

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]

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

2



6

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 Pfauenenbaum; 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 Pfauenen 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 verschiedenen 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.

D e r O e l b a u m .

(*Olea europaea.*)

Dieses nützliche Gewächs wurde schon in den ältesten Zeiten gebaut, benutzt und sehr hoch geschätzt. Der Delbaum wird oft in der heil. Schrift erwähnt; denn in Palästina wuchs er häufig. Der bekannte Delberg bey Jerusalem, der in der Lebensgeschichte Jesu so oft angeführt wird, war ebenfalls eine Pflanzung von Delbäumen. Bey den Griechen erwies man den Personen göttliche Ehre, welche den Menschen zuerst die Kunst gelehrt hatten, den Delbaum zu kultivieren und zu benutzen. Delzweige galten bei vielen Nationen des Alterthums als Sinnbilder des Friedens, weil seine Kultur im Frieden desto mehr gedeihet.

Der gemeine Delbaum — es gibt mehrere Abarten — hat in vielen Stücken Ähnlichkeit mit dem Kornelkirschbaum oder Strauch. Eigentlich kann man ihn eben so wenig einen förmlichen Baum nennen, als jenen; denn wenn man ihm seinen Willen läßt, so wächst er ebenfalls mehr strauchartig. Durch den Schnitt kann er zu einem ordentlichen Baume gezogen werden. Er treibt gewöhnlich zwey bis drey und mehrere größerer Zweige oder Stämme aus einer Wurzel; diese erreichen nach Beschaffenheit des Bodens eine Höhe von 8, 12 bis 20 Fuß. Die Zweige sind voll von Knoten; die Blätter gleicher einigermaßen den Weidenblättern; aber mehr noch den Blättern des Kornelbaums. Sie sind ungezähnt, ziemlich stark, glatt, und stehen an den Zweigen gegen einander über. Im Winter fallen sie nicht ab. Der Baum wird ansehnlicher und schöner in gutem und fettem Boden; aber die Frucht besser im mageren Lande. Die kleinen Blumen haben eine weiße Farbe, und kommen büschelweise aus den Zweigen neben den Blättern hervor. Ihre Krone ist oben viermal eingeschnitten. Nach den Blüten zeigen sich kleine länglich ovale Früchte, welche zur Zeit der Reife eine verschiedene Größe haben. Bey einigen Arten sind sie kaum größer als die Früchte des Kornelbaums, bey andern aber gelangen sie zu der Größe eines Taubeneyes. Sie sind unter dem Namen *Olive*n bekannt. Diese Frucht ist äußerlich fleischig, und meist von schwarzgrüner, doch auch von weißlicher und rothbrauner Farbe. In der Mitte liegt eine Nuß oder ein Stein, der sehr hart ist, und zwey Samen

einschleift. Das Fleisch hat einen unangenehmen bittern Geschmack; und kann daher frisch oder roh nicht genossen werden, ausgenommen mit Gewürzen. Gewöhnlich aber werden die Oliven eingemacht. Zu dem Ende nimmt man sie ab, wenn sie noch unreif sind, wirft sie in frisches Wasser, und weicht sie darauf in einer Lauge entweder von Kalk oder Asche eine Zeitlang ein, alsdann legt man sie in steinerne Krüge, oder auch in Fäße, begießt sie mit einer Lauge von Salzwasser, und thut Zimmet, Nägelein, Fenchel, Coriander und dergl. hinzu. Die Italienischen sind zwar die kleinsten, haben aber unter den Europäischen den besten Geschmack.

Der Delbaum wächst im südlichen Europa, in Asien und Afrika. Sein Hauptnutzen besteht in dem vortrefflichen Del, welches aus seinen Früchten gepreßt wird. Man wählt zum Auspressen diejenigen Oliven, welche zwar nicht unreif, aber auch nicht überreif sind. Die kleinern Früchte geben das meiste Del, und überhaupt die von solchen Bäumen, welche auf einem dürrn und steinigten Boden stehen. Sobald als man sie abgenommen hat, werden sie in einer Mühle zerrieben, und dann unter die Delpresse gebracht. Beym erstenmale erhalten sie nur einen ganz gelinden Druck, und das Del, welches dabey ausfließt, ist das beste und theuerste. Es ist weiß, und hat einen süßen Geschmack, man kennt es unter dem Namen Jungfernöhl. Dasjenige, was bey dem zweytenmale ausgepreßt wird, ist auch noch gut. Gibt der Teig durchs Pressen kein Del mehr, so gießt man kochendes Wasser darauf, rührt ihn auf, und preßt ihn von neuem. Nun kommt ein mit Wasser vermischtes Del heraus, welches nach einiger Zeit, wenn es sich vom Wasser abgesondert, und sich auf die Oberfläche gesetzt hat, abgossen, und von den kleinen Fasern, welche mit durchgegangen sind, gereinigt wird. Man braucht diese Sorte Baumöl nur zum Brennen, und für gewisse Handwerker und Fabrikanten.

Man verbessert den Geschmack des Baumöls durch eine gewisse Gährung mit mancherley Früchten, z. B. Reinetäpfeln, Kirschen, Erd- und Himbeeren. Man sondert zu dem Ende das Fleisch von den Kernen, zerquetscht es, und thut es so zum Baumöl. Dieses setzt man dann an einen warmen Ort, wo es gähren kann. Ist die Gährung vorüber, so klärt man das Öl ab, und der Geschmack desselben ist viel angenehmer als vorher. Um zu erkennen, ob ein Öl verfälscht sey (dies geschieht sowohl da, wo der Delbaum wächst, als auch im Auslande mit Mohn- Buchnuß- und andern Delen) oder ob man auch mit der Sorte nicht betrogen werde, muß man auf den Geschmack und nicht auf die Farbe sehen, weil man ihm diese nach Belieben geben kann. Unter uns wird das Provenzeröl für das beste gehalten; es hat einen feinen Geschmack und eine gelbliche Farbe; allein wir bekommen es hier so wenig wie andere Baumöle, reth und unvermischt. Andere halten das genuessische Baumöl, welches weiß ist, für das beste.

Das Holz des Delbaums ist sehr fest und dauerhaft. Man sagt, daß der Wurm ihn gar nicht, und die Fäulniß lange Zeit nicht angreife. Es läßt sich vortrefflich poliren, und da die Wurzelstücke sehr schön gemasert sind, zu schönen Drechsler- und Tischlerarbeiten benützen.

ates Heft.

D

Der Cacaobaum.

(*Theobroma cacao.*)

Theobroma oder Götterspeise, Gottesbaum, nannten die Amerikaner den Cacaobaum wegen seiner vortreflichen, gewürzhaften und nährenden Frucht. Er hat eine Höhe von 14 bis 16 Fuß, und ist gegen 4 Zoll im Durchmesser dick. Nach einigen soll die Rinde sehr uneben und rissig, nach andern soll sie glatt seyn. Es ist wahrscheinlich, daß beydes statt findet, wie bey andern Bäumen. Das Holz ist leicht. Die Blätter des Cacaobaums haben Ähnlichkeit mit den Blättern unserer süßen Kirschbäume; doch sind sie eben, und vorn nicht so zugespitzt wie diese sondern sie runden sich erst, und endigen sich dann in einer Spitze. Sie sind 9 Zoll lang und 4 Zoll breit, und ungezähnt. Die Blüthen, welche nicht groß sind, bringen an Stielen büschelweise an den Seiten der Zweige aus dem Holze hervor. Sie haben eine fünfblätterige Blumenkrone, einen dreypblätterigen Kelch, und die Staubgefäße, deren eine große Anzahl ist, sind mit dem Honigbehältnissen verwachsen. Der Baum gehöret in die achtzehnte Klasse des Linneischen Systems. (*Polydelphia.*) Die Blüthen sind von Farbe gelb und orangefarb. Nach den Blüthen zeigen sich kleine grüne Schoten, welche bey zunehmender Größe, und gegen die Zeit der Reife ihre Farbe in Gelbgrün verändern. Obgleich ganze Büschel von Blüthen da waren, so sieht man doch nur immer eine Schote hängen; die übrigen Blüthen fallen taub ab, wie das bey mehreren Pflanzen der Fall ist. Zur Zeit der Reife wird die Schote, wenn man sie so nennen darf braunroth. Dem Ansehen nach gleicht sie einer gerippten Melone, sie ist aber länglich wie eine Gurke, und unten spiz, und hat etwa zehn Furchen und viel längliche Warzen. Sie enthält fünf Reihen von Kernen, welche dicker, aber nicht so lang als Mandeln sind. Eine einzige Schote hat wohl 30 bis 40, und in sehr gutem Boden und Klima, bis hundert solcher Kerne. Diese sind mit einer rauhen, schwarzrothen Haut umgeben, und haben selbst eine violette Farbe. Ihr Geschmack ist etwas bitter und scharf, aber dabey angenehm. Der Geschmack des Fleisches der Schote oder Hülle ist süßsäuerlich und erfrischend; es löschet den Durst.

Der Cacaobaum hat beständig Blätter; so wie einige abfallen, kommen neue wieder, und man findet zugleich an ihm fast beständig Blüthen, Knospen, unreife und reife Früchte; doch zur Zeit der Solstitien blühet er am schönsten.

Der Baum ist bloß Amerika eigen. Er wächst innerhalb der beyden Wendekreise auf dem festen Lande und auf dem Inseln, und zwar vornehmlich in Mexiko. Die amerikanischen Pflanzer bauen ihn eifrig, und legen sehr große Pflanzungen, welche den Wäldern gleichen, davon an. Die Bäume werden 12 bis 15 Fuß weit auseinander so gepflanzt, daß sie gegen Stürme gedeckt sind; denn Sturmwinde stürzen sie leicht um, und reißen sie oft mit der Wurzel aus, weil sie die Wurzeln nicht tief schlagen. Man brennt daher oft ein Stück Waldung ab, und macht mitten im Walde einen Platz urbar, auf welchen

man Cacaobäume pflanzt. Sie lieben einen ebenen und feuchten Boden, und werden durch Samen fortgepflanzt. Die Kerne, welche zur Fortpflanzung dienen sollen, müssen sogleich, wenn sie vom Baume gebrochen und aus der Schote genommen sind, in die Erde gesteckt werden, sonst gehen sie nicht auf. Man muß den jungen Bäumen hinlänglichen Schatten geben, weil sie die Sonnenhitze nicht vertragen können; daher pflanzt man ein strauchichtes Gewächs, den Manihot darzwischen, oder vielmehr, man steckt die Bohnen zwischen dieses Gesträuch. Nach neun Monaten reißt man den Manihot heraus, und pflanzt zwischen den jungen Bäumen karaischen Kohl und andere breitblättrige Pflanzen, welche das Aufkommen des Unkrauts verhindern. Am Ende des Jahres ist der junge Baum schon gegen 4 Fuß hoch; man nimmt ihm bis zum vierten oder fünften Jahre die Blüthe ab, damit er sich nicht durch zeitiges Tragen erschöpfe, sondern in dieser Zeit alle seine Kräfte auf das Wachsthum seines Stammes verwende. Nachher trägt ein Baum anfangs 2, hernach 6, 8 bis 10 Pfund des Jahres. Ein erwachsener großer Baum gibt jährlich 30 bis 40 Pfund. Man sammelt die reifen Früchte alle Jahr zweimal. Wenn sie vom Baume genommen sind, werden sie der Länge nach aufgeschnitten, die Kerne werden herausgenommen, und in ein Faß gethan, damit sie so zu sagen gähren, wodurch sie auch die dunkle Farbe bekommen. Nach fünf Tagen nimmt man sie gewöhnlich heraus, und breitet sie auf Matten an der Sonne hin, damit sie trocknen. Ist dies genugsam geschehen, so werden sie zum Verkauf eingepackt und versandt.

Die besten Cacaobohnen kommen von der karaischen Küste; sie sind am wenigsten bitter, und auch größer als die übrigen. Die von Cayenne und Martinique sind die schlechtesten.

Die Amerikaner selbst verbrauchen sehr viel Cacao. Mit Milch oder Wasser werden verschiedene Speisen davon bereitet. Vorzüglich aber wird ein Getränk davon gemacht, welches sie so wie den Kaffee trinken. Zur Zeit der Entdeckung von Amerika kannten die Mexikaner schon ein Getränk aus Cacaobohnen, und von ihnen lernten es hernach die Spanier kennen. Aber erst im siebzehnten Jahrhunderte fing man an, die sogenannte *Chocolade* an mehreren Orten zu bereiten, und da ward denn auch die Frucht des Cacaobaums ein beliebter und sehr gesuchter Handelsartikel. Seit der Zeit hat der Handel mit Cacao immer mehr zugenommen, und man bauet daher in Amerika da, wo Boden und Klima es gestattet, jährlich eine ungeheure Menge dieser Frucht. Obgleich in Amerika das Pfund kaum mit zwey Groschen bezahlt wird, so bringt dennoch eine Pflanzung von etwa einem magdeburgischen Morgen Landes, nach Abzug aller Kosten jährlich 30 bis 40 Thaler reinen Gewinn. In Amsterdam gilt das Pfund etwa 7 Groschen.

Schwerlich gibt es wohl irgend ein Gewächs, dessen Samenkörner so ölsreich sind, als die Cacaobohnen. Sie haben hierbey noch das Vorzügliche, daß das Del, so lange es in den Bohnen ist, nie ranzig wird, und daß man es ausgepreßt wohl zehn Jahre erhalten kann, ohne daß es verdirbt. Man zerstoßt die Bohnen, und kocht sie in Wasser; bey

dem Kochen dringt das Del hervor, und schwimmt oben auf dem Wasser. Läßt man es kalt werden, so kann man es sehr leicht abnehmen. Dies ist die sogenannte Cacaobutter, welche zum Küchengebrauche unserer gewöhnlichen Butter noch vorzuziehen ist. Sie sieht weiß aus, und hat einen milden angenehmen Geschmack. Ihrer heilsamen Eigenschaften wegen dient sie aber auch in der Medizin; denn sie hat erweichende und mildernde Kräfte.

Am häufigsten wird nun aber die Frucht des Cacaobaums zu dem oberwähnten Getränk Chocolate benutzt. Man erhält die Chocولاتafeln, wie bekannt, künstlich; aber in diesem Zustande ist sie oft verfälscht. Sie wird häufig mit braun gebranntem Mehl, theils von inländischem Getreide, besonders aber von türkischem Weizen und Reis versetzt. Man thut daher in dieser Hinsicht und auch der Wohlfeilheit wegen besser, wenn man sich die Tafeln aus den rothen Bohnen selbst bereitet. Die einfache Chocolate, welche bloß aus dem Bohnenteige in Wasser gekocht, besteht, ist sehr gesund, und könnte zu einem allgemeinen Getränk viel besser dienen als der Caffee, besonders da sie so nahrhaft, und doch auch, wenn man sich die Bohnen selbst kommen läßt, nicht zu theuer ist.

Cacaobohnen mit Zucker eingemacht, soll die größte Leckerey seyn, und alle europäischen Confitüren bey weitem übertreffen.

