

wandelt, welche, in Formen gegossen und beim Erkalten erstarrend, die Kakao-Masse des Handels bildet. Die Hülsen der Kakao-Bohnen werden gemahlen als Kakao-Thee verkauft und geben wegen ihres Gehaltes an Theobromin ein anregendes, aber nicht besonders beliebtes Getränk. Die Hauptverwendung des Kakao ist die zu Schokolade. Unter Schokolade versteht man ein Gemisch von Kakao und Zucker mit oder ohne Zusatz von Gewürz oder Arznei-Stoffen.

Wie steht es nun mit dem Nährwert des Kakaos, bez. der Schokolade? Schon im 17. Jahrhundert wußte man, daß der Kakao wirklichen Nährwert besitze; von Fanatikern wurde damals das neue Getränk eben seines Nährgehaltes wegen als ein fastenwidriges Nahrungs-Mittel verschrien. Der italienische Kardinal Francesco Maria Brancaccio (gest. 1675) erklärte die Schokolade ausdrücklich für ein Nahrungs-Mittel, dessen Genuß mit dem Fasten-Gebote unvereinbar sei. Der Wiener Arzt Joh. Franz Rauch bezeichnete in seiner 1722 erschienenen Abhandlung »Von der Luft und den Nahrungs-Mitteln« die Schokolade als die Ursache aller Schäden und Laster. Durch seinen Gehalt an Eiweiß-Körpern ist der Kakao ein gar nicht zu unterschätzendes Nahrungs-Mittel, »die Milch der Greise«, wie ihn Baron Vaerst nannte, während er dem Theobromin, einem dem Kaffein ähnlichen Alkaloid, seine nervenbelebende Wirkung verdankt. Fast die Hälfte der Kernmasse bildet ein Öl oder Fett, welches als Kakao-Butter in den Handel kommt. Dieses Fett macht den Kakao für manchen Magen schwer verdaulich; es wird deshalb entölte Kakao-Masse oder Kakao-Pulver bereitet, d. h. zur Ausscheidung des Fettes werden die gerösteten und gepulverten Bohnen heiß gepreßt. Man gewinnt so die oben erwähnte Kakao-Butter, die zu feinen Pomaden, Salben und Seifen verwendet wird.

~~~~~

Cacao. — Kakao. — Cocoa.

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><i>Cacao à la crème fouettée.</i><br/>— à l'eau.<br/>— au lait.<br/>— aux oeufs.<br/>— au vin.</p>                                                                              | <p>Kakao mit Schlagrahne.<br/>— mit Wasser.<br/>— mit Milch.<br/>— mit Ei.<br/>— mit Wein.</p>                                                                    | <p>Cocoa w. whipped cream.<br/>— with water.<br/>— with milk.<br/>— with egg.<br/>— with wine.</p>                                                                                                 |
| <p>Eichel-Kakao.<br/>Fleisch-Kakao (J. &amp; C. Bloo-<br/>ter, Amsterdam).<br/>Ravensberger Hafer-K.<br/>Dunn &amp; Hewett's Iceland<br/>moss cocoa (Pentonville,<br/>London).</p> | <p>Hafermalz-Kakao (Hartwig<br/>&amp; Vogel).<br/>Kemmerichs Kakao.<br/>Malto-Leguminosen-K.<br/>Nährsalz-Kakao (Dr. Lahmann,<br/>Dresden).<br/>Nelken-Kakao.</p> | <p>Pepton<sup>1)</sup>-Kakao m. Zucker.<br/>" m. Saccharin.<br/>Saccharin<sup>2)</sup>-Kakao (Sprüngli<br/>&amp; Sohn, Zürich).<br/>Schönfelder Nähr-Kakao.<br/>Vanille-Kakao.<br/>Zimt-Kakao.</p> |

~~~~~

Chocolat. — Schokolade. — Chocolate.

<p><i>Chocolat à la crème.</i> — à la crème fouettée. — à l'eau. — glacé (vergl. S. 1331 im I. Teil). — au lait. — aux oeufs. — à la russe. — au vin.</p>	<p>Schaum-Schokolade. Schokolade mit Schlagrahne. — mit Wasser. Gefrorene Schokolade. Milch-Schokolade. Schokolade mit Ei. Russische Schokolade. Wein-Schokolade.</p>	<p>Cream chocolate. Chocolate with whipped — with water. [cream.] Iced chocolate. Chocolate with milk. — with egg. Russian chocolate. Chocolate with wine.</p>
---	---	--

¹⁾ Peptone sind stickstoffhaltige Substanzen, welche bei der Verdauung durch den saueren Magensaft und durch das Ferment der Bauchspeicheldrüse (Pankreas) aus Eiweiß-Körpern gebildet werden. Künstliche Fleischpeptone dienen als Nahrungs-Mittel bei gestörter Verdauung.

²⁾ Saccharin, ein 1879 von Fahlberg entdeckter und seit 1886 fabrikmäßig von der Firma Fahlberg, List & Co. in Salbke-Westerhüsen a. d. Elbe, sowie jetzt auch in Radebeul bei Dresden hergestellter Körper. Dieses aus dem Steinkohlenteer gewonnene chemische Präparat, auch Stein-

kohlen- oder Kohlen-Zucker genannt, ist der süßeste aller bekannten Körper, da er den Zucker etwa 300 mal an Süßigkeit übertrifft. Das Saccharin bildet ein weißes, schwer in Wasser, leicht in Alkohol und Äther lösliches Pulver; es dient als Ersatz des Zuckers für Diabetiker, da es den Organismus unverändert passiert. Seine Hauptverwendung aber findet das Saccharin in der Brauerei, Likör-, Limonaden-, Mineralwasser-Fabrikation, in der Fruchtkonserven-Fabrikation, Bäckerei, Konditorei usw. Meist kommt es in Tablettenform in den Handel.