

40 Bohnen eingebettet liegen, erfordert vier Monate. Obgleich nun der Baum während des ganzen Jahres blüht und ununterbrochen Früchte zeitigt, sind diese doch vorzugsweise zu zwei Zeiten des Jahres vorhanden. So fällt in Mexiko die Haupternte auf den März und April, die zweite, geringere auf den Oktober.

Wenn die Kakaomasse mit Zucker und Gewürz, z. B. mit Zimt, Nelken und namentlich Vanille, vermischt und in bestimmte Formen, meistens Tafeln, gebracht wird, so entsteht die Schokolade. Der Genuß der Schokolade war bereits bei den Mexikanern gebräuchlich, ehe die Spanier mit ihnen bekannt waren; selbst das Wort soll aus ihrer Sprache kommen und Kakaowasser bedeuten. In Spanien nahm der Gebrauch der Schokolade bald überhand. Noch jetzt verzehrt Spanien von allen Ländern Europas den meisten Kakao, nächst diesem Frankreich. In Deutschland gilt Schokolade als besonderes Genußmittel; in Spanien gehört sie zum täglichen Bedarfe wie bei uns der Kaffee.

Nach Rippenberg.

192. Zuckerrohr und Zuckerrübe.

Als den ältesten Süßstoff hat man den von den Bienen stammenden Honig anzusehen. Aber auch das Zuckerrohr, dessen Heimat Indien ist, und das sich von hier aus zunächst nach China, späterhin aber auch nach Persien, Ägypten, Sizilien und Spanien verbreitete, war schon im Altertume seines Saftes wegen geschätzt. Am Ende des 10. Jahrhunderts kam der erste Zucker nach Venedig und wurde von hier auch vielfach nach Deutschland verfrachtet. Später wurde das Zuckerrohr auch in dem neuentdeckten Erdteil Amerika angepflanzt und der gewonnene Zucker aus den Kolonien nach Europa und über Hamburg nach Deutschland gebracht.

Gegenwärtig wird das Zuckerrohr fast überall in den Tropenländern angebaut. Es erreicht eine Höhe bis zu 6 m und wächst schilffartig aus dem ausdauernden Wurzelstocke. Die Halme sind kurzgliedrig und bei den verschiedenen Abarten verschieden gefärbt: rot, violett, gelb bis grün, auch gestreift. Die Blätter werden bis über 1 m lang, aber nur 6—7 cm breit. Zur Zeit der Ernte, wenn die unteren Blätter anfangen sich gelb zu färben, werden die Halme mit einem Messer unmittelbar über dem Boden abgehauen. Ihr lockeres, zelliges Mark enthält bis 18% Zuckersaft. Dieser wird durch Pressen oder Walzen