

blättrigen Herzkirche, nur daß seine Blätter viel größer sind, als bei den letzteren. Die südamerikanischen Indianer sammeln die gurkenähnlichen, mehr als spannenlangen, goldgelben Früchte nur, um das Fruchtfleisch zu genießen. Sie verschmähen die Bohnen und diese finden sich daher haufenweise bei den Lagerplätzen jener Horden. Die Gegenden, in denen die Ansiedler den wilden Kakao sammeln, sind so ungesund, daß diese Ernte mit ungeheuren Schwierigkeiten verbunden ist und die Trocknung der Früchte nur in nothdürftigster Weise geschehen kann, weshalb man ihn auch den ungerotteten Kakao nennt (Cacao bravo), der für die schlechteste Sorte gilt.

Der meiste Kakao wird in besonderen, wohlbewässerten Plantagen gezogen. Eine Menge Ungeziefer ist der Kakaopflanze sehr gefährlich; fleißiges Jäten des Unkrautes, Auslockern des Bodens u. dgl. gehören zu den nothwendigen Arbeiten. Im 3. oder 4. Jahre ihres Alters fangen die Bäume an zu blühen und fahren mit Fruchttragen fort bis zum 30., ja unter besonders günstigen Verhältnissen bis zum 50. Jahre, im 12. Jahre sind sie am ergiebigsten. Die kleinen, geruchlosen, violetten und gelblichen Blüten brechen büschelweise aus den stärkeren Ästen, dem Stamme und selbst aus den bloßliegenden Wurzeltheilen hervor; von je 3000 derselben kommt aber nur ungefähr eine zur Fruchtentwicklung. Das Wachstum der Frucht, welche allmählich die Form einer länglichen Melone annimmt und bei ihrer Reife ins Gelbe und Orangerothe hinüberspielt, sowie 12—15 cm. lang und 5—6 cm. dick ist, erfordert ungefähr vier Monate. Im Innern der Frucht befindet sich ein weißliches teigiges Fleisch, in welchem fünf Reihen weißer, stark bitter schmeckender Bohnen liegen. — Obgleich der Baum während des ganzen Jahres blüht und ununterbrochen Früchte zeitigt, sind letztere doch vorzugsweise zu zwei Zeiten des Jahres vorhanden, die indeß nach den Landschaften abweichen. So z. B. fällt in Mexiko die Haupternte auf den März und April, die zweite geringere auf den Oktober; in Brasilien dagegen trifft man die meisten Früchte im Juni und Juli (der Winterzeit jenes Gebietes), die zweite und schwächere Ernte ist im Januar und Februar. — Man rechnet, daß jeder Baum jährlich etwa 4—6 Pfund frischer Kakaobohnen liefert, welche getrocknet die Hälfte, also 2—3 Pfund ausmachen. Der Anblick, welchen eine wohlbestellte Kakaopflanzung darbietet, ist ein überaus lieblicher und wohlthuender. In breiten Alleen stehen die fast gleich hohen Bäume mit ihren schönen, großen, theils saftig grünen, theils rosa gefärbten Blättern, mit Blüten übersät und hier und da eine der schön gefärbten, gelben, zuweilen grünen Früchte tragend.

Die Zubereitung der Bohnen für den Handel ist ziemlich einfach. Die abgeplückten Früchte werden mit einem stumpfen Messer aus Holz oder Knochen aufgeschlitt und die Bohnen von dem anhängenden Fleische durch Reiben mit den Händen befreit. Dies abgeriebene, muhartige Fleisch der Kakaofrucht wird von den Indianern theils roh verzehrt, theils gibt es, ausgequetscht, ein angenehm erfrischendes Getränk von säuerlichem Geschmack, das in dem heißen Klima gern genossen wird. Die grob gereinigten Bohnen werden nun entweder von der Sonne oder mittels eines eignen Trockenofens getrocknet und jedesmal des Nachts in großen Haufen zusammengeworfen und mit Blättern bedeckt, worauf unter starker Selbsterwärmung eine Gährung eintritt, durch welche sie den herben und bitteren Geschmack verlieren, an Aroma gewinnen und sich dunkler färben. Alle solche Plantagenbohnen geben den „gerotteten“ Kakao. Bei der Verschiffung werden die Kakaobohnen in der Regel ohne weitere Verpackung im Schiffsraume aufgeschüttet und erst in Europa in Säcke gefüllt; nur die besten Säcke verschickt man von Haus aus in Ledersäcken.

Für die Schokoladefabrikation haben die Spanier, welche im Jahr 1520 die ersten Schokoladetafeln nach Europa brachten, lange Zeit ein Privilegium behauptet. Aber heute weiß man, daß ihr Geheimniß vor allem in einer richtigen Dörnung und Mischung des Caracas- und Antillenkakao's beruht. Die vervollkommenen Maschinen zerreiben den Teig zu größter Feinheit und die Kunst der Zuderbäder gibt ihm alle möglichen Nuancen und den verschiedenartigsten Geschmack. Der Aufschwung des Schokoladehandels ist vorzüglich durch die großen Verbesserungen in der Art seiner Bereitung bedingt. Wenig weiß der Schokoladetrinker von den vielen und sorgfältigen

Prozessen, denen die Kakaobohne unterzogen werden muß, bevor sie den Geschmack annimmt, der ihn erfreut. Es war wahrlich ein langer Weg zwischen der ersten Art der Bereitung der eingeborenen Mexikaner, die Kakaobohne zwischen zwei Steinen zu zerreiben und den nun so vollkommenen Maschinen, welche durch Dampf getrieben mehrere Millionen Pfund verarbeiten und sie durch alle Stadien des Röstens, Trocknens, Brechens, Sortirens, Reibens und Waschens bringen. Die Sorgfalt, womit die Bohnen ausgewählt werden, die rasche und massenhafte Erzeugung, die nur durch Anwendung des Dampfes und verbesserter Maschinen möglich gewesen ist, und der hiedurch bedingte niedrige Herstellungspreis, welcher selbst der ärmern arbeitenden Klasse die Schokolade immer zugänglicher macht, haben in der letzten Zeit eine ungeheure Zunahme des Absatzes in diesem gesunden und nahrhaften Artikel hervorgebracht.

Statt nun eine eingehende Darstellung der Schokoladenfabrikation zu geben, machen wir lieber einen Gang durch eine der bedeutendsten europäischen, bez. schweizerischen Fabriken, um mit eigenen Augen zu sehen, wie es bei der Verarbeitung und Zubereitung der Kakaobohne zugeht.

Der Eintritt in die sonst streng geschlossenen Räume erlaubt uns die Freundlichkeit des Besitzers. Ehe wir von dieser Erlaubniß Gebrauch machen, vernehmen wir noch aus dem Munde des Fabrikanten, daß die Kakaobohnen im allgemeinen in Ballen von 100—120 Pfund verpackt nach Europa verschifft werden, wo zu Ende des Jahres 1800 gegen 300,000 ankamen, während 1866 in Frankreich allein 20 Millionen Pfund das europäische Gestade betraten. Die Gesamteinfuhr wird wohl auf das Doppelte geschätzt. Die Schweiz ist vor allen andern Ländern begünstigt, insofern es ihr allein frei steht, aus allen Seehäfen die Waaren zu beziehen; während andere Länder auf ihre eigenen Häfen beschränkt sind. —

Unter der freundlichen Führung des Fabrikanten fahren wir mittels einer Hebemaschine in das sechste Stockwerk des ersten Gebäudes hinan, um da die Manipulation der Zubereitung der Rohstoffe beginnen zu sehen. Durch Maschinenkraft werden die von den überseeischen Gestaden anlangenden Kakaobohnen von dem Wagen direkt in die oberen Räume gehoben und nachdem in dem Ausstäuber die fremdartigen erdigen Stoffe beseitigt worden sind, durch die Theilmaschine je nach ihrer Größe geordnet und durch Röhren in große Behälter geleitet, wo je 100 Zentner derselben Sorte einer beständigen Ventilation ausgesetzt bleiben, um etwaige Feuchtigkeit durch den Luftzug abzuführen zu lassen.

Von hier gleiten die Bohnen wieder ein Stockwerk tiefer hinab in den Röstapparat, aus dem sie in die Schäl- und Brechmaschine übergehen, wo die Hülse von dem Kerne getrennt wird, schließlich sondert der „Triener“ die unreifen, schlechten und verdorbenen Bohnen aus. Hiemit ist der erste Prozeß der Zubereitung beendet, von dessen technisch richtiger Führung die Güte der Schokolade hauptsächlich abhängt.

Jetzt gilt es, die knörrige Masse in eine flüssige (beurre) zu verwandeln. 500 Pfund zugleich werden in mächtigen Reibern (brozeuses) durch große Walzen zu einer flüssigen Masse gerieben und müssen dann mehrmals durch verschiedene Reibmaschinen (degrossiseuses und raffineuses) wandern, in welchen drei gegen einander laufende Granitcylinder die Arbeit des Zerreibens vollbringen.

Der dickflüssigen Masse wird nun in der Melange oder Milchmaschine in genau bemessener Menge Zucker beigelegt, worauf sie noch mehrere brozeuses und raffineuses zu passieren hat, um den gehörigen Grad von Feinheit zu erlangen. Alle diese Maschinen sind von Granit, um jede Berührung mit Eisen, durch die leicht ein Metallgeschmack entstehen könnte, zu vermeiden.

Die nun genügend verarbeitete Masse geht jetzt in den Formenraum (moulage) über und wird dadurch selbstthätige Wiegmaschinen in gleiche Stücke zerlegt; diese hinwieder kommen in die, aus verzinnem Blech gearbeiteten Formen und werden mit diesen der Wirkung des „tapoteux“ ausgesetzt, einer Maschine, die durch heftiges, ungleichmäßiges Schütteln die noch weiche Masse gleichmäßig in die Formen vertheilt. Diese Formen gehen nun in den Eiskälter, wo die Masse rasch erkaltet und fest wird, so daß für dieselbe nur noch die Arbeit des