

Kakao-Ertrag.

Wer würde es wohl glauben, daß wir in der deutschen Haselnuß ein Gewächs haben, das uns den Kakao ersetzen kann. Und zwar nicht sowohl in dem so allgemein geschätzten Kern dieser Nuß, als in ihrer zum meist als nutzlos weggeworfenen Schale. Man bereitet daraus ein Getränk, das nicht allein einen dem Kakao auffallend ähnlichen Geschmack, sondern auch seine Farbe hat. Ein Versuch wird überraschen.

Auf $\frac{1}{2}$ Pfund Schalen gesunder Haselnüsse, wozu man etwa 45 Nüsse gebraucht, rechnet man $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Man reibe die Nüsse sauber ab, entferne sie und zerlehne die Schalen in einem Mörser, lasse sie in einem fest zugedeckten Topf eine Stunde langsam kochen, während man das verdampfende Wasser immer wieder durch Zugießen von warmem Wasser ergänzt, so daß Wasser und Schalen immer im gleichen Verhältnis bleiben. Hierauf nimmt man den Topf vom Feuer und läßt ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde auf der warmen Platte zugedeckt stehen, seigt darauf durch ein feines Tuch, macht das Getränk nochmals heiß und gibt Zucker und Milch daran, wodurch sich der Vanillegeschmack entwickelt.

Man kann die so gekochten Schalen sogar noch ein zweites Mal verwenden, nimmt dann aber 8 bis 10 Kerne hinzu, dagegen etwas weniger Wasser. Will man das Getränk etwas sämiger haben und dadurch dem Kakao noch ähnlicher machen, so kocht man eine Messerspitze Kartoffelmehl mit auf.

Man werfe also die Haselnußschalen nicht weg, sondern sammle sie sorgfältig. Auch einen sehr angenehmen Tee, der weder den Kakao- noch den Vanille-Geschmack hat, kann man bereiten, wenn man zu 3—4 Tassen 15 bis 16 Haselnuß-Kerne 20 Minuten kocht, wodurch die Kerne an ihrer sonstigen Verwendbarkeit keine Einbuße erleiden, denn sie verkochen sich nicht, verlieren auch nichts an ihrem Nußgeschmack.