

John - Lingen - Allen
**Ein Besuch der Kaffee-
Plantagen Brasiliens**

*

Bilderverzeichnis:

- | | |
|--|--|
| 1. Weltkarte mit Kaffeebaugebieten | 27. Sieben der Früchte |
| 2. Karte von Brasilien | 28. Erntearbeiten: Pflücken, Durchsieben, Bodenlockern |
| 3. Rio de Janeiro | 29. Abliefern der Ernte |
| 4. Der Zuckerhut bei Rio | 30. Verladen der Ernte |
| 5. Hauptstraße in Rio | 31. Abtransport der Ernte zur Fazenda |
| 6. Prozession in Rio | 32. Ankunft an der Fazenda |
| 7. Botanischer Garten in Rio | 33. Reinigung des Kaffees in der Schwemme |
| 8. Zeitdifferenz verschiedener Großstädte der Welt | 34. Reinigung in der Schwemme |
| 9. Hafen von Santos | 35. Kaffee-Sortiermaschine |
| 10. Öffentliche Anlagen in Santos | 36. Kaffee wird getrocknet |
| 11. Sao Paulo, Geschäftsstraße | 37. Kaffee wird gehäufelt |
| 12. Sao Paulo, Stadtbild | 38. Kaffee wird ausgebreitet |
| 13. Karte mit Verteilung der landwirtschaftlichen Produkte | 39. Kaffee wird gewendet |
| 14. Arbeiterhäuser auf der Kaffeeplantage | 40. Kaffee ist fertig zum Versand |
| 15. Viehweide und Wirtschaftsgebäude | 41. Kaffeeshalen zur Düngung verwendet |
| 16. Fazenda (Gutshof) | 42. Nach der Ernte |
| 17. Kaffeezweig | 43. Verwiegen des Kaffees |
| 18. Kaffeebaum mit Früchten | 44. Im Kaffeehafen Santos, Verlade-
speicher |
| 19. Kaffeebaum, pflückreif (80 Jahre alt) | 45. Markierung der Kaffeesäcke |
| 20. Junge Pflanzen in Körben | 46. Musterstechen |
| 21. Kaffeeplantage | 47. Lohnntag in der Plantage |
| 22. Blick über eine Kaffeeplantage | 48. Im Hafen |
| 23. Kaffeesträucher | 49. Kaffeedampfer |
| 24. Hacken des Bodens kurz vor der Ernte | 50. Sonnenaufgang an der Küste bei Santos |
| 25. Kaffeesträucher vor der Ernte | |
| 26. Pflücken des Kaffees | |

—
*

Kaffee!

Mutter!

Weiter Wes. Viel Sing.

im ... in ...

Der Kaffeebaum gilt unter den Kulturgewächsen als „ein ausgesprochener Aristokrat“. Eine edle Form im Wuchs, ein vornehmes Farbenspiel zwischen Blättern, Blüten und Früchten, ein würziges Aroma drücken ihm den Stempel besonderer Vornehmheit auf. Vor ungefähr 300 Jahren wußte in Europa kein Mensch etwas vom Kaffee, und heute braucht dieser Erdteil mehr Kaffee, als alle übrigen Teile der Welt zusammen genommen. Die Heimat des Kaffees ist wahrscheinlich der gebirgige Teil des heißen Ostafrikas. Später verbreitete sich der Anbau der Pflanze auf Arabien, Ostindien und Amerika.

- 1 Wie aus diesem Kartenbild der Erde zu ersehen ist, erstreckt sich die Anbauzone des Kaffeebaumes auf die tropischen Gebiete der alten und der neuen Welt. Sein Reich ist das heiße, gut bewässerte Gebiet zwischen den beiden Wendekreisen, die Region der strahlenden Sonne mit dem heißen, fruchtbaren Boden. Im Bilde sind diese Anbaugelände durch dunkle Zeichnung kenntlich gemacht.
- 2 Unter den Genußmitteln ist der Kaffee am weitesten verbreitet und spielt deshalb im Welthandel unter ihnen auch die bedeutendste Rolle. In manchen tropischen Ländern steht er unter den Produkten des Landbaues an erster Stelle, wie z. B. in Brasilien. Dieses Land ist heute der Haupterzeuger für Kaffee, drum gilt ihm auch unser Besuch.
- 3 Rio de Janeiro ist gleichsam von der Natur zur Hauptstadt des Landes bestimmt. Ein geradezu märchenhaftes Bild bietet sich dem Auge bei der Einfahrt in den Hafen von Rio de Janeiro. Die grotesken Berge, die die herrliche Bai umrahmen, zeichnen sich scharf gegen den klaren Tropenhimmel ab. Wundervoll schmiegt sich diese reiche Stadt vom Rande der Bucht hinein in lauschige Täler. Auf Bergen und Klippen liegen die Stadtteile, von Palmenwäldern umrauscht. Ein Bild von echt südländischer Pracht und Fülle.
- 4 Hoch ragt „der Zuckerhut“, das berühmte Wahrzeichen der Stadt, am Eingang der Bai dem Ankömmling entgegen. Deutscher Technikergeist hat diesen Felskegel durch eine Drahtseilbahn mit dem Festlande verbunden, um diesen hervorragenden Aussichtspunkt jedermann zugänglich zu machen.
- 5 Rio de Janeiro bietet alles auf, dem Fremden den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen. In den schönen Straßenzügen, die in tadellosem Zustande sind, herrscht eine

mutterhafte Verkehrsordnung. Die Störungen der Gassen, die vielen Geschäfte von ausgesuchtem Geschmack, das vielgestaltige, heitere südländische Leben der Straße machen einen überaus starken und fesselnden Eindruck auf den Besucher. Man kann wohl sagen, daß sich der Glanz des weltstädtischen Lebens in den blanken Autos widerspiegelt, die in langer Kette durch die Straßen sausen.

- 6 Plötzlich stockt der Verkehr, die Autos halten an, die Straße wird freigemacht für eine Prozession. Schwarze und weiße Geistliche schreiten, ehrfurchtsvoll von der Menschenmenge begrüßt, im gemessenen Schritt durch das rege pulsierende Leben der Straße.
- 7 Ein besonderer Genuß ist es, dem berühmten botanischen Garten einen Besuch abzustatten. Palmenhaine, subtropische Blütenmeere, märchenhafte Farben- und Duftwunder nehmen unsere Sinne gefangen. Die Urwaldriesen scheinen in der Sonne eingeschlafen zu sein, nur die ganz hohen Paparibäume, deren Kronen die Palmen überragen, bewegen ihre Blätter leise im Windhauch und schütteln die in bunter Blüte prangenden Rianen, die sich an ihnen emporranken.
- 8 Doch zurück zum Hafen, unser Dampfer soll uns heute noch weiter nach Süden bringen, nach Sao Paulo, dem Hauptgebiet der Kaffeeplantagen. Unterwegs betrachten wir uns noch schnell am Uhrturm die Zeitdifferenzen zwischen einzelnen Weltstädten. (Erklärung an der Hand des Bildes.)
- 9 Unser Dampfer landet in Santos, dem Verladeplatz für das Kaffeezentrum Sao Paulo. Ein Blick auf Santos belehrt uns sofort, daß wir es bei dieser Stadt mit einem Welt-handelsplatz zu tun haben. Die Großzügigkeit der Bauten, der Hafen- und Stadtanlagen, der ungeheure Dampferverkehr, das geschäftige Leben und Treiben in den Straßen, Speichern und Kontoren gibt uns genügend Aufschluß über die Bedeutung dieses Hauptplatzes im Kaffeehandel.
- 10 Santos liegt fast in der gleichen südlichen Breite, so daß also die Vegetation fast die gleiche ist wie in Rio de Janeiro. Palmen, Bananen, Zitronen, Melonen, Apfelsinen, Mandeln, Agaven, Orchideen grüßen uns auf Schritt und Tritt.
- 11 Nach kurzer Bahnfahrt gelangen wir nach Sao Paulo. Diese Stadt ist entschieden die größte und damit die tonangebende Geschäftsstadt Brasiliens. Sie ist das Kaffeezentrum. Schöne breite Straßen mit Gartenanlagen, links und rechts große Geschäftshäuser mit den modernsten und vornehmsten Läden, geben der schnell aufblühenden Stadt ein europäisches Gepräge.
- 12 Auch dieser moderne Teil Sao Paulos, die Umgebung des Rathauses und des Stadttheaters, haben modernen europäischen Großstadtcharakter. Gerade dieser Staat war ja schon seit Jahrzehnten das Ziel vieler deutscher Auswanderer, die wohl auch zumeist eine zweite Heimat gefunden haben.
- 13 Betrachten wir vor unserm Besuch der Kaffeeplantagen erst noch einmal diese Kartenfäzze. Aus dieser ist zu ersehen, daß das größte Kaffeegebiet (K) der Staat Sao Paulo ist. Gleichzeitig müssen wir feststellen, daß das gesamte Land

1200
305
37
357
400
N
100000
103000 E.
599000 E.
1500 jup.
1211
15000
15000

Brasilien ein überaus bedeutender Lieferant anderer Genuß- bzw. Lebensmittel ist, liefert es doch ungeheure Mengen an Zucker, Tabak, Getreide und Reis.

14 Wir brauchen nur wenige Stunden ins Innere des Landes vorzudringen, da sind wir schon mitten im Plantagenbetrieb. Von einer Anhöhe blicken wir auf unser Ziel, die große Plantage, deren Betrieb wir nun im einzelnen kennenlernen wollen. Im Vordergrund stehen die einfachen Holzhäuser der Plantagenarbeiter, hinter denen sich bis in schier unendliche Ferne die Plantage mit ihren Millionen Kaffeebäumen ausdehnt.

15 Selbstverständlich gehören zu solch einer Riesenanlage auch noch verschiedene Nebenbetriebe, wie Ziegelei, Breitmühle, Viehwirtschaft u. ä., die die Rentabilität einerseits erhöhen, andernteils das einsame Plantagenleben unabhängiger von der Großstadt machen sollen. Der Wohlstand des Besitzers spricht aus dem herrschaftlichen Wohnsitz und der riesenhaften Plantage im Hintergrunde.

16 Wir treten ein in die Plantage und lassen uns von einem Aufseher führen und die nötigen Erläuterungen geben. Zwischen kleinen Arbeitergärten mit allerlei Blumen und Küchengemüsen schreiten wir hindurch, gehen durch die Wirtschaftsanlagen und betrachten den reichen Viehbestand. Ueberall treten uns heimatlliche Bilder entgegen, nur daß hier an Stelle der deutschen Dorfllnde die südländische Palme raucht.

17 Der Kaffeebaum erreicht eine Höhe bis zu 8 Meter, doch wird er gewöhnlich beschnitten und als Strauch nur 1½ bis 2 Meter hoch gezogen. Am besten gedeiht er an Stellen, wo man ihm reichlich Wasser zuführen kann. Die Blätter des Kaffeebaumes sind lederartig, länglichrund, glänzend und immergrün. Die aus den Blattwinkeln hervor kommenden wohlriechenden Blüten geben dem Baume einen freundlichen Anblick, besonders da sie acht Monate hindurch blühen und der Baum zugleich Blüten und Früchte trägt.

18 Die Früchte, von denen wir an diesem Baume eine reiche Fülle sehen, sind eiförmige Beeren, ungefähr 1 Zentimeter lang, fleischig und von scharlachroter Farbe. Innen liegen zwei Samenkerne mit der flachen Seite aneinander, die „grünen Kaffeebohnen“.

19 Im dritten Jahre beginnt der Kaffeebaum zu blühen und Früchte zu tragen. In dicken Quirlen umlagern die reifen Beeren die Äste. Von dieser Zeit an wird er sorgsam gehegt und gepflegt, geschnitten und ausgeputzt, um in seinen besten Wachstumsjahren den höchsten Ertrag zu liefern. Der im Bilde gezeigte Baum hat ein Alter von über 80 Jahren.

Die Neuanlage einer Kaffeeplantage ist immer ein schweres Stück Arbeit. Es gilt erst Tausende von Jungpflanzen heranzuziehen. Die Aufzucht dieser Pflänzlinge geschieht unter mächtigen Schattenbäumen, um sie vor dem Vertrocknen zu schützen. Ganz allmählich erst werden die ein- und zweijährigen Pflanzen an die sengende Tropenhitze gewöhnt. Unser Bild zeigt uns fertige Setzlinge. Sie stehen in Körben,

für Beschattung durch Schattenbäume in die Plantage verpflanzt werden.

21 Scharf ausgerichtet, wie mit dem Lineal gezogen, werden die Sträucher im Abstand von 5 zu 5 Metern gepflanzt. Wo der Kaffeeplanzer sich für die jungen Pflanzen die Anlage von Schattenbäumen sparen kann, lichtet er nach und nach den Urwald und pflanzt die Setzlinge in die humusreiche, fruchtbare Urwalderde. Je größer und kräftiger die Pflanzen werden, um so mehr werden die Baumbestände des Urwaldes gelichtet. Ueberall ragen im Bilde die Baumstümpfe aus der jungen Pflanzung uns entgegen.

22 Allmählich verschwinden auch diese letzten Urwaldreste und fast unabsehbare Flächen mit Millionen von Kaffeebäumen umgeben die „Fazenda“, das herrschaftliche Besitztum des Pflanzers.

23 Unter der sorgfältigen Pflege kundiger Arbeiter wächst die junge Kaffeepflanze zum Baum heran und erreicht im ersten Jahrzehnt ihren vollen Wuchs. Säufiges Beschneiden und Ausfällen gibt dem Baum seine vornehme Gestalt, und es ist ein prachtvoller Anblick, Tausende von wohlgepflegten Kaffeebäumen von gleichem Wuchs und Schnitt beim Gang durch die Plantage zu betrachten.

24 Um ihn sproßt und sprießt das Unkraut in üppiger Fülle und sucht dem Kaffeebaum Raum und Nahrung wegzunehmen. Doch die Plantagenarbeiter dulden in der Plantage keine solche faulen Schmaroker. Mit Hacke und Buchmesser befreien sie in harter Arbeit bei tropischer Glutensitze die Bäume vom Unkraut. Wo es in einer Anlage an Wasser mangelt, müssen Kanäle vom nächsten Bach durch die Pflanzung geleitet werden. So hat der Planzer die ersten Jahre alle Hände voll zu tun, wenn er seine Plantage in Ordnung haben will.

25 Aber bei solcher Pflege kann der Planzer auch bald auf eine reiche Ernte rechnen. Im vierten bzw. fünften Jahre beginnen die Kaffeebäume zu tragen. Wenn dann die Regenperiode einsetzt, treiben die Bäume, und unzählige weiße, zartduftende Blüten schmücken den Baum. Soweit das Auge sehen kann, ist das Land ein einziges großes Blütenmeer, ein Bild von märchenhafter Pracht und bezauberndem Duft. Es kann für uns kaum etwas Schöneres geben, als durch die endlosen Plantagen zu wandern.

26 Allmählich entwickeln sich die Früchte; erst grün, dann scharlachrot, zur Zeit der Reife blaurot. Und Blüten und Früchte trägt der Baum zu gleicher Zeit. Wenn dann die Ernte beginnt, ist die Plantage der Tummelplatz vieler flinker Hände. Die Indianer und Neger kommen aus ihren Dörfern, von allen Seiten kommen Kelter heran und verdingen sich für die Zeit der Ernte als Affordarbeiter.

27 Die Ernte zieht sich sehr lange hin. Sie erstreckt sich auf die Monate Mai bis Oktober. Dieses Einziehen ist für den Planzer von recht großem Wert; denn bei der Größe der Plantagen und bei der mühsamen Arbeit des Kaffeepflückens

Muffins-20
Blatt
8. 952.
94.

wäre es einfach unmöglich, mit einem Male so viel Arbeitskräfte zu bekommen, daß die Ernte in einigen Tagen eingebracht werden könnte, wenn alle Früchte innerhalb einer kurzen Zeit zur Reife kämen.

28 Man hat beim Kaffee drei Ernten. Die erste Ernte stammt aus der Vorblüte. Diese Früchte sind meist fleckig und verkrüppelt und müssen einzeln gepflückt werden. Von der zweiten, der Haupternte, stammen die schönen gleichmäßigen Bohnen, die auch gleich händeweise gepflückt werden können. Die Nachlese, bei der dann alle Früchte gesammelt werden, reife und unreife, gilt als dritte Ernte.

29 Zum Pflücken der Bohnen ziehen ganze Familien wochenlang in die Plantagen, jeder mit seinem Bastkörbchen an der Hüfte, in welches er pflückt, und mit dem großen Jutesack, in welchem er seine Tagesarbeit zur Wage trägt. Die gepflückte Menge wird entweder gewogen oder „abgestrichen“ in einem Kastenmaß, welches 30 Kilogramm Inhalt hat. Dieses Maß ist die durchschnittliche Tagesleistung, wofür der Pflücker am Lohntage 1 bis 1½ Milreis erhält.

30 Die vollen Säcke und Körbe werden an den zweirädrigen Ochsen- oder Mauleselkarren abgeliefert.

31 Daß man auch dem modernen Verkehrsmittel Rechnung trägt, zeigt uns das mit schweren Kaffeesäcken beladene Auto. So eilen aus allen Hauptstraßen der Plantage Karren und Autos in großer Zahl nach dem Hauptammelpfad, ihre Ware abzuliefern und neugepflückte Kaffeemengen heranzuschaffen.

32 Schwerbeladen ziehen ganze Wagenkolonnen zur Fazenda, der Aufbereitungsanstalt. Diese ist der eigentliche Mittelpunkt der Plantage; denn hier wird der Kaffee erst für den Handel und Weltmarkt fertiggemacht. Die Früchte müssen geschält, gewaschen, getrocknet, sortiert, gewogen, verpackt werden. Alle diese Arbeiten werden in der Fazenda vorgenommen.

33 Die erste Arbeit ist die, die Bohnen, die von einer fleischigen Hülle umgeben sind, von dieser zu befreien. Zu diesem Zwecke fahren die Karren ihre Ladung in ein Schwemmbecken, wo verschiedene zementierte Kanäle abzweigen und nach den Entfernungsmaschinen führen. Unser Bild zeigt uns den Augenblick des Abladens in das große Schwemmbecken und einen Kanal voll Kaffee Früchte.

34 In diesen Kanälen findet schon die erste Sortierung der Früchte statt. Schlechte, leichte Ware schwimmt oben und wird als minderwertig abgeschöpft.

35 Die Entfernungsmaschinen sind ähnlich eingerichtet wie eine Fruchtresse. Sie zerquetschen das äußere Fruchtfleisch, den „Kaffeehonig“, ohne die Bohne zu verletzen. Durch Einstellung je nach Weite arbeitet diese Maschine gleichzeitig als Sortiermaschine, indem sie kleine Früchte durchfallen läßt und in einem besonderen Bottich sammelt. Die im Bilde gezeigte Anlage sortiert gleichzeitig in drei Sorten und zerquetscht das Fruchtfleisch.

36 Um den so bearbeiteten Kaffee von dem „Kaffeehonig“ zu befreien, wird er in Gärbottiche gebracht, wo er drei bis vier

Lage im Wasser liegt, bis sich die Schalenreste von den Bohnen gelöst haben. Durch häufiges Umrühren wird dieser Vorgang unterstützt. Aus dieser Reinigungsanstalt gelangt der Kaffee dann in Voris auf Gelbbahngleisen in die Trockenanlagen.

37 Diese Trockenanlagen sind große zementierte Flächen, die durch niedrige Mauern in kleinere Felder abgegrenzt sind. Da sie unter dauernder Sonnenbestrahlung liegen, erhitzen sie sich sehr stark und sind barfuß nicht zu betreten. Auf diesen Tennen wird der gewaschene Kaffee getrocknet. Zu diesem Zwecke bringt man ihn in Schubkarren hierher.

38 Andre Arbeiter kommen mit Schaufeln und werfen den Kaffee breit, so daß eine Schicht von zwei bis drei Zentimeter auf der Trockenanlage liegt. Oder man hat auch wie hier Karren mit einer schmalen Spaltöffnung, die durch einen Griff geöffnet wird, so daß sich der Kaffee bei langsamem Fahren in der gewünschten Schicht über die Trockenanlage ergießt.

39 Durch häufiges Wenden und Umschichten, durch Säufeln und Breitwerfen wird der Kaffee in sechs bis acht Tagen vollkommen trocken und steinhart. Gleichzeitig werden bei dieser Prozedur auch noch die letzten Schalenreste der Fleischnülle entfernt. Wir sehen die Arbeiter beim Kaffeewenden.

40 Nun ist der Kaffee trocken und es erfolgt die letzte Arbeit an ihm, nämlich die Entfernung des die Bohnen umgebenden Silberhäutchens. Dies geschieht in besonderen Reibe- und Poliermaschinen, die den Kaffee zuletzt noch mit besonderem Glanz versehen. Gleichzeitig ist er nochmals nach Qualität sortiert worden, und der Kaffee ist als „grüner Kaffee“ oder „Rohkaffee“ versandfertig.

41 Die Ernte ist vorüber, und doch gibt es für einen großen Teil der Plantagenarbeiter auf Wochen hinaus noch alle Hände voll zu tun. Ein Teil der Arbeitskräfte ist damit beschäftigt, die bei der Zubereitung für den Versand in großen Bergen aufgehäuften Schalen und Fruchtfleischreste in Autos und Karren vom Hofe der Fazenda wieder hinauszuschaffen in die Plantage, wo diese Abfälle als wichtiges Düngemittel verwendet werden. Damit sind die Arbeiter des Bildes beschäftigt.

42 Andre Arbeiter haben die liegengeliebenen Früchte einzusammeln, abgerissenes Laub wegzuschaffen, Wege in Ordnung zu bringen, das Kulturland zu graben und zu hacken, neue Bewässerungsanlagen zu bauen, das Unkraut zu bekämpfen und verschiedenes andere. Noch einen letzten Gang unternehmen wir mit den Arbeitern durch die Plantage, um dann weiter zu sehen, was mit der Ernte wird.

43 In den großen Schuppen der Fazenda haben Arbeiter bereits damit begonnen, den Rohkaffee abzuwiegen und in Säcke zu verpacken. Ein jeder Sack wiegt 60 Kilogramm und wird nicht zugebunden, sondern gut vernäht. Die versandfertigen Säcke werden aufgestapelt, und nach etwa vier Monaten, vom Beginn der Ernte an gerechnet, sind alle Arbeiten so weit fortgeschritten, daß der Kaffee nach dem Hafen gebracht werden kann.

Ex 2 am
24. 5. 50

44 Die Säcke werden auf Maultiertarren gepackt und nun nach den Küstenstädten gebracht. Der Hauptsammelort für brasilianischen Kaffee ist Santos. Das Bild führt uns in das Speichereiviertel dieser Hafenstadt. Zu Hunderten kommen hier täglich die Geschirre schwer beladen mit Kaffee aus allen Gegenden.

45 Bevor der Kaffee in den großen Speichern gelagert wird, geht jeder Sack durch eine zweifache Kontrolle. In langer Reihe treten die Träger an, ihre Last von 60 Kilogramm auf dem Kopfe, um jeden Sack mit dem Stempel des Eingangstages und der Absender-Plantage versehen zu lassen. Dieser Kontrolle folgt als zweite die „Kaffeeprobe“.

46 Bei dieser Kontrolle wird jeder Sack mit einer Sonde angestochen, um zu prüfen, ob der darin enthaltene Kaffee auch wirklich gut ausgetrocknet ist und auch gut aussortiert ist, daß er von gleicher Größe ist. Nach diesen Kontrollen wird der Kommissionär oder Exporteur vom Eingang des Kaffees in Kenntnis gesetzt, damit er ihn besichtigen kann und den Dampfer bestimmt, mit dem er zu verfrachten ist.

47 Auf der Plantage aber haben sich die Arbeiter zusammengefunden, ihren sauerverdienten Lohn aus der Erntezeit in Empfang zu nehmen. Für eine Alquera (40 Liter) erhalten sie 1 Milreis und für die gesamte Erntezeit einen festen Satz von 200 Milreis. Dann herrscht einige Zeit in den primitiven Arbeiterhütten ein frohes Leben, bis nach einigen Wochen neue Arbeit sie nach der Plantage ruft.

48 Wir aber begeben uns zurück in die Hafenstadt, um dort vom Kaffeefachmann noch einiges zu erfahren. Von ihm hören wir, daß Brasilien weit über die Hälfte des Kaffees der gesamten Welt erzeugt und der beste Abnehmer Deutschland war. Im Jahre 1909 verbrauchte Deutschland nicht weniger als 213½ Millionen Kilogramm Kaffee, während Brasilien in diesem Jahre rund das sechsfache (1200 Millionen Kilogramm) erbaute.

49 Der Haupteinfuhrhafen für Kaffee in Deutschland ist Hamburg. — Wir kehren nach der Heimat zurück und benutzen gleich den Dampfer, der unsere Ernte nach Deutschland bringt. Erfüllt von den neuen Eindrücken, die wir im Lande des Kaffees, Brasilien, empfangen haben, gehen wir an Bord des Dampfers, der schon nach kurzer Zeit die Anker lichtet und in See geht.

50 Bei Sonnenaufgang scheiden wir aus dem gastlichen Lande. Ein warmer Tropenwind, geschwängert mit dem schweren Duft südländischer Blumenpracht, neigt leise die Kronen majestätischer Palmen, die uns den letzten Gruß Brasiliens von steiler Felsküste zuwinfen.

Was alles Jünglings auf
by Kamm: Fol mir mir
1/4 in Trüff