

4. Die Kaffeeproduktion São Paulos.

Abdruck aus der São Paulo-Nummer vom 25. Oktober 1910 der „Süd-amerikanischen Rundschau“.

Es ist eine wohl allgemein bekannte Tatsache, daß der Kaffee den Hauptreichtum Brasiliens bildet. Der Kaffee repräsentiert etwa 52 Prozent der Gesamtexporte, dem Werte nach gerechnet. Dann folgen Kaugummi mit 26,5 Prozent, Mate mit 3,5, Baumwolle, die seit 1901 von der neunten auf die fünfte Stelle aufgerückt ist, mit 3, Kakao, seit 1901 von der siebenten auf die fünfte Stelle gelangt, mit 2,5, Häute mit 3,7 und Tabak mit 2 Prozent. Unter den einzelnen Staaten Brasiliens wiederum ist São Paulo das Kaffeeland par excellence.

Der im Jahre 1727 aus Cayenne nach Pará importierte Kaffeebaum begann in Brasilien erst seit dem Jahre 1761 fortzukommen, nachdem ein Erlass seinen Anbau begünstigte. Die Pflanze drang in den folgenden Jahren nach anderen Provinzen des Landes, nach Rio de Janeiro, Maranhão, nach São Paulo und Minas Geraes vor. Aber erst nach Freigabe der brasilischen Häfen für die Ein- und Ausfuhr aller Länder am 21. Januar 1808 wuchsen die Anpflanzungen in den nächsten Jahrzehnten zu einiger Bedeutung. Ihre ungeheure Entwicklung und besonders die Schnelligkeit dieser Bewegung ist eine der auffallendsten wirtschaftlichen Erscheinungen des verflossenen Jahrhunderts. Von 1835 bis 1840 schätzte man die Jahresproduktion im Durchschnitt auf 40 Millionen kg, von 1867 bis 1877 auf 177 kg, von 1880 bis 1887 auf 400 Millionen. Und nach dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre, das Rekordjahr 1906/07 ganz außer Ansatz gelassen, beträgt jetzt eine brasilische Normalernte 11,2 Millionen Sack Kaffee, jeder zu 60 kg. — Die brasilische Kaffeerausfuhr, zunächst aus Rio de Janeiro, setzte 1817 ein und hob sich langsam, bis sie 1839 eine Million Säcke überschritt. Santos begann erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts irgendwie nennenswerte Mengen auszuführen. Bahia erst in den achtziger Jahren und noch später Viktoria. Bis um die Mitte der 60er Jahre des vorigen Jahrhunderts hielt die Kaffeerausfuhr aus Brasilien derjenigen aus anderen Ländern so ziemlich die Wage, dann nahm sie, wenn auch mit sehr beträchtlichen Schwankungen und Rückfällen, immer mehr an relativer und absoluter Bedeutung zu, und seit reichlich 10 Jahren ist Brasilien unbestritten das erste Kaffeeland der Welt. Es liefert allein rund drei Viertel der Weltproduktion, die auf nahezu 20 Millionen Sack geschätzt wird. In der Saison 1905/06 exportierte Brasilien 11 252 000 Sack von je 60 kg gegenüber 3 480 000 Sack aus allen anderen Ländern.

Die Ausfuhr wird über 143 Häfen der ganzen Erde geleitet, hauptsächlich über New-York, das die größte Menge davon erhält. In Europa ist der Haupthandelsplatz Hamburg, dann folgen nach

ihrer Bedeutung geordnet Havre, Rotterdam, Triest, Antwerpen, Bremen, Bordeaux und Marseille. Von der Ausfuhr geht rund die Hälfte nach den Vereinigten Staaten, etwa ein Sechstel nach Deutschland; dann folgt Frankreich mit einem Zehntel, der Rest verteilt sich auf die übrigen Länder Europas.

Von der Gesamtproduktion Brasiliens an Kaffee entfallen rund zwei Drittel auf den Staat Sao Paulo, ein Beweis dafür, welche wichtige Rolle dieser Staat in der brasilianischen Föderation spielt. Nach dem Berichte des Landwirtschafts-Sekretariats über das Jahr 1906 umfaßten die Kaffeepflanzungen des Jahres 1904/05 ein Terrain von 867773 Hektaren.

Dank einer Reihe außerordentlich günstiger Umstände, wie natürliche Fruchtbarkeit des Bodens, geeignete klimatische Bedingungen, ausreichende, eingearbeitete Hilfskräfte, vervollkommnete Anbaumethoden, dichte Verkehrswege, haben die Pflanzungen Sao Paulos eine so überaus schnelle Entfaltung erfahren. Sie bedecken vornehmlich die große Hochebene des Innern und zwar die Abhänge der Hügel in einer Höhenlage von etwa 600 bis 850 m. Im Jahre 1904/05 zählte man 688845410 Bäume verschiedenen Alters; der Wert der Pflanzungen mit allem, was dazu gehört, wurde damals auf nicht weniger als zwei Milliarden Mark geschätzt. Zahlreich sind die im Staate angebaute, alle von *Coffea arabica* abstammenden Sorten. Am meisten Verbreitung hat der nationale oder gewöhnliche Kaffeebaum gefunden, den man meist in den älteren Pflanzungen findet; er macht rund drei Viertel des gesamten Bestandes aus. Ihm schließt sich der Bourbon-Kaffee an, der vornehmlich in den neueren Pflanzungen in der Gegend von Ribeirao Preto angebaut wird. Dann folgen der Botucat oder Caffee amarello (gelber Kaffee), Maragogype usw. Während in den jungen Pflanzungen durchweg vom fünften Jahre ab gepflückt wird, gelangen die Bäume im sechsten Jahre in die Zeit des vollen Tragens. Ihre Produktion nimmt dann unwesentlich zu, bis zwischen dem 14. und 16. Jahre die größte Höhe erreicht ist, um dann langsam zu sinken. Im allgemeinen hört nach 30—40 Jahren der Ertrag auf. Doch schwanken diese Ziffern je nach einer Anzahl von Umständen, wie Fruchtbarkeit des Bodens, Sorte des Kaffees, Pflege der Pflanzungen, Stärke der Düngung usw. Zumal letztere übt auch auf den Beginn und die Dauer der Produktion sowie auf den Umfang der Erträge großen Einfluß aus. Das Rendement an Handelsware ist sehr verschieden; in den alten Pflanzungen rechnet man durchweg 600 bis 900 kg auf 1000 Bäume, in den neuen 1788 kg. Bei Ribeirao Preto steigert sich der Ertrag sogar auf 1900 kg, und einzelne Pflanzungen ergeben sogar 2700, ja 3000 kg.

Die Facendeiros, die großen Pflanzler, verfügen über alle für die Aufbereitung des Kaffees erforderlichen Einrichtungen. So besitzen sie gewaltige „Terreiros“, Trockenanlagen, sowie vervollkommnete, moderne Maschinen für die weitere Bearbeitung, und sind daher in der Lage, dem Handel ein gut geschältes, gereinigtes



Stadt Sao Paulo. Rua Quinze de Novembro.

und sortiertes Produkt zu liefern, das allen Anforderungen entspricht. Die kleineren Pflanzler, die über derartige Maschinen nicht verfügen, senden ihren getrockneten Kaffee an die Aufbereitungsanstalten, die für diese Arbeit 400 Reis pro Arroba behalten.

Der Gestehungspreis des Paulistaner Kaffees schwankt natürlich je nach den verschiedenen Umständen. Durchschnittlich aber kommt der Sack Kaffee von 60 kg, in Santos durch den Commissario verkauft, auf etwa 30,50 Mark zu stehen.

Die großen Kaffeezonen, die Sao Paulo heute in erster Linie aufweist, gliedern sich wie folgt: Die Abhänge von Mantiqueira, die sich von Süd nach Nord von Bragança bis Sao Joao da Boa Vista hinziehen; sodann die Höhen zwischen dem Tiété und Mogy Guassu um Sao Carlos do Pinhal, und endlich die Hügel, die den Mogy Guassu vom Rio Parado trennen, mit dem Mittelpunkt Riberão Preto.

Es ist nicht ohne Interesse angesichts der Kaffeeproduktionsziffern auch den Weltverbrauch an Kaffee kennen zu lernen. Nach einer Zusammenstellung des Syndicat général de défense du café et des produits coloniaux betrug der Verbrauch im Jahre 1900 866565465 kg oder 14442757 Sack von je 60 kg, in 1909 dagegen 1199265667 kg oder 19987761 Sack; er hat sich also im Laufe von nur zehn Jahren um 332700202 kg oder 5545004 Sack, oder um 38,4 Prozent gehoben.

Vergleicht man den durchschnittlichen Weltverbrauch an Kaffee dieser zehn letzten Jahre, der sich auf 17457983 Sack stellt, mit dem Durchschnitt der zehn letzten Ernten, der nach den Statistiken 17144300 Sack umfaßt, so sehen wir, daß Produktion und Bestände dem Bedarf kaum genügt hätten. Wohl nicht mit Unrecht glaubt das Syndikat, daß hier Irrtümer obwalten, die noch aufzuklären sind.

Auf den Kopf der Bevölkerung werden an Kaffee verbraucht in Holland 6,952 kg, Kuba 6,206 kg, Schweden 5,957 kg, Norwegen 5,699 kg, Finnland 5,626 kg, Belgien 5,590 kg, den Vereinigten Staaten 5,380 kg, Dänemark 4,212 kg, den Färöer, Island und Grönland, 4,110 kg, der Schweiz 3,392 kg, Deutschland 3,399 kg, Frankreich 2,728 kg, Argentinien 2,090 kg. In allen Ländern, lediglich England ausgenommen, ist der Verbrauch in ständiger Zunahme begriffen. So hat er sich in der Zeit von 1900 bis 1909 gehoben in den Vereinigten Staaten um 45,08 Proz., Deutschland um 32,74 Proz., Frankreich um 30,75 Proz., Oesterreich-Ungarn 33,98 Proz., Holland 14,06 Proz., Belgien 60,51 Proz., Schweden 26,80 Proz., Italien 70,94 Proz., Südafrikanische Union 32,29 Proz., Kanada 59,88 Proz., Australien 14,55 Proz., Mauritius 100,12 Proz., Cypern 101,28 Proz., Rußland 64,15 Proz., Finnland 12,54 Proz., Norwegen 26,24 Proz., Spanien 116,34 Proz., den Kanarischen Inseln 108,65 Proz., der Schweiz 32,69 Proz., Argentinien 139,78 Proz., Dänemark 24,09 Proz., den Färöer, Island und Grönland 45,34 Proz., Kuba 22,20 Proz., Ägypten 80,61

Prozent, Portugal 36,49 Proz., Chile 131,13 Proz., Rumänien 34,22 Prozent, Griechenland 20,66 Proz., Uruguay 71,82 Proz., Bulgarien 85,83 Proz., Serbien 26,30 Proz., Marokko 133,75 Proz., Japan 54,45 Proz.

Ein altes Vorurteil will es, daß die Kaffeeproduktion der übrigen Länder, die sich ziemlich stabil auf etwa 4 Millionen Sack hält, beim großen Publikum als dem Brasillkaffee überlegen gilt, obwohl schon seit vielen Jahren nicht allein im Klein-, sondern auch im Großhandel große Mengen der besseren Sorten Sao Paulo-Kaffee unter dem Namen „Java“, „Mokka“, „Guatemala“ usw. segeln. Und nur der Eingeweihte weiß, daß der größte Teil des Kaffees, der unter dieser Bezeichnung in Europa und Nordamerika getrunken wird, tatsächlich aus Brasilien stammt.

Ein drastisches Beispiel hierfür bietet der Kaffeehandel in der nordamerikanischen Union. In den Vereinigten Staaten werden jährlich im Kleinhandel rund 3 Millionen Sack Mokka- und Java-Kaffee vertrieben, während die Gesamtjahresproduktion Javas ungefähr 450 000 Sack, diejenige an Mokka-Kaffee gar nur 90 000 Sack beträgt. Das ergibt zusammen etwas über eine halbe Million echten Java- und Mokka-Kaffees, der also lediglich in den Vereinigten Staaten ein Verbrauch von 3 Millionen Sack an diesen Sorten gegenübersteht. Importiert werden in die Union höchstens 150 000 Sack der beiden Sorten; der dortige Konsument trinkt also in den seltensten Fällen echten Java- oder Mokka-Kaffee, sondern erstklassigen Sao Paulo-Kaffee, den er als Java entsprechend hoch bezahlt. Ähnlich liegen die Verhältnisse in den übrigen Verbrauchsländern.

Und doch stehen die in Sao Paulo geernteten feineren Sorten den übrigen Kaffees an Güte nicht nach, sie werden lediglich, um einer unbegründeten Vorliebe des Publikums Rechnung zu tragen, umgetauft.

Von der Ausdehnung der Kaffeefazenden in Sao Paulo gibt die Tatsache einen Begriff, daß die Durchschnittsernte des bedeutendsten Paulistaner Kaffeeproduzenten, eines eingewanderten Deutschen, Francisco Schmidt, der Gesamtternte Afrikas annähernd gleichkommt. Der zweitgrößte Produzent Brasiliens ist mit einer Durchschnittsernte von 100 000 Sack die Dumont-Kaffeekompagnie, die Rechtsnachfolgerin eines Herrn Dumont, dessen Sohn der bekannte in Paris lebende Luftschiffer Santos Dumont ist. „Wer jemals“, so schreibt mit Recht Dettmann in seinem jüngst erschienenen Buche, „in den einfach ausgestatteten Kaffeehäusern Rios das wunderbar aromatische Getränk des auf brasilische Weise zubereiteten Kaffees in den bekannten kleinen Mokka-tassen zum lächerlich niedrigen Preise von 100 Reis — 13 $\frac{1}{2}$ Pfg. — gekostet, der sehnt sich gewiß nicht nach dem Getränk, das uns in den besten deutschen Kaffeehäusern vorgelegt wird.

Allerdings ist die Zubereitung in Brasilien eine wesentlich andere als wie bei uns. Das Rösten geschieht z. B. erst kurz vor dem Zermahlen des Kaffees, höchstens am Tage der Zubereitung, während

bei uns viele Kaffeehäuser — von den Privathäusern gar nicht zu sprechen — sich mit dem Rösten überhaupt nicht befassen, sondern ihren Kaffee von den großen Röstereien beziehen, der unter Umständen schon wochen- oder gar monatelang „geröstet“ gelagert hat. Das Rösten kurz vor der Zubereitung ist jedoch eine Hauptbedingung, um ein aromatisches Getränk bereiten zu können.“

Wir Deutsche sind nächst den Nordamerikanern die größten Kaffeekonsumenten der Welt, unsere Gesamtkaffee-Einfuhr betrug in 1907 rund 185 000 t, zu mehr als $\frac{2}{3}$ brasilianischen Ursprungs, und wird weiter wachsen, zumal wenn der steigende Wohlstand unseres Volkes den Gebrauch billiger Surrogate zurückgehen läßt, denen der Hauptwert des Kaffees, das anregende Element und das Aroma, völlig mangelt. Leider steht heute noch einem Verbrauche von 200 Millionen Kilogramm Kaffee in Deutschland ein nahezu ebenso großer Konsum von Surrogaten gegenüber.

Es entgeht leider vielfach der öffentlichen Aufmerksamkeit, welche großen Nachteile sowohl die Verbraucher als auch der Staat durch den Massenverbrauch dieser Surrogate erleiden, für die mit verstümmelten Gutachten marktschreierische Kellame gemacht wird. Dabei ist schon der Name dieser Surrogate auf eine Täuschung der Verbraucher berechnet. Oder ist es nicht eine Täuschung, wenn diese Surrogate unter Bezeichnung „Malzkaffee“, „Gerstentkaffee“, „Eicheltkaffee“ in den Handel kommen? Leider gibt die deutsche Gesetzgebung bislang keine Handhabe, diesem Unfug ein Ende zu machen. Es handelt sich ja nicht um ein Erzeugnis der deutschen Landwirtschaft. Wäre das der Fall, man hätte die Gesetzgebung längt in Bewegung gesetzt, wie das zum Schutze der Butter gegen die Margarine bald nach deren ersten Auftauchen geschehen ist.

Diese Unterlassung schädigt, wie schon gesagt, nicht nur den Staat, sondern auch die Verbraucher. Den Staat, weil die Zölle auf die billigen Surrogate bei der Einfuhr nur einen winzigen Bruchteil dessen ausmachen, was der Staatsfädel an Zöllen auf die entsprechende Menge Bohnenkaffees vereinnahmen würde. Den Verbraucher aber, weil ihm an Stelle des anregenden Getränkes wertlose Aufgüsse geboten werden. Im Interesse der Gesamtheit kann man daher nur wünschen, daß man auch in Deutschland den Kaffee schützt, vor allem durch Erhöhung der Zölle auf die Rohstoffe der Surrogate.

Im weiteren erscheint eine energische Bekämpfung der Verfälschungen dringend notwendig. Welch betrügerischen Manipulationen ist nicht der Bohnenkaffee unterworfen! Gibt es doch tatsächlich Kaffees, die mit dem Kaffee nur den Namen gemeinsam haben, in Wirklichkeit aber nur ein Gemengsel von anderen Substanzen sind, die oft genug nur zu sehr geeignet sind, der Gesundheit zu schaden. Früher ließ es der, man möchte sagen, harmlose Betrüger, dabei bewenden, dem gemahlten Kaffee Zichorienmehl und andere Pulver zuzusetzen. Heute aber haben wir Kaffeebohnen, die nie an einem Kaffeebaum gegessen haben.



Kaffeebaum.

Da trifft in einem der großen Kaffee-Umschlagshäfen Europas eine Ladung schlechten oder havarierten Kaffees ein. Sei es, daß die Bohnen vor der völligen Reise gepflückt sind, sei es, daß durch die Berührung mit Seewasser oder feuchte Lagerung die Bohnen an Aussehen, Geruch und Geschmack verloren haben. Derartige Ladungen werden vom reellen Handel unverweigerlich zurückgewiesen, und gelangen nunmehr in die Hände der Fälscher. In Havre oder Hamburg verweigert, kehren sie nach einigen Monaten mit einer ganz verlockenden Außenseite nach dorthin zurück. — Wie ist das zugegangen? Sehr einfach. In Belgien, Holland gibt es gut eingerichtete Betriebe, die die „Verbesserung“ beschädigten Kaffees als Spezialität betreiben. Nachdem man die Bohnen verlesen, befreit man sie durch Waschen von dem angelegten Schimmel. Dann werden sie in Kaltwasser gebleicht, nochmals gewaschen, getrocknet und schließlich — gefärbt mit einer jener trefflichen Farben, die uns die Chemie in Fülle zur Verfügung stellt. Daß durch diese Behandlung der Geschmack nicht verbessert wird, versteht sich von selbst.

Neben dieser Verschönerung des rohen Kaffees geht das „Glasieren“ des Gerösteten. Bei dieser Manipulation, die mancher — naiv genug — als erlaubt betrachtet, erhält der Kaffee während des Röstens einen Ueberzug aus einer Masse, die in die Trommeln vor Beginn der Prozedur eingeführt wird. Benutzt werden dazu außer dem harmlosen Zucker verschiedene mineralische, vegetabilische und animalische Produkte, wie Fette und Oele, Gummi, Dextrin, Lacke, Harze, Gelatine, sogar chromsaures Blei und Zink, Preußisch-Blau usw. Keine dieser Substanzen wird dem Geschmack gerade angenehm sein, manche von ihnen aber sind direkt gesundheitschädlich. Zur Rechtfertigung der Behandlung führt man an, die Glasur bilde gewissermaßen eine Schutzhülle gegen Feuchtigkeit. In Wirklichkeit aber ist der Zweck ein ganz anderer: Beschädigte oder minderwertige Sorten nehmen beim Rösten ein mattes Aussehen an, das sie leicht erkennbar macht, während eine gut gemachte Glasur sie fettig und erstklassig erscheinen läßt. So ist es oft möglich, zu gutem Preise eine Ware abzusetzen, die sonst niemals Abgang gefunden hätte. Aber auch bei sonst gutem Kaffee ist das „Glasieren“ vorteilhaft, denn es gibt dem Kaffee einen Teil des Gewichts wieder, das er durch das Rösten eingebüßt hat. Man hat berechnet, daß eine Kaffeerösterei, die 1200 kg Rohkaffee pro Tag verarbeitet und zu 6 Proz. glasiert, daraus 22 000 kg pro Jahr an Mehrgewicht erzielt, was schon allein an Zöllen eine sehr stattliche Summe ausmacht.

Ein anderes Mittel, dem Kaffee ein schweres Gewicht zu verleihen, steht ebenfalls im Zusammenhange mit dem Glasieren. Man führt dem rohen Kaffee erhebliche Feuchtigkeitsmassen zu und glasiert ihn dann schnell; auf diese Weise vermag die in den Bohnen enthaltene Feuchtigkeit nicht zu verdunsten und der so behandelte Kaffee befaßt ein höheres Gewicht. Da aber derartig zubereiteter Kaffee

sich leicht verändert, wird dieses Betrugsmanöver nur von solchen Händlern geübt, deren Waren schnell umgeschlagen werden.

Aber halten wir uns nicht zu lange bei diesen kleinen Mitteln auf, denn es kommt noch viel besser: fabriziert man doch Kaffee, wie man Ziegelsteine herstellt, indem man aus einer plastischen Tonmasse unter Zusehung von gemahlener Sichel oder Mehl künstliche Bohnen preßt, sie röstet und mit irgend einer zuckerhaltigen Substanz glasiert! Der so gewonnene „Kaffee“ unterscheidet sich in nichts von dem wirklichen Kaffee und wird diesem ganz einfach in mehr oder minder großen Mengen zugesetzt! Drei- bis viertausend Mark kostet eine Maschine für die Fabrikation dieser künstlichen Bohnen; sie liefert 1000 kg pro Tag, die Selbstkosten betragen 20 Mark für die 100 kg. Es wird also gut dabei verdient, vorausgesetzt, daß der smarte Geschäftsmann sich bei seinem lichtscheuen Gewerbe nicht packen läßt.

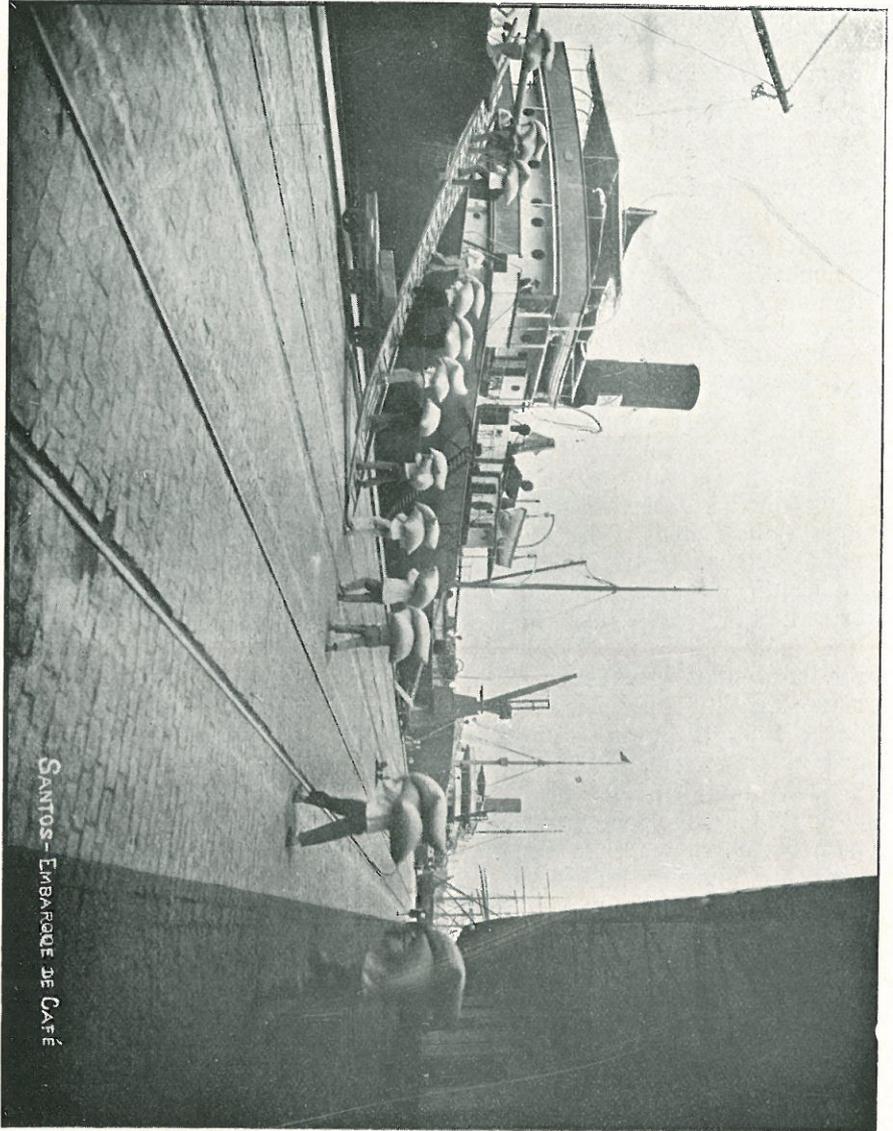
Ein weiteres Moment, das hierher gehört, ist der beklagenswerte Umstand, daß man in manchen Kaffeehäusern anstatt reinen Bohnenkaffees nur allzuoft ein Gebräu vorgesetzt bekommt, in dem wirklicher Kaffee wenig oder gar nicht vorhanden ist. Dem gesunden Menschenverstande sollte es scheinen, daß der Wirt, der dem Besteller ein des Namens „Kaffee“ unwürdiges Getränk verabreicht, eine Nahrungsmittelfälschung begeht und daß der Gast, der anstatt der bestellten Tasse Kaffee ganz etwas anderes erhält, betrogen wird. Gegen diese logische und einfach naturgemäße Auffassung sträubt sich das Interesse der Surrogatfabrikanten, die natürlich einen weit geringeren Absatz hätten, wenn der Verbraucher sich darüber klar würde, daß er nicht Kaffee erhält, sondern ein aus ganz anderen minderwertigen Ingredienzien hergestelltes Gemisch. — Dazu kommt, genau genommen, noch ein zweites Moment: Der Besteller des Kaffees will seinem Körper ein Stimulans, ein Anregungsmittel zuführen; erhält er nun ein sogenanntes Ersatzmittel, das die erwartete anregende Wirkung nicht ausübt, so wird ein ermüdeteter Körper zu einer ihm nötigen Kräfteabspannung genötigt, die beim Genuß wirklichen Kaffees nur in geringerem Grade notwendig gewesen wäre. Er leidet also Schaden an seiner Gesundheit durch dieses Gebräu, das etwa auf derselben Stufe steht wie jene alkoholfreien „Ersatzmittel“ des Traubensaftes, von denen man mit Mathias Claudius sagen kann: „Gewächs — sieht aus wie Wein, ist's aber nicht; man kann dabei nicht singen, dabei nicht fröhlich sein.“ Es wäre zu wünschen, daß unsere Juristen diese Mißstände einmal unter die Lupe nehmen möchten.

Zu den meistumstrittenen Wirtschaftsfragen der letzten Jahre gehört unstreitig das gewaltige Unternehmen des Staates Sao Paulo, durch Zurückhaltung großer Kaffeemengen vom Weltmarkte die Kaffeepreise auf einen den Produktionskosten angemessenen Stand zu bringen, ein Unternehmen, das unter der Bezeichnung Kaffe = v a l o r i s a t i o n überall bekannt ist. Zahlreich sind die Federn, die sich mit der Frage beschäftigt haben; so viel Angreifer, so viel

Berteidiger hat auch die Idee gefunden, und der Zahl derjenigen, die ihr am letzten Ende ein Fiasko voraussagen, stehen heute weit mehr Volkswirtschaftler gegenüber, die mit guten Gründen auf ein Gelingen rechnen.

Wie schon gesagt, ist im Staate Sao Paulo ein Kapital von etwa 2 Milliarden Mark im Kaffeebau angelegt. Zur Verzinsung und Amortisation dieser Summe und zur Bestreitung der eigentlichen Produktionskosten, sowie der Transport-, Versicherungs-, Lagerungs- usw. Gebühr ist es nötig, daß die 50 kg Kaffee auf den europäischen Märkten wenigstens einen Preis von 66 Frs. erzielen. Da nun in den letzten Jahren dieser Preis bei weitem nicht erreicht wurde, arbeitete die Kaffeeproduktion Brasiliens tatsächlich mit Verlusten, obwohl sie alles versucht hatte, um durch Herabsetzung der Produktionskosten wenigstens noch einen bescheidenen Nutzen herauszuarbeiten. Diese Entwertung des Kaffees war eine Folge der außerordentlich starken Produktionssteigerung Brasiliens; während die Erzeugung der übrigen Länder seit 1890 abgenommen hat, wuchs diejenige Brasiliens von 6,1 Mill. Ballen in 1890/95 auf 12,4 Mill. in 1900/05, d. i. sehr viel schneller, als der langsam zunehmende Verbrauch.

Um der Ueberproduktion entgegenzutreten, wurde für den Staat Sao Paulo durch Gesetz für 5 Jahre eine Prohibitivabgabe auf die Pflanzung neuer Kaffeebäume eingeführt, eine Maßregel, die zwar in gewissem Grade einschränkend wirkte, auch zu einer Besserung der Qualität führte, aber doch nicht hindern konnte, daß zu Anfang des Jahres 1906 die Notierungen am Weltmarkte bis auf 40 Frs. für die 50 kg heruntergingen. Ein Andauern dieses Tiefstandes hätte den Ruin der meisten Produzenten bedeutet, zumal da die Ernte 1906/07 infolge außerordentlich günstiger Witterungsverhältnisse überaus reich ausgefallen war. Die Kaffeekultur läßt sich nicht so leicht aufgeben, wie die von Getreide, Mais, Baumwolle, Reis oder Zuckerrohr; denn der Kaffeebaum, einmal gepflanzt, liefert erst nach 5 Jahren die erste Ernte. Aus sich selbst heraus konnten sich aber die Pflanzler aus Mangel an Kapital und an Zusammenhalt nicht helfen. Sie leben vielfach bis zur Ernte auf Kredit und müssen alsbald verkaufen, um ihren Verpflichtungen nachzukommen. Deshalb können sie nicht einen Teil ihrer Erzeugnisse lagern lassen, sondern im Zeitraum weniger Wochen ergießt sich ein schier uner-schöpflicher Strom von Kaffee nach Santos, ohne Rücksicht auf die jeweiligen Marktverhältnisse. Da konnte also nur die Staatsgewalt helfend einschreiten. Die Regierungen der drei Hauptproduktionsstaaten Sao Paulo, Rio de Janeiro und Minas Geraes traten zu gemeinsamen Beratungen zusammen, aus denen das unter dem Namen „Convenio de Taubaté“ bekannte Abkommen hervorging. Er setzte für jeden Sack eine Ausgangsabgabe von 3 Frs. fest. Mit dem Ergebnis dieser Abgabe sollten die Zinsen und die Amortisation der Anleihen bestritten werden, die erforderlich würden, um so viel Kaffee aufzukaufen und aus dem Verkehr zu ziehen, daß die Ver-



Der Laden mit Kaffee in Santos (Sao Paulo).

kaufspreise sich über den Selbstkosten der Pflanze hielten. Der so zurückgehaltene Kaffee sollte dann nach und nach bei günstiger Konstellation wieder abgestoßen werden, so daß allzu große Preisschwankungen vermieden würden und die Produzenten einen angemessenen Gewinn erzielten. Gleichzeitig sah das Projekt eine auf die Steigerung der Verbrauchs gerichtete Propaganda vor.

Das Projekt ging von folgenden Erwägungen aus: Die Kaffeeproduktion der Welt ist von jeher regelmäßig wiederkehrenden Schwankungen unterworfen. Einer Reifernte, wie wir sie 1901/02 und 1906/07 hatten, folgen eine Reihe von Jahren, in denen zum Teil die Erzeugung hinter dem Verbrauch zurückbleibt. In 1901/02 betrug der Verbrauch etwa 14 Millionen Sack, die Welternte aber 22 Millionen. Seitdem ist der Verbrauch bis auf 19 Millionen Sack gestiegen. Da nun in 1906/07 die Ernte 20 bis 21½ Mill. Sack umfaßte, überschritt sie den Verbrauch um etwa 1 bis 1½ Millionen Sack. Vor der Ernte 1901/02 belief sich der Stock an Kaffee auf 6 Millionen Sack, wozu der Ernteüberschuß von 8 Millionen Sack hinzukam, so daß nach der Ernte ein Ueberschuß von 14 Millionen Sack vorhanden war. In den vier folgenden Jahren, in denen weniger produziert als verbraucht wurde, gingen diese Vorräte allmählich auf 9½ Millionen Sack zurück. Eine ähnliche Erscheinung steht nun für die kommenden Jahre zu erwarten, um so mehr als der Produktionsüberschuß geringer war als in 1901/02 und weil außerdem in den letzten Jahren infolge des erwähnten Gesetzes, das eine Sonderabgabe auf die Neupflanzung von Kaffeebäumen legt, das mit Kaffee bestandene Areal im Staate Sao Paulo zum mindesten keine Zunahme mehr aufweist und in seinen Erträgen zurückgeht.

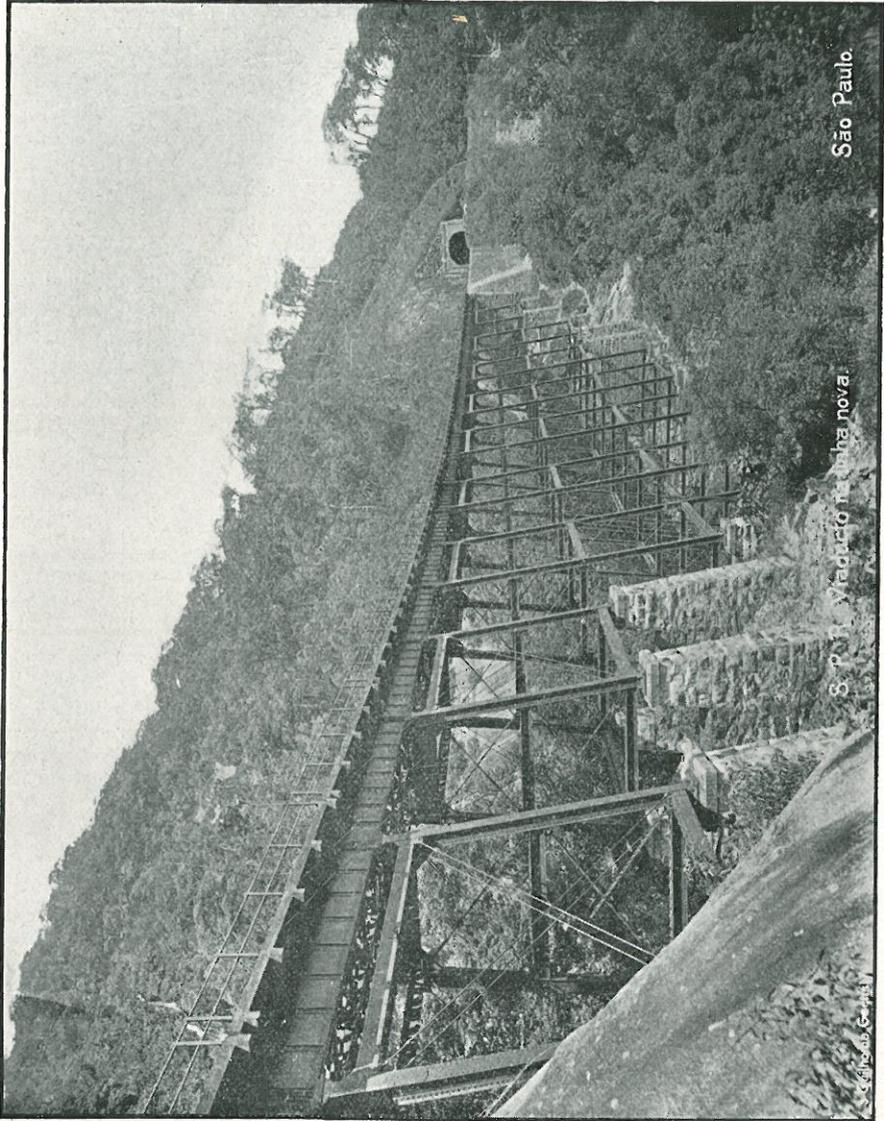
Infolge äußerer Umstände gelangte das Uebereinkommen von Taubaté nicht zur Durchführung, die Staaten Rio de Janeiro und Minas Geraes traten von ihm zurück, und es schien fast, als seien alle Hoffnungen geschwunden, auf diesem Wege das Problem lösen zu können. Inzwischen sammelten sich bereits die Vorräte aus der gewaltigen Ernte des Jahres 1906 in Santos, und die Preise, die im Februar im Augenblick der Konvention noch 6 Fr. pro 10 kg (Typ 7) betragen hatten, sanken rapide; die Paulistaner Fazendeiros standen unmittelbar vor dem Ruin.

In diesem kritischen Augenblick faßte die Regierung von Sao Paulo den wichtigen Entschluß, das ungeheure Werk, für das die Bundesregierung die Verantwortung nicht übernehmen wollte, allein durchzuführen, aber auf wesentlich anderem Wege als in Taubaté beschlossen, wenn auch mit denselben Mitteln. — Zunächst erhielt der Staat eine Million Pfund Sterling als kurzfristiges Darlehen von der Diskonto-Gesellschaft. Später nahm er zur Rückzahlung dieser Summe und zur Beschaffung weiterer Mittel in London und New-York eine Anleihe von 3 Millionen Pfund Sterling auf. Um die Käufe auszudehnen, verfuhr man in der Weise, daß der Staat sich von den Hauptexporthäusern bis zu 80 Prozent des Preises der

angekauften Mengen bevorschussen ließ unter der Bedingung, daß der Kaffee in ihren Speichern eingelagert werde. Der Kaffee wurde demgemäß zu vier Fünfteln von den Exporteuren und zu einem Fünftel von der Staatsregierung bezahlt. Die Anleihe von 3 Mill. Pfund Sterling wurde durch die Abgabe von 3 Fr. pro Sack, die bei der Ausfuhr erhoben wurden, sichergestellt. Diese Abgabe wurde im September 1906 in Santos eingeführt, zwei Monate später auch in Rio für den aus Rio selbst und aus Minas stammenden Kaffee. Da der Staat Sao Paulo lediglich die in diesem Staate produzierten besseren Sorten ankaufen ließ, fühlten sich die Fazendeiros in Minas und Rio, die größere Mengen geringerer Sorten erzeugen, durch die Valorisation geschädigt; es kam daher zu Verhandlungen zwischen Sao Paulo und dem Bunde, dessen Präsidentschaft inzwischen Herr Alfonso Penna übernommen hatte, und man kam schließlich überein, daß die Banco de Brazil dem Staate Sao Paulo 6 Millionen Millreis vorstrecken solle, die zum Ankauf von Kaffee der Typen 8 und 9 verwendet werden sollten.

Mit den vorhandenen Mitteln waren im Juni 1907 etwas über 8 Millionen Sack Kaffee von je 60 kg in den Besitz des Staates Sao Paulo gelangt und zu etwa einem Viertel bezahlt. Sie kamen auf 42,50 Fr. pro 50 kg im Durchschnitt zu stehen, und da der Preis in Havre nur etwa 36,50 Fr. notierte, hätte eine Liquidation zu einem glatten Verlust von wenigstens 6 Fr. pro Sack geführt, wahrscheinlich aber zu noch größeren Einbußen, denn der Preis von 36,50 Fr. hielt sich nur deshalb, weil der angekaufte Kaffee außerhalb des Marktes blieb. Der Staat mußte seine Bestände behalten und war dadurch in die Notwendigkeit versetzt, zur Zahlung der Zinsen, Lagerkosten usw. weitere Mittel zu beschaffen. Er erhielt zunächst einen Vorschuß von 2 Millionen Lstr. von dem franko-amerikanischen Syndikat, dem der Staat die Sorocabana-Bahn verpachtete, bis schließlich nach längeren Verhandlungen die Bundesregierung sich ebenfalls von der Notwendigkeit überzeugte, die Valorisation durchzuführen; Lord Rothschild übernahm es, die Bundesanleihe unterzubringen, die die Liquidation der Valorisation sicher stellte.

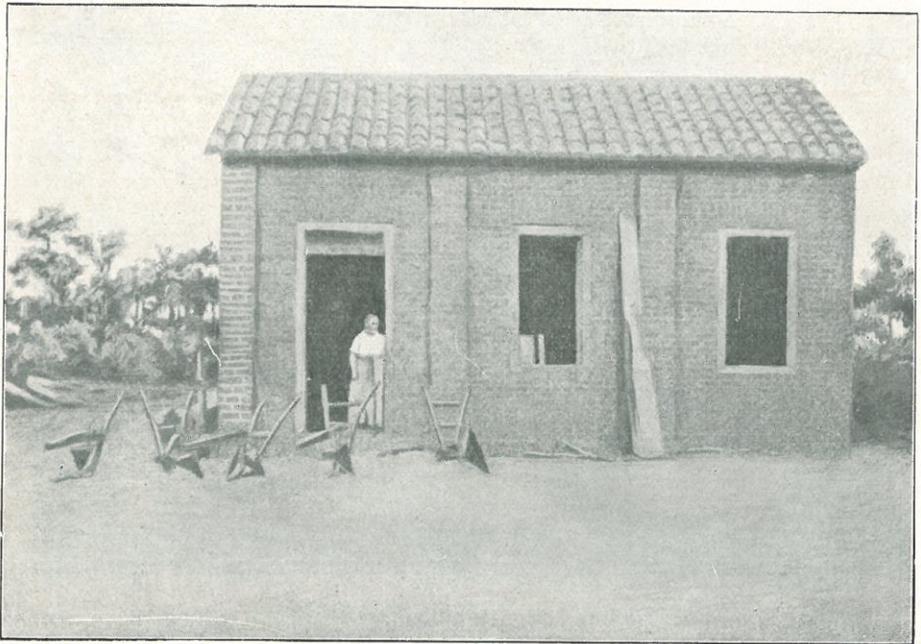
Die Hilfsquellen, die Sao Paulo zur Verfügung stehen, gewähren dem Staate die Sicherheit, daß er den von ihm angekauften Kaffee nur dann zu verkaufen braucht, wenn es ihm gutdünkt und die Handelsverhältnisse es angezeigt erscheinen lassen. Wann dieser Zeitpunkt eintritt, hängt von der Bewegung der Notierungen, die ihrerseits von wirtschaftlich und moralischen Einflüssen gelenkt wird, ab. So hat fraglos die allgemeine finanzielle Krisis der letzten Jahre eine mächtige Aufschwung der Kaffeepreise entgegengestanden, zumal da die Käufe bekanntlich nicht direkt von den Bedürfnissen des Konsums veranlaßt, sondern zunächst vom Großhandel als Reservebestände aufgenommen werden, deren man sich möglichst entäußert, wenn das Geld sich versteuert.



Viadukt der Bahn von Santos nach Sao Paulo.

Allein, da voraussichtlich die nächsten Kaffeernten sich wiederum unter dem Durchschnitt halten werden, zumal weil nach Verlängerung des Prohibitivgesetzes um weitere fünf Jahre die Durchschnittsernte zurückgehen muß, so steht vermutlich zu erwarten, daß den ersten Versuchsverkäufen kleinen Umsanges, die bereits stattgefunden haben und recht befriedigende Preise ergeben haben, in absehbarer Zeit größere Auktionen werden folgen können. Und so werden denn auch bald die bisherigen Gegner der Valorisation Gelegenheit haben, sich davon zu überzeugen, daß sie zu Unrecht das Eingreifen der Paulistaner Staatsregierung in der unvermeidlichen Krisis verurteilt haben, die den Haupterwerbszweig der brasilianischen Nation zu vernichten drohte.

Die protektionistische Intervention des Staates in der Kaffee-Valorisation ist von entschiedenem Erfolge gekrönt, und gegenwärtig befinden wir uns, nachdem wir gesehen haben, wie die Preise nach und nach stiegen, mitten in der Liquidation des großen Unternehmens, die sich langsam aber günstig vollzieht. Die gewaltige Finanzoperation ist im Hafen, dank dem Takt, der Einsicht und Energie der Staatsmänner, die in den letzten Jahren die Geschicke ihres Landes gelenkt haben.



Kolonistenhaus in Nova Odessa (Sao Paulo).



Colonialschüler bei der praktischen Arbeit. (Baumschule).