

Dieses PDF enthält Quellen - zeitgenössische literarische Zeugnisse von Europäern und Osmanen - zum Artikel *Tulpe und Kaffee – Neues aus dem Orient* in der Rubrik KUNST & KULTUR.

1) Die Bewunderung der Osmanen für die Tulpen

Quelle:

D'Andresel, französischer Botschafter, 18. Jh., Brief vom 24. April 1726 (zitiert nach Le Père d'Ardène, *Traité des Tulipes*, Avignon 1760)

Quellentext:

„Der Großwesir [Anm. d. Red. Damat Ibrahim Pascha, der Schweigersohn Ahmets III. (1703-1730)] und andere Höflinge hegen eine große Bewunderung für Tulpen. Im Garten des Großwesirs sind 500 000 Tulpenzwiebeln gepflanzt. Wenn die Tulpen in Blüte stehen und der Großwesir sie seinem Herrn vorführen will, werden diese Tulpen noch durch weitere ergänzt, die in Töpfen aus anderen Gärten kommen. Bei jeder vierten Blume steckt eine Kerze im Boden, die genauso groß ist wie die Tulpe, und entlang der Wege hängen Käfige voll der verschiedensten Vögel. Das gesamte Spalierwerk ist mit Blumen in Vasen geschmückt und von kristallinen Lampen in allen Farben beleuchtet. Grünpflanzen aus den umliegenden Wäldern bilden den Hintergrund zu den Spalieren. Die Farbigeit und der Glanz der Lichter in den Spiegeln entfaltet eine prächtige Wirkung. Zur Festbeleuchtung gehört auch Musik, die in der Blütezeit der Tulpen die ganze Nacht über spielt. All dies geht natürlich zu Lasten des Großwesirs, der während der ganzen Tulpenzeit den Sultan und sein Gefolge beherbergt und verköstigt.“

Zitiert nach:

Anna Pavord. *Die Tulpe. Eine Kulturgeschichte*. Frankfurt a.M. und Leipzig 1999, S. 50

2) Die erste in Europa gedruckte Nachricht von Kaffee

Quelle:

Leonhart Rauwolf (1540-1596), deutscher Arzt und Botaniker, Leonharti Rauwolfen, der Arztney Doctorn, und bestelten Medici zu Augspurg. Aigentliche beschreibung der Raiss... inn die Morgenlädner... Lauingen 1582

Quellentext:

„Under andern habens ein gut getränck / welches sie hoch halten / Chaube [Anm. d. Red. Kaffee] von inen genennet / das ist gar nahe wie Dinten so schwartz / unnd in gebresten / sonderlich des Magens / gar dienstlich. Dises pflegens am Morgen fr / auch an offnen orten / von jedermeniglich one alles

abscheuen zutrinken / aus jrdinen unnd Porcellanischen tieffen Schälein / so warm / alss sies könden erleiden / setzend offt an / thond aber kleine trincklein / und lassens gleich weitter / wie sie neben einander im krayss sitzen / herumb gehen. Zu dem wasser nemmen sie frücht Bunu [Anm. d. Red. gemeint sind die Kaffeebohnen] von jnnwohnern genennet / die aussen in jrer grösse und farb / schier wie die Lorbeer / mit zway dünnen schölflein umgeben / anzusehen / unnd ferner jhrem alten berichten nach / auss India gebracht werden. Wie aber die an jn selb ring seind / unnd innen zwen gelblechte körner in zwayen heusslein unterschiedlich verschlossen haben: zu dem das sie auch mit jhrer würckung / dem namen und ansehen nach / dem Buncho Auic: und Bunca Rhasis ad almans. gantz ehnic / halte ich's dafür / so lang / biss ich von gelehrten ein besseren bericht einnemme. Dises tranck ist bey ihnen sher gemain / darumb dann deren / so da solches ausschencken / wie auch der Krämer / so die frücht verkauffen / im Batzar hin und wider nit wenig zufinden: Zu dem / so haltens das auch wol so hoch unnd gesund sein / alss wir bey uns jrgend den Wermutwein / oder noch andere Kreuterwein etc.“

Zitiert nach:

Antoinette Schnyder v. Waldkirch. Wie Europa den Kaffee entdeckte. Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees. Zürich 1988, S. 38

3) Kaffee – Das wohlschmeckende „Hilfsmittel gegen verschiedenste Übel“

Quelle:

Jean de Thévenot (1633-1667), französischer Orientreisender, Relation d'und Voyage fait au Levant..., Paris 1665

Quellentext:

„Sie haben noch ein anderes, sehr verbreitetes Getränk, das sie ‚cahué‘ nennen und von dem sie zu allen Tageszeiten trinken. Dieses Getränk bereiten sie aus einem Korn..., das sie in einer Pfanne oder sonst einem geeigneten Gerät auf dem Feuer rösten, schälen und dann zu sehr feinem Pulver zerstoßen. Und wenn sie davon trinken wollen, so nehmen sie eine spezielle Kanne, die sie ‚lbrik‘ nennen, und bringen das Wasser darin zum kochen. Wenn es siedet, geben sie das Kaffeepulver zu, ungefähr einen Löffel für drei Tassen, und wenn dies zusammen aufkocht, nimmt man es schnell vom Feuer oder man rührt darin, denn sonst würde es überfließen, weil es leicht hochkommt.

Und wenn es auf diese Weise etwa 10-12mal aufgeköcht hat, gießen sie es in kleine Porzellantassen, die sie auf ein bemaltes Servierbrett anordnen und dann siedend heiß anbieten, denn man muss es heiß trinken, in mehreren Malen, sonst ist es nicht gut. Dieses Getränke ist bitter und schwarz und schmeckt etwas angebrannt; man trinkt es in ganz kleinen Schlücken, aus Angst, sich zu verbrennen: dies führt dazu, dass man in einem ‚cauhane‘ – so heißt der Ort, wo man das fertig zubereitete Getränk verkauft – jeweils eine recht vergnügliche Schlürfmusik hört.

Dieses Getränk verhindert Völlegefühl und hilft dementsprechend gegen Schläfrigkeit. Wenn unsere französischen Kaufleute die Nacht durcharbeiten wollen, so nehmen sie eine oder zwei Fassen davon. Im übrigen hilft es auch bei Magenbeschwerden und ist gut für die Verdauung: kurz, wie die Türken behaupten, so eignet es sich als Hilfsmittel gegen verschiedenste Übel und hat sicherlich ebenso viele gute Eigenschaften wie man dem ‚tai‘ [Anm. d. Red. Tee] zuschreibt.

Was den Geschmack betrifft, so braucht man nur zweimal davon zu trinken, um sich daran zu gewöhnen und es nicht mehr unangenehm zu finden; es gibt auch Leute, die ihm Gewürznelken oder etwas Kardamom beimischen,... andere geben etwas Zucker dazu, aber diese Beimischungen, die das Getränk im Geschmack angenehmer machen, beeinträchtigen seine Bekömmlichkeit und seine gesundheitsfördernde Wirkung. Man trinkt davon große Mengen in den Ländern der Türken: Arm und reich trinkt mindestens zwei Tassen im Tag, und es gehört zu den Dingen, die der Mann seiner Frau nicht vorenthalten darf.“

Zitiert nach:

Antoinette Schnyder v. Waldkirch. Wie Europa den Kaffee entdeckte. Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees. Zürich 1988, S. 57f

4) Kaffee zur Begrüßung

Quelle:

William Lithgow (1582-1645), englischer Orientreisender, A most delectable and true Discourse of an admired and painful Peregrination..., London 1614

Quellentext:

„Die übliche Höflichkeitsgeste, mit der sie zu Besuch kommende Freunde empfangen, ist eine Tasse ‚Coffa‘, ein Getränk von schwärzlicher Farbe, das aus einer Art Samen, den man ‚Coaua‘ nennt, gemacht wird. Es wird so heiß als möglich getrunken und ist ein gutes Mittel, die groben Speisen aus rohem Fleisch und die von ihnen so häufig verwendeten Gewürze zu verdauen.“

Zitiert nach:

Antoinette Schnyder v. Waldkirch. Wie Europa den Kaffee entdeckte. Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees. Zürich 1988, S. 53

5) Kaffeehäuser im Osmanischen Reich

Quelle:

Johann Jacob Amman, Arzt im Gefolge des Gesandten Andrea Negroni, 16-17. Jh., Reiß In das Gelobte Land: Von Wien auß Oesterreich durch Ungariam / Serviam/ Bulgariam vnd Thraciam auff Constantinopel... kurtz / und doch

eigentlich beschrieben Durch Johann Jacob Amman / Burger vnd bestellten Wundartz zu Zürich. Zürich Anno 1618

Quellentext:

„Auch haben die Türken noch andere Wirtshäuser, darinnen schenken die Wirte nichts anderes aus als schwarzes Wasser. Dieses wird – wie man mich berichtet – mehrerteils von Gerste gemacht, und kochen ganze Kessel voll. Pflegen’s den Gästen in kleinen irdenen oder porzellanenen Schüsseln siedend heiß zu geben. Da trinken es die Türken, wie auch die Araber, in kleinen Schlückchen, so warm sie immer können. Ist gar ein gemeiner Brauch bei ihnen, dies schwarze Wasser zu trinken, untermits wie auch morgens und abends. Etwa bei fünfzig oder mehr sitzen da und dort beisammen, währet oft lang, wird aber keiner von dem gedachten Wasser trinken. Vermeinen, es trocken die Flüß auf und sei ein gar gesundes Wasser.“

Zitiert nach:

Karl Teply (Hg). Kaiserliche Gesandtschaften ans Goldene Horn. Stuttgart 1968, S. 148

Quelle:

Jean de Thévenot (1633-1667), französischer Orientreisender, Relation d’und Voyage fait au Levant..., Paris 1665

Quellentext:

„Es gibt verschiedene öffentliche Kaffeehäuser („cabarets publics de cahué), wo man den Kaffee in großen Kesseln (chaudières) kocht. Dorthin kann jedermann gehen, ohne Unterschied der Religion und des Standes, und es ist nicht unschicklich, dort hineinzugehen, auch wenn es nur zur Unterhaltung ist; es gibt sogar draußen gemauerte Bänke, die mit geflochtenen Matten bedeckt sind und auf denen diejenigen sitzen, die den Vorbeigehenden zuschauen und an der Luft sein wollen. Gewöhnlich hat es in diesen Kaffeehäusern auch Musikanten mit Flöten und Saiteninstrumenten, die vom Kaffeehausbesitzer dazu angestellt werden, den Tag durch mit Musik und Gesang die Leute anzulocken. Wenn einer ein ‚cauehane‘ betritt und dabei einen Bekannten trifft, so wird er, wenn er auch nur ein bisschen gesellschaftlichen Anstand hat, dem Kaffeehausbesitzer sofort zu verstehen geben, bei diesem Kunden kein Geld einzuziehen [Anm. d. Red. weil er für ihn zahle], und dies tut er, indem er ihm ein einziges Wort zuruft: ‚giaba‘, d.h. ‚gratis‘.“

Zitiert nach:

Antoinette Schnyder v. Waldkirch. Wie Europa den Kaffee entdeckte. Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees. Zürich 1988, S. 58

6) Kaffeezubereitung im türkischen Feldlager vor Wien

Quelle:

Luigi Ferdinando Marsigli (1658-1730), italienischer Geograph und Militärhistoriker, *Bevanda Asiatica, ... che narra l'istoria medica dell Cavé o sia Caffè*, Wien 1685

Quellentext:

„Die gerüsteten Bohnen werden in einem Mörser zu Pulver zerstampft und dieses durch ein engmaschiges Sieb gedrückt. Größere Teile, die das Sieb nicht passieren, müssen neuerlich zerstampft werden. Das Pulver hebe man in Ledersäckchen auf, befeuchte es von Zeit zu Zeit mit einigen Tropfen warmem Kaffeabsud, damit die aromatischen Stoffe sich nicht verflüchtigen. Das Getränk bereite man in einem silbernen, mit einem Deckel versehenen Gefäß, fülle es mit zehnmal soviel Wasser als Kaffee, den man hineinwirft, sobald das Wasser zu kochen beginnt. Man schließe den Deckel und warte, bis der Schaum durch die Spalte des Deckels dringt, ziehe die Kanne langsam zurück, um ein zu heftiges Aufkochen zu verhüten, und warte vier Vaterunser, bis das Wasser den Kaffee aufgenommen hat.

Dann bringe man die Kanne zum Tisch und fülle die Tassen aus Majolika, Porzellan oder Mertebani [Anm. d. Red. gemeint ist Celadon, eine Erde, die man auch zum Töpfern verwenden kann], einer von den Türken hochgeschätzten Erde, weil die aus ihr gebrannten Tassen sofort zerspringen, wenn auch nur ein Tropfen Gift in sie fällt. Bevor die Tassen gefüllt werden, warte man wieder drei Vaterunser, damit der Satz sich setze. Vorher kann man den Boden der Tasse mit einigen Tropfen Sirup bedecken, der mit Jasmin oder acqua d'ambra aromatisch gemacht worden ist.“ [Anm. d. Red. Marsigli musste während seiner Kriegsgefangenschaft als Kaffeekoch im türkischen Feldlager arbeiten].

Zitiert nach:

Antoinette Schnyder v. Waldkirch. *Wie Europa den Kaffee entdeckte. Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees*. Zürich 1988, S. 61

7) Das „Kaffeehaus“ der Frauen

Quelle:

Lady Mary Wortley Montagu (1689-1762), Frau des englischen Botschafters in Konstantinopel, *Letters*, London 1763, Brief vom . April 1717

Quellentext:

„...fuhr ich gegen 10 Uhr ins Bad. Es war bereits voller Frauen... einige im Gespräch, andere mit Handarbeiten beschäftigt, wieder andere ‚coffee‘ oder Scherbet trinkend und viele nachlässig auf ihren Kissen liegend, während ihre Sklavinnen (meist hübsche Mädchen von siebzehn oder achtzehn Jahren) damit beschäftigt waren, ihnen die Haare auf verschiedenste hübsche Art zu flechten.

Kurzum, es ist dies das Kaffeehaus der Frauen, wo alle Neuigkeiten der Stadt die Runde machen, Skandalgeschichten erfunden werden etc.“

Zitiert nach:

Antoinette Schnyder v. Waldkirch. Wie Europa den Kaffee entdeckte. Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees. Zürich 1988, S. 110