

Im Truppenkrankenzimmer [Fortsetzung]

Autor(en): **Hard, Henri**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes**

Band (Jahr): **52 (1944)**

Heft 19

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-972874>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Kassierin: R+F Margrit Trechsel, Trechslerstrasse 4, Bern;
Beisitzerin: R+F Dori Pfister, Gutenbergstrasse 18, Bern.

Jegliche Korrespondenz ist zu richten an: Präsidentin R+Wm.
Marion van Laer, Burgdorf, Alpenstrasse 15.

Das neue Postcheckkonto ist eröffnet unter Nr. III 16180.

Schweizer Jugendaustausch

Mit steigendem Erfolg vermittelt «Pro Juventute» seit Jahren zwischen allen Landesteilen Austauschplätze für junge Leute. Sogar in den Kriegsjahren ist das Bedürfnis nach wie vor rege, glücklicher-weise! Denn durch einen Austausch verschafft man sich ohne grosse Kosten eine wertvolle Gelegenheit zur praktischen Uebung in einer Fremdsprache. Ausserdem entstehen bleibende persönliche Verbindungen, welche die Beteiligten erleben lassen, wie wichtig und fruchtbar der Aufenthalt im freundschaftlichen Kulturgebiet ist. Diesen eidgenössischen Sinn des Jugendaustausches möchte «Pro Juventute» zum Wohle des Landes heute besonders fördern helfen.

Für einen solchen Austauschaufenthalt während der Ferien oder für längere Zeit kann sich jedermann melden. Anmeldungen für die Sommerferien müssen jedoch frühzeitig vorliegen. Die Vermittlungsstelle, die über jede Anmeldung zuverlässige Informationen einzieht, tauscht die Anmeldungen zweier möglichst ähnlicher Partner aus. Die Austausche können gleichzeitig oder nacheinander ausgeführt werden. Jede Familie erhält bei der Anmeldung ausführliche Richtlinien. Für nähere Auskunft wende man sich an den «Jugendferien-Dienst Pro Juventute», Stampfenbachstrasse 12, Zürich.

Im Truppenkrankenraum von Henri Hard

(13. Fortsetzung)

Wieder trat der Truppenarzt ein: Krankensite. Viele Füsse polterten über die Steinfliesen des Gangs, und Soldat nach Soldat wurde untersucht und behandelt. Unter ihnen befand sich auch Röthlisberger; als er an meinem Bett vorbeikam, bat ich ihn, den Abend doch mit uns zu verbringen: «Weisst du, das nächste Medikament enthält Koffein! Und über Kaffee wirst du uns bestimmt einiges zu erzählen wissen.»

Als sich Röthlisberger eine Stunde später bei uns einfand, lagen zwei weitere Patienten in den Betten. Der eine hatte über Halsentzündung geklagt, und der Arzt hatte Moser die bekannten Weisungen für die Behandlung wiederholt: um den Hals eine nasskalte Kompresse, bedeckt mit einem Stück Flanell. Wechsel der Kompresse nur dann, wenn die schon verwendete ganz trocken geworden. Alle Stunden einmal mit einer Kochsalzlösung gurgeln — eine Messerspitze Kochsalz auf ein Glas Wasser. Der Soldat lag nun mit dicker Kompresse im Bett, und sein Blick wanderte neugierig im Krankenzimmer herum.

Beim zweiten hatte der Arzt eine schmerzhaft Schwellung des Fussrists, eine sogenannte Fussgeschwulst, festgestellt, deren Ursache die Verletzung eines Mittelfussknochens bildet; er hatte ihm einen Festhaltungsverband angelegt und Bettruhe angeordnet. Dem Fussverletzten standen lustige braune Augen im dunkeln Gesicht. Welche Daseinsbejahung! Sie erfüllte den ganzen Raum, und ich freute mich daran. Er hiess Halder.

Ich hatte ihm schon von unserem Zeitvertreib und von Röthlisbergers Reisen erzählt, so dass dieser, als er ins Krankenzimmer trat, von Halder mit frohem Wort empfangen wurde.

Röthlisberger warf die Begrüssung mit kecker Antwort zurück, indem er sich auf meinen Bettrand setzte: «Nun, das nächste Medikament?»

«Compressi Coffeino-Natrii benzoici — Koffein-Natriumbenzoat-Tabletten».

«Wie gewohnt, erzählst du uns, was du über das Medikament in Erfahrung gebracht hast», bestimmte Röthlisberger, «und ich werde den Bericht mit Einzelheiten über die Kaffeepflanze zu ergänzen suchen.»

«Gut. Die Wirkung der Koffein-Natriumbenzoat-Tabletten beruht auf den Eigenschaften des Koffein. Dieses stellt ein Reizmittel dar und wirkt als solches anregend auf Grosshirn, Herz und Atmung, ferner gefässerweiternd und wassertreibend. Koffein-Natriumbenzoat findet daher Verwendung bei überraschend eintretender Kreislaufschwäche, drohender Atemlähmung oder plötzlichem Zusammenbruch — Kollaps. Es gehört zu den stark wirkenden Mitteln und darf nur auf ausdrückliche Verordnung und Dosierung des Arztes abgegeben werden. Die grösste Einzelabgabe beträgt 1,0 g, also 2 Tabletten, die grösste Tagesgabe 3,0 g, also 6 Tabletten.

Die Tabletten sind klein und weiss, auf der einen Seite in Kreisform mit «Coffein Natr. benz.», auf der andern mit «0,50» gestempelt.

Koffein-Natriumbenzoat ist ein Gemisch dieser beiden Substanzen; sie werden gemeinsam in Wasser gelöst und dann zum Trocknen eingedampft.

Koffein wurde früher aus Staub des Schwarztees, heute in sehr grossen Mengen bei der Fabrikation von koffeinfreiem Kaffee gewonnen. Durch Einwirkung von Wasserdampf auf die grünen Kaffeebohnen verflüchtigt sich das Koffein und verdichtet sich zu weissen, biegsamen, seidig glänzenden Nadeln, die sich zu wolligen Massen — dem reinen Koffein — verfilzen. Koffein ist ausserordentlich leicht, vollständig geruchlos und besitzt nur schwach bitteren Geschmack.»

Halder fiel ein: «Als Knabe sah ich einmal einem Freunde zu, wie er auf einfachste Art Koffein aus grünen Kaffeebohnen zog. Er nannte das Verfahren ‚sublimieren‘. Er legte ein Uhrglas mit zerkleinerten Kaffeebohnen auf ein Asbestgestell, stellte den brennenden Bunsenbrenner darunter und erwärmte es tüchtig. Dann stülpte er ein kaltes Uhrglas übers erhitzte, und bald sammelte sich am kalten Glas ein Niederschlag, der sich unter dem Mikroskop als Netzwerk kristallinischer Gebilde erwies: Koffein!»

«Ja, dieses Experiment kenne ich», sagte Röthlisberger. Darauf wandte er sich an mich: «Die zweite Substanz unseres Medikaments ist Natriumbenzoat. Was weisst du darüber zu berichten?»

«Natriumbenzoat ist ein leicht verwitterndes Kristallpulver; das Natriumsalz der Benzoesäure. Früher wurde es aus dem Benzoeharz gewonnen, wird aber heute künstlich hergestellt.»

«Benzoeharz?» ergriff Röthlisberger wieder das Wort. «Benzoebaum? Den kenne ich nicht. Wo wächst er?»

«Seine Heimat ist Siam, und zwar der äusserste Nordosten der Shanstaaten, in Luang Rahang, am linken Ufer des Mekong. Man erzählt, dass der Sultan von Aegypten dem Dogen von Venedig schon im Jahre 1461 Benzoeharz als köstliche Droge gesandt habe. Jedenfalls wurde diese im Jahre 1521 in Venedig unter den häufig verwendeten Drogen aufgeführt. Man findet sie auch als Asa dulcis in der Esslinger Arzneitaxe des Jahres 1571.

«Wie wird denn das Harz gewonnen?»

«In Siam wird die Rinde durch Längsschnitte und Losheben so vorbereitet, dass sich das Harz zwischen Holz und Rinde ergiessen und sich hier während zweier Monate ansammeln kann. Oder der Stamm wird ringsum gekerbt und nach drei Monaten das inzwischen ausgeflossene und erhärtete Harz gesammelt.

Das Siamharz kommt in verschiednen grossen, zuweilen verklebten Körnern von hell- bis rotbrauner Farbe in den Handel. Diese Körner liefern ein fettiges, wachsartig glänzendes, gelblichweisses Pulver. Der Geschmack ist balsamisch. Beim Kauen haftet das Harz wie Kaugummi oder Karamel an den Zähnen.

Die Zusammensetzung der beiden Substanzen Koffein und Natriumbenzoat stellt ein weisses, geruchloses oder schwach nach Benzoesäure riechendes Pulver von bitterem Geschmack dar.

Koffein als solches löst sich in Wasser nur schwer, während es in Verbindung mit Natriumbenzoat sehr leicht löslich wird.

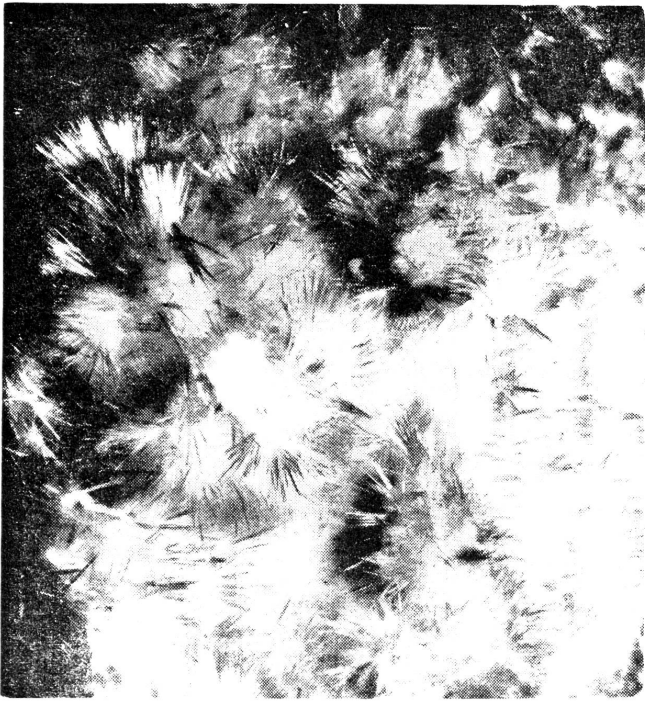
Damit ist mein Beitrag beendet, Röthlisberger, und die Reihe ist an dir.»

Röthlisberger begann:

«Vorerst die Geschichte des Kaffees. Wisst ihr, dass unser Kaffee — unser guter täglicher Kaffee! — noch vor 270 Jahren bei uns vollständig unbekannt war? Man nimmt an, seine Heimat sei Abessinien. Von dort wurde er im Jahr 1450 nach Arabien, etwas später nach Aegypten und im Jahre 1554 nach Konstantinopel gebracht. Gleich nach der Belagerung Wiens durch die Türken im Jahre 1683 wurde er auch in dieser Stadt bekannt. Hört, wie dies geschah: Die Türken, von der deutsch-polnischen Armee geschlagen, liessen in ihrem Lager vor Wien grosse Mengen Kaffee zurück. Der Pole Kolschinsky erbat sich diesen Kaffee als Belohnung für besondere Dienste und errichtete damit in Wien das erste Kaffeehaus.

Man sagt, dass der Kaffee zuerst in Arabien systematisch kultiviert worden sei. Heute beherrscht Brasilien den Markt. Sein Kaffeebau ist noch jung; doch hat er innert erstaunlich kurzer Zeit einen ungeheuren Aufschwung genommen, so dass die Pflanze in den Yungas, die ihn weit früher kultiviert hatten, nicht mehr Schritt halten konnten. Bedauerlich. Ihr solltet einmal Yungas-Kaffee trinken können! Was für ein Aroma!... Wichtige Kaffeeländer sind ausserdem im Osten Vorder-Indien und Java, im Westen Mexiko, Guatemala, Salvador, Nicaragua, Costarica, Cuba, Jamaika, Haiti, Puertorico, Venezuela, Columbien und Ecuador.

Die Kaffeepflanze, deren wichtigste nutzbare Arten *Coffea arabica* und *Coffea liberica* — der arabische und der liberische Kaffee — sind, entwickelt sich in natürlichem Wachstum zu einem Bäumchen. Um aber einen grösseren Ertrag zu erzielen, wird es oben gekappt, so dass es sich eher zu einem dichten Strauch auswächst. Die Blätter gleichen denjenigen des Lorbeerbaums. Die dem Jasmin ähnlichen Blüten sind weiss.



Kottein, stark vergrössert - Caféine, agrandi fortement
(Photo: Kaffee-Hag, Feldmeilen.)

Und nun wieder zu den Yungas; denn nur die dort wachsenden Kaffeesträucher habe ich gesehen. Viel früher als in Brasilien wurde die Kaffeepflanze durch Franziskaner und Jesuiten in den Yungas angepflanzt. Sie gedieh in dieser subtropischen Gegend ausgezeichnet; doch gestaltete sich der Transport über die Kordilleren schwierig, beanspruchte viel Zeit und verteuerte den Kaffee, so dass er, als sich in Brasilien eine Ueberproduktion entwickelte und damit die Preise beträchtlich fielen, vom Markt ausscheiden musste.

Heute gedeiht der Yungas-Kaffee wild auf 2000 bis 2500 Meter Höhe. Da keine Machete die Pflanzen beschneidet, wachsen diese zu drei bis vier Meter hohen, dichten, baumartigen Büschen, deren Aeste in wilder Unbekümmertheit ineinandergreifen. Aus dem dichten Gebüsch ragen vereinzelt hohe Bäume, die Halbschatten spenden; denn an der prallen Sonne gereifter Kaffee gilt als schlecht. Auch Fächerpalmen streben aus den Kaffeebüschchen, Bambuswälder drängen sich da und dort ins Kaffeegewirr, oder die Banane kämpft um ein kleines Stück Erde.

Hier treibt nun der Kaffeebaum unbetret und unermüdet Blüten und Früchte zur selben Zeit. Hübsch sieht so ein Ast aus; weisse Blüten und Beeren von Gelb bis Dunkelrot in allen Schattierungen. Nur wenn man sich über die Blüten beugt, achtet man ihren feinen Jasminduft. Gewöhnlich geht er im gewaltigen, harmonischen Rausch aller Yungasdüfte unter.

Die Kaffeefrucht gehört zu den Steinfrüchten und sieht im noch grünen Zustand einer Olive ähnlich. Zuerst ist sie dunkelgrün, spielt dann ins Gelb, wird hellrot und lodert plötzlich tiefrot aus dem Grün der Blätter. Ins Fruchtfleisch eingebettet liegen in der Regel zwei Samen, die wir Kaffeebohnen nennen.

Geerntet wird in den Yungas während des ganzen Jahres; doch fällt in den Monaten Februar bis April der Ertrag am reichsten aus. Glaubt aber nicht, dass alle reifen Früchte abgeerntet werden wie bei uns ein Erdbeerschlag an einem schönen Sonntag! Der Yungasindianer streift nur jene ab, die er bequem erreichen kann. Die Vögel finden reichen Schmaus.»

«Vögel? Fressen die Vögel Kaffeefrüchte?»

«Gewiss. Ganze Schwärme fallen über die Bäume her. Diese Lust an den Gaben der Natur! Kennt ihr den Webervogel, der sein Nest wie einen Beutel an den Ast des höchsten Baumes hängt? Ihn fand ich immer im Kaffeegestrüpp.

Die abgelesenen Früchte also werden in einen Sack gefüllt und vor der Hütte in einen grossen Bottich geschüttet. Während einiger Tage kümmert sich niemand mehr um sie. Unterdessen fault das Fleisch der Früchte; wir nennen das fermentieren. Sobald es sich leicht von dem Samen löst, bearbeitet das Indianerweib den Bottichinhalt mit einem Holzmörser, bis die Kerne — die Kaffeebohnen — blossliegen. Diese werden an der Luft getrocknet. Noch sind die Bohnen selbst in eine äusserst dünne, durchsichtige Samenschale, die



Zweig des arabischen Kaffeebaumes. *Coffea arabica*
Une branche du caféier arabe

sogenannte Silberhaut, gehüllt. Ist diese trocken, so lässt sie sich leicht abstreifen.

Das Häutchen wird nicht weggeworfen. Damit braut sich der Indianer ein merkwürdig duftendes Getränk: seinen Kaffee. Ueber die Kaffebohne jedoch rümpft er die Nase.»

«Weshalb? Liegt im Genuss des Häutchens eine Wirkung, die uns noch unbekannt ist? Eingeborene wissen ja meist gut Bescheid. Hast du nie von diesem Gebräu getrunken?»

«Doch. Ich bemerkte aber keinerlei anregende Wirkung. Ich fand den Trank nicht einmal wohlschmeckend. Du fragst, weshalb der Indianer das «Häutchengebräu» vorzieht? Ganz einfach aus Gewohnheit, vermute ich. Früher, als der Yungas-Kaffee noch nicht vom brasilianischen verdrängt worden war und noch einen sehr hohen Preis erzielte, mussten sich die Eingeborenen mit den Abfällen, also mit der Silberhaut, begnügen. Heute kann sich jeder Yungasindianer nach Herzenslust Kaffee in nächster Nähe holen. Trotzdem zieht er das Häutchen vor. Weshalb?... Die getrockneten Kaffeebohnen bleiben liegen, bis der Ankäufer von La Paz kommt. Gegen ein Waldmesser oder gegen ein paar Nickelmünzen führt dieser auf Maultierrücken die ganze Ernte über die Kordilleren nach La Paz. Dort erhält er für das Gewicht eines englischen Pfunds 30—34 Centavos, ungefähr 40 Rp. Auch sein Gewinn ist klein, sehr klein; denn die Reise dauert oft Monate, die Maultiere sind teuer, und nicht selten bleibt eines zererschelt in einer wilden Schlucht liegen. Der Yungas-Kaffee dient zum grössten Teil den Bedürfnissen des Staates Bolivien selbst.

Vor dem Krieg gab es noch einige auserlesene europäische Hotels, die nach den Mahlzeiten Yungas-Kaffee servierten. Eine Aufmerksamkeit ganz besonderer Art, die Kenner zu schätzen wussten. Heute aber... nun, den Vögeln der Yungas sind die Früchte auch zu gönnen...»

(Fortsetzung folgt!)