

# **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**

Palmen-Arten

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

## P a l m e n = A r t e n.

Nro. 1. Die Fächertragende Weinpalme.  
(*Borassus flabellifer* L.)

Die Fächertragende Weinpalme wird ungefähr 30 Fuß hoch, und wächst vorzüglich in Ostindien. Sie hat den Namen Fächerpalme von der sonderbaren Form ihrer Blätter erhalten. An dem obern Ende der Blattstiele, welche 4 Fuß lang und dornicht sind, steht ein Büschel von ungefähr achtzig langen Blättern, welche sich in einen halben Kreis ausbreiten und dann wie ein offner Fächer aussehen. Diese Palme ist den Bewohnern der ostindischen Inseln von großem Nutzen, und vertritt zu gewissen Zeiten die Stelle aller andern Nahrungsmitteln für Vieh und Menschen. Man benützt vorzüglich ihren Saft, schneidet daher die hervorsprossenden Blumenkolben ab, und leitet den daraus hervordringenden Saft in kleine, daran gehängte Gefäße von Palmenblättern. Dieser Saft giebt den Palmenwein, sieht aus wie Molken, und schäumt wie Champagnerwein, schmeckt sehr angenehm bitter süß, hält sich aber nicht zween Tage lang, und wird dann sauer. Er berauscht sehr, und ist das gewöhnliche Getränk auf vielen Inseln. Aus dem frischen Saft kocht man auch Syrup, und den sogenannten Lontar-Zucker. Die Frucht dieser Palme ist eine faserige Nuß (Fig. a.) ungefähr so groß, als eine Kokosnuß, in welcher drey Kerne liegen, die aber nicht geachtet werden, und unreif gegessen werden müssen, weil sie sonst zu hart sind. Aus den Blättern dieser Palme machen die Einwohner Körbe, Becher, Sonnenschirme, Tobakspfeifen, und man braucht sie auch zur Bedachung der Häuser.

Nro. 2. Die Ölpalme.  
(*Elais Guineensis* L.)

Die Ölpalme ist in Guinea einheimisch, hat keinen eigentlich Stamm, sondern besteht von der Erde an fast aus lauter Blättern, welche an ihren Stielen gezähnt und dornicht sind. Sie wird etwa 15 bis 20 Fuß hoch, und trägt in ihrem Gipfel eine Menge Nüsse, (Fig. b.) welche beynah wie eine wälsche Nuß aussehen und einen röthlich-gelben Kern haben. (Fig. c.) Diese Kerne werden zerquetscht und daraus das ächte Palmöl gemacht, welches gelblich, und ein dickes Fett wie Butter ist, süß schmeckt, wie Weilschen riecht, und in der Medizin gebraucht wird. Ubrigens hat diese Palme in ihrem Gipfel lange und doppelt gefiederte Blätter.