

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1793

XXXI. Geschichte, Zubereitung und Eigenschaft der Chokolade.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10111

XXXI.

Geschichte, Zubereitung, und Eigenschaft
der Chocolade.

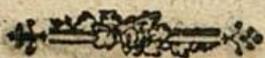
Als die Spanier im Jahr 1520. Mexico eroberten, fanden sie daselbst die Chocolade durchgängig eingeführt. Ein spanischer Soldat, der sie trank, nannte sie einen Soff für die Schweine. Die Mexicaner brateten ihren Cacao in irdenen Töpfen, rieben ihn hernach zwischen zwey Steinen, und löseten ihn, wenn er gereinigt war, in warmem Wasser auf. Alles Gewürz, was sie hinzuthaten, war etwas westindischer Pfeffer, und wenn ihn die Vornehmen mit dem Farbenkraute Achiote färbten, so verlängerte der Geringere seinen Chocoladentrank mit Maysbreye, den er darunter mischte.

Die Spanier ließen es nicht bey der dort üblichen Zubereitung dieses Getränks, vielmehr dachten sie darauf, es dem Geschmack angenehmer zu machen, ob es gleich in Ansehung seines Einflusses auf die Gesundheit dadurch nicht gewonnen hat. Sie setzten daher nicht nur den Zucker hinzu, sondern vermischten auch das Getränk mit einigen ostindischen Gewürzen und amerikanischen Specereyen. Unter allen diesen Zu-

Dritter Band.

N

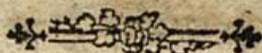
säßen



säßen ist die Vanille allein bis zu uns gekommen; gleichwie der Zimmt das einzige Gewürz ist, das den allgemeinsten Beyfall erhalten hat, und in der Zusammensetzung der Chocolade geblieben ist. Die Vanille giebt der Chocolade einen schönen Geruch, und hohen Geschmack. Da sie aber sehr hitzig ist, so hat man sich aus Noth gezwungen gesehen, sie nur mäßig damit zu vermischen. Empfindliche Personen können sie gar nicht darin vertragen; man hat auch deshalb eine Art von Chocolade ohne Vanille, die in Spanien und Italien Gesundheitschocolade genannt wird. Auf den französischen Inseln in Amerika, wo die Vanille weder selten noch theuer ist, und wo man eine erstaunliche Menge Chocolade verbraucht, gebraucht man sie ganz und gar nicht.

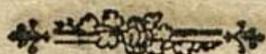
Die gewöhnliche Zubereitung der Chocolade geschiehet folgendermaassen: Wenn der Cacao zu Mehl gerieben, und auf dem Steine recht fein gemacht worden ist, thut man eben so viel durchgestiebten Zucker hinzu, als der Cacao wiegt. Wenn der Brey nicht so sehr austrocknen, und vor der Luft und den Würmern besser bewahrt bleiben soll, so nimmt man auch wol vom Zucker ein Viertel weniger in die Masse, und ersetzt dasselbe erst nachher beym Kochen der Chocolade. Wenn der Zucker mit dem Cacao-

breye



breye wohl vermischet ist, so kömmt das feine Pulver von Vanillenschoten und Zimmtstengeln darunter, worauf alles nochmals unter den Stein gebracht, und recht durch einander gearbeitet wird. Endlich thut man den Brey in eiserne überzinnte Formen, worin er hart wird. Wer den Geruch liebt, der schüttet, ehe sie in die Formen kommen, ein Paar Tropfen Ambraessenz auf die Tafeln. Wenn die Chocolade ohne Vanille gemacht wird, so nimmt man auf ein Pfund Cacao zwey Quentchen Zimmt; mit Vanille aber nur die Hälfte. Von der Vanille nimmt man nach Belieben eine, zwey, drey, und mehr Schoten. Die Chocoladenmacher aber geben ihr durch Vermischung von Pfeffer, Ingber, u. d. gl. ein falsches Ansehen, als ob recht viel Vanille darin wäre.

Auf den Antillen macht man die Chocoladentafeln rein und ohne alle Vermischung, und wenn man sie trinken will, so schabt man mit einem Messer oder Reibeisen, so viel man will, ʒ. C. zwey Loth davon, thut zwey bis drey Finger voll durchgeseihtes Zimmpulver, und zwey große Löffel voll Puderzucker darunter, schüttet es mit einem ganzen frischen Eye in die Kanne, quirlet es wohl durch einander, und gießt dann siedendes Wasser oder Milch auf, wobey stark gequirlet werden muß. Hierauf wird die Kanne auf



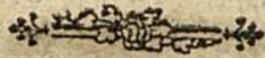
Feuer oder kochendes Wasser gesetzt, und wieder abgenommen, so bald die Chokolade steigt, da sie denn wieder stark gequirlet, und unterdessen nach und nach in die Tassen gegossen wird. Man kann vorher auch einen Löffel voll Pomeranzensblüthwasser, und einige Tropfen Ambraessenz hinzuthun. Diese Methode hat verschiedene ihr eigene Vorzüge. Denn, wenn sie gut in Acht genommen wird, so erhält die Chokolade einen schönen Geschmack; ist leicht zu verdauen, und läßt weder in der Kanne, noch in den Tassen einigen Bodensatz zurück. Dabey hat man die Wahl der Menge des Zuckers und Zimmts, ic. auch ist eine solche Chokolade sehr wohlfeil.

Um sich von der Wirkung der Chokolade einen Begriff zu machen, muß man die Eigenschaften der Ingredienzien, des Cacao, der Vanille, und des Zimmts kennen. Von letzterm habe ich schon an einem andern Orte gehandelt (1); hier ist nur noch zu bemerken, daß er ein hitziges, aber doch zugleich herzstärkendes Mittel sey. Von den beyden erstern enthalten die kurz vorhergehenden 24. und 25. Abhandl. n. 8. und 33. das Wesentliche. Hier also nur noch etwas zur Geschichte derselben, nebst einigen andern Bemerkungen.

Die

(1) Antipandora. II. p. 208.

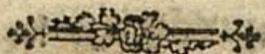
Die Amerikaner hatten den Cacao lange für sich gebraucht, ehe sie ihn den Spaniern und Portugiesen entdeckten, und man kannte ihn damals so wenig, daß die holländischen Corsaren aus Unwissenheit den ganzen Vorrath dieser Waare ins Meer warfen, und mit einem verächtlichen Gelächter Schaafs-kettel nannten. Im Jahr 1649. war nur ein einziger Cacaobaum auf den Antillen, welchen ein Engländer zu St. Croix aus Neugier in seinen Garten gepflanzt hatte. Im Jahr 1655. zeigten die Cariben einem gewissen du Parquet den Cacaobaum zuerst in den Wäldern der Insel Martinique, von welchen er Herr war, und diese Entdeckung gab zu vielen andern, in eben den Wäldern Anlaß. Wahrscheinlich hat man von hier den Samen zu den in der Folge angelegten Cacaoplantagen auf dieser Insel genommen. Ein Jude, Namens Benjamin, pflanzte daselbst die erste im Jahre 1660. Aber wol erst 20 bis 25 Jahr nachher fingen die Einwohner von Martinique an, die Plantagen recht anzulegen. Das daselbst im Jahr 1727. ausgebrochene Erdbeben aber richtete sie gänzlich zu Grunde. Man hat sie in der Folge aus einzelnen Sträuchen oder Pflänzchen wieder zugezogen, und die Bäume vermehrten sich so stark, daß bis 1756. aus dieser Insel allein 18000000 Pfund verschifft



worden. Außer dem erhält man den Cacao auch aus Caracas, Brasilien, Cayenne, &c. Ein durch Samen oder Ableger fortgeplanzter Cacaobaum trägt gemeintlich erst nach 2 bis 3 Jahren, und giebt in gewöhnlichen Jahren zu Cayenne 2 Pfund Früchte. Manche Bäume geben aber auch wol 20, 30, bis 40 Pfund. Die Bohnen von Caracas sind die besten und größten. Die äußere Schale siehet zwar aus, als ob sie mit einem weißlichen Schimmel überzogen wäre, das aber nicht ist. Brauner, aber auch kleiner sind die von Martinique und Surinam. Ein Pfund von 32 Lothen giebt 24 Loth Chocolate. — Wenn die Cacaobohnen ausgehülset sind, so müssen sie sorgfältig getrocknet werden, damit keine Würmer hineinkommen, oder kein angenommener übler Geschmack sie verderbe. Eine wohlzubereitete Cacaobohne muß, nachdem sie gereinigt worden, ganz dunkelviolet aussehen. Hat sie nicht geschwitzt, so ist sie hellviolet.

Die Chocolate, die man in Amerika trinkt, wo Vanille und Zimmt weder so rar noch so theuer als in Europa sind, ist nichts anders, als in warmem Wasser aufgelöseter Cacao, mit Zucker und einer Zitronenscheibe, um den Geschmack angenehmer zu machen. Alle dasige Einwohner, von welchem Alter und Stande sie seyn mögen,

mögen, trinken sie zu allen Zeiten, und in allen Bitterungen. Niemand beklagt sich, daß er Beschwerden davon habe, vielmehr sieht man sie als ein durststillendes, erfrischendes, fett machendes Mittel an. Man hat Beyspiele, daß Leute, die nie andere Nahrung, als die auf vorbeschriebene Art zubereitete Chocolate genossen, ein Alter von beynah 80 Jahren erreicht haben. Nach den Zeugnissen der mehresten Aerzte hat der Cacao nur sehr wenig Salz bey sich; und dieser besondere Mangel des Salzes ist die Ursache der durststillenden und erfrischenden Kraft des ungewürzten Cacaotranks, so wie der fett machenden Eigenschaft desselben, da bekanntermaaßen die klebrigen Säfte nur alsdenn erst gut nähren, wenn sie ihren größten Theil von Salzen niedergelegt haben. Alles, was nach den Untersuchungen, Beobachtungen und Erfahrungen der Aerzte über die Wirkung der Chocolate gesagt werden kann, reducirt sich auf folgendes: Sie ist ein nahrhaftes, versüßendes, durch die Gewürze aber hitziges, reizendes Getränke. Sie ist magern, trocknen Leuten, die ihre Kräfte verschwenden und erschöpfen, als eine Arzeneu zu empfehlen. Fette Leute, die ohnehin zu viel Säfte haben, würden mit der Chocolate ihr Unglück vermehren. Der Cardinal Richelieu soll mit Chocolate von der Hypochondrie geheilt worden



den seyn. Mehrere Aerzte empfehlen sie zu demselben Zwecke, und in Beschwerden der Goldader. Soll sie auszehrenden Kindern und den Alten bekommen, so muß sie wenig oder gar kein Gewürz enthalten, und mit Wasser und Milch gekocht seyn. Leute, denen ein Reiz mitgetheilt werden muß, um sich ihrer neuen Kräfte zu bedienen, mögen den nahrhaften Trank mit Gewürzen vermischt, und in Wein gekocht, trinken. Fette Personen würden hingegen die Chocolate mit Milch zu ihrem großen Nachtheile genießen, da ihnen vielmehr die gewürzte, die mit Wasser bereitet wäre, am besten dienen würde, ob sie gleich unter dreym Uebeln für sie nur das kleinste ist.

Alles aber, was bisher von der Wirkung der Chocolate gesagt ist, gilt nur in so fern, als sie sich wirklich schon, nach einer guten Verdauung mit dem Blute vermischt hat. Nun kömmt es noch auf die Frage an, ob sie auch wirklich gut verdauet werden könne, und dem Magen dienlich sey? Hierüber aber muß ein jeder, der sich dieses Getränks bedienen will, seinen eignen Magen um Rath fragen. Es ist nichts ungewöhnliches, daß die ölichten Fruchtkernen wie alle Arten der Mandeln den Magen beschweren, den Appetit verderben, und Säure erzeugen. Hievon ist auch der Cacao nicht ganz ausgenommen.

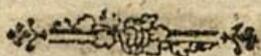
Wer

Wer also dergleichen Wirkungen nach dem Genuß derselben verspürt, der lasse sie weg. Unreine Magen ertragen sie nicht, und bey hektischen Fiebern ist sie ein Gift.

Sonst hat, nach dem Urtheil der bewährtesten Aerzte, auch die Zubereitung der Chocolade an und für sich selbst auf ihre gute oder unvortheilhafte Wirkung, nach dem Genuß des Tranks davon, einen beträchtlichen Einfluß. Wenn nämlich die Bohnen so lange geröstet werden, bis die äußere Schale davon abgeht; wenn sie nach dem Rösten auf einer eisernen Tafel, mit untergestellter Kohlenpfanne, mit einer eisernen Walze gerieben, oder in einem erwärmten Mörser fein gestossen, und dann mit Zucker und Gewürzen versetzt werden, so entsteht durch diese Behandlung, durchs Brennen, in dem Cacao ein brenzliches Del, das erhitzend ist, und es noch mehr durch den Zusatz von Gewürzen wird. Diese Art, wenn sie auch keine Gewürze enthält, soll doch bey ihrem Genuß Ballung verursachen, und noch schädlicher werden, wenn sie in metallenen Mörsern gestossen wird. Sind die Mörser von Glockenspeise, so wird sich allemal etwas davon abnützen, und mit der Chocolade vereinigen, welches üble Folgen nach sich ziehen muß. Sind es eiserne Mörser, so wird die Chocolade zwar nicht so schädlich, aber doch mit Eisen ver-

D s

unrei-



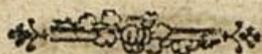
unreinigt, dessen Bentritt auch nicht allemal dienlich ist. Man rath daher an, die Bohnen ohne Röstung sammt den Schalen so lange in Wasser zu kochen, bis die Schale erweicht und biegsam ist. Hierauf thut man sie in einen leinenen Beutel, und legt sie in einer warmen Stube nahe bey dem Ofen, bis sie trocken sind; am besten ist es auf einem Siebe. Sie werden hernach von den Schalen befreyet, und ohne Röstung in einem ganz gelinde erwärmten, hiezu dienlichen Werkzeuge fein gerieben, und entweder so blos, oder mit Zucker ohne Gewürze vermischt, in die Schalen gethan. Bey dieser Behandlung entsteht kein verbrenntes Del, und es geht auch bey dem Kochen, weil die Schale noch da ist, kein Del der Frucht verlohren. Sie unterscheidet sich am Geschmack und Ansehen von der gerösteten. Diese ist allemal braun, und die nicht geröstete ganz hellbraun röthlich.

Endlich ist noch zu bemerken, daß man aus den Cacaobohnen durch Auskochen, noch besser aber durch Auspressen, ein sehr mildes, sehr spät ranzig werdendes fettes Del, das wegen seiner festen Consistenz den Namen der Cacaobutter führt, bekömmt. Diese Cacaobutter ist weiß von Farbe, und talgartig, und hat einen Geruch und Geschmack von den Cacaobohnen. Sie wird besonders innerlich in krampfhafsten

Koli-

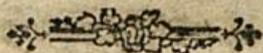
Kolikien, in Stein- und Nierenschmerzen, beym Brennen des Harns von Exulcerationen der Blase, bey catarrhalischen Zufällen, und in der Lungenucht als demulcirendes und nährendes Mittel angewendet. Aeußerlich gebraucht man sie bey aufgesprungenen Warzen und Lippen, bey blinden Hämorrhoiden, 2c. — Man erhält von diesem Oele gewöhnlich aus einem Pfunde 8 Loth. Es ist der vorwaltende Grundtheil des Cacao, der auch der Chocolate ihre nährende Kraft ertheilet. —

Von der Vanille, einem Windestrauch des südlichen Amerika, dessen ebenfalls schon oben gedacht worden, giebt es dreyerley Sorten: die Pompona, oder Boba, die Simarona, und die Ley, oder Kaufvanille. Erstere hat dicke und kurze Schoten, einen stärkern, aber nicht so angenehmen Geruch als die andern, macht Kopfschmerzen und Beklemmungen. Ihre Saat ist dicker als der übrigen, und gleicht fast den Senfkörnern. — Die zweyte hat wenig Geruch und Saat, und ihre Schoten sind kleiner. Weder die eine noch die andere wird verkauft, außer wenn sie die Indianer listiger Weise zwischen die gute mengen. Funfzig Stück der letztern müssen, wenn sie getrocknet sind, mehr als 10 Loth wiegen; die 16 Loth wiegen, heißen die Sobrebuena, oder die vortreffliche. Wenn
man



man eine gute und frische Schote, worin eine unendliche Menge kleiner, schwarzer, fast nicht zu unterscheidender Körner herumschwimmt, öffnet, so empfindet man dabey einen so starken Geruch, daß er die Sinne benebelt, und gleichsam trunken macht.

Die eigentliche bestimmte Nachricht von der Vanille hat man erst durch den P. Fray Ignatio de Santa Theresa de Jesus, einem Barfüßer, erhalten, der lange Zeit Prior des Klosters zu Daraca gewesen, und 1721. über Cadix nach Rom ging. Dieser Prior ließ sich von einigen indianischen Knechten einen großen Stock von der Vanillenpflanze bringen, und weil er schon einige Kenntniß davon besaß, so band er diesen Vanillenreben an einen großen Baum, und flochte alle Ranken und Zweige desselben zwischen die Nester des Baums. Das unterste Ende des Stocks blieb 4 bis 5 Zoll hoch von der Erde, und ward mit etwas trockenem Moose umwunden, und vor der Luft verwahrt. In kurzer Zeit drang der Saft des Baums in die Vanillenrebe, die davon neu hervorgrünte. Nach etwa 2 Monaten drangen 5 bis 6 dünne Fäden durch das Moos, und bohrten sich in die Erde. Dies waren Wurzeln, welche wie Federkiel dick wurden. Nach 2 Jahren trug dieser Stock Blüthen, und hernach Vanillen, die reif wurden. — Die Pflanz-



Pflanze braucht vom Anfang an 3 bis 4 Jahr, ehe sie Frucht trägt, und dann dauert die Aernthe den ganzen Herbst hindurch. — Außer der Anwendung zur Chocolate ist mir kein Gebrauch der Vanille bekannt.



XXXII.

Das Allgemeine von Gesundbrunnen und mineralischen Bädern.

Unter Gesundbrunnen oder Mineralwassern versteht man diejenigen Brunnen oder Quellen, in deren Wasser gasartige, schweflichte, salzige, oder metallische Substanzen enthalten sind. Im weitläufigsten Verstande sind alle Wasser mineralisch, weil sich in allen wenigstens Etwas Erde und Selenit⁽²⁾ findet; man giebt aber den gemeinen Wassern nur in dem Falle, wenn die Beymischungen beträchtlich sind, den Namen harter oder roher Wasser; und mineralische nennt man nur diejenigen, welche die zu Anfang genannten Bestandtheile bey sich führen. Viele derselben werden der Gesundheit halber

(2) Alle Mittelsalze, welche aus der Vereinigung der Vitriolsäure mit einer Kalkerde entspringen, führen in der Chemie den Namen des Selenits.