

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, 1809

Die Cocospalme

[urn:nbn:de:bsz:31-263202](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263202)

Die Cocospalme.

(*Cocos nucifera*.)

Die berühmteste und nützlichste unter den Palmen ist die Cocospalme. Sie gehört zu denjenigen, die einfach gefiederte Blätter haben. Ihr gerader einfacher Stamm schießt 70 bis 80 Fuß in die Höhe; ja völlig ausgewachsene Bäume sollen über 100 Ellen hoch werden. Nach Verhältniß dieser Höhe wird der Stamm nicht dick genug. Auch schlägt er nicht tiefe und starke Wurzeln; deshalb wird er, zumal da er einen feuchten lockern Sandboden verlangt, oft vom Winde umgestürzt, oder doch gekrümmt, so daß man recht hohe Cocospalmen selten ganz gerade antrifft. Der Stamm ist knotig und fast dem Bambus gleich. Die Blätter, welche die Kronen oben am Gipfel des Baums bilden, sind 10 bis 12 Fuß lang, und 2 bis 2½ Fuß breit. Sie sind stachellos und einfach gefiedert; ihre Blättchen zurück geschlagen und schwerdtförmig. Man sieht an dem Cocosbaum das ganze Jahr hindurch Blüthen und Früchte. Die erstern kommen büschelweise am Stamme etwas abwärts unter den Kronen des Baums hervor. Männliche und weibliche stehen auf einem Stamme, und sitzen sogar in einer Scheide beisammen. Beyde Geschlechter haben eine dreytheilige Blumendecke und eine dreyblättrige Blumenkrone. Die männliche Blüthe enthält 6 Staubgefäße nebst einigen unfruchtbaren und unvollkommenen weiblichen Geschlechtstheilen; die weibliche Blüthe hat einen griffellosen Fruchtknoten, der mit 3 Narben versehen ist, und in eine lederartige Steinfrucht (die Cocosnuss) auswächst. Nach dem Linné'schen System gehört die Cocospalme in die 6te Klasse.

Das Vaterland dieser vortrefflichen Palme sind die Gegenden zwischen den Wendekreisen. Ostindien, sowohl das feste Land als die Inseln, Afrika, die westindischen Inseln, das feste Land von Südamerika und die Inseln in der Südsee, innerhalb der Wendekreise, bringen sie in Menge hervor. China erzeugt sie nur in den südlichen Provinzen. Sie liebt einen feuchten Sandboden, vorzüglich die niedrigen Ufer am Meere und an Flüssen. In trocknen hohen Gegenden gedeihet sie nicht.

Den Seefahrern gewähren die mit Cocospalmen besetzten Gestade bey der Annäherung mit den Schiffen einen unbeschreiblich prächtigen und majestätischen Anblick. Die Frucht, das Nutzbarste am Baume, hängt an den Büscheln zu zwanzigen und mehrern zusammen. Wenn sie völlig reif und unverfehrt geblieben ist, erreicht sie nicht selten die Größe eines Menschenkopfs. Gemeiniglich sind die meisten Nüsse Kinderköpfen an Größe gleich. Es giebt Nüsse von 8 bis 9 Zoll Länge, und 5 bis 6 Zoll im Durchschnitt. Es ist irrig, wenn sie als kugelrund beschrieben werden. Sie sind vielmehr, wie aus dem angegebenen Maße erhellet, länglich, und bald mehr, bald weniger dreyeckig. Oben laufen die drey Eckenheiten oder Ecken gegen einander, und bilden eine Art von Nabel; unten am Stiel ist die Nuß ein wenig eingedrückt. Die äußere Fläche ist glatt und häutig, und steht trocken schmutziggelb aus. Unter dieser Haut liegt ein dunkelbrauner Saft, 3 Zoll dick, auf. Dieser läßt sich der Länge nach von der Nuß gleichsam abblättern, und in grobe, breite Fäden gleichsam zertheilen. In ihm ist die eigentliche feste Schale der Nuß eingeschlossen. Sie hat ebenfalls eine rundlich dreyeckichte Gestalt, und besteht aus einem festen kaffeebraunen Hölze. An dem obern, der Stielseite entgegen gefehrten Ende, welches nicht spiz, sondern ziemlich abgestumpft ist, befinden sich drey Vertiefungen, die runden Löchern gleichen, und nur leicht verstopft sind; sie dienen dem durchbrechenden Keime des innern Marks zur Oeffnung. Vor der Reife ist die Nuß mit einem weißen Saft, den man Cocosmilch nennt, angefüllt. Dieser schmeckt sehr angenehm, und löscht den Durst, wie frisches Quellwasser. Eine einzige Nuß enthält ein halbes Maas und darüber. Die Indianer bedienen sich dieses Saftes als eines gesunden Getränks in ihrem heißen Klima. Sie öffnen die Nuß mit einem spizigen Messer, worauf die Milch hervor sprizt. Wenn die Nuß völlig reif ist, so verdickt sich die Milch zu einer festen, süßlichen Substanz, welche an einer der drey Vertiefungen der Nuß anstizt, und nachher den Keim hervor treibt. Sie schmeckt frisch wie Mandeln, ist inwendig hohl, und schließt in dieser Höhlung ein trübes, weißliches Wasser ein, das ebenfalls einen angenehmen Geschmack hat, und stärkend ist. Der matte Wanderer kann mit einer einzigen solchen Nuß sowohl Hunger als Durst stillen. Wird die Nuß älter, so verhärtet die marklichte Schale und klappert. Man nennt sie in diesem Zustande Klappernuß.

Aus diesen trockenen Nüssen gewinnt man ein Del, das Cocosöl, indem man das Mark entweder kocht, und das Del abschöpft, oder es auspreßt. Das durchs Pressen erhaltene Del ist besser, weil es nicht so leicht ranzig und übelriechend wird. Das Cocosöl (Palmendöl) wird in Indien fast wie Butter an den Speisen gebraucht; auch brennt man es in Lampen, und treibt in ganz Indien einen ansehnlichen Handel damit. Mit dem Rückstande des Markes mäset man Vieh.

Die knochenharte Schale, welche die Milch oder das Mark umgiebt, dient in Indien zu mancherley Gefäßen. Man drechselt daraus auch allerley Geräthschaften, z. B. Knöpfe auf Kleidern und Stöcken, Rosenkränze, Dosen u. s. w. Die Matrosen pflegen dergleichen Knöpfe auf ihren Kleidern zu tragen, und Staat damit zu machen. Die Schale nimmt eine vortreffliche und feine Politur an. Die daraus gedrechselten Sachen sehen schön

bräunlichgelb, theils etwas marmorirt aus, und sind beynahe noch fester als Knochen. Die Eisenbeindrehler zu Dieppe verfertigen vornehmlich viel dergleichen Sachen. Doch ist es nicht möglich, daß sie dazu die gewöhnlichen Cocosnußschalen nehmen, denn diese sind viel zu dünn dazu. Es muß also eine in Europa noch meist unbekannt Art von Nüssen geben, deren Schale dicker ist. Vermuthlich gebraucht man dazu eine kleinere Art, die auch, aber seltner, nach Europa kommt; denn in Indien giebt es eine sehr große Menge Spielarten von den Cocosnüssen, wovon uns nur noch wenige bekannt sind.

Außer der Schale ist auch das dieselbe umgebende Bast brauchbar. In Indien wird es wie Hanf verarbeitet. Die Tawe und Stricke, die man davon macht, sollen das Meerwasser länger aushalten, als die von Hanf; dagegen aber im süßen Wasser leichter versaulen. Man hat solche Cocosbaststricke auch nach Europa gebracht, und einige Papiermacher haben versucht, sie statt anderer zum Trocknen des Papiers zu gebrauchen.

Der Stamm des Baums wird ebenfalls verschiedentlich benutzt. Er dient zu Zimmer- und Tischlerarbeiten. Die Blätter könaen zu Körben, Hüten, Matten u. geflochten; auch zu Garn für Segel, zu Leinwand und zum Dachdecken verarbeitet werden. Endlich erhält man noch aus der eingeschlizten weiblichen Blumenscheide einen trefflichen Saft, woraus Zucker, Wein, Branntwein und Essig bereitet, und durch einen Zusatz von Reiß, Syrup und Wasser, Arak abgezogen wird. Das zarte Mark im Gipfel des Stammes kann gegessen, und das junge Laub als Salat (Palmentohl) gebraucht werden.

Die Art, wie sich dieser nutzbare und wohlthätige Baum fortpflanzt, läßt sich schon aus dem Gesagten schließen. Wenn die Nüsse völlig reif sind, so fallen sie ab, und diejenigen, welche nicht aufgelesen oder vom Wasser weggespült werden, keimen, fassen Wurzel, und schießen nach und nach zu einem Baume auf. Nicht in allen Gegenden tragen die jungen Cocospalmen von gleichem Alter Nüsse. Auf Ceylon und den benachbarten Inseln bringen fünf- oder sechsjährige schon Früchte; auf Amboina aber erst zwölf- oder vierzehnjährige. Viele tragen bis zum sechzigsten, viele aber bis zum hundertsten Jahre; doch werden die Nüsse im Alter kleiner.

So leicht und gut die Cocospalmen auch an den meisten Orten von selbst aufschließen und Früchte tragen, so schwer sind sie in andern Gegenden desselben Himmelsstrichs fortzubringen. An manchen Orten leiden die Stämme von den Larven eines Käfers, die sie oft ganz hohl fressen, und wogegen sie kaum die thätigste Sorgfalt schützen kann.

Wer mit den Nachrichten der Reisenden vertraut ist, weiß, daß man Cocosnüsse an entfernten Küsten, und selbst in dem Nordmeere an der Küste von Norwegen angeschwemmt findet. Dieser Umstand würde unbegreiflich seyn, wenn er nicht dadurch erklärt würde, daß die Cocospalme bloß am Gestade der Flüsse und des Meeres, in der Mitte des Landes aber gar nicht wächst. Da sich nun ihre Gipfel, von Nüssen belastet, häufig über das Wasser herab biegen, so müssen natürlich viele Nüsse in dasselbe fallen, und mit fortgeführt werden. Hieraus läßt sich auch erklären, wie die Cocospalme auf unbewohnte, einige tausend Meilen vielleicht vom festen Lande entfernte Südeinseln kommen konnte.

Nach Europa werden die Cocosnüsse für Liebhaber gebracht, und theils verspeiset, theils in Naturalienkabinetten aufbewahrt.

Noch müssen wir der sonderbar gestalteten Cocosnuß von den maldivischen Inseln erwähnen. Sie weicht in der Gestalt ganz von der gewöhnlichen ab. So wie man sie in den Handel bringt, besteht sie aus zwey nierenförmigen Stücken, welche an einem Ende, ungefähr bis auf ein Drittel der Länge, parallel mit einander verbunden oder zusammen gewachsen sind. Die Länge beträgt 14, 15 und mehrere Zoll, und die Breite ungefähr eben so viel, so daß die Nuß fast das Ansehen von einem Paar schwarzbraunen Beinkleidern hat. Vermuthlich bringt man noch allerley Schnitzelleyen daran an, um die Neugierde noch mehr zu reizen, und einen desto höhern Preis dafür zu erhalten. Der Kern gleicht an Geschmack und sonstiger Beschaffenheit dem Kern der gemeinen Cocosnuß, nur die Gestalt ist ganz so, wie die der Schale. Von den Maldiven sollen die meisten dieser Nüsse kommen; doch aber auch anderswo gefunden werden. — Man schrieb ihnen selbst in Europa ehemals sonderbare Wirkungen zu, und bezahlte das Stück mit einigen tausend Gulden. In Indien standen sie noch vor 30 Jahren in hohem Werthe. Jedoch haben die Franzosen in neuern Zeiten östlich neben der Küste von Tranquebar eine Insel entdeckt, wo der Baum in Menge wächst, welcher diese sonderbaren Nüsse trägt. Er ist auch ein Palmenbaum, doch von der Cocospalme verschieden *). Nunmehr werden jene Nüsse nicht mehr so gesucht.

Die Kohlpalme.

(*Areca oleracea.*)

Eine Gattung der Arecapalme ist schon in diesem Bande (Taf. VIII.) beschrieben, und zugleich das Nöthige über die Geschlechtskennzeichen hinzugefügt worden. Die Gattung, welche man die Kohlpalme nennt, unterscheidet sich von jener dadurch, daß ihre gestielten Blätter glattrandige Blättchen haben. Sie ist vielleicht die höchste, wenigstens gewiß eine der höchsten Palmen. Man giebt ihre Höhe auf 300 Fuß an. Freylich behaupten einige, sie sey nur 30 Fuß hoch. Dieß ist jedoch nicht widersprechend; denn nach der Beschaffenheit des Standorts und des Landes überhaupt kann ein so großer Unterschied allerdings wohl statt finden.

Die Blüthen und darauf folgenden Früchte (eine Art Nüsse) kommen an demselben Orte am Stamme hervor, wie bey der oben beschriebenen Catechupalme. Allein nicht

*) In der botanischen Sprache wird diese Palme *Borassus flabelliformis* genannt. Sie hat so große Blätter, daß ein einziges mehrere Menschen beschirmt.

1/2