Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 15 (1939)
Heft: 21

Artikel: Der Kaffee : kleine Kulturgeschichte unseres täglichen Genussmittels
Autor: Neuhäuser, Erika
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-753488

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: 13.07.2025

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

Der Kaffee

Kleine Kulturgeschichte unseres täglichen Genußmittels

VON ERIKA NEUHÄUSER

«Die Nahrung erhält, das
Genußmittel aber erhellt das Leben.»

Sage und Geschichte

Der Triumphzug des Kaffees durch die Welt begann vor vier Jahrhunderten. Die Sage schreibt die Entdeckung der Kaffeebohne den Ziegen des Yemen zu, die auf ihren Streifzügen auch an den wilden Kaffeebaum gerieten, die Bohnen zu knabbern begannen und durch die Wirkung, die die Früchte zeitigten, die Aufmerksamkeit ihres Hirten erregten. Denn sie waren von nun an von einer Lebendigkeit und Rastlosigkeit, die Tag und Nacht andauerte. Man untersuchte das Phänomen, und der Abt des Klosters, dem die Ziegenherde gehörte, ließ aus den Bohnen einen Absud herstellen und bestätigte an sich die belebende Wirkung des schwarzen und bitteren Trankes.

Ein anderer Mythos von der Geburt des Kaffees berichtet, Mohammed der Prophet habe in einem tiefen und nicht endenwollenden Schlaf gelegen, da sei auf Befehl des Allmächtigen ein Engel mit einem schwarzen Getränk erschienen, das sofortiges Wachsein zur Folge hatte. Die Araber nannten den Trank deshalb «kaweh», das Aufregende.

Früh fand der Kaffee seine beliebte Verbreitung unter den Derwischen, denen er mit seiner belebenden Wirkung zur besseren Abhaltung der Gebetsstunden diente. Der Kaffee als medizinische Droge war den Arabern schon einige Jahrhunderte bekannt, hatte aber in dieser Form keinerlei Bedeutung erlangt. Erst im sechzehnten Jahrhundert griff seine Verbreitung um sich, was gestrenge Verbote — besonders des öffentlichen Ausschankes — zur Folge hatte. Der Statthalter Khair-Beg war der erste, der die politische Wirkung des Kaffees entdeckte: er erweckte nämlich in den menschlichen Gehirnen «Ek-stasis» — Aufstand — eine Situation also, die sich leicht auf die Verhältnisse übertragen konnte. Also verbot er ihn, doch ohne Erfolg. Zwischen Verbot und Freigabe des verspotteten und angebeteten Trankes schwankten seine Nachfolger. Die zeitgenössische arabische Literatur erkor sich den Kaffee bereits zu einem beliebten Thema. Unzählige Spott- und Loblieder beschäftigten sich mit dem schwarzen Getränk. Man feierte ihn als «schwarzen Apoll» und «Wein des Islam» (der Koran verbietet den Weingenuß) und er wurde in den Ländern des Mittelmeeres nun das, was Bacchus in der antiken Kultur gewesen war. Dem Betäubungsmittel des Weines stellte sich siegreich der Kaffee als Enttäubungsmittel entgegen. «Nun hat sie gesiegt, die Kaffeebohne!» jubelte der Dichter Belighi, «gesiegt! Zu Damaskus, Aleppo und Kairo hat sie gesiegt, und am goldenen Horn, wo die Lüfte des Bosporus wehen, vertrieb sie die Gerüche des Weines, den man bisher unheilig schenkte!»

In dem Maße wie das Osmanenreich nach Westen wuchs und die abendländische Welt mit Krieg überzog, wuchs auch die Anhängerschaft des schwarzen Apolls, der im Gefolge der Mohammedaner nach Europa kam.

Die erste Erwähnung des Kaffees in Europa geschah allerdings ein ganzes Jahrhundert vor der Eröffnung des ersten Kaffeehauses. Ein Augsburger Arzt schildert in seiner «Reis' in die Morgenländer» seine Begegnung mit dem Kaffee folgendermaßen: «Unter anderem haben s' ein guet Getränk, welliches sie hochhalten tuen. ‚Chaube' wird es von ihnen genennet: das ist gar nahe wie Dinten so schwarz und in Gebresten des Magens gar dienstlich. Dieses pflegen s' des Morgens früh, auch an offenen Orten zu trinken, ohne alles Abscheuhen und vor jedermänniglich aus irdenen oder porzellanischen Schälein. Sie tuend aber dabei nur kleine Trinklein und lassen s' auch gleich weiter herumb gehen, denn sie sitzen nebeneinander in einem Krayß. Zu dem Wasser nehmen s' die Frücht «Bunnu» von den Inwohnern genannt, die außer in ihrer Größe und Farb wie Lorbeer anzusehen sind, mit zway dünnen Schölflein umgeben.» In den folgenden Jahren mehren sich die Reiseberichte, die sich mit dem Kaffee befassen, so daß man wohl annehmen kann, daß der Kaffee mit dem beginnenden siebzehnten Jahrhundert in Europa bekannt war — er wurde verächtlich «Türkendreck» genannt —, aber nicht geschätzt oder gar als Genußmittel verwendet wurde. Im Süden Europas herrschte damals noch ausschließlich der Wein und im Norden das Bier: diese beiden Getränke mußte der Kaffee erst aus dem Feld schlagen.

Es gelang ihm schneller, als man annehmen sollte. Galt er im ausgehenden siebzehnten Jahrhundert noch als Medizin, die man lobte oder bekämpfte, so war er im achtzehnten Jahrhundert bereits ein selbstverständliches Genußmittel, das seine revolutionierende Wirkung auf das menschliche Gehirn durch zwei geschichtliche Ereignisse von weittragender Folge auswies: die Aufklärung und die Revolution in Frankreich können ohne den Kaffee gar nicht gedacht werden. An der großen Ernüchterung der Menschheit im neunzehnten Jahrhundert hat der Kaffee seinen bedeutendsten Anteil. Er war das Energeticum, das wachhielt und zu bisher unerhörten Arbeitsleistungen anspornte. Im Zeitalter der Industrie und der Maschine wurde der Kaffee vollends Massenkonsum in allen Bevölkerungskreisen.

Der Kaffee fand aber ebensowenig wie im Orient kampflos Eingang in Europa. Auch hier ist die zeitgenössische Literatur ein getreuer Spiegel. In behördlichem Auftrag entstanden die absonderlichsten Schmähschriften, die den Kaffee als Vernichter und Ruin der Menschheit und als Volksverführer anprangerten. Man sang:

«Kurz, der Trank wird Mode
In Europens Welt.
Man trinkt sich zu Tode,
Trinkt, bis man verfällt.»

Der Grund, warum man den Kaffee ein Jahrhundert lang so heftig befehdete, lag nicht in seiner angenommenen oder erwiesenen schlechten Wirkung noch in der Angst vor seiner politischen Macht, sondern darin, daß für seine steigende Einfuhr allzuviel gutes Geld außer Landes ging. Bekannt sind die Kaffeeriecher Friedrichs des Großen, die in Kochtöpfen und Speisekammern dem verbotenen Genuß nachspüren mußten und den Delinquenten vor den Kadi schleppten. Aehnliche Maßnahmen trafen fast alle Potentaten des achtzehnten Jahrhunderts in ihren Residenzen: die Kaffeeverbote richteten sich aber alle nur gegen die bürgerlichen Stände, während der Adel und die hohe Geistlichkeit uneingeschränkt dem gefährlichen Genuß frönen durften.

Volksgetränk wurde der Kaffee erst dann, als der Anbau der Kaffeebohne in den verschiedensten Kolonien der europäischen Länder mit Erfolg betrieben wurde und man auch gleichzeitig im Inland aus verschiedenen Getreidearten kaffeeähnliche Surrogate herzustellen begann.

Sein Heim, das Kaffeehaus

Das erste europäische Kaffeehaus entstand in Venedig im Jahre 1624. Es war im Gegensatz zu den orientalischen Kaffeehäusern ein ungemütlicher Aufenthaltsort, kaum gegen die Unbilden der Witterung geschützt. Die orientalische Kaffeehauskultur bestand nun schon ein Jahrhundert und die Kaffeeschänken, die man dort dem schwarzen Trank zu Ehren errichtet hatte, waren gemütliche, ja luxuriös ausgestattete Räumlichkeiten. Man nannte sie «Schulen der Weisheit» oder «Schulen der Erkenntnis», um damit den Kaffee in seiner Eigenschaft als geselligkeitsbildende und den Geist anregende Macht zu ehren.

Die orientalische Tradition fand nirgends Eingang in Europa. Jedes Land schuf sich in der Folgezeit seinen eigenen Kaffeehausstil, der ganz und gar den Gewohnheiten seiner Bewohner angepaßt ist. So kann man wohl von einem Kaffeehaus der Nationen sprechen, das in Paris ganz anders aussieht wie in Wien oder Berlin, den Hauptzentren der europäischen Kaffeehauskultur.

Das klassische europäische Kaffeehaus entstand im Jahre 1683 in Wien und ist aufs engste mit der endgültigen Niederlage und dem Rückzug der Türken aus Europa verknüpft. Ein Soldat des österreichischen Heeres, der sich durch einen Melderitt Verdienste erworben hatte, erhielt als Beute aus dem Türkenfeldzug einen Riesensack Kaffeebohnen und die Erlaubnis, einen Ausschank zu eröffnen. Kolchitzky hieß dieser noch heute verehrte Vater des Wiener Kaffeehauses. Er errichtete in der Domgasse zu Füßen von St. Stephan sein Kaffeehaus, das zunächst wenig Zuspruch fand, weil der Kaffee — auf türkische Art zubereitet und serviert, also ganz schwarz und ungesüßt — wenig Beifall bei den Wienern fand. Erst als er daran ging, Wiener Kaffee (also Melange: Kaffee mit Milch verdünnt und mit Honig gesüßt) zu bereiten, ein Frevel in den Augen der Türken, die das «dem Kaffee eine Eselskappe aufsetzen» nennen, siegte er. Gleichzeitig führte er noch eine weitere Neuerung ein: als Zugabe zum Kaffee servierte er das Gipfel in der Form des Halbmondes, der soviel Schrecken über die Wiener gebracht hatte und den sie nun mit Genuß verspeisten, in Erinnerung an die gehabten Sorgen. Nun war der Bann gebrochen und das Wiener Kaffeehaus geboren. Bald entstand auch der K. und K. Kaffeehausmensch, der sein halbes Leben im Kaffeehaus verbringt, rauchend, Zeitung lesend, ein Täßchen Schwarzen mit vielen Gläsern Wasser konsumierend, disputierend, Billard spielend und dem «Geist des Kaffeehauses» huldigend. Dieser Geist kann harmlos sein und nur dem menschlichen Geselligkeitstrieb entspringen und dem Bedürfnis nach Zusammensein und Aussprache mit Gleichgesinnten dienen, oder er kann politische Hintergründe haben. Die Geschichte verzeichnet eine ganze Reihe von Kaffeehausverschwörungen, die unblutig und mit hitzigen Reden begannen und in einem Krieg endeten. Schließlich ist das Wiener Kaffeehaus auch von jeher die Heimat der heimatlosen Bohème gewesen, die sich um die Prominenten aus Kunst und Literatur, auf die jeder Kaffeehausbesitzer besonders stolz war und ist, schart.

Dem Donaulauf folgend, entstand in Regensburg drei Jahre später das erste Kaffeehaus, während die übrigen deutschen Städte erst viel später folgten. Um die Jahrhundertwende aber erhielten auch die übrigen europäischen Länder ihre Kaffeehäuser: zunächst waren es die Hauptstädte, wie Marseille, Paris, London, Bern, Leipzig, Stuttgart und Berlin, später schlossen sich die kleineren Städte an.

Das englische Kaffeehaus — die Engländer waren von 1680—1730 geschworene Kaffeetrinker — zeichnet sich schon früh durch Behaglichkeit aus und war so von jeher ein Vorläufer des englischen Klublebens. Die Engländer waren bisher die Nation gewesen, die den meisten und stärksten Alkohol konsumiert hatten und endlose Reihen von Kneipen und Tavernen hatten das ganze Land überzogen. Nun kam der Kaffee. Zunächst als Apothekerware. Ein Grieche, den sich ein englischer Kaufmann von seiner Orientreise mitgebracht hatte, errichtete dem «potus niger et garrulus» (dem schwarzen und geschwätzigen Trank) das erste Heim. Er fand bald viele Nachahmer und großen Beifall in der Londoner Gesellschaft. Früh begannen sich die Kaffeehäuser in London auch nach ihrem Publikum zu unterscheiden: hier verkehrten Künstler, dort Militärs, anderswo Gelehrte oder Börsenleute oder Politiker. Im Jahre 1730 erlischt — ebenso plötzlich wie sie gekommen — die englische Kaffeeleidenschaft und der Tee beginnt im britischen Inselreich seine uneingeschränkte Herrschaft anzutreten. Deshalb hat London auch keinen eigentlichen Kaffeehausstil entwickelt.

Das blieb wiederum Paris vorbehalten, wo auch ein Grieche im Jahre 1689 das erste Kaffeehaus — das aber wenig Beifall fand — errichtete. Die vornehme Pariser Welt hatte seit der Zeit Ludwigs des Vierzehnten bei sich zu Hause schon Kaffee getrunken, nicht aus Bedürfnis, sondern der Mode der «Turkomanie» zulieb. Das war zur Zeit, als der Gesandte Soliman Aga in Paris seinen Posten angetreten hatte und auf seinen Empfängen Kaffee servieren ließ. Erst unter Ludwig dem Fünfzehnten aber, der selbst ein begeisterter Kaffeetrinker war und bevorzugten Gästen eigenhändig den schwarzen Trank braute, fand der Kaffee in Paris in breiteren Kreisen Eingang. Der Begründer des ersten beispielgebenden Pariser Cafés hieß Procopio di Coltello und war ein verarmter Edelmann aus Palermo. Seine Schöpfung, das Café Procope, das gegenüber dem Théâtre français lag, wurde die Stammutter unzähliger Pariser Cafés, wie wir sie heute kennen. Bereits im Jahre 1720 hatte Paris 318 Cafés, die für den dritten Stand das erfüllten, was der Salon für die Gesellschaft war: bureau d'esprit zu sein, wo sich der Intellekt der Aufklärer üben konnte. Das Erfolgsgeheimnis Procopes war, daß er dem Geschmack der Pariser Rechnung tragend, den nationalen Kaffeehausstil schuf. Er brach mit der türkischen Kaffeehauseinrichtung seiner Vorgänger, stellte Marmortische auf, bedeckte die Wände mit Spiegeln und kristallenen Lüstern, mit Taburetts und reichen Draperien: kurz, er schuf das Café mit pariserischer Atmosphäre. Er servierte auch nicht nur Kaffee, sondern auch Schokolade, das Lieblingsgetränk der Pariserin, ferner Liköre, Eis und allerlei Süßigkeiten.

In der Schweiz wurde der Kaffee (ebenso wie Tee und Schokolade) der hohen Steuern wegen von der Regierung heftig bekämpft, der «Luxus» fand aber trotzdem immer wachsende Verbreitung in der Gesellschaft. Besonders in den Gesandtenstädten Solothurn und Luzern wurde er als Abschluß eines festlichen Essens gereicht. Nach und nach entstanden im ausgehenden siebzehnten Jahrhundert die ersten Kaffeehäuser, während auf dem

Für die Terrasse oder den Garten eignen sich Möbel aus Metall ganz besonders, denn sie sind unempfindlich gegen Witterungseinflüsse. Unsere Modelle sind leicht und überaus dauerhaft. Sie beanspruchen wenig Platz (verschiedene Modelle sind stapelbar) und geben dem Garten ein sehr einladendes Gepräge.

Seit Jahren arbeiten wir Hand in Hand an der Entwicklung des guten Metallmöbels und haben in enger Fühlungnahme mit führenden Architekten auch Gartenmöbel geschaffen, die allen Anforderungen entsprechen.

Bigla

Bigler, Spichiger & Co. A. G.
Biglen (Bern)

embru

Embru Werke A. G. Rüti
(Zürich)

BES SISSACH

Basler Eisenmöbelfabrik
Th. Breunlin & Co.

Land der Kaffeegenuß nach wie vor verboten blieb. Das erste Kaffeehaus, das französische Emigranten in Bern errichtet hatten (1693), wurde polizeilich geschlossen, weil es ein Ort war, wo Politik getrieben wurde. In Lausanne mußte das Café geschlossen werden, weil dort gejeut worden war. In den Städten bestimmte ein Kaffeehausreglement, daß der Besuch nur Mitgliedern des Bürgerstandes und des Patriziats erlaubt war. Erst mit dem Zusammenbruch der alten Eidgenossenschaft fielen diese Einschränkungen.

In Berlin fand der Kaffee spät Eingang, und das eigentliche Kaffeehaus entstand erst mit dem ausgehenden neunzehnten Jahrhundert. Dafür besaß Berlin seit dem beginnenden achtzehnten Jahrhundert seine Kaffeestuben. Es waren, wie der Name sagt, kleine, sehr elegant ausgestattete Zimmer, die sich an die Conditorei, auf der der Hauptakzent lag, anschlossen. Gleichzeitig pflegte Berlin zu dieser Zeit einen anderen, recht eigenartigen Kaffeehausstil. Das schwarze Getränk wurde sehr sinnvoll in der ihm eigentümlichen exotischen Umgebung serviert. Holländische Kaufleute hatten die Idee nach Berlin gebracht und fanden begeisterten Beifall. In Treibhäusern und Wintergärten zwischen Duft und Blüte tropischer Gewächse schlürfte man an kleinen Tischen sitzend seinen Kaffee. Im neunzehnten Jahrhundert hatte Berlin vier in Literatur- und Theaterkreisen hochberühmte Konditoreien: Josty und Stehely — die Besitzer dieser beiden Etablissemente stammten aus Graubünden — und Kranzler und Fuchs. Der Berliner aus dieser Zeit als echter Sohn des Preußens, das sich großgehungert hatte, ging nicht ins Kaffeehaus und sah mit Verachtung auf den Kaffee als Damengetränk, das verweichlicht, herab. So entstand der Berlinerin und dem «Schöngeist» zu Ehren die Conditorei, wie sie sich auch heute noch als das typischste Berliner Kaffeehaus erhalten hat.

Der Kaffee und die Welt des Geistes

Der kluge Arzt und Physiologe Jakob Moleschott schrieb in seiner «Physiologie der Nahrungsmittel» eine kurze Abhandlung über den Kaffee, und was er da sagt, ist ein Glaubensbekenntnis des geistig Arbeitenden an den Kaffee und seine Macht:

«Der Kaffee wirkt auf das Denkvermögen anregend, jedoch nicht ohne zugleich der Einbildungskraft eine viel größere Lebhaftigkeit zu erteilen. Die Empfänglichkeit für Sinneseindrücke wird durch den Kaffee erhöht, daher einerseits die Beobachtung gesteigert, auf der anderen Seite aber auch die Urteilskraft geschärft, und die belebte Phantasie läßt sinnliche Wahrnehmungen durch Schlußfolgerungen rascher bestimmte Gestalt annehmen. Es entsteht ein gewisser Drang zur Produktivität, ein Treiben der Gedanken und Vorstellungen, eine Beweglichkeit und eine Glut in den Wünschen und Idealen, welche mehr der Gestaltung bereits durchdachter Ideen als der ruhigen Prüfung neuentstandener Gedanken günstig ist.»

Was Wunder, daß der also Belobte fast allen Männern des Geistes zum Lebenselixir ward! Von Friedrich dem Großen, von Napoleon, Bismarck, Beethoven und Kant wissen wir, daß sie leidenschaftliche Kaffeefreunde waren. Sie alle schätzten den schwarzen Trank in Stunden konzentrierter Arbeit als nüchternen Berater und phantasievollen Anreger ihrer Gedankenwelt. Die größten Kaffeeverehrer finden wir aber unter den Schriftstellern und Dichtern. Hier stehen Balzac und Voltaire an der Spitze; letzterer brachte es sogar zu einer Art von Rekord mit 72 Tassen pro Tag. Trotz diesem übermäßigen Kaffeegenuß ist er achtzig Jahre alt geworden. Nun ist sein Beispiel weder ein Rezept zum Altwerden noch zum Dichtenlernen. Der Kaffee vermag nicht das eine noch das andere. Und auch von ihm gilt: was den einen begeistert, vermag noch lange nicht den anderen zu erfreuen. Es gab auch unter den Dichtern Kaffeeverächter: Goethe war ihm abhold, Lessing nennt ihn ein melancholisch machendes Getränk, Voß spricht in seiner «Luise» verächtlich vom «Mohrengetränk», Nietzsche schreibt von der «verdüsternden Wirkung» des Kaffees. Fast alle anderen Männer der Feder aber huldigten und huldigen dem Kaffee als einem unentbehrlichen Stimulans. Ja, für viele, wie Jean Paul, Jeremias Gotthelf, Musäus, Schiller, Lenau und Grabbe — um nur eine willkürliche Reihe besonders intensiver Kaffeeverehrer herauszugreifen — war ein Tag ohne Kaffee, ein Tag ohne Ideen.

So hat sich der Kaffee auch seinen Platz in der Literatur erobert. «Dem Tranke, den die Levante erzeugt», haben besonders die vorklassischen Dichter und die Anakreontiker gehuldigt. Auch auf der Bühne begegnen wir ihm. Voltaire hat eine Komödie «Das Kaffeehaus oder die Schottländerin» geschrieben, Goldoni ein Lustspiel, betitelt «Das Kaffeehaus», ein anderes Lustspiel heißt «Der Kaffeehausheld». Bach verfaßte eine humoristische Kaffeekantate; auch in einer komischen Oper «Caspars neuerrichtetes Kaffeehaus» steht der Kaffee im Mittelpunkt der Ereignisse. Und durch alle diese Spiele geistert der schwarze Trank, als was ihn Onkel Benjamin in Tilliers bekanntem Roman rühmt: «Der Kaffee, sehen Sie, ist wohltätig, ist stärkend, er erregt das Gehirn angenehm und gibt dem Denkvermögen Beweglichkeit.»

So hat der Kaffee neben seiner geselligkeitsbildenden Macht noch eine andere Eigenschaft bewiesen: selbst ein angenehmer Gesellschafter zu sein.

Der Kaffee im Lichte der Chemie und Medizin

Der Kaffee ist eine Droge mit allerlei geheimnisvollen Bestandteilen, die die Wissenschaft erst Jahrhunderte später — nachdem ihr Genuß schon über alle Länder verbreitet war — entlarvt hat. Der deutsche Chemiker Runge hat im Jahre 1820 die Zusammensetzung des Kaffees zum erstenmal wissenschaftlich dargelegt. Das Geheimnis des Kaffees — das auch gleichzeitig das Geheimnis seiner physiologischen Wirkung ist — ist das Alkaloid Koffein, das aus Trimethyl-Oxypurin besteht, einer geruchlosen Chemikalie, die leicht bitter schmeckt und auch in verschiedenen anderen exotischen Pflanzensamen (der Kolanuß, der Herba Maté) enthalten ist. In keiner anderen Form aber als in der Kaffeebohne hat sie so revolutionierend auf die menschliche Ernährungsweise der vergangenen Jahrhunderte gewirkt, ja damit das innere und äußere Bild des Menschen umgestaltet, indem sie ihn unendlich nüchtern, wach und arbeitsam machte.

Die unmittelbare Einwirkung des Koffeins zeigt sich im Haushalt unseres Körpers zunächst im Zentralnervensystem, im Rückenmark und im Gehirn, sowie in einer beschleunigten Blutzirkulation und Herztätigkeit. Parallel damit geht eine muskel-energetische Wirkung, die die Muskulatur befähigt, sich kräftiger zusammenzuziehen, also ihre Leistung zu steigern. So besitzt der Kaffee eine dem Alkohol entgegengesetzte Wirkung: er belebt, ohne zu berauschen und dann doppelt schlapp zu machen. Darin beruht sein Erfolgsgeheimnis.

Trotzdem ist der Kaffee keine Nahrung, sondern ein Genußmittel. Kein Arzt wird ihn deshalb ablehnen. Denn auch von ihm gilt das kluge Wort: Die Nahrung erhält, das Genußmittel erhellt das Leben. Und unser Körper braucht zum Notwendigen auch das Anregende. Als Genußmittel, also in kleinen Mengen, müssen wir den Kaffee deshalb auch zu uns nehmen. Ein übermäßiger Kaffeegenuß ist dagegen nicht ratsam, besonders für empfindliche, herzschwache oder organisch nicht ganz gesunde Menschen. Sie sollten Kaffee nach Möglichkeiten meiden, da er bei ihnen leicht gesundheitsschädigende Wirkungen zeitigt.

Die Geschichte des Kaffees als menschliches Genußmittel hat gelehrt, daß mäßiger Kaffeegenuß keinerlei schädliche Wirkungen auf den Körper ausübt. Diese

(Fortsetzung Seite 651)

Grauhaarig?

OLOXO
macht Sie
wieder jung!

Haben Sie die bittere Erfahrung gemacht, dass Sie des grauen Haares wegen bereits zu den Alten gezählt werden, — dann ist es höchste Zeit nach *Oloxo* zu greifen.

Eine einzige *Oloxo*-Behandlung wird dem Haar seine ursprüngliche Farbe und Schönheit wiedergeben. *Oloxo* durchfärbt nämlich das Haar wie die Natur und macht es zugleich weich und glanzvoll. Keiner wird ahnen, dass das Haar je gefärbt wurde. — Verlangen Sie bei Ihrem Friseur eine *Oloxo*-Behandlung, bestehen Sie aber auf dem echten *Oloxo* in der braunen Flasche mit der gerieften grünen Kapsel.

OLOXO
Durchfärbt das Haar wie die Natur

3

durch den Gebrauch und die Erkenntnisse der Medizin nunmehr erhärtete Tatsache war durch zwei Jahrhunderte eine Streitfrage unter den Aerzten. Die absonderlichsten gesundheitsschädigenden Wirkungen schrieb man dem Kaffee zu. Oder man verfiel in das andere Extrem und empfahl ihn als Arzneimittel gegen Krankheiten, wie Bleichsucht, Kopfweh, Rheuma, wo der Kaffee ganz und gar nicht Heilung bringen kann. Ein anderer Arzt gar empfahl ihn als Universalmedizin gegen sämtliche körperliche Gebresten. Der ärztliche Charlatanismus des achtzehnten, ja noch des beginnenden neunzehnten Jahrhunderts machte die tollsten Seitensprünge, wenn es sich um das Thema «Der Kaffee und die menschliche Gesundheit» handelte.

Von der Kunst, guten Kaffee zu kochen

Der Kaffee ist ein Getränk, das besonders subtil und sorgfältig zubereitet werden will. Das Kaffeekochen ist eine Kunst, die an die Geschmacks- und Geruchsnerven und an die Phantasie Anforderungen stellt, wenn man es so handhabt wie Balzac. Er kaufte nämlich in den verschiedensten Kaffeegeschäften von Paris die unterschiedlichsten Kaffeesorten und mischte sie in immer neuen Variationen, sodaß ihm das Kaffeekochen stets zu einem neuen und erregenden Experiment wurde.

Die beiden bekanntesten Methoden, wirklich guten Kaffee zu erhalten, sind die türkische und die Karlsbader Methode. Auf türkische Art zubereiteter Kaffee muß Schaum haben — Kaimak nennen es die Türken —, der das Entweichen der ätherischen Oele verhindert. Die Art der Zubereitung ist folgende: staubfein gemahlener Kaffee wird in ein winziges, mit einem Henkel versehenes Töpfchen getan, mit Staubzucker vermengt und mit kaltem Wasser übergossen. Diese Mischung bringt man unter ständigem Umrühren über dem Feuer zum Kochen, bis sich der besagte Schaum bildet. Die Zubereitung des Kaffees nach der Karlsbader Methode geschieht, indem man kochendes Wasser über den gemahlenen Kaffee gießt, der in einem Sieb ruht, das mit feinen Löchern versehen ist. Sie ist eigentlich eine Erfindung des Marquis de Belloy, von der bereits der bekannte französische Gastrosoph Brillat Savarin in seiner «Physiologie des Geschmackes» erzählt. Neben diesen beiden sozusagen klassischen Methoden, guten Kaffee zu bereiten, gibt es natürlich noch eine große Zahl Abarten, die aber im Prinzip immer wieder auf die beiden alterprobten Beispiele zurückgehen.

Neben der Zubereitung des Kaffees ist aber auch die Auswahl der Bohne von großer Wichtigkeit. Da gibt es eine verblüffende Fülle von Namen — Santos, Campinas, Guatemala, Portorico, Costarica etc. —, die alle eine andere Geschmackseigenschaft tragen. Hier muß man selbst prüfen, ob man milde, aromatische, würzige oder leicht säuerliche Arten bevorzugt oder verschiedene Geschmacksskalen zu mischen wünscht. Die Güte der Kaffeebohne allein entscheidet aber auch noch nicht: sie muß auch nach allen Regeln der Kunst geröstet sein und schließlich richtig gemahlen werden. Die Türken als die ältesten und besten Kaffeekenner zerstoßen die Bohne mit dem Mörser und erhalten sie so fein wie Pulver.

Und noch zwei Dinge sind wichtig, um einen guten Kaffee zu erhalten: die Qualität des Wassers und die Beschaffenheit des Kaffeegeschirres. Der Behälter des Kaffees soll stets aus Porzellan sein, da Metallkannen einen Beigeschmack hinterlassen. Dann die Kaffeetasse: sie hat sich im Lauf der Zeit vielfach gewandelt, aber auch hier gibt es eine bestimmte Norm: Mokka nahm und nimmt man immer in kleinen zierlichen Täßchen.

Die Kaffeetasse ist in den verschiedenen kaffeetrinkenden Ländern verschieden. Die Wiener haben große Tassen, die Berliner kleine; die Italiener schenken Caffe espresso in mittelgroßen, Caffe con latte in Tassenungetümen, die Franzosen kennen ähnliche Unterschiede für Café noir und Café crème. In Frankreich gab es auch vor Jahren die seltsame Sitte, Kaffee aus Tellern mit Löffeln gleich der Suppe zu essen. Muß das ein Kaffee gewesen sein? Heute trinkt man den Kaffee in südlichen Ländern noch vielfach aus dem Glas.

Der Kaffee und seine Rolle in der Volkswirtschaft

Bis ins siebzehnte Jahrhundert hatte Arabien das Monopol auf Kaffeeausfuhr; dann glückte es den Holländern, ein Kaffeebäumchen in Java einzuführen. Hier entstanden in der Folgezeit in der Nähe von Batavia die ersten Plantagen. Der Stammbaum der ungeheuren Kaffeewirtschaft von Südamerika und Westindien wurde aber ein Kaffeestrauch, der im Jahre 1700 in den Botanischen Garten nach Amsterdam kam. Die Holländer schickten einen Ableger davon nach Guayana und einen weiteren als Geschenk an Ludwig den Vierzehnten, der ihn wiederum nach Martinique und Französisch-Guayana sandte, von wo er nach Südamerika gelangte. Als die Neger von Haiti zur Zeit der französischen Revolution selbst Freiheit, Brüderlichkeit und Gleichheit schrien und die französischen Pflanzer verjagten, flüchteten diese mit einem Kaffeebäumchen nach Brasilien und begründeten dort die Kaffeezucht. In Asien wurde die Insel Java zum Kaffeezentrum. Die Ostindische Compagnie führte ihn in Indien ein; der Kaffeebaum hielt sich aber hier nicht lange und wich im ausgehenden neunzehnten Jahrhundert den Teeplantagen. Die bedeutendsten Kaffeeplantagen Afrikas liegen in Abessinien und im ehemaligen Deutsch-Ostafrika; die Franzosen haben auf Madagaskar, die Portugiesen in Angola ihre Plantagen und die Engländer die ihren im Kenia-Gebiet. Mittel- und Südamerika vereinigen heute auf sich $^{9}/_{10}$ der Weltproduktion, der Rest entfällt auf Holländisch-Indien und Afrika.

Man kennt mittlerweile gegen sechzig verschiedene Arten von Kaffeebäumen, von denen aber praktisch nur 3—4 Arten gezüchtet werden. Der vielgerühmte Mokka ist nicht darunter, da der Kaffeebaum, nach einem anderen Land verpflanzt, sofort andere Bohnen von einem anderen Geschmack und einem neuen Aroma liefert, während das klassische Land Mokka längst keinen Kaffee mehr baut. Das Kaffeebäumchen ist eine überaus empfindliche und anspruchsvolle Pflanze, die gleichmäßig heißes Klima ohne grelle Sonne mit frischem Wind und genügender Feuchtigkeit braucht und am besten im Schutz eines starken und ausgewachsenen Baumes, der es vor Sonne, Wind und Regen schützt, gedeiht (Koffiemamas nennt man diese Bäume auf Java).

Das Kaffeeland der Welt ist heute Brasilien, das $^{3}/_{5}$ der Weltproduktion auf sich vereinigt. Der Kaffee ist das Schicksal Südamerikas. Klima und Boden begünstigen in jeder Weise den Anbau des Kaffeestrauches und verlockten so zur Monokultur des Kaffees, eine wirtschaftliche Tatsache, die dem Erdteil mehr als einmal zum Verhängnis werden sollte. Schuld daran trugen die Kaffeespekulanten und die schwankende Kapazität des Weltmarktes, sodaß in einem Turnus von sieben Jahren in Brasilien regelmäßig eine Kaffee-Ueberproduktion eintritt. Ihr sucht man dann mit den verschiedensten Mitteln zu steuern: wie Valorisierung und Sequestrierung, also Werterhöhung und Ankauf des Kaffees von seiten der Regierung, die ihn bis zu einer günstigen Marktlage versiegelt aufbewahrt und dann weiterverkauft, oder Diktatur der Ausfuhr und schließlich mit Radikalmaßnahmen (1931), wie dem Verbrennen und Ins-Meer-schütten der kostbaren Frucht.

Auch die Schweiz deckt den größten Teil ihres Kaffeebedarfes mit brasilianischem Kaffee. So wurden im vergangenen Jahr 372800 Zentner im Gegenwert von 15,6 Millionen Franken eingeführt, wobei ein Pfund Kaffee mit 25 Rappen Zoll belastet ist. Auf den Kopf der Bevölkerung entfallen 9 Pfund Kaffee im Jahr, was keinem übermäßigen Kaffeegenuß entspricht.

Goethe gebrauchte Eau de Cologne

Der große Dichter verabscheute, wie aus einem zeitgenössischen Bericht hervorgeht, den Tabakgenuß und bevorzugte die klaren Düfte der echten Eau de Cologne. Auch seine Frau Christiane erhielt zum Beispiel im Jahre 1814 eine Sendung von 16 Flaschen Eau de Cologne, die der Komponist Zelter bei «Farina gegenüber» für sie besorgt hatte. Noch immer nach dem alten Geheimrezept aus kostbarsten Ingredienzien hergestellt ist:

Rote Farina Marke

Echte Eau de Cologne