

Körnern und getrocknetem Waldmeister. Man gießt heißes Wasser darauf und läßt es ziehen. Mit Zusatz von etwas Zucker und Milch erhält man ein Getränk, welches an Nahrhaftigkeit den Chinesischen Thee übertrifft.

11.

C a c a o.

Wer weder Thee noch Kaffee trinken mag oder darf, dem bietet sich im Cacao ein gesundes, wohlgeschmeckendes und nährendes Getränk dar.

Cacao erhält man aus den Früchten des Cacaobaumes, der zu der Familie der Malvaceen gehört, und dessen Heimath das tropische Amerika ist, wo er wild in ganzen Waldungen und auch cultivirt wächst. Von hier ist er in viele Tropenländer übergesiedelt. Wir finden ihn jetzt auch in Asien und Afrika. Er wird 20—30' hoch, seine immer grünen Blätter sind fußlang, die Blüthe roth, die Früchte 6—8' lang, zehnkantig, unsern Gurken ähnlich. Die Hülle der Früchte ist gelblichroth, dick, lederartig und schließt ein saftiges, breiartiges, reif säuerlich schmeckendes Mark ein, worin die Samen (Cacaobohnen) zu 25 bis 40 Stück reihenweise eingebettet liegen. Sie gleichen einer Mandel und bestehen aus einer pergamentartigen Schale und einem violettbraunen Kerne. Der saftige, die Samenkerne umgebende Brei ist in den heißen Ländern ein Mittel, den Durst zu stillen. In Nicaragua dienen die Cacaobohnen als Scheidemünze, und man kann also sagen, hier wächst das Geld auf Bäumen.

Die reifen Früchte werden entweder in hölzernen Gefäßen der Gährung unterworfen und an der Sonne oder am Feuer getrocknet, oder auch so lange in die Erde gegraben, bis die breiartigen Theile durch Fäulniß abgesondert sind.

Die Bohne ist spröde, brüchig, durch und durch von dunkelbrauner Farbe, ist sich wie eine recht ölige Nuß und hat einen leicht zusammenziehenden bitteren Geschmack. Die beste

Sorte ist die Caracasbohne. Diese ist groß, mehr lang als dick, etwas plattgedrückt und hart. Die Hülse ist schwärzlich-roth, glänzend, leicht zerbrechlich. Die Bohne ist mehr bräunlich und zerbröckelt beim Druck leicht in Stücken.

Die schlechteste Sorte ist die Brasilianische. Diese ist lang, schmal und flach, fettarm, trocken und scharf bitter. Verdorben und werthlos sind alle Cacaobohnen, die schimmeln, einen weißlichen, platten Kern haben, unangenehm und dumpf riechen.

Bei der Zubereitung zum Gebrauch werden die Bohnen wie Kaffee geröstet. Wir benutzen sie theils, um einen kaffeeähnlichen Aufguß auf die geschälten und zerkleinerten Bohnen zu bereiten, der mit Zucker und Milch genossen, ein vortreffliches Getränk giebt; theils werden die Bohnen zur Chocolate benutzt, die 1520 durch die Spanier in Europa eingeführt wurde.

Die Chocolate wird auf folgende Weise bereitet: Die Bohnen werden geschält, geröstet, zu Pulver gestoßen, mit Zucker, Vanille, Zimmt und andern Gewürzen vermischt, zu einem Teig geknetet und in viereckige, blecherne Formen gebracht.

Seit dem 17. Jahrhundert fand die Chocolate allgemeinen Eingang und ist bei den südlichen Nationen, besonders in Spanien und Italien, Nationalgetränk.

Auch die Schalen der Bohnen werden zu einer Abkochung benutzt.

Die wirksamsten Bestandtheile des Cacao sind:

1. Ein flüchtiges Del, welches durch das Rösten der Bohnen heraustritt.

2. Theobromin, ein dem Theein verwandter Stoff, der sich auch in den Cacaoschalen findet.

3. Cacaobutter, eine Art Fett, das oft die Hälfte des Gewichts der Bohne ausmacht. Dieses Fett ist von weißer Farbe, eigenthümlichem Geruche und der Härte des Talges, dem es auch in seiner Zusammensetzung gleicht. Dieses Deles wegen ist die Chocolate schwer verdaulich. Es läßt sich aber Cacao und somit auch Chocolate entfetten, und sie kommen dann unter dem Namen entölter Cacao und Gesundheitschocolate in den Handel.

4. Kleber und Stärke. Er vereinigt somit in sich



die erheiternde Wirkung des Thees mit den kräftigenden Eigenschaften der Milch, worin Kleber durch Käsestoff, und Stärke durch den Milchzucker vertreten ist.

Sehr häufig wird verfälschte Chocolate verkauft, indem man Fett, Kartoffelstärke, Mehl, Ocker u. s. w. in dieselbe bringt. Am Häufigsten ist die Verfälschung von der Art, daß man statt der Bohnen die Schalen dazu verwendet. Unverfälschte Chocolate muß gleichmäßig dunkelbraun sein, frisch und angenehm schmecken, sich im Munde schmelzend auflösen, keine härtliche, klümprige oder schleimige Stoffe zurücklassen, in Milch oder Wasser gekocht, weder zu dick noch zu dünn werden und keinen Kleisterbodensatz bilden. Die Verfälschung durch Ocker, eine der gefährlichsten, erkennt man so: Wenn man Chocolate oder Cacao an der Luft verbrennt, und die rückständige Asche ist grau, so ist das Product unverfälscht, ist sie aber roth, so hat sie einen Zusatz von Ocker.

Da die Chocolate einen bedeutenden Fettgehalt hat, auch meist noch mit Milch und Eiern gekocht wird, so erzeugt sie bei schwachem Magen Verdauungsbeschwerden.

---

12.

### M i l c h.

Eine treue Gefährtin vom Kaffee, Thee und Cacao ist die Milch. Die Vereinigung des schwarzen Kaffees mit der weißen Milch gewährt Vielen erst einen Genuß. Sie halten fest in der Liebe zu dem Stoffe, der ihnen in der ersten Zeit ihres Lebens Speise und Trank gewährte.

Der Säugling erhält sich nur durch die Milch und wird beim Genuß derselben groß und stark, ein Beweis, daß sie dem Menschen Alles bietet, was er zu seiner Ernährung bedarf. Ja sie wäre selbst im Stande, den Erwachsenen zu ernähren, wenn auch nicht auf eben dieselbe vortheilhafte Weise, wie dies beim Säugling der Fall ist. Sie ist das vollkommenste Gemisch der