

besten Dienste leisten. Er wird nach jeder körperlichen Übung leistungsfähiger sein und dann mehr Gewinn vom Leben haben. Fassen wir die Aufgaben des nützlichen Lebens noch einmal zusammen: 1. Geschicktes Exerzieren, 2. Eichtung und Ordnung der gesammelten Materialien, 3. Auscheidung der unnützen Lasten, 4. konzentriertes, aufmerksames Lesen, 5. Vermeiden unnützer Vektüre, 6. mit Unterbrechung durch körperliche Übungen) lesen.

Man schöpft gewiss aus Büchern nicht nur Wissen, sondern auch Erholung, Seherkeit und Trost. Bücher erheben uns zur Freiheit. Aber sie können uns auch zum Verderben werden. Nur innerhalb der Grenzen des eigenen Wissens — und diese Grenzen lernt man bald genug kennen — läßt sich etwas Erpriechliches schaffen. Negliche Assimilation ist von Uebel, welche die angebotenen Grenzen überschreiten will. Ein Verkenner dieser Regel hat schon manchen zu Fall gebracht!

Kaffeekränzchen.

Von Theo Seelmann.

Damentränzchen hat es schon im grauesten Altertum gegeben. Frau Eva allerdings war es wegen ihrer Vereinsamung noch nicht möglich, ein Kränzchen zu veranstalten. Dagegen hat Madame Botinier höchst wahrscheinlich ihre Freundinnen von Zeit zu Zeit zu einem Klauverkränzchen bei sich vereint. Eines der altgriechischen Wandgemälde im Leben wenigstens zeigt uns eine vornehme Damengesellschaft versammelt, der Sklavinnen Ledereien darbieten, während schlafte Tänzerinnen vor ihr einen Tanz auführen. Das war der Verlauf eine altgriechischen Damentränzchens. Auch den Damen des deutschen Mittelalters war das Kränzchen bekannt. Nur höchsten Blüte gelangte es aber erst, als jener sönwäre aromatische Trank allgemeinen Eingang fand, welcher noch heute den Krischaltationspunkt der weiblichen Zusammenkünfte bildet, als die Damentränzchen sich in rechtliche Kaffeekränzchen umwandelten.

Der Kaffee drang von zwei Seiten her in Deutschland ein. Das eine Einfalltor war Frankreich, das andere war Holland. Die Bezeichnungen Kaffee und Coffee, wie man ursprünglich das neue Getränk benannte, weisen deutlich auf die beiden Importländer Frankreich und Holland hin. Zuerst erwarb sich selbstamerweise der Kaffee in der Männerwelt zahlreiche Freunde. Bereits 1671 wurde das erste Kaffeehaus in Marseille errichtet, dem 1673 ein solches in Paris, 1683 in Wien, 1686 in Nürnberg und Regensburg, 1687 in Hamburg folgte. Die Kaffeehäuser wurden ausschließlich von Männern besucht. Bald aber hielt der Kaffee auch im Familienleben seinen Einzug, indem er besonders die bis dahin übliche Mehl- oder Biersuppe, die man des Morgens einnahm, in den oberen Gesellschaftskreisen verdrängte. Im 1700 herum ist er schon ein allgemeines verbreitetes Getränk, das auch von den Frauen häufig getrunken wird. In derselben Zeit beginnt er sich auch in den Damentränzchen ein, so daß sie sich nunmehr den Namen „Kaffeekränzchen“ beilegen. — Auf den Kränzchen der vorhergehenden Zeit, von denen uns schon aus dem 16. Jahrhundert berichtet wird, mürzten außer der lebhaften Unterhaltung nur Tafelgenüsse das gesellige Beisammensein. Die Frauen besuchten sich ganz wie heute abwechselnd der Reihe nach und brachten dazu auch wohl ihre Spinnräder und Spinnräder mit. Die Bezeichnung Kränzchen für diese Zusammenkünfte beruht auf der Sitte, nach Beendigung des Mahles derjenigen Teilnehmerin, welche das nächste Festmahl geben mußte, einen Kranz anzulegen. Festlich diesen Kränzchen der anwesende Kranz, so hielten sich die Frauen desto eifriger an die angetragenen Speisen und Tischgespräche.

Sippolyt Guarinotti, Arzt in Hall in Tirol, ein wackerer, aber nüchtern und streng beurteilender Mann, berichtet in seinem 1610 erschienenen Buche „Die Grenz der Vermittlung menschlichen Geschlechts“ über die noch kaffee-losen Kränzchen der: „Die andere Freierin der Weiber ist sein ordentlich und geht im Kreise herum und fürnehmlich unter den Edlern fröhlich, die ihre Mahlzeiten eine nach der anderen mit vermandten Fräulein zusammen labet und nach der Abtheilung von einer zu der anderen kompt, also daß, wann der Schwerm in einer Hoch wohlth sein, alle jede ihrer zöhligen zu festen gibt und einmal auf jedes Kränzchen gelanget thut, darunten auch die die Kranz-Freierinnen oder Kranz-Mahlten genannt werden.“ Guarinotti wirft dann noch den Kränzchendamen vor, daß sie selbst die ledertzen Speisen äßen, ihren Männern aber nur Kraut und Suppe vorsetzen. Nach der Heberlieferung von Gernann von Weinsberg wurden 1557 die Damen mit zwei Gängen von je fünf Schüsseln bewirtet. Der erste

Gang bestand aus gebratenem Fisch, Hering, Bückling und Kapuzeln, der zweite aus gebratenem Fisch, zwei Schüsseln mit Gallerte und zwei Schüsseln mit Knebten. Darauf folgten als Nachtrich Nüsse, Apfel, Feigen und Rosinen.

Die Einführung des Kaffees in die Damentränzchen hatte auf jeden Fall das Verdienst, daß die früheren köstlichen Schmausereien ein Ende nahmen. Ueber die Veranstaltung der Kaffeekränzchen gleich im Beginn ihrer Einbürgerung sind wir genau unterrichtet. Der Leipziger Advokat Gottlieb Wilhelm Corvinus gab im Jahre 1715 unter dem Schriftstellernamen Amaranthes ein „Frauenlexikon“ heraus, in dem er den gebildeten Damen seiner Zeit einen Heberblick über alles Wissenswerte zu verschaffen sucht. In diesem Frauenzimmerlexikon heißt es: „Kaffeekränzchen ist eine tägliche oder wöchentliche Zusammenkunft und Versammlung einiger verirrter Frauenzimmer, welche nach der Reihe herum gehet, wobei sie sich mit Kaffee-Trinken und L'ombre-Spiel diversieren und ergötzen.“ Sogar den Spitznamen Kaffeekrücker hat man schon erfunden. Denn Amaranthes erklärt: „Kaffeekrücker heißen einige vertraute und gute Freundinnen, so täglich auf ein Schälgen Kaffee zusammen kommen und sich darbei eine Erhebung machen.“ Aus Amaranthes Frauenzimmerlexikon können die Zubereitung des Kaffees und das Arrangement des Kaffeetisches, wie es bei den Kränzchen üblich war, im einzelnen verfolgt werden. Getrunken wird der Kaffee mit Milch und Sahne. Die Kaffe-Bohnen, um Amaranthes Schreib- und Sprechweise zu gebrauchen, werden in einem Tegel gebrannt, auf der Kaffe-Mühle gemahlen und in dem Kaffe-Kessel gelocht, worauf der Kaffee in dem Kaffe-Pott auf den Tisch gebracht wird. Dieser Kaffe-Pott ist ein von Meßing, von Brinn-Metall oder Blech länglich rund getriebenes Gefäß, stehend auf 3 hohen Füßen, mit Handhaben und ein oder mehr Hähneln versehen. Der gelochte Kaffee wird im Kaffe-Pott durch eine Strinns-lampe, die Kaffe-Lampe, warm gehalten und sodann in die Kaffe-Kanne gegossen. Sie ist ein Klein von Silber, Meßing, Blech, Porcellain, Terra Sigillata, Serpentin oder Zinn rund verfertigtes Gefäß mit einer Handhabe und Schause versehen. Der Kaffe-Tisch ist ein kleiner ovaler lacirter Tisch, auf einem niedrigen Gestelle stehend, an dem man das Oberblatt ein- und ausschlagen kann. Serviert wird der Kaffee auf einem Kaffe-Brett, einem viereckigen oder ovalen lacirten Bret, worauf der Kaffe-Pott, Schälgen, Spiel-Platz, Kaffe-Löffel, Zucker-Schachtel oder Zucker-Schälgen und die geschlochtenen Stroh-Zellerlein zum Kaffe geleget und aufgetragen werden. Die Tassen oder Kaffe-Schälgen seind dünne und stark von Porcellain verfertigte runde und unten zugespitzte kleine Röhrllein. Diese Schälgen werden auf die aus Stroh geschlochtenen Kaffe-Zeller gesetzt. Der Stiel-Platz oder Spinnnaß endlich ist ein großer runder Porcellain-Platz mit Wasser angefüllt, worinnen man bei dem Kaffe-Trinken die Schälgen auswäscht. — Bei der Zubereitung konnte man also noch nicht die Möhrtrommel, an deren Stelle man, wie erwähnt, einen Tegel benutzte. Ebenso gebräuchlich man noch nicht als Kaffeekanzel die berühmte Bihorie. Doch wurde sie bereits in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts zu diesem Zweck verwendet.

Ein beliebter Ausdruck für das gesellige Beisammensein bei dem schwarzen Trank war „die schwarze Stunde“. Mit welcher Eingebung diese schwarze Stunde geliebt wurde und in welsch hohem Grade sich der Kaffee die Gunst der Damen erworben hatte, lehrt ein zeitgenössisches Gedicht, in dem es heißt:

Dießte Schweflern, kommt herbei!
 Wo schlägt die schwarze Stunde,
 Macht euch von Geschäften frei
 Und genießt mit vollem Munde
 Diesen Wunder-reichen Saft
 Von der edlen Bohnen Kraft,
 Den uns dort die fernen Mühren
 Zum Getränk erschlohen.
 Wer sint volle Sinne hat,
 Dem kann mährlich! wohl auf Erden
 In Geschmack so besikat
 Besser nichts gefunden werden.
 Weg mit Köhner, Becher, Glas,
 Dießes schwarz gebrannte Maß
 Kann sogar den besten Trauben
 Kraft und Vorsatz rauben.“

Aber der beste Kaffee wäre fade und ungeschmackhaft gewesen, wenn die Kränzchen nicht durch eine rege Unterhaltung belebt worden wären. Wir pflegen über den Kaffeekaffee zu spötteln, obgleich der Bierkaffee am Sammtlich oftmals nicht viel höher steht. Ganz ebenbürtig urteilten weise Männer schon in der Kinderzeit der Kaffee-