

Brief von Mandel.

Hacienda „El Rosario“, den 31. August 1901.

(Bahia de Caraquez, Ecuador).

Sehr verehrter Herr Direktor!

Bald werden es anderthalb Jahre, daß ich das geliebte Wigenhausen verließ und fast ebenso lange währt es bereits, daß ich mich in Südamerika herumtummle, um so mehr unbegreiflich, ja beschämend für mich ist der Umstand, daß ich Ihnen, vielteurer Herr Direktor, noch immer keinen Brief geschrieben habe. Ohne mich auch nur im entferntesten entschuldigen zu wollen, lassen Sie mich wenigstens die Gründe anführen, die dazu beitrugen. Zunächst habe ich fast immer viel Arbeit gehabt, mitunter sogar zu viel; dann habe ich auch manch' traurige Zeit durchlebt und die mancherlei Schicksalschläge, die mich trafen, worunter ich namentlich den meiner Entlassung aus dem Dienst der Venezuela-Plantagen-Gesellschaft rechne, trugen ihr Teil dazu bei, Sie ohne Mitteilung von mir zu lassen. Doch — und dieses möchte ich hier Eingangs gleich betonen — meine Anhänglichkeit an meinen geliebten Wilhelmshof, meine Liebe zu dieser Stätte und allen, was damit in Beziehung steht und von ihr ausgeht, schließlich und nicht am Wenigsten, meine aufrichtige Verehrung, Hochschätzung und Liebe zu Ihnen, allverehrter Herr Direktor, sind nach wie vor dieselben geblieben und dieses trotz aller Wechsel, womit Sie wie mich die verflossene Zeit teils schwer geprüft, teils gesegnet hat.

Nachdem ich zehn Monate lang meine Kräfte der vorhergenannten Gesellschaft gewidmet hatte, wurde mir nebst mehreren Kollegen für April gekündigt. Die Gesellschaft hatte sich trotz ihres großen Vermögens festgefahren, und dieses namentlich der andauernd niedrigen Kaffeepreise wegen, teils auch aus anderen Gründen, worüber mich an dieser Stelle auszusprechen, mir das Recht nicht zusteht. Nach kurzem Aufenthalt in Caracas, der Hauptstadt Venezuelas, und nach einer in die Nähe des Valenzia-Sees und nach jener unweit dieses Sees gelegenen Stadt gleichen Namens unternommenen Reise, welche ich wesentlich auf der über jedes Lob erhabenen deutschen Bahn zurücklegte, schiffte ich mich am 25. April d. J. in La Guayra nach Colon ein, um von dort nach Durchquerung der Landenge von Panama mein fernes Ziel, Ecuador, und zwar zunächst dessen Handelsmetropole, die Stadt Guayaquil, zu erreichen. Am 6. Mai traf ich glücklich daselbst ein, nicht ohne mancherlei Strapazen und Beschwerden aller Art durchgemacht zu haben. Meine vorzüglichen Empfehlungen, ferner ein von nahestehender Seite an die Firma Jencinario H^{nos} mir mitgegebenes Einführungsschreiben ließen es mir gelingen, in kürzester Zeit eine Anstellung zu bekommen, und dieses in

For. einer selbstständigen Stellung als Leiter einer Kaka- und Kaffeepflanzung, Eigentum der genannten Firma, der ersten und angesehensten des Landes.

Drei Monate sind seitdem bereits verflossen und es drängt mich mehr wie je zuvor, Ihnen ein wenig von meinem neuen, wie von meinem bisherigen Felde der Thätigkeit zu berichten.

Der Kakaobau, mit dem ich beginnen möchte, ist für Ecuador, was der Kaffeebau für Brasilien, die Schafzucht für Australien oder die Minenindustrie für die Buren-Republiken ist. Mehr wie jede andere einheimische Produktion ist der Kakaobau die Quelle des nationalen Wohlstandes. Sein Erzeugungsgebiet erstreckt sich auf fast sämtliche Küstenprovinzen, nur ist sein Anbau ein verschiedener. Hier, wo ich mich befinde (Landeinwärts vom Kap Delgado) und in vielen anderen Gegenden ist die Kultur des Kakaobaumes eine nach europäischen Begriffen forstmäßige. Der Kakaobaum findet sich, wenn auch sehr mit Unterschied, wildwachsend in den Wäldern, womit das Land glücklicherweise bestanden ist. In diesen wird er namentlich durch Affen und Papageien vermehrt. Die Kultur setzt ein durch schwaches Lichten der übrigen Waldbäume, namentlich aber durch wiederholtes Reinigen des Bodens von den diesen beschattenden, teils, wo mehr Licht ist, üppig überwuchernden Pflanzen und durch systematisches Verdünnen der vorhandenen Bäume und Ausästen der Letzteren. Der Anblick eines solchermaßen behandelten Bestandes bleibt für den an wirkliche Pflanzgärten gewohnten Pflanzler ein sehr nüchternes. Es ist eben keine Kakaopflanzung, sondern ein wirklicher Kakaowald und der Ertrag ist daher auch ein meistens sehr niedriger, wenn auch stark wechselnder. Man findet jedoch nicht wenige Betriebe, wo der Baum durch lange Jahre hindurch geübtes Beschneiden bezw. Ausästen die ihn zu reichlicher Produktion geeignet machende Form erhalten hat. Hierauf bezüglich habe ich, soweit meine bisherigen Erfahrungen reichen, folgendes anzuführen. Vorauszuschicken möchte ich hier, daß ich mit besonderer Freude und hervorragendem Interesse die Ausführungen meines lieben Kameraden Bachmann über diesen Gegenstand in Heft 4 des Kulturpioniers gelesen habe und mit diesen Zeilen auch seiner freundlichen Aufforderung Folge geben möchte.

Der Kakaobaum verlangt einen geschlossenen, aber nicht gedrängten Stand. Der Boden kann nicht fruchtbar genug sein, muß u. A. eine starke Humusschicht besitzen und unbedingt durchlässig sein. Die Niederschlagsmengen müssen bedeutende sein bei möglichst gleichmäßiger Verteilung über das ganze Jahr. Die Seenähe scheint ihm sehr zuträglich; auf eine sturmsfreie Lage muß jedoch besonderes Augenmerk gerichtet sein, da die Bäume flach wurzeln und obendrein in dem vielfach sandigen Boden mit der starken Humusschicht an sich schon keinen übermäßigen kräftigen Halt haben, wofür die vielen fruchtbehängenen und entwurzelten Bäume einen Beweis liefern. Ist dem Baum auch nach den ge-

schilderten Standortverhältnissen das gedämpfte Licht als der ihm meist zugängste Grad der Belichtung zu bezeichnen, so hat sich doch gezeigt, daß er für eine größere Lichtmenge nicht nur nicht empfindlich ist, sondern diese größere Lichtzufuhr (man denke an den meist stark bewölkten Himmel der Kakaoproduktionsländer!) durch reichlicheres Tragen lohnt. Unseren in Altersgrenzen zwischen vermuthlich 10—25 Jahren sich bewegenden Bäumen entfernen wir zunächst mal alle frisch emporgeschossenen Wasserreiser (chupones) ferner auch nach Möglichkeit alle älteren. Dann werden die meist wenig oder garnicht tragenden, langen, wagerecht gelagerten oder gar dem Boden zustrebenden Nester entfernt, schließlich alle dünnen, gebrochenen und vermuthlich oder sichtbar faulen Nester, sowie die unterdrückten, dem Licht vollständig entzogenen, was namentlich auch von jüngeren Einzelbäumen gilt.

Die Aufbereitung des Kakaos ist bekanntlich ein viel diskutiertes Kapitel des Kakaobaues und gehen die Ansichten der Praktiker darüber sehr auseinander. Hier in Ecuador wird das den Schalen entnommene Ernteprodukt baldmöglichst auf den eigens dazu dienenden Rollwagen, welche in Schienen laufen und somit bequem, falls nötig, unter Dach gebracht werden können, ganz dünn ausgebreitet und sofort mittels Rechen, oder besser durch Schurren mit den Füßen, vor Erhitzung bewahrt. Gewöhnlich kommt der geerntete Kakaos in starker Gährung in die Aufbereitungsanstalt, da diese meist in beträchtlicher Entfernung von den Gewinnungsorten, den einzelnen Pflanzungsbetrieben, gelegen ist und die Masse beim Einfüllen in die Säcke bereits zu fermentiren beginnt. Der Kakaos trocknet in oben erwähnten Rollwagen durch die Einwirkung von Luft und Sonne und wird obendrein in angedeuteter Weise während der ersten Zeit fleißig gelüftet. Nebenher läßt man die schlechten, schwarz gewordenen Bohnen und die etwa nachlässiger Weise in der Masse zurückgebliebenen Fruchtspindel (magei) auslesen. Je nach der Witterung ist der Kakaos in 8—14 Tagen trocken zum Aufbewahren in Haufen. Für den Versand in Säcken thut man gut ihn noch einige Tage gelegentlich der Luft und Sonne auszusetzen. Je mehr man Sorge getragen hat, daß die Masse sich nicht erhitzt, oder besser gesagt, je weniger der Kakaos zum Fermentiren gekommen ist, ein um so hellfarbigeres Produkt wird man erhalten. Niemals wird jedoch die Farbe des gewaschenen Kakaos erzielt werden, was sich übrigens daraus leicht erklärt, daß der die Bohne einhüllende Schleim (baba) an diese trocknet, mithin die natürliche Farbe überzieht. Weder findet eine beabsichtigte Gährung statt, noch wäscht oder färbt man die aufzubereitende Masse. Nach dem Urtheil von Kennern hat die äußere Farbe des Kakaos keine oder nur sehr geringe Bedeutung für seine Güte. Technisch ist das Innere der Bohne, die Mibs, das Einzige für die Beurtheilung Wichtige. (Ich verweise diesbezgl. auf die einschlägige Litteratur.) Soviel

für heute über dieses an Bedeutung immer wachsende Produkt der tropischen Landwirtschaft.

Kaffeebau. Ich kann unmöglich auch nur streifend Alles hierauf Bezügliche, meiner Praxis Entnommene, behandeln. Ich greife daher Einzelnes heraus und behalte mir vor, in meinen folgenden Berichten andere, allgemeine Beachtung verdienende Punkte zu behandeln. Ferner mache ich schon jetzt darauf aufmerksam, daß ich jedwede an mich gerichtete Frage nach bestem Wissen beantworten werde.

Kaffeeaufbereitung. Ich habe mich dieser in Venezuela mit besonderem Interesse gewidmet und fand, daß der entkirschte Kaffee thunlichst bei verhältnismäßig niedriger Temperatur in Gärung erhalten werden muß. Als Norm möchte ich 45° C bezeichnen. Wir stechen die gärenden Kaffeehäusen früh morgens und abends, also zweimal innerhalb 24 Stunden, um. So viel mir bekannt ist, soll theoretisch der Kaffee genügend vergoren sein, wenn der die Kaffeebohne umschließende Schleim sich in eine wasserlösliche Substanz verwandelt hat. Dieses ist meist nach 24—36 Stunden der Fall. Es war mir nun interessant, zu konstatiren, daß Kaffee, der sodann gewaschen und getrocknet wurde, ein um Vieles besseres Aussehen erlangte als ein 2- oder 3-tägig gegorener Kaffee, wobei es nicht selten vorkam, daß beinahe alle Bohnen leichtere odere schwere Flecken des Verbranntfeins davontrugen. Das Trocknen des Kaffees verlangt wie alle übrigen Operationen eine gewisse Sorgfalt, will man ein gutes marktfähiges Produkt erzielen. Sobald der Kaffee aus den Waschkübeln auf die cementirte, oder besser mit gebrannten Thonfacheln gepflasterte, Tenne gelangt, wird er daselbst möglichst dünn ausgebreitet und mittels breit-zahnigen Holzrechen fleißig bewegt. Sobald der Kaffee handtrocken ist, wird er gegen Abend oder bereits bei sichtbarem Zunehmen der Luftfeuchtigkeit, wie beispielsweise bei Nebel, sofort in Häusen gebracht. Trocknet der Kaffee zu schnell, so haftet die Treberhaut fest an der Bohne, was zwar die Güte des Kaffees nicht beeinträchtigt, vom Handel dennoch als ein Mangel angesehen wird. Um dem vorzubeugen, bringt man den Kaffee, sobald er handtrocken, in Häusen, wobei man aus in annähernd gleichen Trockenzuständen befindlichen Partien einen Stapel anfertigt und diesen dann 2—3 Tage, wohlverwahrt unter einem Plane oder Zeltbache, sich selbst überläßt. Bei der geringsten Wärmezunahme im Hausen wird der Kaffee wie zuvor ausgebreitet und mittels der vorbezeichneten Rechen bearbeitet. Bei leidlich guter Witterung ist der nach diesem Verfahren behandelte Kaffee in 10—14 Tagen versandfähig. Bekanntlich bewahrt der Kaffee das beste Aussehen, wenn er in der Pergamenthaut zum Versand gelangt. Eins möchte ich noch besonders betonen; nach meinen Erfahrungen will mir scheinen, daß, ebenso wie bei unseren Getreidekörnern, beim Kaffee und allensfalls auch beim Kakao der Lufttrocknung gegenüber dem Trocknen an der Sonne der Vorzug

gegeben werden muß. Für die große Praxis wird sich dieses jedoch nicht immer durchführen lassen; immerhin scheint mir meine Beobachtung der Erwähnung wert zu sein.

Bevor ich meine Fachmitteilungen beschliese, möchte ich noch auf Eines aufmerksam machen, was mir für die Gegenwart von weittragendster Bedeutung zu sein scheint. Der Plantagenbau und namentlich die Kultur der wichtigsten Produkte der tropischen Landwirtschaft, wie die des Kaffees, Zuckerrohrs, Thees u. a. mehr, leiden bereits seit Jahren an den schlimmsten aller Schäden, nämlich der zunehmenden Unrentabilität. Bekanntlich hat diese ihren fast ausschließlichen Grund in der Abnahme der Preise auf dem Weltmarkt wegen der rapid steigenden Produktion aller Herkunftsländer und der mit dieser nicht Schritt haltenden Konsumtion der Verbrauchsländer. Zieht man daneben noch in Betracht, daß die vielen beim Verkauf der Waare entstehenden Unkosten und Spesen jeder Art (Land- und Seefrachten, Provisionen und Kommissionen der Kaufleute, Versicherungsgebühren usw.), ferner die Löhne und andere Produktionsfaktoren mehr, nicht nur nicht im Preise stabil geblieben sind, sondern gar oft eine steigende Tendenz zeigen, woran der Pflanzler wenig oder nichts zu ändern vermag, so wird man als denkender Wirtschaftler den, auch von der krankenden heimischen Landwirtschaft am meisten beschrittenen Weg der Selbsthilfe als das Nächstliegende bezeichnen. Dieses vorausgeschickt, sehen Sie wie die Besitzer (oft kapitalkräftige Gesellschaften) großer Plantagen zu Werke gehen. Entweder wird kein oder ein kaum nennenswerter Aufwand an Kapital und Arbeit mehr für die Plantage gemacht oder es werden Maßnahmen getroffen, die besonders, wenn man die vorher gehenden mit in Betracht zieht, nichts weniger als zweckentsprechend zu bezeichnen sind.

Ich meine nur, daß neben den wirtschaftlich-politischen Maßnahmen man in erster Linie sein ganzes Augenmerk auf die technische Seite des Unternehmens richten muß. Und da möchte ich, neben einer sparsamen Verwendung der Verwaltungs- und Arbeitskräfte, zu Folgendem raten. Das Areal einer Pflanzung ist meist sehr ausgedehnt und bietet ein sehr wechselndes Bild in Bezug auf Güte, also Fruchtbarkeit des Bodens, Ertragsfähigkeit der auf die'm angebauten, meist perennierenden Nutzpflanze u. a. m. Der aufmerksame Bewirtschafter wird bald finden, daß bei einer einheitlichen, meist extensiven Betriebsweise, die auf jeden Teil verwandten Kulturkosten in sehr wechselndem Verhältnisse zu dem Roh- und Reinertrag stehen. Mein Vorschlag zielt nun dahin (ich kann mich des Raum mangels wegen nicht ausführlich über diesen Gegenstand verbreiten) solche Teile, die ihrer Lage, Bodengüte oder anderer Umstände wegen, eine intensivere Betriebsweise zulassen und aller Wahrscheinlichkeit nach nicht nur lohnen, sondern diese auch durch den klingenden Erfolg bewahrheiten werden, allmählich in eine nach dieser Richtung zielende Bewirtschaftung zu lenken. Gleichzeitig wird man minderwertigere oder aus anderen Gründen

zur intensiveren Bewirtschaftung nicht geeignete Teile der Pflanzung, an denen jeder Aufwand an Kapital, Arbeit und Zeit als Vergeudung betrachtet werden muß, kurz entschlossen fernerhin sich selbst überlassen und in dieser Beziehung rücksichtslos vorgehen, was namentlich für Neuanlagen gilt, die aus mannigfachen Gründen, unter denen ich nur den häufigsten aller, die unterlassene Bodenunteruchung, anführen möchte, nie was werden, sondern ein Schmerzenskind vieler Pflanzungen bleiben und nicht selten den Ruin manch' blühenden Unternehmens herbeigeführt haben. Doch nun lassen Sie mich zum Schluß eilen; Sie dürfen versichert bleiben, daß ich Ihnen in Bälde wieder schreiben werde und wozumöglich noch ausführlicher über manchen Gegenstand von allgemeinem Interesse.

Durch meinen Vater, C. Mandel in Antwerpen, sende ich Ihnen den Betrag von zehn Mark, wofür Sie mir wie zuvor regelmäßig den Kulturpionier senden wollen. Da das Abonnement auf dieses unser Organ nur 2 Mk. für das Jahr beträgt, bitte ich Sie auch meinem Vater, einem ehemaligen Ueberseeer (Goldküste und Argentinien 2mal) dasselbe zustellen zu wollen. Der restierende Betrag von 6 Mk. möge dem Kulturpionier, gleichwie gelegentlich meiner vorjährigen Zahlung, als Beihilfe dienen.

Doch nun noch eine Frage, die Sie mir, lieber Herr Direktor, nicht übel nehmen dürfen. Was war die Veranlassung*), daß meinem Reisegefährten Chappuis sowohl wie mir damals vor unserer Ausreise von Hamburg nicht der bestimmt erwartete Abschiedsgruß wurde, den Sie doch keinem der von uns in die Ferne Gezogenen vorenthalten haben? Uns beiden war das Ausbleiben einiger Zeilen von Ihnen sehr schmerzlich.

Und schließlich noch eins: haben Sie niemals meinen Aufruf an die Kameraden draußen zur Beitragung an einer Kranzspende für unsern geliebten, seligen Bilfinger gelesen? Ich hätte sehr gewünscht, daß derselbe im Kulturpionier zum Abdruck gelangt wäre, aber nicht einmal ist unseren Zeilen von dem stattgehabten Niederlegen besagten Kranzes auf Bilfinger's Grab Erwähnung gethan worden.**)

Mit den herzlichsten Grüßen an Sie, Ihre werthe Frau Gemahlin und Kinder, an alle Anstaltsangehörige und ehemalige Kameraden, verbleibe ich in treuer Anhänglichkeit

Ihr dankbarer und ergebener

Wilhelm Mandel, Pflanzungsleiter.

*) Wie alle Kameraden im ersten Jahre, so ist auch an diese ein Abschiedsgruß von mir gesandt worden, falls ihre Abfahrt bekannt war, wozu aber jetzt nichts mehr festzustellen ist.

***) Erwinnere mich nicht des Aufrufs und nicht des gespendeten Kranzes. Es scheint demnach ein eigener Unstern über unseren brieflichen Beziehungen gestanden zu haben, der hoffentlich nun verschwunden ist. Uebrigens ist der erste Kulturpionier erst ein halbes Jahr nach W's. Tode erschienen und hat darin lediglich einen Nachruf für ihn, nicht aber eine Schilderung der Trauerfeier gebracht.