

Kräftige Kakaostämme tragen in Bimbia bis 50 und 60 Früchte im Jahre; im Mittel kann man jedoch nicht mehr als 15 bis höchstens 20 Birnen pro Stamm rechnen, von denen eine jede 39 bis 42 Bohnen zu enthalten pflegt, so daß ein Bäumchen rund 600 bis höchstens 800 Bohnen im Mittel liefert. Die Bohnen sind in der Birne ähnlich angeordnet wie die Maiskörner im Maiskolben, aber eine jede Bohne ist an der Achse flach gestielt und umgeben von einem süßsauerlichen Fruchtmark, um das sich eine feste Schale schließt.

Das Pflücken der Frucht geschieht unter möglichster Schonung des Stengels der Birne, weil an diesem gern die neuen Blüten ansetzen. Sodann wird die Frucht aufgebrochen, die Bohnen werden mit zwei Fingern vom Mark befreit und in eine saubere Holzkiste (ohne Eisenbeschlag) gesammelt. Darauf gelangen sie in das Gärungshaus und werden in Haufen, lose bedeckt mit Segeltuch einer sechzigstündigen Gärung unterworfen, bei der am ersten Tage eine Temperatur von 33 Grad Celsius, am zweiten eine solche von 37 bis 38 Grad und am dritten von höchstens 42 Grad innezuhalten ist — was durch Lüften des Tuches überwacht werden kann —, damit der Kakao nicht zu dunkel brennt. Während der Gärung geht die violette Naturfarbe des Innern der Bohne in die schokoladenbraune Färbung über. Nach vollendeter Gärung werden die Bohnen auf der Bimbiapflanzung mit Händen gewaschen und schließlich durch einen kalten Wasserstrahl von dem anhaftenden, schleimigen Fruchtmark gereinigt. Auf der Bibundipflanzung* werden die Bohnen auf der Tenne durch Austreten gesäubert. Darauf beginnt die Trocknung bei sonnigem Wetter auf großen Tischen in der freien Luft, bei nassem durch künstliche Wärme in den Trockenräumen, die so eingerichtet sind, daß sie auch die großen Tische, die auf Schienen laufend gebaut sind, aufnehmen können. Außerdem sind Mayfarthsche Darröfen vorhanden, in denen man bei 50 bis 55 Grad Celsius den Rest der Feuchtigkeit entfernen kann. Über 70 Grad Celsius in ihnen zu gehen, empfiehlt sich nicht, da alsdann der Kakao leicht einen brenzlichen Geruch und Geschmack annimmt. Die beste und billigste Trockenmethode bleibt jedoch immer die Sonne, wenngleich auch die Mayfarthschen Darren gute und schnelle Arbeit liefern. Wenn die Bohne getrocknet ist, ist sie versandfähig für Europa.