

welche den für den Abdruck hinlänglichen Druck ausübt. Uebrigens aber wird der Satz auch wohl auf einem Cylinder befestigt, welcher gegen eine für den Druckbogen bestimmte, bewegliche elastische Unterlage drückt.

Eine besondere Art Buchdruck ist der chinesische, welcher sich mehr der Holzschneidekunst nähert, da er im Allgemeinen auf dem Holzplatten-Druck beruht. Der Chinese bedarf zu seiner Druckkunst eines Pinsels, einiger Messer, Bürsten und etwas Tusche. Seine Maschinerie sind 10 Finger, und der Künstler nimmt seine ganze Druckerei unter den Arm.

Die chinesische Schrift besteht bekanntlich nicht aus Buchstaben, sondern sie ist eine Zeichenschrift, und jedes Wort hat seine besonderen Zeichen. (Ueber Schriftgießerei und Stereotypie siehe diese Artikel.)

Butter. Diese sehr bekannte Fettart der thierischen Milch findet sich in letzterer unter der Form sehr kleiner Kügelchen aufgeschwemmt, welche vielleicht eine Hülle von Käsestoff besitzen. Diese Kügelchen werden durch Schlagen der Milch zu Klümpchen vereinigt und zwar am besten bei einer Temperatur von 12°. Die von diesen Butterklümpchen gesonderte Flüssigkeit, sog. Buttermilch, enthält einen Theil des Käsestoffes der Milch und auch einen geringen Antheil Fett. — 100 Th. Milch liefern etwa 3 Th. Butter. — Die Butter besteht aus stearin-palmitinsäurem und oleinsäurem Glycerinhydrat oder vielmehr aus den Neutralfetten Stearin, Palmitin und Olein; enthält daneben eine geringe Menge der neutralen Oele: Butyrin, Capron, Caprylin und Caperin, einige Procente Käsestoff, viel Wasser (23%), Spuren von Milchzucker und Salzen.

(Uebrigens siehe den Artikel: „Milch“.)

C.

Cacao. Die in den Handel kommenden Cacaobohnen sind die Samen einer gurkenförmigen, gelbrothen etwa 6—8 Zoll langen, 3—4 Zoll dicken, mit einem sehr saftigen Marke angefüllten Frucht, eines niedrigen, an Größe dem Orangenbaume ziemlich gleichkommenden, übrigens unseren Kirschbäumen einigermaßen ähnelnden, der Familie der Malvaceen angehörenden Baumes, des sogenannten Cacaobaumes (*Theobroma Cacao*), welcher in Südamerika und auf den westindischen Inseln einheimisch, vielfach cultivirt wird und zwar hauptsächlich auf den Antillen, Guatemala, Guiana, Caracas, in Mexico zc., außerdem aber auch in Asien und Afrika.

Die eiförmig länglichen, mehr oder weniger abgeplatteten, etwa mandelgroßen Samen, welche in ihrer dünnen, zerbrechlichen Schale einen dicken, harten, fettglänzenden, mit vielen zarten Häutchen durchzogenen, schwach gewürzhast riechenden, angenehm ölig und bitter schmeckenden, braunen oder röthlich braunen Kern enthalten, liegen in dem weißlichen, süßlich-sauren, eßbaren, breiartigen Marke der erwähnten Frucht, zu 25—40, in den 6 Fächern der Frucht reihenweise vertheilt.

Die vielen an Größe, Gestalt, Farbe, Geruch, Geschmack zc. von einander ab-