

keinen Zusatz von Mehl, sondern nur einen solchen von Zucker und Vanille. Der so zusammengesetzte Teig wurde dann in überzinnete, eisenblecherne Formen gegossen, worin er erkaltete und hart wurde. Natürlich gab es nun in der Fabrik eine ganze Menge verschiedener Formen, zu großen und kleinen Tafeln. Auch zu Figuren aller Art waren Formen vorhanden. Dabei erzählte der Besitzer, daß die Zubereitung der Schokolade schon sehr lange bekannt sei; man habe sie den alten Mexikanern zu verdanken, welche die Kakaomasse zerstießen und dann mit Wasser vermischten. Sie nannten dies Getränk Chokolatl — Choko bedeutet Kakaó auf Mexikanisch und Latl Wasser. Auch erzählte Vetter Witold, wie man die Schokolade jetzt mit allen möglichen Zusätzen verfälsche. „Keine Schokolade darf niemals einen Bodensatz hinterlassen und beim Kaltwerden ein öliges Aussehen haben, das ist die Probe. Der Verbrauch von Schokolade ist besonders in England, Südamerika, Spanien und Italien groß. Deutschland verbraucht von diesem wertvollen, aber teureren Nahrungsmittel am wenigsten. Die besten Schokoladefabriken sind in Berlin, Köln und Dresden.“

„Jordan und Timäus,“ rief Lisbeth.

„Wichtig, aber andere Fabriken bestreizen sich auch eine gute Schokolade zu liefern, z. B. bin ich auf meine Schokolade nicht wenig stolz, obgleich sie nicht den Weltruhm besitzt, wie die von Jordan und Timäus. Doch nun kommt und laßt Euch in den Laden führen, damit ich mein Versprechen halten kann. Ihr habt Euch doch alles recht gut angesehen, so daß jedes von Euch nun selbst Schokolade herstellen kann, wenn ich einmal Arbeiter brauchen sollte?“

„Jawohl! Jawohl! Wir wollen Schokolade backen und essen