

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, [1807?]

Der Gewuerznaegleinbaum

[urn:nbn:de:bsz:31-263159](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263159)

glaubte man, daß die Nüsse, aus welchen junge Bäume entstehen sollten, erst von gewissen Vögeln verschluckt werden müßten, die sie unverdauet von sich gäben, und so die Fortpflanzung des Gewächses beförderten. Allein dieser Irrthum wird hinlänglich dadurch widerlegt, daß selbst noch nicht völlig reife Nüsse ohne Mühe wachsen, wenn sie von Menschenhänden in die Erde gesteckt werden.

Der Gewürznagleinbaum.

(*Caryophyllus aromaticus.*)

Ein nicht minder kostbares und kräftiges Gewürz liefert der Gewürznaglein- oder Gewürznelkenbaum, welcher etwa an Größe und Wuchs unsern Aepfelbäumen gleicht. Er treibt einen schönen hohen, mit einer pyramidenförmigen Krone von sehr vielen Zweigen gezierten Stamm. Die röthlichen Blüthen, die büschelweise hervorkommen, haben 4 Blumenblätter und einen viertheiligen Kelch. Der Staubfäden sind viel, daher der Baum in die 13te Klasse (Polyandria) des Linnéischen Systems gehört. In der Mitte derselben steht Ein Staubweg auf dem Fruchtknoten, aus welchem, wenn die Blüthe nicht abgebrochen wird, eine meistens einsächerige Beere mit einem, auch wohl zwey Samen entsteht. Die Beere hat zur Zeit der Reife die Größe und Gestalt einer Olive. Sie wird schwarzroth, und besteht aus einer dünnen Bedeckung, welche einen der Länge nach zweytheiligen harten Kern einschließt. Diese Frucht, welche zur Fortpflanzung dient, und Mutternelke heißt, hat bey weitem den gewürzhafsten Geruch und Geschmack nicht, der den Blüthen eigen ist. — Die länglich ovalen Blätter gleichen den Blättern des Lorbeerbaums. Sie stehen auf langen Stielen, die auch einen sehr starken gewürzhafsten Geruch und Geschmack haben. Der Baum verlangt einen dünnen Boden, wenn er gut gedeihen soll. Amboina insonderheit, und noch 3 kleine Halbinseln in der Nachbarschaft, sind die Derter, wo jetzt der Nagleinbaum wächst. Ehemals war er auf allen Molukken anzutreffen. Seitdem aber die Holländer sich den Alleinhandel mit den kostbaren Gewürzen zu verschaffen wußten, rotteten sie mit allem Fleiße auf den übrigen Inseln die Bäume aus, damit der Schleichhandel gehemmt würde. Aller Wachsamkeit ungeachtet, ist es aber dennoch den Franzosen gelungen, auf Isle de France, Cayenne und Bourbon den Baum anzupflanzen. Auch die Engländer haben Versuche gemacht, jedoch scheinen weder diese noch die Versuche der Franzosen, wenigstens bis jetzt, viel abzuwerfen. Einige Japaner und Macassaren pflanzten junge Gewürznagleinbäume in ihrer Heimath fort, sie wuchsen zwar, trugen aber keine Früchte.

Die unter uns so häufig gebrauchten Gewürznägeln sind nun nichts anders, als die noch grünen Blüthenknospen. Sie werden deswegen grün abgebrochen, weil sie weiterhin ihre gewürzhafte Kraft verlieren. Man trocknet sie im Rauche, wovon sie die braunrothe Farbe erhalten, und legt sie dann in die Sonne. Ihr Geschmack ist, wenn sie frisch und unverfälscht sind, so scharf und brennend, daß man ihn kaum auf der Zunge ausstehen kann. In Ostindien brauchen sie die Eingebornen nicht, um die Speisen damit zu würzen, weil sie ihnen viel zu stark und hitzig sind; sondern sie bedienen sich derselben nur zum Wohlgeruch. Im Handel pflegt man häufige Betrügereyen mit den Nägeln vorzunehmen. Man feuchtet sie z. B. mit Wasser an, damit sie schwerer werden, oder benimmt ihnen einen Theil ihres Oels. Gute Nägel müssen ihre Blüthknospen noch haben, dick und leicht zu zerbrechen seyn; beym Zerdrücken müssen sie Oel geben.

Durch die Destillation erhält man ein kostbares Oel, welches anfangs goldgelb ist, hernach aber immer röther wird. Ein Pfund Nägel gibt gegen 2 Unzen. Es ist so scharf und brennend, daß es nicht innerlich als Arzney genommen werden kann. Außerlich dient es als ein ätzendes, der Fäulniß widerstehendes Mittel, zur Stillung des Zahnwehes &c. Seiner Kostbarkeit wegen wird es von betrügerischen Kaufleuten öfters mit Terpentingeist und Mandelöl vermischt.