

Der Kakao oder die Schokolade.

Von Dr. Maeder, Professor der deutschen Sprache am aargauischen Lehrerseminar Wettingen.

Unter den für Nahrung und Erquickung des Menschen geeigneten Erzeugnissen der Tropenwelt nimmt der Kakao eine höchst wichtige Stelle ein. Derselbe ward in früheren Zeiten von manchen für ein „Schweinesutter“, von anderen für Ambrosia erklärt. Der berühmte Naturforscher und Botaniker Linné, der ein besonderer Liebhaber der Schokolade war, nannte den Kakao eine „Götterspeise, Theobroma Cacao“ und dieser Ehrenname ist ihm auch als Taufname in der technischen Sprache verblieben.

Zuerst machten die Krieger des Mexiko-Eroberers Cortez mit diesem vorzüglichen Getränke Bekanntschaft, im Jahre 1520. Sie fanden den Kaiser Montezuma in seinem glänzenden Palaste, wie er gerade aus einem goldenen Becher einen Trank schlürfte, der, mit Vanille und andern Gewürzen versetzt, mit einem goldenen Löffel gequirlt, und zu Schaum geschlagen, dem kaiserlichen Gaumen nicht schlecht zu behagen schien und den die Mexikaner Cacaohaqua huitl nannten, ein Wort das sich die Spanier erst mundgerecht machen mußten und in Chocolatl verwandelten. Wie hoch die Kakaobohnen bei den Mexikanern im Werthe standen, läßt sich daran erkennen, daß dieselben bei ihnen die Rolle einer Münze spielten. Im Jahre 1528 hatte der Mönch Franz v. Bobadilla im Dorfe Teola, unweit der heutigen Stadt Leon, eine lange Unterredung in Fragen und Antworten über Sitten und Gebräuche des Volkes mit dem Kaziken Chichoytona. Der Inhalt dieser Unterredung ist durch den Geschichtschreiber Oviedo vollständig auf unsere Tage gekommen und wenigstens der Anfang derselben ist für uns nicht uninteressant. Der Mönch fragte: „Wie bezahlt ihr die Arbeiter und womit kauft ihr das, was sie verfertigen? Der Kazike antwortete: „Wir bezahlen sie mit Mais, Kakaobohnen, Mänteln und andern Waaren“. Dasselbe war in Nicaragua Sitt. Die Kakaobohne, welche man als Patlachli oder Patlastl (von patla, d. h. wechseln, tauschen) bezeichnete, ging als Scheidemünze von Hand zu Hand und wurde nach Tiquipilli oder 24,000 Bohnen gezählt. Man erinnert sich, daß der Pfeffer im Mittelalter bei uns in der Schweiz dieselbe Rolle spielte. Wie heute noch bei den Chinesen alle Steuern in Reis, so wurden sie bei den Mexikanern in Kakaobohnen entrichtet und noch gegenwärtig dienen dieselben in Nicaragua stellenweise statt der mangelnden Scheidemünze. Bald nach der Eroberung des mexikanischen Landes durch die Spanier galten 1000 Bohnen 5 Realen oder 2⁰⁰ Mark, im Anfange des 19. Jahrhunderts sogar 3⁰⁰ Mark. Im allgemeinen wußten die goldgierigen spanischen Conquistadores den Werth dieser edlen Frucht wenig zu schätzen; hätten sie es aber gewußt, hätten sie die Vanille, den Indigo, die Chinarinde, den Kakao als die wahren Schätze erkannt, so würde vielleicht ihr König, Philipp II. bei seinem Absterben nicht 140 Millionen Dukaten Schulden hinterlassen haben. Wir pflichten vollständig dem wackern Populärphysiologen Brillat-Savarin bei, wo er behauptet: Wenn die Entdeckungen dieser organischen pflanzlichen Schätze trotz der Hindernisse stattfanden, die eine eifersüchtige und habgierige Nation der Wißbegierde entgegenstellte, so darf man glauben, daß sie in nächster Zeit verzehnfacht werden und daß die Forschungen, die die Naturforscher des alten Europa in so vielen noch unbekanntem Ländern machen werden, uns mit einer Unzahl von Substanzen bereichern werden, welche uns entweder neue Genüsse kennen lehren, wie dies die Vanille that, oder neue Nahrungsstoffe, wie den Kakao.“

Der Kakao hat, wie alles Bedeutende auf der Welt, ein wechselndes Schicksal gehabt: die einen riefen Hosiannah! — die anderen kreuzige, kreuzige ihn! Auch er hat, wie seine Brüder, der Thee und Kaffee, seine Leidens- und Ruhmesgeschichte. Aber schon im 16. Jahrhundert, noch bevor Kaffee aus Arabien oder Thee aus China gebracht wurde, war der Kakao ein bevorzugter Bestandtheil der Kost der feinen und luxuriösen Klassen in Europa. Könige bewirtheten Gesandte mit diesem Getränke. Nach der Restauration in England gab es Buden für den Schokoladenverkauf und das Pfund galt 85—125 Pfennige. Die

englischen Schauspiele, die leichten, satyrischen Essays, die Denkschriften und Privatbriefe dieser Zeit nehmen von der Schokolade die häufigste Notiz. Die Gewohnheit, Schokolade zu trinken, ward für das Zeichen eines feinen und guten Geschmacks gehalten. „Der Kakaobaum“ in St. James-Street zu London, auch sonst berühmt als Haus für politische Zusammenkünfte, ist bekannt in der englischen Geschichte als Vereinigungshaus politischer Parteien. Wegen seines köstlichen Reizes ward der Kakao namentlich in den Zeiten der Königin Anna und Georg's I. von den Hofleuten hochgeschätzt und die gelehrten Naturforscher dieser Zeit erheben seine offiziellen Vorzüge. Dr. Friedrich Hoffmann in Halle verfaßte eine lateinische Abhandlung „über das Getränk Schokolade“, indem er es als ein Heilmittel empfahl für alle nervösen Verstimmungen, niedergeschlagene und hypochondrische Gemüthsstimmung, Geisteschwäche oder allgemeine Erschlaffung. Der gute Gelehrte hat speziell den Fall Richelieu notirt, welche berühmte Persönlichkeit durch die Schokolade ihren Lebensfaden, der am Brechen war, noch lange Zeit hindurch hat fortspinnen können. Der berühmte Voltaire hat der Schokolade alle Ehre erwiesen; man traf ihn oft im Café Procop, wie er seine Mischung von Schokolade und Milch schlürfte.

Einen erheblichen Handelsartikel bildet indessen der Kakao erst, seitdem er vor etwa 145 Jahren auf der Terra firme, d. h. im heutigen Venezuela und dann auf den Antillen angebaut wurde. Am schnellsten verbreitete sich die Schokolade in Spanien, wo sie gegen das 17. Jahrhundert eingeführt wurde. Zwar eiferten auch gegen dieses Getränk die besorgten Bischöfe, indessen ließen auch sie sich endlich herbei, zu Gunsten der schönen Böhnerinnen den Satz: Liquidum non frangit jejunium, d. h. „Flüssiges bricht Fasten nicht“, zu erweitern und schließlich fanden gerade die Mönche und namentlich auch die spanischen Frauen an dem aromatischen Getränke einen ganz besondern Gefallen. Die spanischen Kreolinnen lieben die Schokolade bis zum Erzeß so zwar, daß sie nicht nur täglich mehrmals Schokolade trinken, sondern sich auch noch solche in die Kirche nachtragen lassen.

Die Schokolade überschritt die Pyrenäen mit Anna von Oesterreich, Tochter Philipps des Zweiten und Gemahlin Ludwigs des Dreizehnten. Auch trugen die spanischen Mönche zu ihrer Kenntniß bei, indem sie den französischen Kollegen Geschenke damit machten. Ueberhaupt haben sich die Mönche ein besondres und gewiß nicht das kleinste ihrer Verdienste durch ihre Befürwortung der Schokolade erworben. Der Kakaobaum ist ein echter Sohn des Südens, ein Freund der Wärme, die auch seine Frucht in so reichem Maße genießt. Er ist nicht einer terra firme, sondern einem vulkanisch bewegten, heißen Boden entsprossen und wirkt durch seine Frucht auch physiologisch wie eine Fenerspeise. Er liebt ein heißes Klima von 24—28° C.; die nördlichsten Pflanzungen befinden sich in den Thälern des Alta mira, in Georgia und im südlichsten Gebiete des Mississippi, häufiger am Meerbusen von Mexiko, ebenso in Guatemala und an der Westküste von Mexiko, wo die beste Sorte (von Soconusco) erzeugt wird. Je näher dem Aequator, desto besser der Kakao: Honduras, Mexiko, Costarica, Nicaragua, Columbia, Guayana haben zahlreiche Plantagen, Brasilien liefert dagegen nur wilden Kakao, Westindien war früher reich an Pflanzungen; seitdem dieselben aber durch Orkane zerstört wurden — wenn ein Orkan sämtliche Bäume umbricht, geht auf mindestens sechs Jahre die Aussicht auf eine Ernte verloren! — sind sie nur an wenigen Punkten wieder aufgekommen, so auf Martinique, Granada und Trinidad. Derjenige Kakao, welcher nach Deutschland gelangt, stammt zum größten Theil aus Guayaquil, einem Departement des Freistaates Ecuador; schweizerische Schokoladefabriken beziehen ihn meines Wissens hauptsächlich aus Venezuela.

Betrachten wir den interessanten Baum etwas näher! Der Kakaobaum ist von mittlerer Größe, 4—12 Meter hoch und 30 bis 45 cm. im Durchmesser haltend. Dem äußern Ansehen nach hält er die Mitte zwischen der Orange und einer groß-