

Unterhaltungs-Beilage

des Wiesbadener Tagblatts

Nr. 164.

Montag, 18. Juli

1927.

(4. Fortsetzung.)

Grit und die Drei.

(Nachdruck verboten.)

Roman von Curt Seibert.

Als er nach einigen Minuten wiederkam, machte er ein Gesicht, aus dem man nicht eben beste Nachricht lesen konnte.

„Mit diesem Amberg ist das so eine Sache. Er soll vor wenigen Wochen vor dem Bankrott gestanden haben und durch ein den Eingeweihten nicht mal bekanntes Privatgeschäft wieder finanziert worden sein. Es muß sich so um 50 Mille gehandelt haben. Als es ihm schlecht ging, war er stets ausgeräumt und guter Dinge, ist überhaupt an der Börse gern gesehen und wegen seiner witzigen Art beliebt. Seitdem er aber wieder etwas fester auf den Beinen steht, verfällt er zusehends, ist misshütig, kränklich und schlechter Laune. Schlözer hält es übrigens für gänzlich ausgeschlossen, daß er Ihnen das Gehalt, wie versprochen, wird zahlen können.“

„Keine besonders günstige Auskunft“, lachte Alcolm, dem der Galgenhumor in den Knochen saß, „was soll man machen?“

„Nun, warum sollen Sie die Stellung nicht annehmen? Warten Sie doch einen Monat ab, bekommen Sie sonst etwas, gehen Sie wieder. Jedenfalls würde ich mir einen gehörigen Vorschuß zahlen lassen.“

Damit war die Sache erledigt, und die beiden Herren sprachen noch über den Fall Alcolm, der sich nicht lichten wollte. Aber Bert konnte auch nicht mehr viel sagen über die Sache.

„Was macht Ihre Braut?“ fragte Dr. Orion zum Abschied.

„Noch immer keine Nachricht. Ich habe ein Bureau damit beauftragt, die Adresse herauszubekommen, aber die Leute arbeiten ja so langsam.“

„Sie wird schon wiederkommen“, tröstete der andere. „Vielleicht trösten Sie sich inzwischen mit einer anderen?“ fügte er lächelnd und lauernd hinzu.

„Aber, wo denken Sie hin? Das kommt wirklich nicht in Frage“, wehrte Alcolm ganz empört ab.

Dann ging er. Orion dachte ihm nach: Warum stellt er das in Abrede? Und warum zeigt er sich öffentlich mit einer anderen? Und gerade mit dieser Frau? Oder sollte er wirklich nicht wissen, wer sie war?

Da kam Kommissar Schlözer herein und sagte:

„Ist der Herr fort?“

„Ja wohl!“

„Wir wollen uns den alten Amberg doch mal näher ansehen, da ist irgend etwas nicht in Ordnung.“

Bert begab sich in die Mittelstraße, wo das Bankgeschäft von Reinhold Amberg lag, meldete sich unten in den Geschäftsräumen und begehrte Herrn Amberg zu sprechen. Man führte ihn ins Privatkonto, doch schon nach ein paar Minuten wurde gemeldet, der Chef komme heute nicht, Herr Alcolm möge sich in die Privatwohnung bemühen. Also fuhr er hinaus in die Vorstadt, wo Herr Amberg ein kleines Häuschen besaß. Er wurde sofort vorgelassen, die Wohnung machte einen gebiengen Eindruck, nicht überladen und doch vornehm und geschmackvoll eingerichtet. Im Speisezimmer wurde er vom Hausherrn begrüßt, der Frühstückstisch war für

drei Personen gedeckt und mit Delikatessen, Früchten und Karaffen dekoriert. Ehe er ein Wort sagen konnte, kam ihm der Alte entgegen.

„Sie haben sich die Sache überlegt?“ fragte er, „und hoffentlich zu meinen Gunsten?“

„In der Tat habe ich die Absicht, die Stellung anzunehmen und bin auch bereit, heute einzutreten. Allerdings hätte ich eine Bitte, die Sie mir nicht übelnehmen dürfen.“

„Und die wäre?“

„Sie wissen, daß ich längere Zeit ohne Stellung bin, und gute Angebote sind heute selten, so daß man nicht sofort etwas findet, wenn man suchen muß.“

„Auf deutsch, Sie möchten Vorschuß haben? Ist im Voraus gewährt. Wir fahren nachher zur Bank, Sie können zwei Drittel eines Gehaltes heute abheben.“

Die Tür zum Nebenzimmer hatte sich geöffnet, eine junge Dame kam näher.

„Darf ich Ihnen meine Tochter vorstellen?“

Bert versagte die Stimme, die junge Dame war Rita.

Der Dritte.

Während Bert Alcolm sich den Kopf darüber zerbrach, warum Grit ihn über Nacht so plötzlich verlassen habe, ohne Grund, wie er sagte, war Grit darüber gänzlich anderer Meinung, und wenn man sie gehört hätte, würde man ihr unbedingt beipflichtet haben, obwohl auch sie Fehler begangen hatte.

An dem fraglichen Tage, als sie Berts Brief erhielt, war sie nicht einen Augenblick der Meinung, es könne eine Ausrede sein, dafür vertraute sie ihm viel zu sehr. Deshalb beschloß sie, ihn auch nicht anzurufen, sondern abends in ein Konzert zu gehen. Aus Konzerten machte er sich nicht viel, und so bot sich gute Gelegenheit, in der Philharmonie erstklassige Musiker und Musik zu hören.

Das Konzert dauerte bis kurz nach halb zwölf, und sie ging zu Fuß nach Hause, die Luft war so schön, und drinnen war es schrecklich heiß gemessen.

Als sie so langsam durch die Straßen schlenderte, um sich einige hellerleuchtete Schaufenster anzusehen, kam sie auch an dem Restaurant von Pelscher vorüber, dem elegantesten Weinslokal der Stadt. Sie blieb stehen und dachte daran, daß sie einmal den Wunsch geäußert hatte, hier zu speisen und daß Bert ihr das abschlug, weil es zu teuer sei. Man überzahle Speisen und Getränke wegen der fabelhaften Aufmachung, anderswo esse man genau so gut. Das wußte sie, aber ihr war es ja gar nicht so um das Essen zu tun gewesen, sondern um das Lokal, gerade um die Aufmachung, und sie hätte keine Frau sein müssen, wenn sie nicht ständig den Wunsch gehegt hätte, doch einmal sich einen Abend bei Pelscher leisten zu können, und sie hätte keine schöne Frau sein müssen, wenn sie nicht darauf gebrannt hätte, gerade in dem elegantesten Lokal der Stadt sich zeigen zu dürfen.

Sie wandte sich ab, da sah sie auf der Straße gegenüber einen Wagen stehen, der ihr bekannt vorkam. Es war Berts Wagen, wie sie feststellte, denn, wenn es diesen Typ auch noch so oft gab, so war der kleine Tedda-

här mit dem gelben Halsband, den sie ihm mal geschenkt und vorn auf den Kühler gebunden hatte, nicht zu verwechseln.

Wo mochte Bert stecken? Sicher saß er in der Konferenz in einem dieser Häuser, vielleicht kam er sogar bald heraus? Ob er sie dann noch nach Hause brachte? Sie blieb stehen und wartete einige Minuten.

Was weiter geschah, kann man sich denken. Bert Alcolm erschien alsbald an der Seite einer Dame in der Tür von Pelker und ging mit ihr über den Damm auf seinen Wagen zu, während Grit sich in eine Lornische drückte. Er war sehr liebenswürdig zu dieser Dame, die alles andere als hübsch war, ließ sie neben sich Platz nehmen — auf dem Sitz, der ihr gehörte, von dem er gesagt hatte: Das ist dein Platz, da darf niemand anders hin. Legte ihr sorgfältig den Mantel um die Schultern und fuhr ab.

Sie stand wie gelähmt auf dem Fleck und konnte sich nicht rühren, so erschüttert war sie. Die Tränen kamen schneller, als man sie zurückhalten konnte.

Das war also der Mann, der ihr hundert Mal geschworen hatte, daß es für ihn keine andere Frau auf der Welt gebe. So saß also die Konferenz aus, die er so schnell angekündigt hatte. Bei Pelker aß er mit dieser Person, aber für sie war das Lokal zu teuer, natürlich, wenn man so dumm war, den Männern zu glauben, dann fiel man immer herein. Und sie, die nicht froh werden konnte, wenn sie ihn einen Tag lang nicht gesehen, die hier wartete, um nur einen Augenblick noch mit ihm zusammen sein zu können, mußte zusehen, wie er einer anderen in den Wagen half und mit ihr fortfuhr. Wohin? In irgendein Hotel wahrscheinlich, was denn sonst? Und wie die Person aussah!? Häßlich, daß man sie am Tage nicht ausführen konnte, klein und unansehnlich.

Und diese Frau tauschte er für sie ein? Mit der sie einen Vergleich überhaupt abgelehnt hätte? Gut, dann sollte er sie auch behalten, aber sie sah er nicht wieder.

Eine Antwort auf seinen heuchlerischen Brief? War er das wert? Nein, sie würde verschwinden, ohne daß er sie finden würde, schnell, über Nacht. . . Vielleicht war das doch eine Strafe für ihn. Und so hatte sie der Stadt am nächsten Tage den Rücken gekehrt, während er heute noch darüber nachgrübelte, wer ihr wohl verraten haben könnte, daß er an diesem Abend keine Konferenz gehabt hatte.

Inspektor Ehrngruber war heute guter Laune. Das war er eigentlich meist, aber heute war er es in besonderem Maße, denn Fräulein Grit hatte ihm versprochen, sich von ihm mal das ganze Gut zeigen zu lassen, das sie noch nicht kannte, denn sie war über ein paar Kilometer noch nicht hinausgekommen, die sie mit dem Baron zu Fuß zurücklegte, wenn sie abends nach Tisch noch ein wenig spazieren gingen.

Inzwischen hatte sie auf seinen Rat von Ehrngruber Reitunterricht erhalten, da Herr von Eggebrecht behauptete, jede Dame auf dem Lande müsse reiten können, und zudem wünsche er, daß sie ihn hin und wieder begleite. Er war zwar lange nicht mehr geritten, ließ sich aber seit Wochen dann und wann seinen Schimmel satteln, auf dem er im Schritt oder leichten Trab über die Felder ritt.

Als sie noch beim Frühstück saßen, kam Ehrngruber schon herein und meldete wie ein Schauspieler, der zum ersten Male auftritt, aufgeregte: „Herr Baron, die Pferde sind gesattelt.“

„Na, denn man los“, sagte der Hausherr und erhob sich, um die „Abfahrt“, wie er sagte, beaugenscheinigen zu können.

Grit saß in ihrem Reitanzug — sie ritt selbstredend im Herrensattel — einfach entzückt aus, und der Baron sagte nicht zu viel, wenn er behauptete, noch niemals eine elegantere Reiterin gesehen zu haben.

„Bringen Sie Fräulein Grit nur heil wieder“, mahnte er den Inspektor.

„Darauf können sich Herr Baron verlassen“, war die Antwort.

Sie ritten zuerst zur Mühle, die etwa eine halbe

Stunde entfernt lag. Anfangs im Schritt, später versuchten sie einen leichten Trab, und es ging sehr gut.

Grit saß fest im Sattel, das Reiten machte ihr Spaß, und sie wäre am liebsten mal losgaloppiert, aber eine gewisse Scheu hielt sie davor zurück.

Der Inspektor war besorgt um sie, wie um ein kleines Kind, das zum erstenmal auf die Straße geführt wurde. Dabei erklärte er unaufhörlich Dinge, die sie gar nicht interessierten. Es war ihr im Grund ziemlich gleichgültig, daß und warum man auf diesem Ader nach drei Jahren wieder Roggen säen mußte, nachdem vorher Weizen drauf gestanden hatte, oder weshalb ein Stück Land, um sich zu erholen, einen ganzen Sommer über brachliegen mußte und als Weideland diente. Auch konnte sie den modernen landwirtschaftlichen Maschinen kein gesteigertes Interesse abgewinnen, da sie nicht damit rechnete, ihr Leben lang auf einem Gut zu bleiben, aber Ehrngruber war unermüdlich.

„Sehen Sie drüben die Reihe Bäume? Ja? Das ist die Chauffee nach Birkenwäldheim, sie ist gleichzeitig die Grenze unseres Gutes.“

„Und dahinter?“ fragte sie gleichgültig.

„Da beginnt das Besitztum des Herrn Maffentin.“

Ihr Pferd schien zu scheuen, denn es bäumte sich plötzlich hoch. Ehrngruber fiel ihm geschickt in die Zügel und drückte es wieder herab.

„Passen Sie auf, Sie dürfen die Sporen nicht geben, wenn kein Grund vorliegt“, schrie er, und man las ihm die Angst um ihr Leben deutlich vom Gesicht.

„Wie, sagten Sie, heißt der Herr?“

„Welcher Herr?“ fragte Ehrngruber erstaunt, der sich gar nicht entsinnen konnte, von einem Herrn gesprochen zu haben.

„Dem das Gut dort gehört!“ sagte sie ungeduldig und hart.

„Maffentin! Kennen Sie nicht? Der bekannte Industrielle, der doch stadtbekannt ist. Hat sich das Ding vor Jahren zugelegt, als Grund und Boden spottbillig waren.“

Sie machte ein Gesicht, als rede er von Dingen aus einer anderen Welt.

„Na, Sie werden doch den Namen Maffentin mal gehört haben?“

„Nein“, sagte sie, „woher auch?“

Kurz darauf waren sie an der Mühle, die halb versunken dalag. Man brauchte sie nicht mehr, Mehl wurde schneller elektrisch gemahlen, Bretter schnitt man in der Stadt für den halben Preis. So hatte sich der Grenz wächter, der hier in der Gegend Wache hielt, mit Frau und Kind nur einige Stuben notdürftig hergerichtet. Er kam heraus und begrüßte den Inspektor, ging ein Stück neben den Pferden her und brachte einige Wünsche vor, die er hatte.

Ehrngruber versprach Abhilfe, schlug dann einen Trab an, und so gelangten sie in den Wald. Sie ritten an einer Reihe von Seen vorbei, die völlig versumpft waren, von Schilf vollbestanden und nur in der Mitte eine freie Wasseroberfläche aufwiesen.

(Fortsetzung folgt.)

Waldesrauschen.

In des Sommermittags Schweige
Schwebt ein Ton, schwillt und verallt.
Mit der Wipfel Weh'n und Reigen
Stimmt sein Lied der alte Wald.

Und im Blätterrauschen klingt es
Wie von Urwelt-Melodien;
Ton aus Ewigkeiten, schwingt es
Durch verwehte Stunden hin.

Näher bald und ferner schwebend,
Steht das Raunen im Geäst,
Wie der Wald, dem Wind sich gebend,
Seine Orgel drausen läßt.

Und ein Zauber ist im Lauschen,
Wipfelüberspielt im Grund,
Daß mit ewig-altem Rauschen
Wird des Waldes Seele kund.

Heinrich Leis.

Kaffee.

Mauberei von Max Karl Böttcher.

Die Küchentür wurde abgeschlossen. — Nun war auch die Köchin fort. — Eine Weile war es noch still in der Küche, aber dann begann ein leises, vorsichtiges Wispern, und endlich fragte eine Stimme: „Se, Kameraden, was ist denn los? Hat nicht jemand die Küche zugeschlossen, jetzt, mitten am Tage?“ Die Stimme kam aus der Speisekammer, und zwar aus dem Erbsentopf.

„Müllers sind verreist! Ich hörte, wie es Frau Müller heute früh der Milchfrau erzählte. Auf drei Wochen sind sie in die Sommerfrische. Und Milda, die Köchin, hat nun so lange Urlaub!“ rief es aus der Zuckerdose.

„So wären wir die ganze Zeit allein und ungestört! Kinder, das soll ein Gaudi werden! Ich bin schon ganz aufgeregert!“ erklang es lebhaft aus der Kaffeebüchse.

„Dah' dich nicht so, Kaffee! Bist ja immer und stets aufgeregert und regst andere Leute noch viel mehr auf, so sie von dir genießen!“ empörte sich der chinesische Tee, in seiner schwarzen, mit chinesischen Goldschriftzeichen bemalten Holschachtel.

„Das ist ja unerhört! Ausgerechnet der Mister Tee aus China muß mir das vorwerfen! Und du, gelbes Chinesengetränk, he, regst du etwa die Menschen nicht auf?“ „Nicht so, wie du! Dein Gift kennt die ganze Welt und...“ „Ruhe, Kollegen! Ruhe! Verderbt uns nicht die schöne Ferienzeit durch Zank und Streit!“ schlichtete der Reis in der weißen Porzellantasse.

„Ja, wer fängt denn immer an? Der schwarze Tee ist es! Ich weiß es längst, er ist neidisch auf mich, weil ich ihn vertriebe, als man mich vor zweihundert Jahren nach Europa brachte und man mich hier lieben und schätzen lernte. Damals beherrschte der Tee die feine Welt, aber als man mein Aroma, meinen edlen Geschmack und meine anregenden Eigenschaften kennen lernte, da war ich Sieger! Kein Verbot von Fürsten und Stadtvätern konnte mich unterdrücken! Und das neidet mir nun der Tee! Wieviel wird jährlich in Deutschland Kaffee getrunken? Bist ihr das? Und wieviel Tee? So laßt euch sagen, daß neunmal so viel Kaffee eingeführt wird, als Tee!“ „Es ist allerdings fabelhaft, was für Kaffee getrunken wird, und ich muß mich tüchtig anstrengen, liebe Kollegen, daß mir vom Kaffee nicht der Rang abgelaufen wird!“ pflichtete der braune Kakao bei und fuhr dann fort: „Wenn man mich nicht zur Schokoladenbereitung brauchte, wäre ich längst vom Kaffee überflügelt. Übrigens, was meint ihr, Kameraden! Wollen wir uns nicht die Zeit damit vertreiben, daß jeder von uns seine Lebensgeschichte erzählt: Reis, Tee, Kaffee, Zucker und meine Wenigkeit. Wir alle sind doch interessante Genuß- und Nahrungsmittel! Seid ihr einverstanden? — Ja?! Gut, dann fange du, Kaffee, an!“

„Aber gern, wenn euch mein Leben interessiert. Ich persönlich stamme aus Brasilien, dem bedeutendsten Kaffeelande der Welt, und der allermeiste Kaffee, den Deutschland verbraucht, kommt aus Brasilien. Aber meine Urahnen stammen aus Mokka.“ „Aha, darum spricht Frau Müller, wenn sie einmal recht starken Kaffee trinkt: Jetzt gibt es eine gute Tasse Mokka!“ mischte sich der Zucker ein.

„Du bist im Irrtum, du Verführer des menschlichen Daseins! Ich bin kein Mokka und kann nie welcher sein. Und die meisten Menschen haben in ihrem Leben nie echten Mokka getrunken. Auch was man im Geschäft bei uns als Mokka kauft, hat nie Mokka gesehen, sondern stammt sicher auch aus Brasilien. Der echte Mokka-Kaffee, der Könia unter dem Kaffee, der arabische Göttertrank, wächst in Yemen in Arabien, wo er an Hügeln terrassenförmig gepflanzt ist. Die echten Mokkabohnen sind ganz besonders klein, und das liegt an der geringen Regenmenge und der ungeheuren Sonnenbestrahlung, die beide von ungünstigem Einfluß auf die Entwicklung der Kaffeefrüchte sind. Und das besonders seine Aroma und der ganz außergewöhnlich vornehme Geschmack des echten Mokka haben ihre Ursache in dem eigenartigen Boden, auf dem dort die Kaffeebäume wachsen. So geht es ja auch mancher Weinsorte am Rhein, die so eigenartig wunderbar schmeckt, was man dem Boden, auf dem dieser Wein gedeiht, zuschreibt. Der Mokka-Kaffeehandel ist ganz unbedeutend, denn man baut in Yemen nicht sehr viel, und die geringen Mengen echten Mokkas gehen zur Hälfte nach Ägypten, zur anderen Hälfte nach New York, und der Preis ist so hoch, daß ihn bei uns die meisten gar nicht zahlen könnten.“

„Wie dürfen aber dann die Kaffeehändler ihre Ware als Mokka verkaufen, wenn er gar nicht Mokka ist?“ erwiderte sich der Kakao.

„Om, das ist schon Mokka-Kaffee, den man als solchen verkauft, er stammt nur nicht aus Yemen in Arabien. Man hat nämlich echte Mokkasträucher aus Yemen nach Brasilien verpflanzt, aber schon nach kurzer Zeit, ehe Früchte ent-

stehen, hat der Mokkastrauch, seines Heimatbodens beraubt, seine hervorragende Mokkaeigenschaften verloren. Es ist brasilianischer Kaffee geworden.“

„Nun erzähle von deiner Entstehung, bitte!“ mahnte der Reis.

„Gern! Ich gehöre zum Geschlecht der krappartigen Pflanzen, zu welchen auch Chinien, Krapp und Brechwurz zählen, Pflanzenarten, die dem Deutschen wenig bekannt sind. Es gibt im ganzen sechs Kaffeearten, die aber nahezu alle wild wachsen, und alle nur in der tropischen Zone kultiviert, d. h. veredelt, gut gepflegt und gärtnerisch gezüchtet, gibt es nur zwei Kaffeearten. Ich bin, wie ich schon erwähnte, eine Tropenpflanze, ein Baum von etwa fünf bis sechs Metern Höhe. Meine Blätter sind hellgrün. Fast das ganze Jahr über trage ich Blüten, kleine, weiße Blüten, die zart duften, fast wie Jasmin, den doch jeder kennt. Meine Früchte gleichen kleinen Kirschen. Anfangs sehen die Früchte dunkelgrün aus, aber mit zunehmender Reife werden sie allmählich gelb, dann rötlich, und im Zustande der Vollreife erahnen sie wundervoll farnesinrot. Diese Kaffeekirschen haben süßes, saftiges Fleisch, das man essen kann und das bereits Kaffeegeschmack hat und anregend wirkt. In der Kirsche nun stecken zwei Samenkörner. „Und so eins bist du, gelt, Kaffebohne?“ warf die Erbsen ein.

„Stimmt! Jedes Samenkorn ist von einer alatten, pergamentartigen, strohfarbenen Hüllhaut umgeben. Unter dieser Hülle befindet sich noch ein silberfarbiges Häutchen. Die zwei Samen oder Bohnen, die in der Frucht stecken, liegen mit der flachen Seite, die in der Mitte gefaltet ist, aneinander. Es kommt allerdings auch vor, daß nur eine Bohne in der Kaffeefrucht enthalten ist. Diese ist dann nicht abgeplattet, sondern vollkommen rund. Es sind dies die sogenannten männlichen Bohnen!“

„Nennt man diese Sorte nicht Perlbohnen?“ fragte der Reis.

„Du hast recht! Diese Perlbohnen werden bei der Kaffee-Ernte abgeleert, weil sie höher im Preise stehen, als die anderen normalen Bohnen. In Brasilien gibt es nun noch eine Kaffeeforte, der Indico-Kaffee, dessen Früchte vier bis sechs Bohnen enthalten.“

„Gibt es denn nur in Yemen und Brasilien Kaffee?“

„O nein! Auch in Afrika, besonders in Liberia wird viel Kaffee gebaut, auch auf Java und an vielen anderen Orten der Tropen, aber alle diese Ernten spielen auf dem Weltmarkt nicht die Rolle, wie die von Brasilien.“

„Der Kaffeebaum macht gewiß recht Ansprüche an den Boden, auf dem er steht?“ fragte der Zucker.

„Das kann man eigentlich nicht sagen. Übrigens richtet sich das ganz nach der Kaffeeforte. Der Liberia-Kaffee gedeiht auf feuchtem, heißen Boden, der Brutstätte der Malaria, also für den Europäer gefährlich. In Südamerika gilt der auf sehr hochgelegenen, trockenem Boden gebaute Kaffee als der aromatischste.“

„Wie wird denn nun ein Kaffeebaum gezüchtet?“ wollte der Zucker wieder wissen.

„Gegenwärtig wird der Kaffeestrauch nur aus Samen gezogen, wozu man die größten und gesündesten Beeren aussucht und...“ „Erlaube mal, Kaffee! Manchmal sprichst du vom Kaffeebaum, manchmal vom Kaffeestrauch, manchmal nennst du die Früchte Kirschen, jetzt aber Beeren? eiferte sich der Tee, um den verhassten Rivalen in Verlegenheit zu bringen.“

„Das ist schnell abgeklärt: Die Kaffeefrucht ist botanisch eine Beere mit zwei Samenkörnern. Da die Beere aber das Aussehen einer Kirsche hat, ist diese zweifache Bezeichnung entstanden. Und Strauch oder Baum? Ja, manche Kaffeeforte ist sehr hochstämmig, wie z. B. der Liberia-Kaffee, der bis 12 Meter hoch wird, dann darf man wohl von einem Kaffeebaum sprechen, andere Sorten dagegen sind niedrig, dann ist mehr der Name Kaffeestrauch angebracht. Nun bist du wohl befriedigt, Tee?! — Und nun hört weiter: Also der Kaffeebaum wird aus guten Samen gezogen, die man in Saatbeeten auslegt. Sobald die jungen Pflanzen hinreichend entwickelt sind, werden sie in den Kulturboden ausgepflanzt. Damit die glühende Tropen-sonne die zarten Pflänzchen nicht zerstört, pflanzt man die Kaffeesträucher unter große Schattenbäume. In Cayenne z. B., und das mußt du doch wissen, Kollege Kakao, benutzte man den Kakaobaum als Schutz- und Schattenbaum für die jungen Kaffeepflanzen.“

„Sage uns, liebe Kaffebohne, trägt euer Baum bald Blüten und Früchte?“ fragte es aus der Zimtbüchse.

„O nein! Erst im dritten Jahre blüht der Kaffeestrauch, und dann fast das ganze Jahr. Man unterscheidet eine Frühblüte, eine Hauptblüte und eine Nachblüte. Jede einzelne Blüte lebt nur etwa 24 Stunden, dann steht bereits die Frucht an und die weißen Blütenblätter verwelken, aber um so länger brauchen die Früchte zur völligen Reife, nämlich sieben bis zehn Monate.“

„Und wie geht nun die Ernte vor sich? wollte der Reis wissen. „In manchen Kaffeepflanzungen, besonders in Arabien, läßt man die Früchte überreif werden, bis sie von selbst abfallen. In Brasilien werden die Früchte gepflückt, dann zur weiteren Behandlung abtransportiert. Nun muß das Fleisch der Kaffeebeeren entfernt werden.“

Das macht man doch sicher mit Maschinen?“ warf der Reis ein.

„Gewiß! Entweder trocknet man die Früchte und reißt dann mit Maschinen das Fleisch von den Samenbohnen, oder man läßt die Beere im Wasser gären und entfernt dann durch Waschen das schleimig gewordene Fleisch fort. Die Pergamenthülle, die strohgelbe, muß allerdings unbeschädigt und auf der Bohne bleiben, denn durch diese Hülle wird die Farbe der Bohne bestimmt und nach der Farbe richtet sich der Marktpreis.“

„Nun ist die Bohne gebrauchsfertig?“

„Noch nicht. Nun wird sie getrocknet, dann die Pergamenthülle und das darunter liegende Silberhäutchen entfernt, dann wird die Bohne poliert.“

„Alles mit Maschinen?“ „Im Großbetriebe, ja.“

„Und gleich auf den Plantagen, vor dem Versand?“

„Nein, das macht man in den Ausfuhrhäfen oder in den großen Städten der Einfuhr. In Hamburg, Triest, Amsterdam und New York gibt es große Fabriken, wo der Kaffee sortiert und poliert wird.“

„Sage einmal ganz ehrlich, lieber Kaffee, ist denn die Geschichte wahr, die man vom Kaffee-Mörder erzählt?“ fragte der Zimt.

„Ja, sie ist wahr. Auf Java lebt ein Tier, eine Marderart, Voewak genannt. Dieses Tier frisst gern reife Kaffee-
früchte, die es von den Bäumen stiehlt und sich natürlich die saftigsten und besten Früchte aussucht. Nachdem das Fleisch der Früchte verzehrt ist, werden die Samenkörner, also wir Kaffeebohnen, auf dem natürlichen Wege durch den Darm wieder ausgeschieden. Die Pergamenthülle, die die Bohne umgibt, ist vollständig unbeschädigt geblieben. Man sammelt diese vom Voewak zurückgelassenen Reste seiner Mahlzeit, und der Geschmack dieses Kaffees ist ganz besonders vorzüglich, und Kenner in Niederländisch-Indien bevorzugen diesen erst durch den Darm des Marders gegangenen Kaffee so, daß man ihn für Geschenke an hochgeachtete Persönlichkeiten und beste Freunde verwendet.“

„Guten Appetit“, lachte der Kakao und fragte dann: „Sage uns noch, Bohne, seit wann kennt man eigentlich den Kaffee als Getränk?“

„Wer möchte das genau feststellen? Der Sage nach soll 1440 ein Hirt in Aethiopien den Kaffee dadurch entdeckt haben, daß seine Ziegen von einem Strauche die Früchte fraßen, wonach sie dann sehr munter und aufgeregter wurden. Wahrscheinlich gebührt den Venetianern der Ruhm, den Kaffee in Europa eingeführt zu haben, aber erst im Jahre 1640 wird er das erste Mal erwähnt. Aber zum allgemeinen Gebrauch in Europa kam er erst um 1700, also vor ungefähr zweihundert Jahren. 1671 wurde in Marseille, der südfranzösischen Hafenstadt, das erste Kaffeehaus eröffnet. In Paris wurde von einem berühmten Weltreisenden den Gästen dieses vornehmen Herrn im Jahre 1668 das erste Mal Kaffee vorgesetzt, aber er schmeckte den Herrschaften nicht recht, er war ihnen zu bitter. Erst 1662 bekam Paris ein Kaffeehaus. In London eröffnete ein Grieche namens Roscoe die erste Kaffee-Stube, die so viel Beifall fand, daß es bereits im Jahre 1693 in der englischen Hauptstadt 3000 Kaffeehäuser gab.“

„Und wir in Deutschland? Wir kamen natürlich wieder hinterdrein?“ lachten die Erbsen im Topfe.

„Ist nicht so schlimm. Leipzig war die erste Stadt, die ein Kaffeehaus besaß, 1693, dann folgte Regensburg 1696, Stuttgart 1712. In Deutschland wurde die Einfuhr meiner Vorfahren ungemein bekämpft, Ärzte, Volkswirte, Priester und Fürsten sprachen sich gegen das volksgefährliche, teuflische Getränk aus, wie man es damals nannte. Aber der Kaffee setzte sich doch durch. In Paderborn verbot der Fürstbischof den Kaffee, was einen förmlichen Volksaufstand zur Folge hatte, den sogenannten Kaffeekrieg von Paderborn. Auch Friedrich der Große erließ ein regelrechtes Kaffeeverbot, aber nur, um daraus Geld zu machen. Wer Kaffee brennen wollte, mußte eine hohe Steuer zahlen. Die Behörde stellte sogenannten „Kaffeeleier“ an, die ausspionieren mußten, wo man Kaffee brannte. Geschah dies unversteuert, gab es hohe Geldstrafen.“

„Eine komische Zeit! Und jetzt dagegen?“ lachte der Kakao.

„Jetzt gehört der Kaffee in jeden Haushalt“, meinte der Kaffee und fuhr fort: „nun will ich euch noch einiges über das Brennen der Kaffeebohnen erzählen. Erst durch das Brennen bekommen wir Bohnen unser köstliches Aroma. Das Brennen ist eine nicht geringe Kunst und will verstanden sein. Geschieht das Brennen nicht lange genug, so bleibt

die Bohne innen säß, läßt sich schwer mahlen und ihr Aroma kommt nicht voll zur Entwicklung. Wird der Rohkaffee dagegen zu lange gebrannt, so verkohlt die Bohne im Innern und der Aufguss schmeckt dann übel.“

„Wie kann man denn nun feststellen, ob das richtige Maß des Brennens erreicht ist?“ fragte die Erbsen.

„Da gibt es nun ein ganz einfaches Mittel, das jede Hausfrau wissen mußte, die ihren Kaffee selbst brennt. Man nimmt eine Bohne, taucht sie ins Wasser und zerleibt sie zwischen den Fingern. Ist der Kern, das Innere der Bohne, rotbraun, dann ist der richtige Grad des Brennens gerade erreicht. Wichtig ist es, die Bohnen nach dem Brennen recht schnell abzukühlen, sonst verlieren sie in der hohen Temperatur leicht ihr Aroma.“

„Bist du fertig?“ fragte der Reis. „So erzähle uns zum Schluß bitte noch, wie das Kaffeetrinken am besten zubereitet wird, um den feinsten Geschmack zu erzielen.“

„Im, da muß ich jetzt schon lachen! Merkwürdig ist nämlich, daß hierzulande die Leute, auch unsere Herrin, die Frau Müller, den Kaffee durchweg falsch zubereiten. Alle gießen nämlich kochendes Wasser auf den gemahlten Kaffee, und das ist nicht richtig. Das Wasser soll nicht heiß sein, denn 60 bis 70 Grad Celsius, nur bei dieser Temperatur kommt das feinste Aroma des Kaffees voll zur Geltung, und die weniger schmackhaften Teile in uns Bohnen werden dann gar nicht erst aufgelöst. Und Bedingung ist, daß der Kaffee ganz frisch getrunken wird. Jede Minute Stehens tötet etwas von dem köstlichen Geschmack. Eigentlich soll man die Bohnen überhaupt nicht mahlen. Man sollte die Bohnen in kaltem Wasser weichen lassen, was natürlich viel Zeit beansprucht. Daraus entsteht nun ein Extrakt, der, wenn man ihn in gutverschlossene Flaschen füllt, lange das feinste Aroma behält. Die großen Kaffeeochenkünstler im Orient machen es und sehen dann einen Kaffee vor, der die ihn genießenden Europäer geradezu in Entzücken versetzt. Und viele Damen rufen dann aus: „Warum nur unser Kaffee dahseim nicht so köstlich schmeckt, obgleich wir die teuersten Sorten nehmen und viel mahlen!“

„So verrate es doch der Köchin, wenn sie zurückkommt!“ rieten einige.

„Ja, ich werde es auch tun, damit die guten Mäuler auch einmal feinen Kaffee zu trinken bekommen“, meinte die Bohne, dann schwieg sie und der Reis sprach: „Es war recht interessant, lieber Kaffee, was du da aus deinem Leben erzähltest. Und wenn es euch recht ist, will ich morgen von mir berichten!“

Welt u. Wissen

Was die Sterne heiß hält. Die Materie in der Sonne und den Sternen wird beständig zerstört und in Licht, Hitze und andere Energieformen verwandelt, die diese Himmelskörper zu uns senden. Aber die Art dieser Umwandlung der Materie hat man sich lange vergebens den Kopf zerbrochen. Erst in neuester Zeit ist durch die moderne Atomtheorie einige Klarheit darüber geschaffen. In einer preisgekrönten Abhandlung „Die Quelle der Sonnenenergie“ hat sich der amerikanische Astronom Dr. Donald S. Menzel von der Lick Sternwarte darüber ausgesprochen, „was die Sterne heiß hält.“ „Die Erde ist etwa 1 Milliarde Jahre alt“, führt er aus, „und während dieser ganzen Zeit hat uns die Sonne von jeder Unze ihrer Substanz genug Hitze gesandt, um 750 Tonnen Wasser von der Temperatur schmelzenden Eises bis zu der kochenden Wassers zu erhitzen. Das ist weit mehr, als durch irgend einen Verbrennungsprozeß, durch die ursprüngliche Hitze der Sonne, durch Meteorregen oder sogar durch den Zerfall des Radiums hervorgebracht werden kann. Nur wenn man annimmt, daß die Substanz selbst in den Sternen sich tatsächlich in Energie verwandelt, wie dies der englische Astronom Jeans zuerst ausgesprochen hat, kann man die Entstehung der Hitze erklären, die die Sonne und die Sterne in so unendlichen Zeiträumen abgegeben haben. Diese Theorie stimmt überein mit den modernen Anschauungen von dem Bau der Atome, aus denen alle Substanz besteht. Danach besteht das Atom aus Ladungen von negativer und positiver Elektrizität; wenn diese beiden gegensätzlichen Ladungen zusammenkommen, vernichten sie einander und erzeugen so einen „Energieblitz“. Diesen Vorgängen entspricht auch die merkwürdige Strahlung, die aus dem Weltraum zur Erde gelangt und in der letzten Zeit von Röntgenstrahlen und Millikan eingehend studiert worden ist.“ Nach den Ausführungen Dr. Menzels werden durch diese Theorie alle bekannten Tatsachen über die Sterne gut erklärt, womit freilich nicht gesagt ist, daß diese Anschauung nun endgültig, sondern es bleibt der weiteren Forschung vorbehalten, andere Beweise und Erklärungen für diese Wunder des Kosmos ausfindig zu machen.