

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1806

Pflanzen aus heißen Laendern

[urn:nbn:de:bsz:31-263082](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263082)

Pflanzen aus heißen Ländern.

Nro. 1. Der Caffeebaum.

Viele Menschen haben vielleicht lange Zeit Caffee mit Zucker getrunken, ohne zu wissen, wie die Pflanzen aussehen, die uns beides liefern. Hier sind also ein paar getreue Abbildungen hiervon.

Der Caffeebaum wächst in Arabien und Äthiopien wild, wird aber jetzt, nachdem seine Bohnen, oder Saamen, ein so erstaunend wichtiger Handelsartikel geworden sind, fast in allen heißen Provinzen von Ost- und Westindien ordentlich gebaut. Sein Gebrauch für Menschen soll in einem arabischen Kloster, durch einen Zufall, erfunden worden seyn. Der Kameelhirte des Klosters hatte nämlich seine Thiere an einem Orte geweidet, wo sie viel Caffeekirschen gefressen hatten. Da sie nun des Nachts darauf ungewöhnlich munter, und lebhaft waren, fragte der Prior nach der Ursache, und der Kameelhirte konnte keine andere angeben, als daß es von den Caffeekirschen kommen müsse, die sie gefressen hätten. Dieses machte den Prior aufmerksam, und er fiel auf den Gedanken, seine faulen Mönche, welche die Metten immer verschließen, dadurch munter zu machen. Dieses gelang ihm, und dadurch soll der Caffee vor ohngefähr 200 Jahren zuerst in der Türkei, und nach und nach in ganz Europa eingeführt worden seyn.

Der Caffeebaum ist mehr ein hohes Strauchartiges Gewächs, als ein Baum; hat dunkelgrüne Blätter, wie unser Kirschbaum, weiße Blüten wie unser Jasminstrauch, und hellrothe Beeren oder Kirschen, fast wie unsere Kornelkirsche, die ein edelsüßes Fleisch haben a). In dieser Kirsche liegen in einer weichen grauen Haut d) zwei graue Bohnen b) und c) als ihr Kern, die man, wenn die Kirsche reif ist, von ihrem Fleische reiniget und austrocknet, und dieses sind unsere Caffeebohnen, die ganz Europa geröstet trinkt. Der arabische, oder sogenannte levantische Caffee ist die erste und theuerste Sorte davon.

Nro. 2. Das Zuckerrohr.

Das Zuckerrohr ist, wie jedes andere Schilf, eine Sumpfpflanze, und bloß die heißen Striche und Inseln von Ost- und Westindien sind sein Vaterland. Der Stengel, deren ein Stock mehrere treibt, ist 5 bis 6 Fuß hoch, zwei Zoll im Umfange dick, hat röthliche Knoten, breite dunkelgrüne Schilfblätter, und treibt an der Spitze einen Büschel weiße wollichte Blüten. In dem Stengel zwischen den Knoten befindet sich ein weißes saftiges Mark, welches, wenn es aus dem zerquetschten Rohre ausgepreßt, und der Saft zu einer gewissen Dicke eingesotten und geläutert wird, den Zucker gibt.

Der Zucker ist also eigentlich ein aus dem Saft des Zuckerrohrs gesottenes süßes Salz, das roh, wie ein grauer Sand aussiehet, in dieser Gestalt nach Europa kömmt.

hier aber erst in den Zuckersiedereien geläutert, oder raffinirt, und zum Gebrauche in verschiedenen Sorten fertig gemacht wird. Der in den Zuckersiedereien übrigbleibende Bodensatz der Unreinigkeiten, der immer, wie ein dünner Honig flüßig bleibt, heist Syrup, und wird hauptsächlich von den Zuckerbäckern zu Pfefferluchen verbraucht.

Der erste Zucker kam aus den kanarischen Inseln nach Europa; darum heist auch noch die feinste, weisseste, und härteste Sorte Zucker, Canarienzucker.

Der Caffeebaum.

(Coffea.)

Das Gewächs, von dessen Früchten wir den Caffee erhalten, ist nicht sowohl ein Baum, als vielmehr ein Strauch, der unsern Vogelkirschen ähnelt. Er hat von unten auf Zweige, welche nach oben hin immer kürzer werden, und gegeneinander über stehen. Der Stamm ist nur wenige Zoll dick. Die Höhe des Strauches, die nach dem verschiedenen Boden verschieden ist, beträgt ungefähr 12 bis 13 Fuß. Die Blätter gleichen den Lorbeerblättern an Größe und Gestalt; sie sind immer grün, aber nicht so dick wie jene. Da wo die Blätter am Stamme sitzen, schießen weißliche, schirm- oder doldenförmige Blüten hervor, welche Blumen fünfmal getheilt sind, und die auch eine gleiche Anzahl Staubgefäße haben, weswegen denn das Gewächs in die 5te Klasse nach Linné's Eintheilung gehört. Die Blüten geben einen angenehmen Geruch, und zeigen sich zweimal im Jahre. Wenn das Gewächs verblühet hat, zeigt sich bald darauf eine kleine Frucht, welche mit der Kirsche viel Ähnlichkeit hat; anfangs eben so, wie diese, grün ist; gegen die Zeit der Reife aber immer röthlicher wird, und endlich eine scharlachrothe Farbe annimmt. In diesem Zustande, in welchem sie die Größe einer mittelmäßigen Kirsche hat, ist sie reif. Diese Kirsche oder Beere, wie man sie nennen kann, sitzt 2 — 3 bis 4fach auf sehr kurzen Stielen um den Zweig herum. Sie besteht aus einem rothen, inwendig weißlichen Fleische, welches einen widrig süßlichen Geschmack hat, und worin in einer dünnen gelblichen Hülse oder Haut die beiden Kerne oder sogenannten Caffeebohnen eingeschlossen liegen. Der Kern ist eigentlich oval rund, theilt sich aber in der Mitte in zwei gleiche Theile, welche auf der einen Seite conoer oder erhaben rund, auf der andern platt sind, und daselbst eine Furche haben. Zur Zeit der Reife fallen die Beeren von selbst ab; man breitet aber gemeiniglich Lächer unter die Bäume, und schüttelt sie darauf hin.

Der Caffeebaum verlangt einen feuchten, schattichten Boden und viel Wärme; daher er auch nur innerhalb der Wendekreise im Freien wächst, und Früchte trägt. Sein ursprüngliches Vaterland ist das sogenannte glückliche Arabien, und zwar insonderheit das gesegnete Jemen. Man pflanzt ihn durch Saamen fort, der aber noch frisch seyn muß. Die jungen Sträucher wachsen schnell, und tragen schon im zweiten Jahre wohl einige Pfund