

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...**

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen  
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den  
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

**Bertuch, Friedrich Justin**

**Rumburg, 1806**

Der Cacaobaum

[urn:nbn:de:bsz:31-263104](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263104)



## D e r C a c a o b a u m .

(*Theobroma cacao.*)

*Theobroma* oder Götterspeise, Gottesbaum, nannten die Amerikaner den Cacaobaum wegen seiner vortreflichen, gewürzhaften und nährenden Frucht. Er hat eine Höhe von 14 bis 16 Fuß, und ist gegen 4 Zoll im Durchmesser dick. Nach einigen soll die Rinde sehr uneben und rissig, nach andern soll sie glatt seyn. Es ist wahrscheinlich, daß beydes statt findet, wie bey andern Bäumen. Das Holz ist leicht. Die Blätter des Cacaobaums haben Ähnlichkeit mit den Blättern unserer süßen Kirschbäume; doch sind sie eben, und vorn nicht so zugespitzt wie diese sondern sie runden sich erst, und endigen sich dann in einer Spitze. Sie sind 9 Zoll lang und 4 Zoll breit, und ungezähnt. Die Blüten, welche nicht groß sind, bringen an Stielen büschelweise an den Seiten der Zweige aus dem Holze hervor. Sie haben eine fünfblätterige Blumenkrone, einen dreypblätterigen Kelch, und die Staubgefäße, deren eine große Anzahl ist, sind mit dem Honigbehältnissen verwachsen. Der Baum gehöret in die achtzehnte Klasse des Linneischen Systems. (*Polydelphia.*) Die Blüten sind von Farbe gelb und orangefarb. Nach den Blüten zeigen sich kleine grüne Schoten, welche bey zunehmender Größe, und gegen die Zeit der Reife ihre Farbe in Gelbgrün verändern. Obgleich ganze Büschel von Blüten da waren, so sieht man doch nur immer eine Schote hängen; die übrigen Blüten fallen taub ab, wie das bey mehreren Pflanzen der Fall ist. Zur Zeit der Reife wird die Schote, wenn man sie so nennen darf braunroth. Dem Ansehen nach gleicht sie einer gerippten Melone, sie ist aber länglich wie eine Gurke, und unten spitz, und hat etwa zehn Furchen und viel längliche Warzen. Sie enthält fünf Reihen von Kernen, welche dicker, aber nicht so lang als Mandeln sind. Eine einzige Schote hat wohl 30 bis 40, und in sehr gutem Boden und Klima, bis hundert solcher Kerne. Diese sind mit einer rauhen, schwarzrothen Haut umgeben, und haben selbst eine violette Farbe. Ihr Geschmack ist etwas bitter und scharf, aber dabey angenehm. Der Geschmack des Fleisches der Schote oder Hülle ist süßsäuerlich und erfrischend; es löschet den Durst.

Der Cacaobaum hat beständig Blätter; so wie einige abfallen, kommen neue wieder, und man findet zugleich an ihm fast beständig Blüten, Knospen, unreife und reife Früchte; doch zur Zeit der Solstitien blühet er am schönsten.

Der Baum ist bloß Amerika eigen. Er wächst innerhalb der beyden Wendekreise auf dem festen Lande und auf dem Inseln, und zwar vornehmlich in Mexiko. Die amerikanischen Pflanzer bauen ihn eifrig, und legen sehr große Pflanzungen, welche den Wäldern gleichen, davon an. Die Bäume werden 12 bis 15 Fuß weit auseinander so gepflanzt, daß sie gegen Stürme gedeckt sind; denn Sturmwinde stürzen sie leicht um, und reißen sie oft mit der Wurzel aus, weil sie die Wurzeln nicht tief schlagen. Man brennt daher oft ein Stück Waldung ab, und macht mitten im Walde einen Platz urbar, auf welchen



man Cacaobäume pflanzt. Sie lieben einen ebenen und feuchten Boden, und werden durch Samen fortgepflanzt. Die Kerne, welche zur Fortpflanzung dienen sollen, müssen sogleich, wenn sie vom Baume gebrochen und aus der Schote genommen sind, in die Erde gesteckt werden, sonst gehen sie nicht auf. Man muß den jungen Bäumen hinlänglichen Schatten geben, weil sie die Sonnenhitze nicht vertragen können; daher pflanzt man ein strauchichtes Gewächs, den Manihot darzwischen, oder vielmehr, man steckt die Bohnen zwischen dieses Gesträuch. Nach neun Monaten reißt man den Manihot heraus, und pflanzt zwischen den jungen Bäumen karaisischen Kohl und andere breitblättrige Pflanzen, welche das Aufkommen des Unkrauts verhindern. Am Ende des Jahres ist der junge Baum schon gegen 4 Fuß hoch; man nimmt ihm bis zum vierten oder fünften Jahre die Blüthe ab, damit er sich nicht durch zeitiges Tragen erschöpfe, sondern in dieser Zeit alle seine Kräfte auf das Wachsthum seines Stammes verwende. Nachher trägt ein Baum anfangs 2, hernach 6, 8 bis 10 Pfund des Jahres. Ein erwachsener großer Baum gibt jährlich 30 bis 40 Pfund. Man sammelt die reifen Früchte alle Jahr zweimal. Wenn sie vom Baume genommen sind, werden sie der Länge nach aufgeschnitten, die Kerne werden herausgenommen, und in ein Faß gethan, damit sie so zu sagen gähren, wodurch sie auch die dunkle Farbe bekommen. Nach fünf Tagen nimmt man sie gewöhnlich heraus, und breitet sie auf Matten an der Sonne hin, damit sie trocknen. Ist dies genugsam geschehen, so werden sie zum Verkauf eingepackt und versandt.

Die besten Cacaobohnen kommen von der karaisischen Küste; sie sind am wenigsten bitter, und auch größer als die übrigen. Die von Cayenne und Martinique sind die schlechtesten.

Die Amerikaner selbst verbrauchen sehr viel Cacao. Mit Milch oder Wasser werden verschiedene Speisen davon bereitet. Vorzüglich aber wird ein Getränk davon gemacht, welches sie so wie den Kaffee trinken. Zur Zeit der Entdeckung von Amerika kannten die Mexikaner schon ein Getränk aus Cacaobohnen, und von ihnen lernten es hernach die Spanier kennen. Aber erst im siebzehnten Jahrhunderte fing man an, die sogenannte *Chocolade* an mehreren Orten zu bereiten, und da ward denn auch die Frucht des Cacaobaums ein beliebter und sehr gesuchter Handelsartikel. Seit der Zeit hat der Handel mit Cacao immer mehr zugenommen, und man bauet daher in Amerika da, wo Boden und Klima es gestattet, jährlich eine ungeheure Menge dieser Frucht. Obgleich in Amerika das Pfund kaum mit zwey Groschen bezahlt wird, so bringt dennoch eine Pflanzung von etwa einem magdeburgischen Morgen Landes, nach Abzug aller Kosten jährlich 30 bis 40 Thaler reinen Gewinn. In Amsterdam gilt das Pfund etwa 7 Groschen.

Schwerlich gibt es wohl irgend ein Gewächs, dessen Samenkörner so ölsreich sind, als die Cacaobohnen. Sie haben hierbey noch das Vorzügliche, daß das Del, so lange es in den Bohnen ist, nie ranzig wird, und daß man es ausgepreßt wohl zehn Jahre erhalten kann, ohne daß es verdirbt. Man zerstoßt die Bohnen, und kocht sie in Wasser; bey



dem Kochen dringt das Del hervor, und schwimmt oben auf dem Wasser. Läßt man es kalt werden, so kann man es sehr leicht abnehmen. Dies ist die sogenannte Cacaobutter, welche zum Küchengebrauche unserer gewöhnlichen Butter noch vorzuziehen ist. Sie sieht weiß aus, und hat einen milden angenehmen Geschmack. Ihrer heilsamen Eigenschaften wegen dient sie aber auch in der Medizin; denn sie hat erweichende und mildernde Kräfte.

Am häufigsten wird nun aber die Frucht des Cacaobaums zu dem oberwähnten Getränk Chocolate benutzt. Man erhält die Chocoladetafeln, wie bekannt, künstlich; aber in diesem Zustande ist sie oft verfälscht. Sie wird häufig mit braun gebranntem Mehl, theils von inländischem Getreide, besonders aber von türkischem Weizen und Reis versetzt. Man thut daher in dieser Hinsicht und auch der Wohlfeilheit wegen besser, wenn man sich die Tafeln aus den rothen Bohnen selbst bereitet. Die einfache Chocolate, welche bloß aus dem Bohnenteige in Wasser gekocht, besteht, ist sehr gesund, und könnte zu einem allgemeinen Getränk viel besser dienen als der Caffee, besonders da sie so nahrhaft, und doch auch, wenn man sich die Bohnen selbst kommen läßt, nicht zu theuer ist.

Cacaobohnen mit Zucker eingemacht, soll die größte Leckerey seyn, und alle europäischen Confitüren bey weitem übertreffen.



