappigen Saum. Aus der Blume heraus ragen die fünf Staubgefässe, und es trägt der unterständige Fruchtknoten zwei Griffel mit dicken, zurückgeschlagenen Narben. Kurz ist das Leben der einzelnen Blüthe; dafür aber erstehen an den neuwachsenden Zweigen immer wieder neue, so dass der Baum während fast 8 Monaten im Blüthenschmucke prangt. Die kirschähnliche Beerenfrucht ist erst grün, dann gelb, dann roth und endlich violett.

Einen herrlichen Anblick muss der Kaffeegarten bieten, wenn zur selben Zeit aus dem glänzend-grünen Laubwerk die farbigen Früchte und der duftende Blüthenschnee winken, während das Ganze das tiefe Azur eines südlichen Himmels umspannt.

In der schleimigen, süsslichen Fruchthülle liegen die zwei rundlichen oder eiförmigen Samen, deren Rücken gewölbt und deren mehr oder weniger flache, mit einer Längsfurche versehenen Seiten gegeneinander gekehrt sind. Die bald gelblichen, bald grauen oder grünlichen Samen umschliesst ein pergamentartiges, gelbes Samengehäuse.

Das Verfahren bei der Ernte und besonders die Behandlung der Früchte und Samen ist in den verschiedenen Pflanzländern verschieden, wie auch die Art der *Cultivirung* des Baumes nicht überall eine und dieselbe ist. Treten wir etwas näher auf dieselbe ein.

Die erste Erziehung erhält das junge Pflänzlein in einer Baumschule, wo man dasselbe aus Samen zieht. Halbjährig geworden, wird dasselbe in schnurgerade Reihen bei 2 bis $2^1/_2$ m Abstand in die Plantage verpflanzt, welche am besten

in schattigen und feuchten Gebirgsgegenden, deren absolute Höhe 1000—1200 m nicht übersteigt, angelegt werden.

Auf der Insel Java begegnen wir den Kaffeepflanzungen mit ihren zahlreichen, künstlichen Wasserleitungen auf den dortigen vulkanischen Bergen in einer Höhe von 1200 m. Will man dort eine Plantage anlegen, so reutet man eine Partie Wald aus, lässt aber die schattigen Dadap-Bäume stehen und pflanzt in deren Schatten den Kaffeebaum. Je sorgfältiger bei der Säuberung des Bodens vorgegangen worden und je mehr man des Baumes wartet, desto besser das Product. Er hat's diesfalls wie unsere Reben.

Der Baum liebt tiefgründigen Boden mit Kalkuntergrund. In Arabien, wo die Pflanzungen terrassenförmig angelegt werden, lässt man dem Baume seinen natürlichen Wuchs und schneidet nur die untersten Zweige ab, während man ihn in andern Culturländern, wie schon bemerkt, zurückschneidet. Schon mit dem zweiten Jahr erscheinen die ersten Blüthen. Bis zur Hauptblüthezeit, welche in Brasilien in die Monate September bis October fällt,* ist ihm Regen oder Bewässerung von Nöthen. Die besten Ernten liefert der Baum in seinem 4. und 5. Jahr, von welcher Zeit an sich seine Ertragsfähigkeit, welche im günstigsten Falle bis zum 20. Jahre anhält, wesentlich vermindert. Die eintretende Erschöpfung des Bodens lässt seine Entfernung meistens schon vor diesem Zeitraum angezeigt erscheinen.

In den meisten Productionsgebieten kann jährlich drei Mal geerntet werden. In Arabien findet die Haupternte im Monat Mai, in andern Gebieten im December und Januar statt. Die Reife ist erkennbar an der Farbe der Frucht und an der Süssigkeit ihres Fleisches.

---

* W. Schöffer & Co., Kaffee-Bericht. Rotterdam, 17. Febr. 1883.

Während in Arabien die völlig ausgereiften Früchte auf untergebreitete Matten herabgeschüttelt werden, pflückt man sie in America und Ostindien, wo die Bäume niedriger gehalten werden, von Hand. Die Methode der Befreiung der Samen vom Fruchtfleisch und der Samenhülle ist verschieden. In Ostindien und Arabien werden die Früchte entweder sogleich nach der Ernte, oder nach vorheriger Trocknung in Walzwerken zerquetscht, die Samen abgesondert, auf Matten an der Sonne getrocknet und durch Schwingen und Sieben gereinigt. Ein Regenguss zur Zeit der Trocknung wäre sehr schädlich, weil er die Bohnen entfärbte.

Die Holländer behandeln in ihren Besitzungen die gesammelten Früchte ganz anders. Sie schütten sie auf Haufen und lassen sie ein oder mehrere Tage gähren, wodurch sich das Fruchtfleisch leichter ablöst und die Bohne an Güte gewinnen soll. Hierauf folgt Trocknung der Samen und Befreiung derselben von der Pergamenthaut in besonderen Mühlen. Eine dritte in Westindien gebräuchliche Behandlungsart lässt den von der Fruchthülle befreiten Samen einen Tag lang in Wasser eingeweicht. Hierauf wird er ebenfalls an der Sonne getrocknet, dann in Walzwerken von der Samenhülle befreit und endlich durch Sieben völlig gereinigt.

Unreif geerntete oder schlechte Sorten bedürfen schliesslich behufs „Ausreife“ einer längeren Lagerung. Während der arabische Kaffee in drei Jahren „reift“, werden mindere Qualitäten erst in 10—14 Jahren gut, sollen dann aber puncto Aroma den besten türkischen Sorten gleichkommen.*

Beim Transport muss wohl darauf geachtet werden, dass die Waare nicht in die Nähe starkriechender Stoffe zu

* Johnstons Chemie des täglichen Lebens, bearbeitet von Dr. Fr. Dornblüth.

liegen kommt, da hiedurch die ganze Ladung verdorben werden kann.

Nach der Grösse, Gestalt und Farbe werden die Bohnen theils schon in den Ausfuhrhäfen, zum grössern Theil aber erst in den Importplätzen in extrafein, gutfein, fein, gut, mittel, ordinär von Triage geschieden und darnach gewerthet. Mit dem Namen Brennwaare bezeichnet man jenen Kaffee, der nur in gebranntem und gemahlenem Zustande verkäuflich ist.

Die Beurtheilung des rohen Kaffees nach seiner Qualität ist keine leichte; denn, ob man auch dessen Abkunft kennt, so liefern doch die nämlichen Länder je nach der Bodenbeschaffenheit, der Witterung, der Behandlungsweise, der Aufbewahrung etc. Kaffeesorten von ganz verschiedener Güte. Auch die äussere Erscheinung der Bohnen zeigt, je nachdem die Früchte reif oder unreif geerntet und je nach den Culturverhältnissen mannigfache Verschiedenheiten. Im Allgemeinen schaut man auf grossbohnige (Mocca- und Perlkaffee ausgenommen, letztere sind eine Auslese), egale, hellgefärbte, schwere Waare, weil diese reif geerntet, sorgfältig behandelt und gut sortirt worden ist. Schlechte Waare, wie z. B. americanische (Domingo, Bahia), zeigt ein buntes und ungleiches Gemenge. In vielen Fällen thut man gut, eine Probe zu brennen und dann nach dem Getränk zu urtheilen.

Wir erwähnen hier noch die *gravimetrische* Probe, d. h. die Bestimmung des Gewichtes eines Deciliters Bohnen in Grammen, wobei man durch Erfahrung zu der Thatsache gelangte, dass die Qualität des Kaffees um so besser ist, je geringer das Decilitergewicht ausfällt. Es hängt dies offenbar mit der weiter oben berührten Thatsache zusammen, dass die Güte des Kaffees mit längerem Lagern zunimmt.

Die feinste Sorte produciren die Länder, welche des Kaffeebaumes Heimat sind; allein diese erreicht nur selten Europa. Der abessinische Kaffee wird nach der Somali-Küste transportirt und in den dortigen Häfen (Berbera, Zeyla) von Hindukaufleuten erhandelt. Diesem am nächsten steht der Mocca-Kaffee mit seinen kleinen, blassgelben, gleichförmigen Bohnen. Hauptniederlage desselben ist Beit al Fakih in Yemen, wo er von den reichen Türken aufgekauft und consumirt wird. Was von Kairo und Alexandrien aus unter dem Namen Mocca-Kaffee zu uns gelangt, ist levantinischer Kaffee oder beste Java-Sorte. Der Java-Kaffee selbst stammt aber keineswegs nur von der Insel Java, sondern es segelt unter diesem Titel die Waare der ostindischen Besitzungen überhaupt. Sie wird in den Seehäfen von Amsterdam und Rotterdam sortirt und auf den Namen Java-Kaffee mit seinen mannigfachen Qualitäten getauft. Die beste Java-Sorte, meist blassgelb oder bräunlich gefärbt, stammt von Celebes und erhält von dem dortigen Ausfuhrhafen den Namen Menado. Ceylon liefert den feinen Perlkaffee, eine Auslesewaare.*

Der amerikanische Kaffee ist wie die dortigen Leute qualitativ sehr verschieden. Er ist im Allgemeinen von mittlerer Grösse, grünlichgelb oder bläulichgrau und durchschnittlich minderwerthig als die Sorten der alten Welt. Brasiliens beste Sorte ist der Santos, von mittlerer Qualität ist der Rio, am gemeinsten der Bahia-Kaffee. Nach Leunis** haben die brasilianischen Sorten oft einen erdigen, pilzartigen Beigeschmack, was dem Umstande zugeschrieben wird, dass dort die Ernte nicht in die trockene Jahreszeit fällt, in Folge dessen die Bohnen unter der pilzerzeugenden Feuchtig-

* Vrgl. Illustrirtes Handbuch des Colonial- und Spezereiwaarenhandels von L. Vidéky.

** Synopsis II. Theil, Botanik, pag. 683.

keit leiden. Brasilien hat indessen in neuester Zeit mit Bezug auf die Cultur des Kaffeebaumes grosse Fortschritte gemacht und steht puncto Quantität allen Ländern voran.

Leider hat sich die Kunst des *Verfälschens* auch des Kaffees bemächtigt, und zwar denken wir hiebei nicht etwa an die Vermengung besserer Sorten mit geringeren (Verschneidung), sondern an directe Fälschung, d. h. an den Ersatz der Kaffebohnen durch künstlich nachgemachte, die man, wie solches kürzlich in der Tagespresse zu lesen war, aus Lehm oder sonst aus einer billigen Teigmasse fabricirt. Dem Jahresberichte des Wiener Stadtphysicates (1867) ist zu entnehmen, dass solcher Kunstkaffee in Wien und Prag in grossem Massstabe hergestellt und an Kaufleute auf dem Lande behufs Fälschung des ächten Kaffees das Pfund zu 40 Kreuzer verkauft wurde. Der hiedurch erzielte Gewinn ist leicht zu ersehen, wenn man bedenkt, dass in Oesterreich der Einfuhrzoll für gebrannten Kaffee 50 fl. per 100 Kg beträgt. Die Fabrik verwendete zu ihrem Falsificat leicht geröstetes Eichel- und Getreidemehl, knetete daraus einen Teig und formte ihn zur Bohne. Das glänzende Aussehen des gebrannten Kaffees bewirkte sie durch eine weingeistige Harzlösung. Die Täuschung war eine so vorzügliche, dass nur eine genaue Untersuchung zur Erkennung der Fälschung führte. Im Fernern werden die Bohnen zum Zweck einer Gewichtsvermehrung gequellt, d. h. längere Zeit unter Wasser gesetzt. Vielfach werden auch unansehnliche Bohnen in betrügerischer Absicht gefärbt. Am häufigsten unterliegt der gemahlene Kaffee den Betrügereien gewissenloser Händler. Nicht nur verwendet man hiezu die schlechtesten Sorten, sondern man vermischt ihn mit dem gerösteten Mehle von Erbsen, Gerste, Reis, Weizen, Pastinak, Möhren, Eicheln, Rosskastanien, am häufigsten mit Cichorienwurzeln. Der An-

kauf von gemahlenem Kaffee ist auch desshalb nicht zu empfehlen, weil derselbe bei längerem Aufbewahren sein Aroma zum Theil verliert.

Gewässerten Kaffee erkennt man nach Vidéky an dem Fehlen des feinen, weissen Häutchens und an der Erweiterung der Längsfurche. Künstliche Bohnen lassen sich mittelst der Wasserprobe nachweisen, indem sie schwimmen. Verfälschter, pulverisirter Kaffee lässt sich mit Hülfe des Mikroskopes leicht erkennen.* Eine kleine Probe des zu untersuchenden Kaffees wird behufs Aufhellung des durch's Rösten braun gewordenen Objectes mit Aetzkali behandelt. Aechter Kaffee zeigt nun die charakteristischen vieleckigen, grobporösen Zellen des Eiweisskörpers und die eigenthümlichen, spindelförmigen Zellen der Samenhaut. Zudem bleibt der gemahlene Kaffee, in's Wasser geschüttet, längere Zeit oben, während z. B. Cichorienpulver rasch sinkt und die Flüssigkeit rothbraun färbt. Da der Kaffee kaum eine Spur von Stärkemehl enthält, kann auch Jodtinctur, welche mit Stärkemehl eine blaue Verbindung eingeht, zum Nachweis stärkemehlhaltiger Beimengungen verwendet werden.

Künstliche Färbungen endlich, welche meistens mit Hülfe von Eisenvitriol oder kohlensaurem Kupferoxyd in Aetzammoniak bewirkt werden, lassen sich durch Waschen der Bohnen oder an ihrem Abfärben an den Fingern leicht erkennen. Um verschnittene Sorten zu erkennen, bedarf es einer sehr genauen Kenntniss der einzelnen Sorten. Uebrigens bietet auch das Rösten der Proben einige Anhaltspunkte, indem feine Sorten beim Brennen eine bronzegelbe oder rothgelbe Farbe annehmen, während geringere Sorten rasch dunkelbraun, sogar schwarz werden.

* Dr. A. Vogel, Anleitung zum Erkennen und Prüfen der wichtigsten Nahrungs- und Genussmittel mit Hülfe des Mikroskops.

Das Rösten der Bohnen hat einen doppelten Zweck: es macht dieselben mahlbar und bewirkt die Entwicklung des aromatischen, flüchtigen Oeles, das dem Getränk den Wohlgeruch verleiht. Aus leicht ersehbaren Gründen soll das Rösten in geschlossenen Gefässen, unter gleichmässigem Feuer und regelmässiger Drehung der erstern geschehen. Sowie die Bohne aufzuquellen beginnt, kastanienbraun wird und zu glänzen anfängt, ist das Rösten einzustellen. Um die Verflüchtigung des aromatischen Oeles möglichst zu verhindern, setzt man vielerorts dem Kaffee beim Rösten etwas Zucker zu. Derselbe schmilzt bekanntlich in der Hitze und überzieht so die Bohne mit einer Zuckerhülle. Weil bei längerem Aufbewahren in Folge Verflüchtigung des aromatischen Oeles die Güte des Kaffees Einbusse erleidet, so ist das Rösten kleinerer Quantitäten empfehlenswerth, und sollen die Bohnen in verschlossenen Gefässen und entfernt von starkriechenden Stoffen aufbewahrt werden; denn dieselben nehmen, wahrscheinlich in Folge ihrer theilweisen Verkohlung und daheriger Porosität, leicht Feuchtigkeit und Gase auf.

Beim Rösten bis zum oben angegebenen Grade verliert die Bohne ungefähr 20 % an Gewicht, dafür aber nimmt ihr Umfang um circa 40 % zu. Daraus lässt sich der Werth von 1 Kilo gerösteten Kaffees leicht berechnen. Das Kilo ungerösteten koste Fr. 2. 20. Das Gewicht des gerösteten sinkt um 20 %, also auf 800 Gramm. Diese haben, abgesehen vom Werth des Brennmaterials, der Zeit etc. einen Werth von Fr. 2. 20. 1000 Gramm gerösteten repräsentiren daher $^5/_4 \times$ Fr. 2. 20 = Fr. 2. 75.

Zur Bereitung des Kaffees nehme man weiches Wasser oder setze hartem etwas doppeltkohlensaures Natron zu; denn alkalische Wasser lösen weit leichter die Bestandtheile des

Kaffees, was uns die bekannte Thatsache erklärt, dass das Getränk an Badeorten mit alkalischen Quellen so ausgezeichnet schmeckt. Im Weitern mag noch bemerkt werden, dass man, um so wenig als möglich vom Aroma zu verlieren, das Pulver nicht koche, sondern bloss mit siedendem Wasser übergiesse und dann das Gefäss gut verschliesse.

Wir haben von den *Bestandtheilen* des Kaffees bereits das aromatische Oel erwähnt. Da von demselben in der rohen Bohne nichts bemerkt wird, so muss sich dasselbe beim Rösten durch Umwandlung anderer Verbindungen bilden. Personne glaubt, dass ein Theil des Coffeïns sich unter Bildung von Methylamin zersetze und dass dieses, in Verbindung mit den beim Röstungsprocess sich entwickelnden brenzlichen Producten, das Aroma des Getränkes bewirke. Bernheimer (1880) bezeichnet dagegen als Träger des letztern das *Kaffeeöl* ($C_8 H_{10} O_2$), ein schweres, an der Luft gelb werdendes Oel.* Je feiner, je gelagerter die Waare, desto feiner ist das Aroma. Die chemischen Vorgänge, welche in der Bohne beim Lagern vor sich gehen und welche schlechte, an Aroma arme Sorten in aromareiche umwandeln, sind zur Zeit nicht bekannt.

Der interessanteste Bestandtheil des Kaffees ist das *Coffeïn* ($C_8 H_5 N_2 O_2$)**, das sich je nach der Qualität der Waare zu $^3/_4$ bis 3 %, nach Johnstons Chemie des täglichen Lebens sogar bis zu 4 % darin vorfindet. Dasselbe ist identisch mit dem Theïn des Thees und des Maté und gehört zu den organischen Basen. Werden diese ihrer Wirkungsweise nach gruppirt, so, dass wir das Coffeïn vorausstellen, so erweisen

* Dr. T. F. Hanausek, die Nahrungs- und Genussmittel aus dem Pflanzenreich. 1884.

** 1820 von Runge entdeckt. Vrgl. „Pflanzenstoffe“ von Dr. Aug. und Dr. Theod. Husemann.

sich die Endglieder der Reihe, das Strychnin und Brucin (in den Früchten von Strychnos) als heftige Gifte. In der That erweist sich auch das Coffeïn in grösseren Gaben genossen als Gift. Dr. J. Stuhlmann hat mit Coffeïn an Thieren Versuche angestellt und folgende Resultate erhalten: fünf Katzen erhielten Dosen von 0,1 bis 0,7 Gramm und starben in Zeit von 8 Minuten bis 5 Stunden 18 Minuten. Kleinere Hunde, mit denen experimentirt wurde, verendeten in Zeit von 8 Minuten bis 2 Stunden 47 Minuten, nachdem sie 0,5 Gramm Coffeïn erhalten. Verschiedene andere Versuche führten zu gleichen Resultaten.* Die Thiere starben alle in verhältnissmässig kurzer Zeit an Lähmung des Herzens.

Nach Liebig steht das Coffeïn rücksichtlich seiner Zusammensetzung dem im Muskelsystem der Thiere sich findenden und im thierischen Lebensprocess sich erzeugenden Kreatin sehr nahe, und er behauptet, dass kein Getränk mehr Aehnlichkeit mit der Fleischbrühe habe als Kaffee und Thee. Das würde uns den Instinct des Volkes, der in so intensiver Weise auf den Kaffeegenuss gerichtet ist, leicht erklären.

Ferners enthält der Kaffee 19—23 % *Kaffeegerbsäure.* Sie ist in Wasser leicht löslich und verleiht ihm einen schwach sauren, etwas zusammenziehenden Geschmack. Sie unterscheidet sich von der Gerbsäure des Thees und der Eichenrinde dadurch, dass sich ihre Lösungen mit Eisensalzen dunkelgrün färben. Ihre Zusammensetzung erhellt aus der Formel $C_{15} H_{18} O_8$.

Von den übrigen Bestandtheilen seien noch folgende angeführt:

Wasser	10—12 %
Gummi und Zucker	12—15 „

* Falk und Stuhlmann machten Versuche mit Fischen, Fröschen, Nattern, Tauben, Eulen, Raben, Kaninchen, Hunden und Katzen.

Eiweiss	12—15 %
Fett	12—13 „
Holzfaser	34—38 „
Asche	5— 6 „

Falsch wäre es, wollten wir aus dem grossen Eiweissgehalt (12—15 %) auf des Kaffees Nahrhaftigkeit schliessen. Da sich die Eiweisstoffe nur in sehr geringem Maass im heissen Wasser lösen, so werden sie im sogenannten Kaffeesatze weggeschüttet, da und dort vielleicht als Düngmittel benutzt. Mancherorts dient der Kaffeerückstand zum Mästen der Gänse und Kapaunen. In diesem Falle gelangt der Mensch später wieder zum Eiweiss und zwar in einer Form, welche der ursprünglichen von uns allen vorgezogen wird. Bei einigen orientalischen Völkern herrscht die Sitte, trockenes Kaffeepulver zu naschen (Persien) und den Kaffesatz mitzutrinken, und bei uns hört man beim Einschank von trübem Kaffee die Redensart: „Trinke, du wirst schön davon!“ Wer den Bodensatz mittrinkt, geniesst selbstverständlich alle nahrhaften Bestandtheile des Kaffees.

Die Wirkung des Kaffees auf unsern Körper ist indessen nicht auf die zuletzt aufgezählten Substanzen zurückzuführen, sondern, wie das schon oben bemerkt worden, auf das flüchtige Oel und das Coffeïn, deren physiologische Wirkungen zur Zeit noch nicht genügend aufgehellt sind. Beide bewirken sowohl eine Verminderung der Harnstoffabsonderung als auch eine Abnahme der Phosphorsäure- und Kochsalzausscheidung im Urin; doch wird die Menge des letzteren durch Einwirkung des Kaffees vermehrt. Während das Coffeïn die Herzthätigkeit erhöht, die Reflexaction steigert, also pulsbeschleunigend wirkt und die Athmung erregt, so dass es bei Intermittens, gegen hysterische und hypochondrische Verstimmung des Nervensystems, gegen Migräne etc. medicinische Anwen-

dung gefunden, erzeugt das flüssige Oel für sich allein eine angenehme Erregung, welche die Gesammtstimmung des Individuums klärt und erheitert, das Hungergefühl, ähnlich wie Coca, Opium und Tabak, verschwinden macht und das Denkvermögen in anregender Weise beeinflusst.

Die sociale Bedeutung des Kaffees wäre demnach in der Thatsache begründet, dass derselbe zwar die Thätigkeit des Gefäss- und Nervensystems steigert, dessenungeachtet aber die Zersetzung der Gewebe verzögert und dadurch zu einem sogenannten Sparmittel im Haushalte des menschlichen Körpers wird. Kaffee hält uns wach bei unsern Arbeiten und leistet bei anstrengender Denkarbeit bessere Dienste als Thee, der mehr unsere Phantasie erregt, als dass er uns zur Klarheit des Denkens verhilft. Darum singt der französische Dichter Delille dem Kaffee ein Loblied, von dem wir einen Gedanken hier wiedergeben:

Will nur sein Duft durch meine Sinne zieh'n,
Strömt alle Glut des Südens durch mich hin.
Des Denkens Chaos wird sich schnell entwirren,
Aufstrebt der Geist, doch ohne d'rum zu irren;
Gleich Nektar, jeder Tropfen führt im Nu
Ihm einen Lichtstrahl aus der Sonne zu.

In orientalischer Ueberschwenglichkeit loben arabische Lieder und Beschreibungen den Kaffee als das Getränk der Freunde Gottes, als unsern Sorgenbrecher, als das Wasser, mit dem wir alle Leiden abwaschen, als das Feuer, welches unsern Kummer verzehrt, als das Getränk, unschuldig wie die Milch, von der es sich nur durch die Farbe unterscheidet, das den Duft des Moschus mit der Farbe der Tinte vereinigt.*

Uebermässiger Genuss des Kaffees erzeugt, wie das aus den physiologischen Eigenschaften des Coffeïns und des

* Essai sur l'histoire du Café, par H. Welter, pag. 141 und 142.

flüchtigen Oeles hervorgeht, Congestionen, Schlaflosigkeit, Angst und allerlei Nervenübel, zu starker Kaffee kann Betäubung, sogar Schlagfluss herbeiführen. Der Kaffee ist hülfreich bei grosser Erschöpfung und gibt der abgeschwächten Herzthätigkeit des Säufers neuen Impuls; dagegen soll nach Campbell (American journal of medicine, Oct. 1860) die Anwendung des Coffeïns als dynamisches Antidot bei Morphiumvergiftung zu negativem Resultat geführt haben. In neuester Zeit wird behauptet und statistisch nachgewiesen, dass der Kaffeegenuss das Laster der Trunksucht vermindert habe. Im Allgemeinen ist er zum Frühstück eher zu empfehlen als zum Abendtrunk, weil am Morgen der Herzschlag schwächer ist als am Abend. Entschieden verwerflich ist der dreimalige Kaffeegenuss, wie er zur Zeit in vielen armen Familien unter ungenügender Beilage eiweisshaltiger Substanzen an der Tagesordnung ist, und sollten namentlich Kinder nie mit einem so aufregenden Tränklein tractirt werden.

Dass bei der riesigen Zunahme kaffeefreundlicher Familien die Einfuhr des Kaffees von Jahr zu Jahr grössere Dimensionen annehmen musste, ist leicht einzusehen und ergibt sich aus der Betrachtung des *Kaffeehandels,* dem wir zum Schluss an der Hand vorliegender Handelsberichte einige Gedanken widmen.

Die Hauptausfuhrplätze für arabischen und levantinischen Kaffee sind Aden, Jaffa und Alexandrien, für Ostindien die Häfen der holländischen Colonien oder Bombay, Madras und Colombo. Die zahlreichen Häfen der westindischen Inseln befördern die diesfallsigen Producte Central-Americas und Rio Janeiro, Santos und Bahia diejenigen Brasiliens. Wir haben schon bemerkt, dass letztgenanntes Land zur Zeit am meisten Kaffee producirt; es betrug die Ausfuhr

aus Rio	von	1880—1882	231,720,000 Kg,
„ Santos	„	1880—1882	92,820,000 „
			324,540,000 Kg.

Die 1883/84er Rio-Ernte wird nach den Berichten der HH. Hush & Co. in London auf

3,250,000 Ballen = 195,000,000 Kg,

die Santos-Ernte auf 1,600,000 „ = 96,000,000 „

geschätzt.

Schöffer & Co. in Rotterdam dagegen berechnen

die Rio-Ernte zu	4,000,000 Ballen	=	240,000,000 Kg,
die Santos-Ernte zu	1,800,000 „	=	104,000,000 „
			344,000,000 Kg.

Allgemeines Interesse erwecken die Zahlen, welche den Import in den europäischen Häfen beschlagen. So hatte London im Jahre 1882 eine Einfuhr von 880,000 Ballen = 52,800,000 Kg;

Hamburg	1880	101,335,900	Kg,
	1881	116,894,400	„
	1882	111,155,600	„
Bremen	1882	17,030,200	„

Die grösste Einfuhr weist Amsterdam auf, wo die Kaffeeauctionen der holländischen Maatschappy (Handelsgesellschaft) stattfinden.

Die niederländischen Kaffee-Auctionen umfassten

1880	1,240,000	Ballen	=	74,400,000 Kg,
1881	1,132,000	„	=	67,920,000 „
1882	1,240,000	„	=	74,400,000 „

In letzterem Jahr betrug die Kaffeeeinfuhr der Niederlande im Ganzen 1,274,803 Ballen = 76,488,180 Kg; hievon entfallen auf

Java, Sumatra, Menado, Macassar	53,291,700 Kg,
Ceylon, Africa etc.	21,081,900 „
Santos	2,114,580 „
	76,488,180 Kg.

Der Triester Kaffee-Import für Oesterreich betrug im gleichen Jahr 24,228,200 Kg.

Von den übrigen europäischen Kaffee-Importhäfen seien noch erwähnt neben Rotterdam und Antwerpen, Hâvre, Marseille und Bordeaux, letztere für Frankreich.

Sehr interessant sind die Preisschwankungen, denen dieser Handelsartikel wie fast kein anderer unterliegt. Sie hängen ab von der Güte des Jahrganges, vom quantitativen Erfolg der Ernte, von politischen und staatsfinanciellen Verhältnissen und von der Consumtion. Bei Betrachtung der graphischen Darstellung, wie sie *Vidéky's „Handbuch des Colonial- und Specereiwaaren-Handels“* enthält, fallen uns namentlich die Siebenziger Jahre mit ihren aussergewöhnlich hohen Preisen auf. Seither ist bei allen Sorten im Ganzen ein theils mässiges, theils rapides Fallen zu constatiren.

Von den die Preisschwankungen bedingenden Factoren ist nur der letztgenannte (Consumtion) berechenbar, und es kann angenommen werden, dass er sich noch immer vergrössert. So ist der Consum in Frankreich nach *Hanausek* in den letzten fünfzig Jahren um das sechsfache, in Oesterreich um das fünffache, in Deutschland um das doppelte gestiegen. In letzterem Land betrug die Einfuhr anno 1882 1,111,556 metrische Zentner, einen Werth von 130—140 Millionen Mark repräsentirend. Nach dem durchschnittlichen jährlichen Verbrauch per Kopf ordnen sich die europäischen Länder wie folgt:

Holland	7,14	Kg,	
Belgien	4,24	„	
Norwegen	3,45	„	
Schweiz	3,01	„	(jährl. Einfuhr mithin ca. 8,400,000 Kg)
Dänemark	2,45	„	
Deutschland	2,38	„	
Schweden	2,36	„	
Frankreich	1,43	„	
Oesterreich	0,84	„	
Italien	0,47	„	
England	0,45	„	
Spanien	0,16	„	
Russland	0,10	„	

Wir hätten zum Schlusse auch noch ein Wort über die Kaffee-Surrogate zu verlieren; allein wir stehen davon ab, da wir uns zur Aufgabe gestellt, nur die *narkotischen* Genussmittel zu betrachten, die Kaffee-Ersatzmittel (Kaffeeblätter ausgenommen) aber nichts in sich enthalten, was sie berechtigen könnte, sich in die noble Gesellschaft narkotischer Wesen zu drängen und die in Folge dessen auch nie und nimmer den Kaffee zu ersetzen vermögen. Die sogenannten „Päckli“, welche Eichel-, Feigen-, Mandel-, Cichorien- und anderen „Kaffee“ enthalten sollen, sind meist unschuldige Kinder des Nordens, gezeugt durch Napoleon I., resp. dessen Continentalsperre.

Wenn mir in der deutschen Literatur ein hübsches Verslein über den Kaffee bekannt wäre, so würde ich mit einem solchen schliessen; allein es ist eigenthümlich, dass dieses liebliche, braune Kind des Südens mit seiner so reichen Geschichte, mit seinen so angenehmen Wirkungen, mit seiner so hehren Herrschaft, die sich über die ganze civilisirte Welt ausdehnt, dabei Millionen Menschenkinder zu fruchtbarer Ar-

beit und gewinnbringendem Handel anhaltend, noch kein gottbegnadigtes deutsches Herz fand, das einen lieblichen Lobgesang auf dasselbe angestimmt hätte, während sein Nebenbuhler, der feurige Wein, in hundert Zungen gelobt und gepriesen wird.