

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 12 (1908-1909)
Heft: 5

Artikel: Der Kakao
Autor: Koch, Franz Otto
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-664865>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Als er dann wie ein Zicklein hin und her gesprungen war und sein kleines Herz klopste wie ein Hammer, hing er sich dem Großvater wieder an den Hals und rief: „Ich darf, doch, ich darf doch wirklich hingehen, weißt, es ist meine erste Landsgemeinde! Es ist mein erster Dienst fürs Vaterland!“

Die kleine Dumengia beschloß, ihm zu folgen, sie betrachtete aber ihren Strohhut, von dem die rosenroten Bachschlüsselblumen welf herabgefallen waren, wie der Idealglanz von der ersten Landsgemeinde ihres Großvaters.

Ende.

Der Kakao.

Von Franz Otto Koch.

Ebenso wie der Kaffee hatten der Kakao und das Nebenprodukt Schokolade im Anfang ihrer Entdeckung mit großen Schwierigkeiten zu kämpfen; aber schließlich ist es beiden Produkten doch gelungen, sich zu Volksnahrungsmitteln emporzuschwingen.

Die eigentliche Heimat des Kakao ist Mexiko. Die Spanier waren es, die dieses Produkt zuerst in ihrem Lande einführten, um schon bald darauf einen regen Exporthandel damit zu betreiben. In Amerika war das unter dem Namen „Schokolatl“ aus den Kakaoobohnen gewonnene Getränk bereits im 16. Jahrhundert bekannt. Als Ferdinand Cortez im Jahre 1516 nach Mexiko vordrang, fand er schon eine ausgedehnte Kakao-Kultur vor und schrieb an Karl V. über Kakaoobohnen nach Hause: „Diese Körner sind im Lande so geschätzt, daß man sie als Münze gebraucht und auf dem Markt und allerorten seine Einkäufe damit bezahlt.“ Hieraus geht hervor, daß der Kakao damals nur gut gestellten Leuten zugänglich war. Die Bereitungswweise vollzog sich in höchst einfacher Weise. Man röstete den Kakao und zerrieb ihn zwischen Steinen zu Pulver. Um ihn besser konservieren zu können, preßte man die so gewonnenen Massen in Tafeln und Blöcke. Der Kakao wurde damals nur mit Wasser zubereitet, bisweilen setzte man ihm auch etwas Honig zu, Zucker kannte man ja noch nicht; indessen gab man dem bitterlichen Geschmack des Kakao den Vorzug. Das geringere Volk mischte den Kakao mit Reis und Pfeffer.

Besonders die Kreolinnen gaben sich mit Leidenschaft diesem Genuss hin. Sogar in der Kirche ließen sie sich von ihren Dienern oder Dienerinnen Kakao servieren, um sich an dem köstlichen Getränk zu lecken. Als ein Bischof energisch gegen diese Unsitte einschritt, besuchten sie seine Kirche nicht wieder und setzten ihren „Kakaoatlisch“ in der Kirche eines weniger strengen Herrn fort.

Die Spanier exportierten um 1520 zunächst fertige Kakaoobohnen; sie bewahrten die Zubereitung lange als Geheimnis. Die Fabrikation wurde zuerst durch den Italiener Carletti im Jahre 1606 bekannt, der während seines Aufenthalts auf den westindischen Inseln die Herstellung und den Gebrauch des Kakao und der Schokolade kennengelernt hatte. Trotz vieler Anfechtungen erfreute sich dieses Genussmittel aber bereits damals begeisterter Verehrer, die den Kakao wegen seines hohen Nährwertes in überschwänglicher Weise als Ambrosia und Nektar priesen. Das hinderte aber wiederum andere nicht, den Kakao mit dem schönen Namen „Schweinefutter“ zu belegen,



Kakao

wie z. B. Benzoni im Jahre 1572 in einem Brief an den Bischof von Kleve schreibt. 1661 war es besonders Therese von Österreich, die Gemahlin Ludwigs, welche dem Kakao und der Schokolade die Wege in Frankreich ebnete. An ihrem Hofe gehörte der Kakao zu den ständigen Genussmitteln, und die Bürgerschaft ahmte diese höfische Sitte gern nach. Einer ihrer Offiziere, namens Chaillon, bekam die alleinige Erlaubnis, Schokolade zu verkaufen, und soll hiermit ein glänzendes Geschäft gemacht haben. Die Schokolade wurde damals noch in jedem Haushalt selbstständig hergestellt, da entsprechende Fabriken noch nicht existierten. Ein „Handbuch für's schöne Geschlecht“ aus dem Jahre 1785 bringt eine „Vorschrift“, gute und gesunde Schokoladen zu bereiten. Meistens wurden ihr Gewürze und Reis zugesetzt.

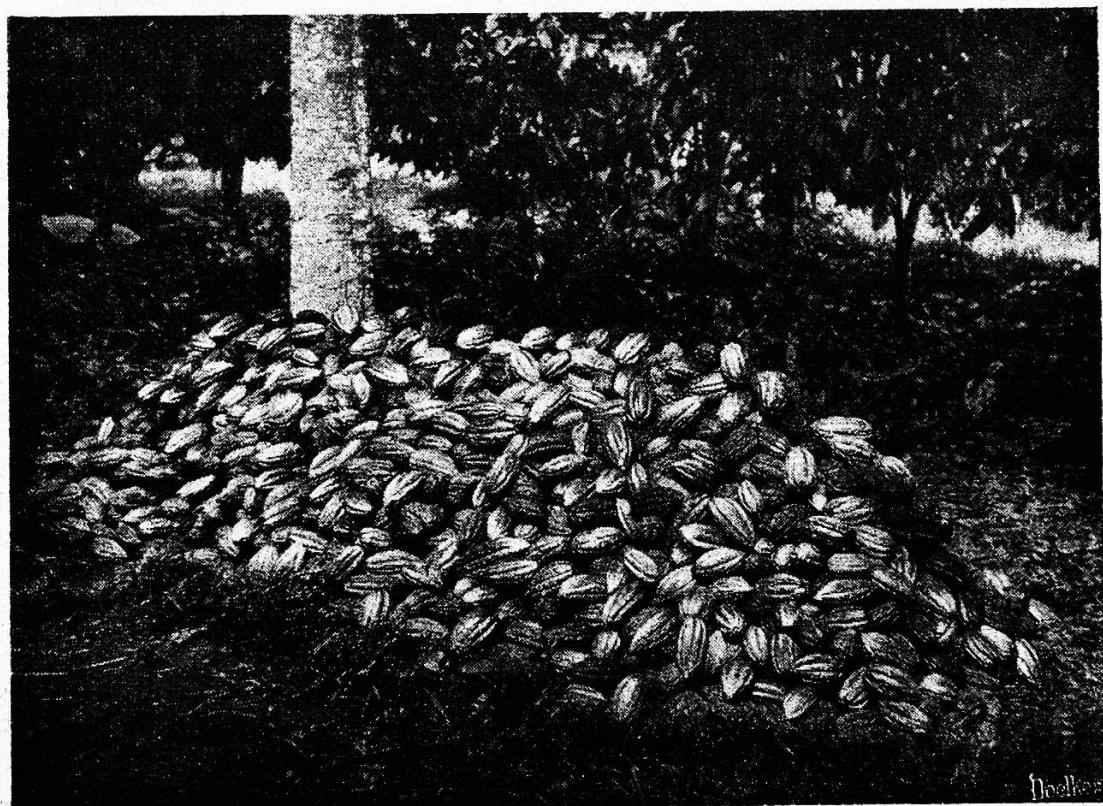
Im Anfang des 18. Jahrhunderts begann in Frankreich die erste fabrikmäßige Herstellung. Ein gewisser Savarin verrät um diese Zeit auch ein Rezept, Schokolade zu bereiten, welches er von einer Äbtissin erhalten haben will: „Wenn Sie gute Schokolade trinken wollen, so müssen Sie das Getränk vorher in einer Porzellankanne zubereiten und es über Nacht stehen lassen. Die nächtliche Ruhe verdichtet das Getränk und verleiht ihm einen höchst vortrefflichen Geschmack.“

England und Deutschland folgen mit der Einfuhr der Schokolade erst viel später. Im Jahre 1657 berichtet uns eine englische Zeitung, daß in dem Hause eines Franzosen in der Bishopgate-Straße zu London ein ganz ausgezeichnetes westindisches Getränk zu haben sei und zwar jederzeit frisch bereitet. In Deutschland hatte der Kakao im Anfang manche Anfeindung zu überwinden, bis man seinen hohen Nährwert erkannt hatte; es war besonders der Leibarzt des Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg, der in einem Buch die Eigenschaften der Schokolade pries und sie als Getränk empfahl.

In Mexiko wurde die Frucht zuerst „Kakaotol“, „Kakaohoatl“ und das

daraus bereitete Getränk „Schokolatl“ genannt. Holland und Frankreich kultivierten den Kakao in ihren Kolonien zuerst, während Deutschland sich mit dem Bezug aus zweiter Hand begnügen mußte. Soviel aus der Geschichte des Kakao.

Der Kakaobaum gehört zu der Familie der Sterculaceen und zwar zur Gattung *Theobroma*, von der zurzeit etwa 20 Arten bekannt sind; jedoch nur wenige von diesen Arten werden kultiviert. Der Kakaobaum, welcher eine bräunliche Rinde und leichtes rötlches Holz besitzt, erreicht bei einem Stammdurchmesser von etwa 25—35 Centimeter eine Höhe von 5—8 Metern. Die großen, grünen, gestielten, 28 Zentimeter langen Blätter sind eiförmig. Die zierlichen, büschelförmig stehenden Blüten besitzen die Eigentümlichkeit, aus kleinen Stammknötchen und aus den dickeren vorjährigen Zweigen hervorzubrechen; sie stehen also nicht in den Achsen der lebenden Blätter, eine Eigentümlichkeit, die sich auch noch bei verschiedenen anderen tropischen Bäumen findet. Die Blüten sind zwittrig, Kelchblätter und Staubgefäße rosenrot, die Blütenblätter gelblich mit roten Adern. Die gelbliche oder rötlche Frucht ist 10—15 Zentimeter lang, 5—6 Zentimeter breit und im trockenen Zustande braun; man könnte ihre Gestalt mit der einer gedrungenen Gurke vergleichen. Die Frucht birgt in einem saftigen, farblosen Fleisch 40—60 blaßrote und in 5 Längsreihen angeordnete Samen, die Kakaokerne, welche an zwei Seiten abgeplattet und von einer pergamentartigen Schale umgeben sind. Aus den frischen Samen, welche etwa 30—50 Prozent Fett enthalten, wird durch Auspressen oder Auskochen die sogenannte Kakaobutter gewonnen, die in der Parfumerie und in der Seifen- und Salbenfabrikation verwendet wird. Das sich sowohl im Kern als auch in der Schale befindende Alkaloid Theobromin (chem. Zusammensetzung: Zucker, Zellulose, Stärke, Eiweißkörper) ist



Trocknen des Kakao.



Trocknen der Bohnen.

einer physiologischen Wirkung nach mit dem Kaffeein nahe verwandt. Die Menge des Zuckers beträgt nur etwa 25 Prozent; er vermag den durch das Theobromin bedingten bitteren Geschmack nicht zu verdecken. Außerdem enthalten die Bohnen etwa $\frac{3}{5}$ Prozent Kakaorot; doch soll sich dies erst nachts beim Aufbewahren der Bohnen bilden. Die Kultur des Kakaobaumes erfordert große Sorgfalt; sie geschieht in folgender Weise. Zur Anpflanzung eignet sich am besten jungfräulicher Boden, da durch den vorherigen Anbau anderer Pflanzen die für den Kakaobaum wichtigen Bestandteile, besonders Kali, dem Boden entzogen sind. Außerdem vermehren sich die Krankheiten des Baumes dadurch, besonders wenn auf dem betreffenden Grund und Boden längere Zeit vorher Zuckerrohr angebaut worden ist. Nach Wahl des Landes, wofür meistens also ein Stück Urwald in Betracht kommt, wird der berodete Boden mit einer Hacke gelockert; dabei ist es von Wichtigkeit, mit der Hacke den Boden mindestens 30 Centimeter tief durchzugraben. Dann legt man in etwa 5 Centimeter Abstand voneinander zwei Kakaobohnen mit dem Ende nach unten, mit welchem sie an der Fruchtspindel saßen. Da eine kleine Ameisenart die schleimige Bohnenhülle und oft auch die ganze Frucht zerstört, wendet man sie zum Schutz gegen diese Feinde vorher in Holzasche um. Bei jeder Bohne wird dann ein kleiner Bambusstab eingeschlagen, um beim Reinigen des Bodens Beschädigung der kleinen, nur wenig sichtbaren Pflanze zu verhüten. Nachdem die Kakaobäumchen etwa 30—40 Centimeter aus der Erde herausgewachsen sind, zieht man die schwächeren Pflanze aus, und lässt die kräftigere stehen. Hauptbedingung für das gute Gedeihen sind fruchtbare Erde, Feuchtigkeit und Wärme. Ganz besonders muss der Baum vor Wind und in den ersten Wochen auch vor Sonnenschein geschützt werden. Als sogenannte Schattenpflanzen verwendet man im ersten Jahre Mais; auch die Bananen spielen als solche eine große Rolle, weil sie schnell emporwachsen. Da der Baum eine gute gärtnerische Behandlung

erheischt, steigt der Ertrag mit der sorgfältigen Behandlung im Säten, Schneiden, Düngen (Stickstoff, Kali und Phosphorsäure) und Bewässern.

Die Pflanzen erzeugen nach 2—3 Jahren die ersten Blüten und nach 4 Jahren die ersten Früchte; etwa bis zu fünfzig Jahren bleibt der Baum extragsfähig. Man unterscheidet zwei Hauptarten, den Criollo- und den Forastero-Kakao; der erste liefert nur geringe Erträge und ist sehr empfindlich gegen Wettereinflüsse. Dieser Nachteil wird aber wieder durch das feine aromatische Erzeugnis wett gemacht. Forastero ist bedeutend widerstandsfähiger. Die Bohnen verlieren sehr schnell ihre Keimfähigkeit und halten nur einen kurzen Transport von drei bis vier Wochen aus.

Ein Baum liefert $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Bohnen, im günstigsten Fall noch etwas mehr, und zwar erfolgt die Reife nach 5 bis 9 Monaten. Die Ernte erstreckt sich über das ganze Jahr; man teilt sie in zwei Hauptperioden ein, die sich je nach der Regen- oder trockenen Zeit richten. Das Ernten geschieht durch Abbrechen oder Abschneiden der Früchte. Die zur Erde fallenden Früchte werden gesammelt und in das Lagerhaus gebracht, wo sie noch einige Tage liegen bleiben, damit die Bohnen darin nachreifen. Dann werden sie durch einen kräftigen Knüppelschlag geöffnet oder auch mit einem stumpfen Messer — Cutlas genannt — in der Weise, daß der betreffende Neger die Frucht in der linken Hand hält und sie mit einem leichten Schlag des Messers in der Mitte oberflächlich aufschlägt. Mit dem in dem Schnitt stehenden Messer macht er eine kleine seitliche Bewegung und bewirkt dadurch, daß die spitze Hälfte abfällt, während das Stengelende mit der daran sitzenden Spindel und den Bohnen in seiner Hand bleibt.

Nachdem die Bohnen von ihrem Mark befreit sind, werden sie auf Haufen geschichtet, gut bedeckt und einer, je nach der Feinheit der Sorten drei bis sechs Tage währenden Gährung unterworfen. Hierauf werden die Bohnen sorgfältig gewaschen und dann an der Sonne und in Trockenhäusern getrocknet. Bei künstlicher Trocknung genügen meistens schon drei Tage, während die Naturtrocknung zehn Tage in Anspruch nimmt, um die Bohnen marktfähig und versandfähig zu machen.

Aus den gerösteten Schalen bereiten sich die ärmeren Leute vielfach in Amerika Kakaotee. Es ist wünschenswert, daß der Kakao noch mehr als jetzt Volksnahrungsmittel wird, zumal die Aussichten der Kakaoproduktion in den Kolonien für Deutschland günstig sind, und die Deutschen schon jetzt in der Lage sind, den größten Teil des Bedarfes aus den eigenen Kolonien zu decken. Besonders Kamerun marschiert an der Spitze der Kakaoökultur; die Kolonie hat es der regen Agitation des kolonialwirtschaftlichen Komitees in Berlin zu verdanken, daß überall den Kakaoplantagen reges Interesse entgegengebracht wird und überall neue Anlagen entstehen.

Mit den vermehrten Erzeugnissen ist hoffentlich auch bald eine Preisermäßigung der fertigen Ware zu erwarten.

Der gestirnte Himmel als Weltuhr oder Die natürlichen Grundlagen der Zeitrechnung.

Zur Bestimmung und Einteilung der Zeit, wie sie für eine rationelle Regelung unserer Arbeiten in Haus und Feld, im privaten wie im öffentlichen Leben notwendig ist, dienen uns heutzutage allgemein die mechanischen