

nach der Ernte werden die Früchte in Haufen aufgeschichtet, wodurch die Bohnen einen milderer Geschmack erhalten (weil Gärung eintritt); dann trennt man das Fruchtfleisch von den Bohnen, röstet sie, befreit sie von den Schalen und preßt die Kerne kräftig aus, damit sie das Fett verlieren. Was zurückbleibt, wird gepulvert, und das ist der Kakaó. Vermischt man Kakaópulver mit Zucker und Gewürzen (Vanille u. dgl.), so erhält man Schokolade. Kakaó ist ein Genuß- und ein Nahrungsmittel; man genießt nicht bloß einen Aufguß, sondern das Pulver selbst.

Gewürzpflanzen.

Die Pfeffertörner sind die Früchte des **schwarzen Pfeffers**. Werden die roten Früchte vor der Reife geerntet und getrocknet, so werden sie schwarz; sie liefern den schwarzen Pfeffer. Zur Gewinnung des weißen Pfeffers läßt man die Beeren austreifen, legt sie dann einige Tage in Kalt- oder Meerwasser und entfernt die Schalen. Der starke Geruch des Pfeffers

rührt von einem flüchtigen Öl, der scharfe Geschmack von einem Harz her. Gestoßener Pfeffer ist oft gefälscht. Pfeffer wird vorwiegend dazu gebraucht, um fette Speisen zu würzen. Er regt — in geringen Mengen genossen — den Magen zu reichlicher Abgabe von Verdauungssäften an. Im Übermaß wirkt er schädlich. Der Haupthandelsplatz für Pfeffer ist Singapore. Für den Welt-handel ist er das wichtigste aller Gewürze. — Der spanische Pfeffer (Paprika) ist ein Nachtschattengewächs. Mit seinen zerkleinerten roten Früchten wird in Südeuropa das Fleisch gewürzt.

Die **Gewürznelken** oder Nägelchen sind die getrockneten Blütenknospen des **Gewürznelkenbaums**. In der Wand des Kelches und Fruchtknotens liegen zahlreiche Öldrüsen, die das stark, aber angenehm duftende Nelkenöl absondern. Die



Fig. 44. Muskatnußbaum. 1 Zweig mit Staubblattblüten. 2 Reife Frucht hängend, aufgeprungen. 3 Dieselbe Frucht nach Entfernung der halben Schale; der Same ist von dem Samenmantel umhüllt. 4 Samenherm (Muskatnuß). (Aus Strasburger.)

Gewürznelken werden zum Einmachen von Früchten, zur Bereitung von Elixir und von Riechstoffen, und in der Heilkunde verwendet.

Der **Muskatnußbaum** liefert die Muskatnüsse. Es sind Beeren von der Form eines Pfirsichs, die in zwei Klappen aufspringen (Fig. 44). Der Same ist von einem roten, fleischigen Samenmantel umgeben. Dieser wird bei der Ernte sorgfältig abgelöst (Muskatblüte). Darauf werden die Samen einige Tage an der Sonne und dann zwei Monate in Rauchfammern getrocknet. Die Samen-