

# **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:31-263104](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263104)

## Pflanzen aus heißen Ländern.

### Nro. 1. Der Delbaum.

Das Vaterland des wohlthätigen Ölbaums sind die heißeren Länder von Europa; Portugal, Spanien, das südliche Frankreich und Italien. Er wird ungefähr so groß als bey uns ein Pflaumenbaum; sein Stamm ist voll von Knoten, seine Blätter gleichen den Weidenblättern sehr, er bleibt immer grün, und hat eine kleine weiße Blüthe. a) Seine Früchte, die reifen Oliven, welche rothbraun wie kleine Pflaumen aussehen, werden gepreßt, und geben uns das bekannte Baumöl, davon in der Pressung selbst verschiedene Sorten entstehen. Der erste und nur leichte Druck mit der Presse gibt das reinste, wohl- schmeckendste, ganz weiße oder sogenannte Jungferöl; der zweyte schärfere Druck, der schon die Kern der Olive zerquetscht, gibt eine schlechtere Sorte von Geschmack, oder das ordinaire Baumöl; der dritte schärfste Druck der Presse aber gibt das schlechteste Öl, das man bloß in den Lampen brennt, und nie im Handel versendet. Unter allen Baumölsorten hält man das Lisaboer, das Provencer, und das Gardseeröl, welches in Italien um den Lago di Gada wächst, für das beste und reinste. In obgedachten Ländern werden alle Speisen gewöhnlich mit Baumöl geschmelzt; und es ist außer diesem häuslichen Gebrauche auch noch ein höchst wichtiger Handelsartikel für dieselben.

Die halbreifen Oliven werden auch mit Salzwasser eingemacht, und auf diese Art zu verschiednen Speisen gebraucht.

### Nro. 2. Der Cacaobaum.

Der Cacaobaum ist uns deswegen merkwürdig, weil aus seinen Bohnen oder Samen die Chocolate gemacht wird. Sein Vaterland ist der heiße Strich von Amerika, wo er hauptsächlich in den spanischen Kolonien wächst, und einen wichtigen Handelsartikel derselben macht. Er ist ungefähr 8 Zoll dick und 12 Fuß hoch und sein Blatt gleicht dem vom Citronerbaume. Er hat kleine büschelweise stehende Blüthen, und aus jedem solchen Büschel entsteht gemeinlich eine einzige Frucht, oder fleischige Schote, die etwa so groß als eine kleine Melone, aber länglich, spitzig, gefurcht und warzig ist, und anfangs gelb, reif aber purpurroth ausseht. Sie hat ein weiches weißes Fleisch, das zwar essbar ist, aber nicht sonderlich schmeckt; das Wichtigste aber sind die Cacaobohnen, deren zu 20 bis auf 100 oft darin liegen. Sie sind so groß, als eine kleine Eichel, b) und jede hat noch eine dünne, harte, blichte Haut um sich. Diese Bohnen sind es, die man röstet, auf einem heißen Steine zu einem Breie zerreibt, mit Vanille und andern Gewürzen mischt, und auf diese Art die Chocolate daraus bereitet. Geröstet, gemahlen, gekocht und wie Koffee mit Rahm und Zucker getrunken, geben die Cacaobohnen auch ein sehr gesundes nahrhaftes und minder hitziges Getränk als der Koffee zum Frühstück.