

Bulsniker Tageblatt

Sonnabend, 12. Mai 1928

2. Beilage zu Nr. 111

80. Jahrgang

Zur Belehrung und Kurzweil

Von der Kakaobohne zur Schokolade.

Auf der vom 5. Mai bis 12. August in der Reichshauptstadt stattfindenden Ausstellung „Die Ernährung“ wird in einer Sonderabteilung die Verarbeitung der Nahrungsmittelstoffe praktisch vorgeführt. Wir sehen eine Getreide-, eine Delmühle, eine Bäckerei, eine Brot-, eine Schokoladenfabrik in vollem Betrieb. Die nachstehenden Ausführungen zeigen uns den Werdegang des konzentrierten Nahrungsmittels Schokolade.

Es gibt heute wohl kaum noch einen Menschen, der den Genuß von Schokolade nicht zu schätzen wüßte. Die hauptsächlichsten Freunde sind nicht mehr die Frauen und Kinder; während des Krieges haben auch die Männer im Felde gern nach Schokolade als Ersatz für den oft nicht herangekommenen Proviant gegriffen und sie als konzentriertes Nahrungsmittel schätzen gelernt. Enthält doch gute Schokolade nicht weniger als ein Drittel Fett und von den für die Ernährung wichtigen Kohlenhydraten Zucker und außerdem Eiweiß.

Schokolade gibt es bei uns seit der Eroberung Mexikos, Ferdinand Cortez, der Oberer Mexikos, berichtet von einer Bohne mit Namen Cacao, die die Eingeborenen als Münze benutzten oder zu einem bitter-süßenden Getränk verarbeiteten, das uns heute als Kakao wohl bekannt ist. Die Heimat des Kakaobaumes, der das Rohprodukt für die Schokoladenbearbeitung liefert, ist das tropische Amerika. Sie erstreckt sich etwa von Mexiko bis nach Panama. Heute werden besonders von Südamerika (Venezuela, Ecuador) und von der afrikanischen Goldküste Kakaobohnen nach Europa ausgeführt. Die eigentliche Frucht ähnelt einer Gurke; in ihr sind, von süß-süßem Fruchtfleisch umgeben, 25 bis 40 mandelförmige Kakaofrüchte enthalten. Diese werden nach der Reife herausgenommen, auf dem Erdboden aufgeschichtet, mit Bananenblättern bedeckt und durch die Einwirkung von Luft und Sonne in einen Gärungsprozeß versetzt, durch den das Aroma der Kakaobohnen verfeinert wird. Erst nach diesem chemischen Vorgang gelangen die Kakaobohnen, in Säcken verpackt, zur Ausfuhr.



Zweig eines Kakaobaumes mit Früchten.

cap, die die Eingeborenen als Münze benutzten oder zu einem bitter-süßenden Getränk verarbeiteten, das uns heute als Kakao wohl bekannt ist. Die Heimat des Kakaobaumes, der das Rohprodukt für die Schokoladenbearbeitung liefert, ist das tropische Amerika. Sie erstreckt sich etwa von Mexiko bis nach Panama. Heute werden besonders von Südamerika (Venezuela, Ecuador) und von der afrikanischen Goldküste Kakaobohnen nach Europa ausgeführt. Die eigentliche Frucht ähnelt einer Gurke; in ihr sind, von süß-süßem Fruchtfleisch umgeben, 25 bis 40 mandelförmige Kakaofrüchte enthalten. Diese werden nach der Reife herausgenommen, auf dem Erdboden aufgeschichtet, mit Bananenblättern bedeckt und durch die Einwirkung von Luft und Sonne in einen Gärungsprozeß versetzt, durch den das Aroma der Kakaobohnen verfeinert wird. Erst nach diesem chemischen Vorgang gelangen die Kakaobohnen, in Säcken verpackt, zur Ausfuhr.

Interessant und hygienisch von besonderer Bedeutung ist bei der Schokoladenherstellung, daß fast alle Arbeitsvorgänge von Maschinen ausgeführt werden, daß also Menschenhände mit der Schokolade, wie wir sie in Tafeln zu 100 Gramm zu kaufen pflegen, kaum in Berührung kommen. Maschinen besorgen das Reinigen der Kakaobohnen von anhaftenden Schmutzteilen, sie besorgen das Sortieren nach der Größe, das Rosten und Brechen und befreien sie von den Schalen. In großen Mischmaschinen wird das Kerngut nun bei geringer Wärme vollständig zerkleinert, gemischt und mit Zutaten wie Zucker und Milch, versehen. Je nach der Mischung von Kakaobohnen verschiedenartiger Pflanzungen erzielt man die gewünschten Geschmacksarten. Walzen und sogenannte Längsreibemaschinen sorgen für eine vollständige Verschmelzung der Schokoladenmasse, die dann, wieder durch eine



Maschinen zur Vermischung der Kakaomasse mit Zucker.

sinnreich konstruierte Maschine in Tafelformen gegossen wird. Auf einem langen Band laufen die fertigen Tafeln Schokolade durch einen Kühlstrahl, den sie in der uns bekannten festen Form verlassen.

Ein kleines maschinelles Wunder ist die Einwickelmaschine. Das Umhüllen der Tafeln mit Staniol oder Wachspapier, das Einschlagen in die mit entsprechenden Aufdrucken versehenen Verpackungen und deren Verschließen, das alles

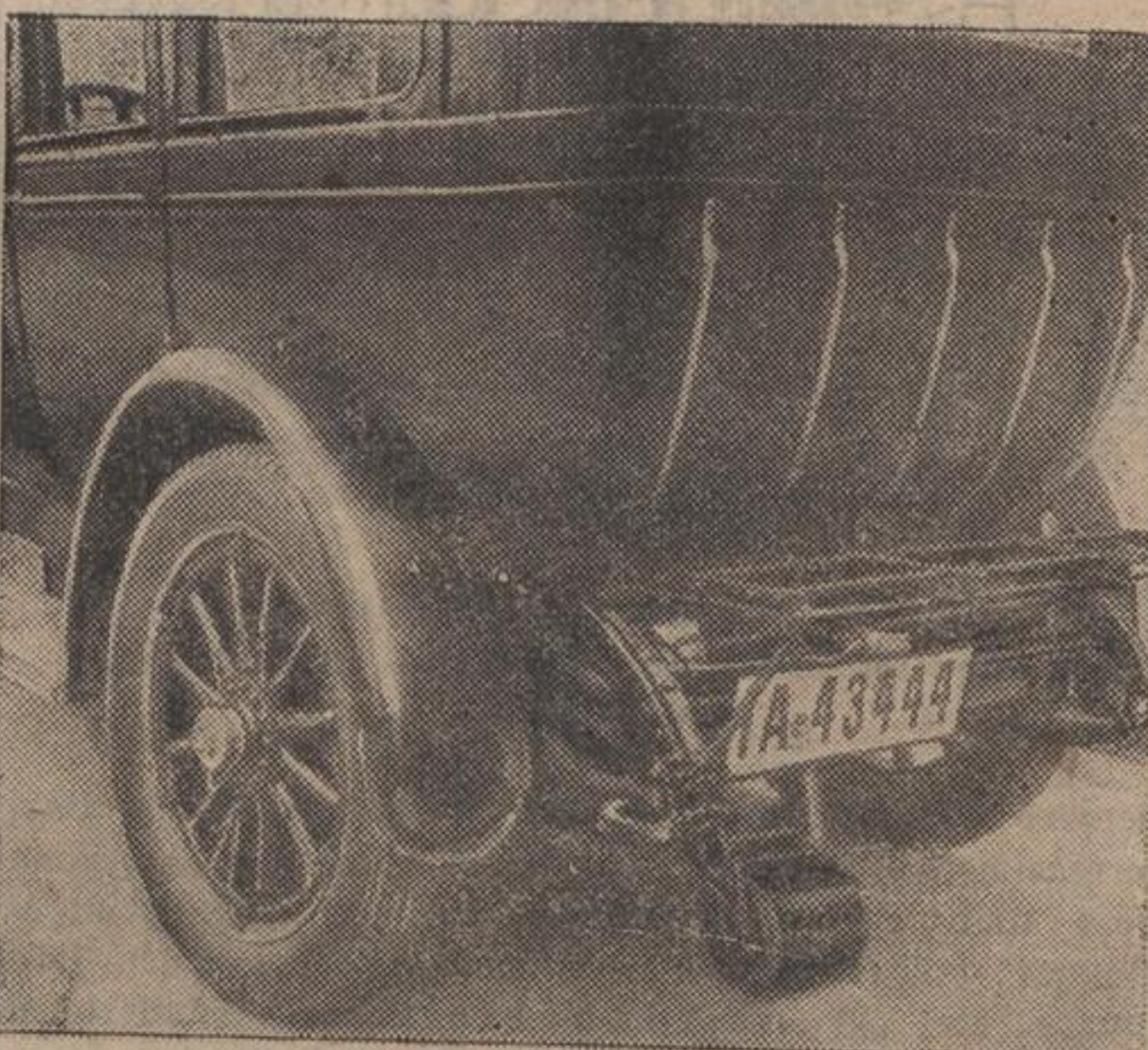
besorgt die Einwickelmaschine, ohne daß Menschenhände mit der Schokolade oder dem Verpackungsmaterial vor dem Verschließen in Berührung kommen.

Zur Herstellung des nahrhaften Kakaopulvers wird das Kakaokerngut zunächst fein vermahlen. Da zirka 55 Prozent Fett darin enthalten sind, wird das Mahlprodukt in der Wärme flüssig. Ein derartig fettreiches Nahrungsmittel ist schlecht bekömmlich; es muß ihm daher noch ein Teil des Fettes durch Abpressen entzogen werden. Die Presskuchen werden dann fein zermahlen und auf besonderen Windlichtanlagen staubfein gesiebt. Das feine Kakaopulver wird dann auf Packmaschinen, die sogar die Tüten und den Außenkarton selbst



Seitanläufer der Tüten.

und verschlossen. Die Pralinen, dieser beliebte Artikel für Feinschmecker, enthalten einen Kern, der mit Schokolade überzogen ist. Die Bezeichnung Pralinen stammt von dem Koch Pralin des französischen Marschalls Du Plessis, der zuerst Mandeln mit Zucker überzog. Die Fondantpralinen enthalten Auszüge von Früchten oder fein zerkleinerte Früchte selbst mit gerührtem Zucker. Die hochwertigen Pralinen sind die sogenannten „Dessert“-Pralinen. In diesen ist ein Kern, der aus besonders ausgefuchsten, kandierten Früchten, Nüssen, Fettcrem, Marzipan usw. besteht. Gerade die Verschiedenartigkeit der Füllungen ist bei guten Pralinen bemerkenswert. Beliebt sind auch Zitrus- und Weinbrand-Füllungen.



Ein neuer Gletschuh für Autos.

Ein neuer Gletschuh für Automobile ist eine zwischen den Hinterrädern eingebaute Rolle, die beim Bremsen automatisch auf den Fahrdamm gedrückt wird und das Schleudern verhüten soll.

Geheimnisvolle Echos.

Ein merkwürdiges Echo kann man in den Lucay-Höhlen bei Washington hören. Dort gibt es kolossale Stalagmiten, große Säulen; wenn man an einzelne leise anflüstert, erklingen Töne, die dem Gefühl großer, gut abgestimmter Glocken gleichen. In Woodstock Park bei Oxford wiederholt das Echo ein Wort siebenmal bei Tage und zwanzigmal bei Nacht. Bekannt ist das großartige Echo des Ohres des Dionys in Syrakus auf Sizilien. Ein im Hintergrunde der Höhle geflüstertes hauchartiges Wort tönt an einem Lauscherposten laut und klar; der König Dionys verwendete diese Höhle als Gefängnis für politische Verbrecher, denen er alle ängstlich gehüteten Geheimnisse im leisen Gespräch mit den Mitgefangenen entlocken konnte. Obgleich man weiß, daß das Echo auf keiner überirdischen Gewalt beruht, sondern dadurch entsteht, daß von gewissen Hindernissen der Schall reflektiert wird, haben sich viele geheimnisvolle Geschichten und Sagen um diese Naturphänomene gebildet.

Türkische Weisheiten.

Es gibt ein altes türkisches Sprichwort mit einer tiefen Wahrheit, das die alten, erfahrenen Männer ihre heranwachsenden Söhne lehren: „Es sind vier Dinge, von denen ihr euch nie betrennen lassen und ihnen nie trauen dürft: 1. eine Vertraulichkeit von Höflichkeit; 2. das Lächeln eines Feindes; 3. ein warmer Tag im Winter; 4. die Liebeslungen eines koketten Weibes.“

„Unser Bücher.“

Auch ein Schlafmittel.

Der berühmte englische Romanschriftsteller Walter Scott hatte in seiner Familie einen alten Diener, der von den Werken seines Herrn nie anders sprach als von „unseren Büchern“. „Wenn ich nicht schlafen kann“, erzählte er einem Biographen seines verehrten Gebieters, der bei ihm nach intimen Zügen des großen Schriftstellers forschte, „dann brauche ich nur eins von unseren Büchern in die Hand zu nehmen, und ehe ich die zweite Seite heruntergelesen habe, bin ich fest eingeschlafen.“

Wie einer das Wahrsagen lernte.

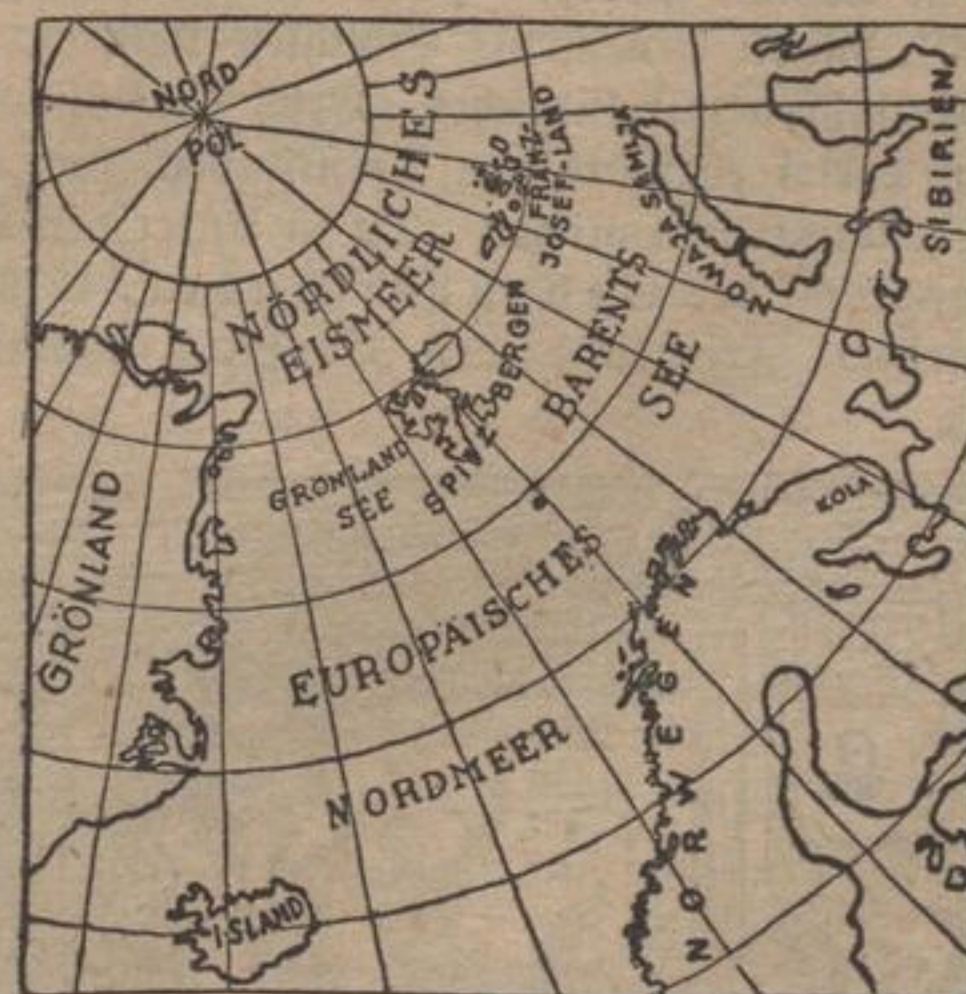
Am Hofe von Ferrara war zur Regierungszeit des Herzogs von Ercole der Hofnarre Gonella wegen seiner witzigen Einfälle äußerst beliebt, bei manchen aber auch freilich sehr gefürchtet. Als einer im Kreise der Hofleute und Offiziere die Rede auf einen vielbewunderten Wahrsager kam, meinte Gonella: „Ach, das Wahrsagen ist gar keine große Kunst. Ich erlaube mich, sie jeden zu lehren, der mir zehn Zehnen dafür gibt.“ Alle Anwesenden lachten und stellten sich, als hielten sie dies Angebot für blühende Narrheit. Ein alter Oberst aber tat vor aller Augen, was mehr als einer vorhatte, später im geheimen zu tun: „Schön“, rief er, „auf den Handel gehe ich ein.“ Dabei legte er die zehn Goldstücke auf den nächsten Tisch. „Also wartet einen Augenblick, Oberst, ich hol' Euch eine Pille, die müßt Ihr zerbeißen, und dann könnt Ihr ebenso gut wahrsagen wie der, den Ihr also so bewundert“, rief der Narr, sprang davon und kam bald mit einer Pille wieder, die er sofort dem Obersten reichte. Während alle gespannt zusahen, versuchte der Oberst lange Zeit vergeblich, die harte Pille zu zerbeißen, endlich gelang es ihm. Kaum aber fühlte er deren Inhalt auf der Zunge, als er spuckend und prustend ausrief: „Zum Henter, das ist ja spanischer Pfeffer!“ „Du hast wahrsagt — es ist so, die 10 Zehnen gehören mir“, rief der Narr.

Die Kannibalen auch heute noch Menschenfresser.

Aus Sidney wird folgende Geschichte berichtet. Dort kam ein Dampfer mit Missionaren aus dem Pappuasgebiet an. Die Insassen des Dampfers erzählten, daß seit Weihnachten zwischen zwei feindlichen Stämmen ein erbitterter Krieg geführt worden sei. Im ganzen wären bei den Siegesfeiern bis jetzt 500 Eingeborene von den Kannibalen verzehrt worden. Die Behörden bewahren über die Unruhen vollkommenes Stillschweigen, obwohl der erste Zusammenstoß schon am 8. Januar stattgefunden haben soll. Achtzig Neger sind bereits in Port Moresby bei Granville im Golf von Pappuas im Zusammenhang mit den Massenmorden ins Gefängnis gebracht worden. Die Abschaltungen sollen eine Vergeltungsmaßnahme für die Ermordung von neun Goros sein, die in Moriglio Spionage betrieben hatten. Die Tötung der Goros war das Zeichen zur Mobilmachung in Pappuas, und die Schlachtanruf aus sämtlichen Dörfern versammelten sich und hielten Parade ab. Bald brach dann der Eingeborenenkrieg aus. Die Sieger verzehrten traditionsgemäß die Leichen der Gefallenen, und bei Bedarf wurde die Zahl der Festbraten noch aus den Reihen der Gefangenen erhöht. Die Kopfjäger wurden zum Teil von der Eingeborenenpolizei angeführt.

Wem gehört dieses Land?

Das alte Oesterreich-Ungarn hatte eine einzige Kolonie, die es dem Eifer seiner Nordpolforscher Peyer, Weyprecht und Wilczel verdankte: Das Franz-Josephs-Land im nördlichen Eismeer, eine Inselgruppe jenseits des 80. Breitengrades. 1873 hieß die k. und k. Marine nördlich von Nowaja Semlja



die österreichische Flagge und taufte die Inselgruppe nach dem regierenden Kaiser Franz-Josephs-Land. Da im Friedensvertrag von St. Germain nichts über Franz-Josephs-Land bestimmt wurde, gehört es eigentlich noch den Oesterreichern, die sich aber nicht darum kümmern. Tatsächlich ist es seit dem Weltkriege im Besitz der Russen, doch wurde diese Annexion niemals anerkannt. Lächerlich wird die Sache aber erst jetzt, wo Italien als „Rechtsnachfolger“ der österreichischen Flotte Anspruch auf Franz-Josephs-Land erhebt.