

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?]

Die Vanille

[urn:nbn:de:bsz:31-263174](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263174)

Die Vanille.

(*Epidendrum Vanilla.*)

Zu den kostbaren ausländischen Gewürzpflanzen verdient mit Recht auch die Vanille gerechnet zu werden. Sie ist eine Gattung Schmarozerpflanzen. Ihr Stengel wird bis 20 Fuß hoch. Er ist mit Sabeln versehen, womit er sich fest an Bäume schließt, und an dem Stamme derselben hinanläuft. Auch auf der Erde soll er sich fortrancken, wenn keine Bäume in der Nähe sind. Die großen wechselweise sitzenden Blätter sind länglich eyrund, stiellos und nervig; die Blüthen grünlichgelb mit Weiß gemischt. Sie haben eine sechsblättrige Krone und 2 Staubgefäße, die mit den weiblichen Befruchtungswerkzeugen verwachsen sind, daher die Pflanze in die 20ste Klasse des Linnéischen Systems gehört. Nach der Blüthe folgt eine lange einfächerige, dreigliedrige und gefensterete Samenkapsel, welche der Gestalt nach einer Schote ähnelt. Sie ist 6 bis 7 Zoll lang und 1 Zoll breit, und schließt eine Menge sehr kleiner glänzenschwarzer Samenkörner in sich, welche einen ausnehmend gewürzhaften und balsamischen Geruch haben. Außerdem aber haben sie noch eine ölichte Substanz in sich, welche dem Marke gleicht, und ebenfalls sehr gewürzhaft schmeckt und riecht. Diese Substanz fließt aus, wenn die Samenkapseln zu lange hängen bleiben; sie wird aber mit der größten Sorgfalt als ein köstlicher Balsam gesammelt. Die Schoten werden abgenommen, sobald ihre grüne Farbe ins Gelbe übergeth. Man trocknet sie etwa 14 Tage lang an der Luft, damit sie nicht faulen, überzieht sie aber sorgfältig mit Cacao- und Ricinusöl, sowohl um Insekten abzuhalten, als um die Ausdünstung zu verhüten. Dies geschieht wohl ein paarmal. Hierauf wickelt man sie in Rohrblätter, packt sie in dünn geschlagenes Zinn ein, und verschickt sie. In einem Paket sind gewöhnlich 50 Schoten, die in Amsterdam 10 bis 20 Gulden kosten. Sie haben eine dunkelbraunrothe Farbe.

Man hat mehrere Sorten, und es scheint noch nicht einmal ausgemacht zu seyn, ob alles, was unter dem Namen Vanille in den Handel kommt, von einer Pflanze dieses Geschlechts herrührt. Die Pompona ist eine Sorte, der man auch den Namen Vanille beylegt. Die Schoten sind dick, wie aufgeblasen, und kurz. Sie haben einen noch stärkern Geruch als die beschriebene eigentliche Vanille; aber er ist lange so angenehm und gewürzhaft nicht. Außer dieser kennt man noch die Simarona oder Bastardvanille. Die Scho-

ten sind klein und von schwachen Geruch. Beyde Sorten werden nicht an Europäer verkauft, doch vermischen sie die Landeseinwohner öfters aus Betrügerey mit der ächten Vanille.

Ost- und Westindien, ingleichen Peru, Mexiko und Guiana sind das Vaterland dieser Gewürzpflanze. Sie liebt Abhden, und bringt erst nach dem dritten oder vierten Jahre Früchte. — Ihre feinen, flüchtigen und gewürzhaften Bestandtheile wirken sehr auf die Nerven. In zu großer Menge genossen wird sie durch den Reiz, den sie verursacht, schädlich. Man gebraucht sie in der Medicin; doch häufiger bedient man sich ihrer zur Würze in der Chokolade. In Amerika, wo dieses Getränk sehr beliebt ist, nimmt man keine Vanille darunter, weil sie dort viel stärker ist. Bey uns hat sie schon durch die lange Reise viel von ihrer Schärfe verloren.

D i e C o l o q u i n t e .

(*Cucumis colocynthis.*)

Diese Pflanze wird schon in der Bibel 2. B. der Könige Kap. 4, 39. erwähnt. Sie ist eine jährige Pflanze, die entweder auf der Erde fortrankt, oder wenn sie einen erhabenen Gegenstand findet, auch wohl in die Höhe läuft, und sich mit ihren Ranken fest hält. Daß sie zu dem Geschlechte der Gurken gehöre, lehrt der Augenschein. Sie hat, wie diese, Blüten mit getrennten Geschlechtern auf demselben Stamme, und gehört daher in die 21ste Klasse des Linnéischen Systems. Die Blüten gleichen an Farbe, Größe und Gestalt der Gurkenblüten. Sie haben einen fünfmal gezähnten Kelch und eine eben so oft getheilte Krone. Die männlichen haben drey Staubgefäße, die weiblichen einen dreyspaltigen Staubweg, der nach der Blüte eine Samenkapsel in Gestalt eines Apfels mit schwarzgerändelten Samen zurückläßt. Die Kapsel ist kugelförmig, und meist von der Größe einer geballten Faust, anfangs grün, und zur Zeit der Reife hochgelb. Stengel und Blätter sind rauh; letztere vielfach getheilt, und gleichen den Blättern der Wassermelonen.

Wild wächst diese Pflanze in Ostindien, Persien, Armenien, in Syrien und Palästina, in Aegypten, Cypern und vermuthlich auf mehreren griechischen Inseln. Ihre Früchte sind schon in den ältesten Zeiten wegen ihrer ausnehmenden Bitterkeit berüchtigt, und als Arznei, besonders als Purgiermittel, gebraucht worden. Sie haben inwendig ein schwammichs Fleisch, das so leicht ist, daß 60 Früchte getrocknet kaum eine Unze geben. Dieses Fleisch ist eigentlich, was von den Europäern verlangt und gekauft wird. Man bringt es aus der Levante nach Europa. Es ist aber bey weitem nicht mehr so im Gebrauch wie ehemals.