



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 48.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

— Jeder Platzdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

Der Kakao.

Von H. Sch. (Mit 3 Abbildungen.)

Neben Kaffee und Tee ist der Kakao und die aus diesem bereitete Schokolade eines unserer beliebtesten Frühstücksgetränke, so daß wir unseren Lesern auch über die Herkunft des Kakaos Näheres erzählen wollen.

Der Kakaobaum ist ein 3 bis 8, selten 13 m hoher Baum mit ausgebreiteter Krone und länglichen, zugespitzten, lederartigen 20 bis 30 cm langen Blättern. Fast das ganze Jahr hindurch zeigt er kleine rote Blüten, die aus dem Stamm und den Ästen, ja selbst aus den

blühgelegten Wurzeln hervorbrechen. Gleichfalls das ganze Jahr hindurch zeigen sich die 10 bis 20 cm langen, gelben oder rötlichen, nach dem Trocknen braunen Früchte mit weichem, süßlichem, etwas schleimigen, farblosem Mus und braunen Samen in zerbrechlicher Samenschale.

Der Kakaobaum ist einheimisch in den Küsternländern des mexikanischen Golfes und in Südamerika bis zum Amazonasstrom. Er gedeiht besonders in geschützten Tälern und an Flußufern, im Schatten hoher, stark beslaubter Bäume und dann auch an Küstenstrichen, selten aber in einer Höhe von über 300 m. Er steht gewöhnlich vereinzelt und bildet nur ausnahmsweise kleine Wälder. Gegenwärtig wird er fast in allen Tropenländern gebaut, doch bleibt immer noch das südliche Mexiko und die nördlich gelegenen Staaten Südamerikas das Hauptausfuhrgebiet, obgleich auch Java, Ceylon und die Philippinen ein ganz schätzenswertes Produkt liefern.

Die Kakao-kultur ist eine sehr schwierige. Sie erfordert eine durchaus gleichmäßige Temperatur, sehr lockeren Boden, Feuchtigkeit und Schatten, sowie Schutz vor dem Wind. Die junge Saat wird zunächst mit Bananen und anderen großblättrigen Gewächsen beschattet. Die acht bis zehn Monate alten Pflänzlinge müssen wiederum des Schattens halber unter breitkronige Bäume verpflanzt werden. Dann ist für reichliche Bewässerung, für Bekämpfung von Unkraut und schädlichen Tieren zu sorgen. Die Blüte erscheint nach 2 1/2 bis 3 oder erst 5 Jahren, die ersten Früchte nicht vor dem Ende des vierten Jahres. Im zwölften

Jahre erreicht der Baum seine höchste Kraft, und die Tragfähigkeit dauert bis zum dreißigsten, ja bis zum fünfzigsten Jahre. Die Früchte reifen in vier Monaten und werden meist zweimal im Jahre geerntet. Jeder Baum liefert jährlich nur 1 bis 2 kg Samen. Die aus den Früchten gesammelten Samen (Kakaobohnen) werden sorgfältig vom Fleisch befreit

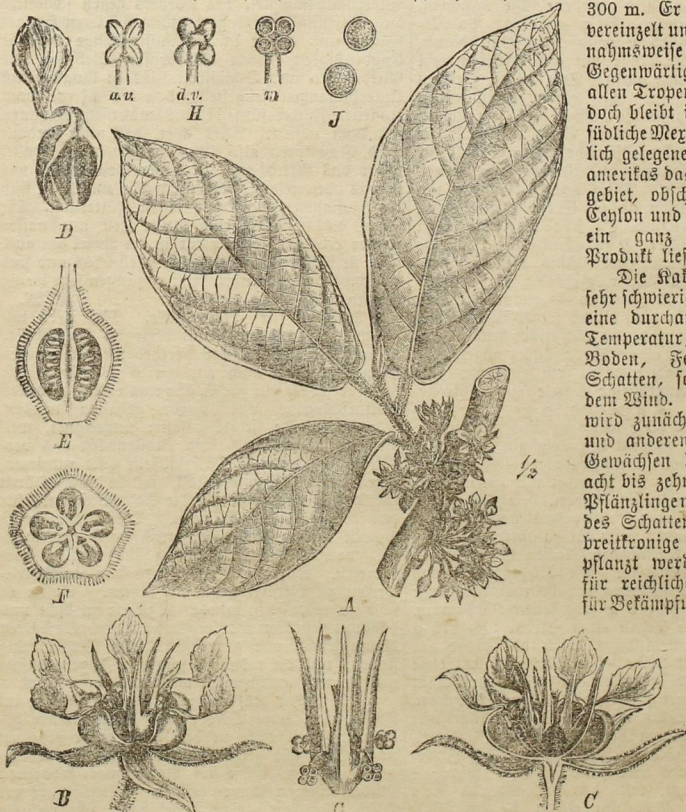


Fig. 1. Kakaobaum (*Theobroma cacao*). A Blühender Zweig. B Blüte. C Dieselbe im Längsschnitt. D Ein fächerförmiges Blumenblatt. E und F Fruchtnoten im Längs- und Querschnitt. G Weibliches apparatus. H Ein Staubgefäßpaar. I Blütenhant.

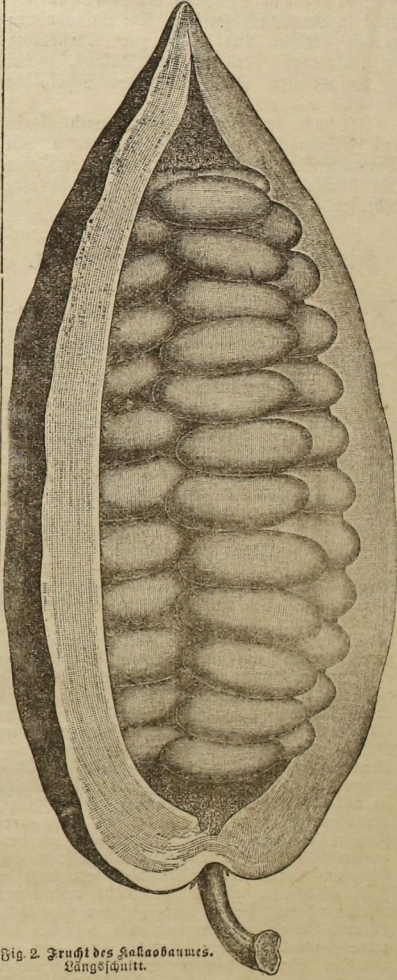


Fig. 2. Frucht des Kakaobaumes. Längsschnitt.

und vier bis fünf Tage unter bisweiligem Umrühren in bedeckten Haufen einer schwachen Gärung überlassen, um einen herben Beigeschmack zu beseitigen. Dann trocknet man die Samen ab und sibt sie. An anderen Orten vergräbt man die Bohnen in die Erde oder überläßt sie in großen Fässern einer stärkeren Gärung. Die Bohnen verlieren beim Trocknen die Hälfte ihres Gewichts. Sie gleichen in der Form den Samen des Kaffeebaums, sind gelblich oder graurot, matt und

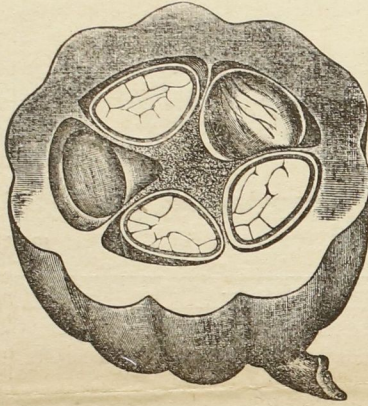


Fig. 3. Frucht des Kakaobaumes. Querschnitt.

bestehen aus einer leicht zerbrechlichen Schale, welche einen dunkelbraunen Kern einschließt, der marmorartig gezeichnet erscheint und sehr leicht in Bruchstücke zerfällt. Die Kakaobohnen werden geröstet und dann zur Darstellung der Kakaomasse, des entölten Kakaos, wobei die Kakaobutter abfällt, und der Schokolade benutzt.

Je nach dem Ursprungsort, nach Farbe und Geschmack, unterscheidet man etwa acht Sorten Kakaos. Natürlich wird auch der Kakaos sehr häufig verfälscht, wobei Ziegelmehl eine bedeutende Rolle spielen soll.

Kleine Weihnachtbäckereien.

Von M. M.

Rosinenbrei. Man rührt 250 g Zucker mit drei Eiern schaumig, gibt 250 g gehaltlose, fein geriebene Mandeln, 20 g fein geschnittenes Zitronat und nach Belieben (jedoch höchstens je 5 g) Zimt, Nelken, Muskatnuss, Vanille, Zitronenschale, alles fein gestoßen, hinzu. Ist die Masse gut durcheinander gemengt, gibt man 250 g feines Weizenmehl dazu, rollt den Teig auf einem Kuchenbrett dünn aus, schneidet aus der Teigplatte kleine Dreiecke, legt diese in guten Zwischenräumen auf ein gefettetes Kuchenblech; in die Mitte jedes Dreiecks drückt man eine kleine Rosine, bestreicht die Kuchen mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Kristallzucker und bäckt sie bei gelinder Hitze 20 bis 30 Minuten goldgelb. — **Butterkugeln.** 125 g Butter verührt man, gibt zwei Eier, 250 g Zucker, 250 g gehaltlose, fein geriebene Mandeln und 250 g feines Weizenmehl dazu; verarbeitet alles zu einem glatten Teige, aus welchem man dann runde Kugeln in der Größe einer Haselnuß formt, setzt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze in 20 bis 30 Minuten gar. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit zerlassener Butter und überstreut sie mit Zimtzucker. — **Matronen.** Man schlägt 500 g süße und 60 g bittere Mandeln, reibt sie ganz fein und vermischt sie mit 250 g feinem Weizenmehl, 500 g Zucker, der abgeriebene Schale und dem Saft einer Zitrone, alsdann zieht man durch diese gut vermischte Masse den recht steifen Schnee von acht Eiweißen, formt kleine Plätzchen, setzt diese in Zwischenräumen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei ganz gelinder Hitze hellbraun. Diese Matronen sind nicht so schwer wie reine Mandelmatronen, schmecken aber sehr gut und sind besonders den parmenen Haushaltungen zu empfehlen. — **Sandkränzchen.** 250 g frische

Butter, 125 g feinen Zucker, zwei Eidotter, einen halben Teelöffel voll geriebene Zitronenschale und 375 g feines Weizenmehl verarbeitet man zu einem glatten Teige, formt kleine Kränzchen daraus, bestreicht diese mit zerquirltem Eigelb, bestreut sie mit einem Gemisch von fein gehackten süßen Mandeln, Zucker und Zimt und bäckt sie alsdann auf mit Wachs bestrichenen Blechen in einem nicht zu heißen Ofen langsam goldgelb. — **Englisches Biskuit.** 140 g frische, mild gefasene Butter rührt man zu Schaum, gibt drei ganze Eier, $\frac{1}{4}$ l kalte Milch, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 500 g Zucker, 1000 g feines Weizenmehl und 10 g Natron hinzu, verarbeitet die Masse zu einem glatten Teige, welchen man alsdann messerrückendünn ausrollt. Mit beliebigen Blechformen sticht man Figuren ab, welche man über Nacht stehen läßt und am anderen Tage bei starker Ofenhitze goldgelb bäckt. — **Offenbacher Pfefferküsse.** Man rührt 125 g Butter schaumig, gibt nach und nach acht ganze Eier, 10 g gestoßenen Zimt, 16 g Kardamom, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 760 g feinen Zucker und 760 g feines Weizenmehl hinzu, vermischt die Masse gut miteinander und knetet sie zu einem festen Teige, welchen man dann fingerdick ausrollt. Nun sticht man kleine, runde Kugeln aus, setzt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun. — **Christbaum-Konfekt.** Fünf Eidotter und fünf ganze Eier rührt man mit der abgeriebene Schale einer Zitrone und 250 g Zucker eine Stunde lang, gibt dann nach und nach 50 g (fein geschnittenen) Zitronat und 50 g Pomeranzenschale und 500 g feines Weizenmehl hinzu, knetet die Masse tüchtig durch, bis sie zu einem dehnbaren Teig geworden ist. Nun formt man aus dem Teig ganz dünne Rollen, ungefähr wie ein gewöhnlicher Bleistift, formt hieraus Brezeln, Kreuze, Halbmonde u. dgl., bestreicht die obere Seite nun mit wenig Rosentwasser, geschlagenem Eiweiß und bestreut sie dann mit einer Mischung von groß gebackten Mandeln, Zimt und Zucker. Auf ein mit Wachs bestrichenes Blech legt man die einzelnen Kuchen und bäckt sie bei guter Ofenhitze hellbraun. — **Schokoladenherzen.** Zwei Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, vermischt 250 g geriebene süße Mandeln, 250 g feinen Zucker, 60 g geriebene Vanilleschokolade und 15 g gestoßenen Zimt damit, knetet alsdann die Masse mit soviel Weizenmehl durch, daß sie einen glatten Teig bildet, welchen man dünn ausrollt. Mit einem herzformigen Ausstecher sticht man die Kuchen aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie bei nicht zu starker Ofenhitze gar. Sobald sie aus dem Ofen kommen, überstreicht man sie mit einer Zuckerglasur. (Geschlagenes Eiweiß mit Puderzucker vermischt, auf ein Ei einen Eßlöffel voll Zucker.) — **Einfach zu bereiterender, sehr wohl schmeckender Honigkuchen.** In eine Kasserolle tut man zwei Pfund reinen Honig und 250 g frische Butter, gießt die Masse, nachdem sie heiß — nicht kochend — geworden ist, in einen Napf, worin zwei Pfund feines Weizenmehl ausgebreitet, gießt nach und nach unter beständigem Rühren 200 g mit einem Tuche sauber abgewaschene und mit der Schale nicht zu fein gewiegte, süße Mandeln, die feingewiegte Schale einer Zitrone, 4 g Kardamom, 4 g Nelken, 8 g Zimt, alles fein gestoßen und 33 g in wenig Wasser aufgelöste Pottasche hinzu, arbeitet den Teig gut durch und stellt ihn für zwei Tage in den Keller. Alsdann rollt man ihn fingerdick aus, schneidet mit einem Backrädchen längliche Kuchen davon, belegt diese geschmackvoll mit Zitronat und gepalpten Mandeln und bäckt die Kuchen bei nicht zu starker Ofenhitze auf mit Wachs bestrichenen Blechen hellbraun. — **Weiße Pfefferküsse.** Mit 375 g Zucker und zwei Teelöffel voll Rosentwasser rührt man drei ganze Eier schaumig, gibt 8 g gestoßenen Kardamom, die fein gewiegte Schale einer Zitrone und 375 g feinstes Weizenmehl dazu, wirft die Masse gut durch und formt kleine Kugeln daraus, setzt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei nur mäßiger Hitze hart. — **Sandplätzchen.** 250 g Butter rührt man zu Sahne, fügt vier hart gekochte, auf dem Weißbrot geriebene Eidotter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 70 g Zucker und 200 g feines Weizenmehl hinzu, rührt die Masse gut durch, rollt den entwandenen Teig fingerdick aus, sticht mit einem kleinen Glase Plätzchen aus und bäckt diese auf einem mit Butter bestrichenen Blech in einem nicht zu heißen Ofen hellbraun. — **Mandel-Pralinés.** 250 g

Puderzucker vermischt man mit 125 g süßen, 4 g bitteren, fein geriebenen Mandeln und für zehn Pfennige Rosentwasser. Aus dieser Masse formt man kleine, runde oder auch längliche Kugeln, je nachdem man die Fällung der Pralinés groß haben will, auf starkem Pergamentpapier läßt man dieselben trocknen, wendet sie dann mit Hilfe kleiner Gabeln in mit ganz wenig Wasser aufgelistem und etwas Vanillezucker vermischem Kakaos, legt sie alsdann auf mit Öl bepinseltes Pergamentpapier und läßt die Pralinés an einem kalten Ort trocknen.

Kleinere Mitteilungen.

Das Nassfüttern der Pferde ist ein recht schädlicher Gebrauch, der immer noch nicht ganz verschwinden will. Viele, sonst ganz praktische Landwirte füttern ihre Pferde mit nassem Futter, ohne sich auch nur einmal zu fragen, warum, und ohne weiter zu untersuchen, ob das Futter in nassem Zustande den Tieren besser bekommt als in trockenem. Andere sind der Ansicht, dem Pferde schmede das Futter besser, wenn es in nassem Zustande gegeben wird, und werden hierin bestärkt, weil das Tier tatsächlich mit der gleichen Menge nassem Futter schneller fertig wird als mit der gleichen Menge trockenen Futters. Das letztere ist nun zwar vollkommen richtig, aber die daraus gezogene Schlussfolgerung ist falsch. Gerade darin, daß das Pferd mit dem nassem Futter schneller fertig wird als mit dem trockenem, liegt die Schädlichkeit des nassem Futters. Wird nämlich das Futter trocken gereicht, so muß es langsam gekaut und im Maul wiederholt umgewendet werden, wobei von den Speicheldrüsen reichlich Speichel abgefordert und mit dem Futter vermergt wird. Wenn aber das Futter, und dies ist ganz besonders bei dem Hafer der Fall, ohnehin schon feucht ist, dann fällt das langsame Kauen und die Einpeichelung fort. Der Magen aber, in den nun der Futterbrei, ohne gehörig mit Speichel vermischt zu sein, gelangt, kann ihn nur schwer verarbeiten, und es geht der größte Teil des gewonnenen Futters unverdaut mit dem Mist ab. Anbauende Nassfütterung vermindert auch die Widerstandsfähigkeit des Körpers gegen schädliche äußere Einflüsse, erzeugt bei jungen Tieren Hängeweiche und damit im Zusammenhange stehende Engbrüstigkeit, sowie fehlerhafte Stellung der Gliedmaßen und Schlaflosigkeit. Es ist längst durch Untersuchungen festgestellt, daß die Pferde vom trockenen Futter fünf- bis sechsmal mehr verdauen als vom nassem. Alles aber, das nicht verdaut wird, ist verloren, also einfach verschwendet. Dabei leidet das Pferd auch an seiner Gesundheit, wie bereits oben gesagt, Magenschwäche und Kolik sind die häufigsten Folgen der nassem Fütterung. Die Tiere, welche durch eine lange Zeit nur nassem Futter erhalten, sehen zwar in der Regel gut aus, aber sie haben keine Kraft, schwitzen leicht und sind zu schweren, dauernden Anstrengungen sehr wenig geeignet.

Pflaster für Pferdeställe. Mit Zeeer imprägniertes und in Asphalt verlegtes Holzpflaster ist das wärmste und die Pferdebeine am meisten schonende, aber auch ein teures Pflaster. Ich kann es jedoch nur für Ställe empfehlen, in denen glattgeschlagene Vurusperde gehalten werden. Für Ackerpferde ist Holzpflaster ungeeignet, weil diese mit ihren Griff- und Stolleneisen das verhältnismäßig weiche Material sehr bald ruinieren. Für einen Ackerpferdestall würde ich Dörrit empfehlen, und zwar für die Stände glatten, für den Gang gerietete Platten. Dieses Pflaster ist äußerst haltbar, dabei genügend warm und weich und vollständig undurchlässig für Wasser und säurefest. Dörrit ist zu beziehen von den Dörritwerken zu Gernersheim am Rhein. Sollte es noch zu teuer sein, würde ich zu einem dicht und hochkant gestellten Klinkerpflaster raten. Es dürfen hierzu jedoch nur allerbeste Klinker Verwendung finden, und die möglichst schmalen Fugen müssen mit Zement ausgegossen werden.

Die besten Käber zur Aufzucht sind die im Frühwinter, vom Oktober bis Weihnacht geborenen, weil diese in der Regel besser gedeihen und schon mit sechs Monaten auf die Weide gehen können. Die im Vor sommer geborenen Käber dagegen können erst im zweiten Jahre zur Weide kommen. Die Regel sollte es sein, die Käber im ersten Lebensjahre möglichst reichlich zu ernähren und dabei auf Zummelpflüge zu bringen, im zweiten Jahre dagegen auf eine gute

