# Die vielseitige Kokospalme

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **41 (1948)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-986929

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

Kokospalmenhain auf Java.

## DIE VIELSEITIGE KOKOSPALME.

Die Kokospalme ist eine der nützlichsten Pflanzen der Tropen. Fast alles an dieser wertvollen Palmenart lässt sich irgendwie verwenden. Die Kokospalme fördert vor allem den Wohlstand der Eingeborenen, da sie weit weniger als andere tropische Nutzpflanzen in kapitalistischen Plantagen angebaut wird, aber doch einen recht vielseitigen Nutzen abwirft.

In den Auslagen unserer städtischen Geschäfte bekommen wir gewöhnlich nur die in brauner, knochenharter Schale mit den drei typischen Keimlöchern steckende Nuss zu Gesicht. Beim Anbohren der Nuss entfliesst der von weissem, knorpeligem Samenfleisch umschlossenen Höhlung die süsslich

Kopragewinnung aus Kokosnüssen.

schmeckende Kokosmilch. Die bei uns angebotenen Kokosnüsse sind gewöhnlich schon von der sie umhüllenden, in einer lederigen Haut steckenden Faserschicht befreit. Die vollständige, etwa kopfgrosse Steinfrucht hat eine dreikantig-rundliche Form.

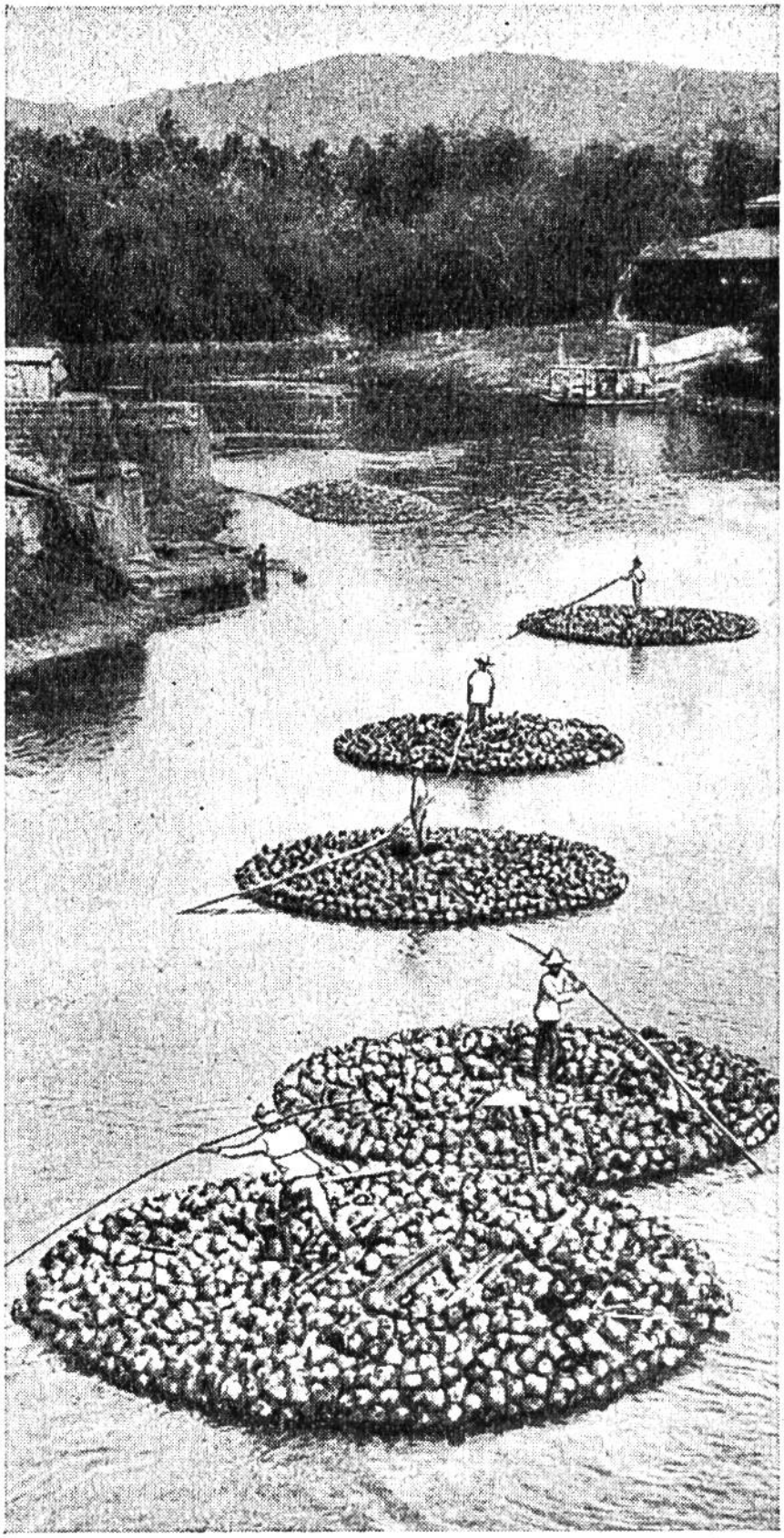
Das getrocknete Samenfleisch der reifen Nüsse, das etwa zur Hälfte aus Fett besteht, gelangt als Kopra in den Welthandel. Das aus der Kopra gewonnene Kokosöl ist der Rohstoff für die Koch- und Backfett-, die Seifen- und die Kerzenindustrie und konkurrenziert daher die meist mit höheren Löhnen arbeitende lokale Fettproduktion in den einzelnen Erdteilen oft sehr beträchtlich. Die nach der Entfettung der Kopra verbleibenden Kokosnusskuchen dienen den Milchviehhaltern als Kraftfuttermittel.

Grosse industrielle Bedeutung hat auch die Kokosfaser

Riesenflösse aus Kokosnüssen fahren auf dem Wasserweg nach Manila, der Hauptstadt der Philippinen.

(Coir), die zu Schnüren, Seilen, Schiffstauen, Teppichen, Bürsten, Maschinentreibriemen usw. verarbeitet wird. Für die Fasergewinnung müssen die Nüsse unreif sein. Fasern und Kopra lassen sich also nicht von der gleichen Frucht gewinnen. Dagegen können die entfaserten unreifen Nüsse noch als Trinknüsse verkauft werden.

Die Eingeborenen verfertigen aus den harten Nußschalen alle möglichen Haushalt- und Schmuckgegenstände, an verschiedenen Orten sogar eine Art Zahlungsmittel. Die gefiederten

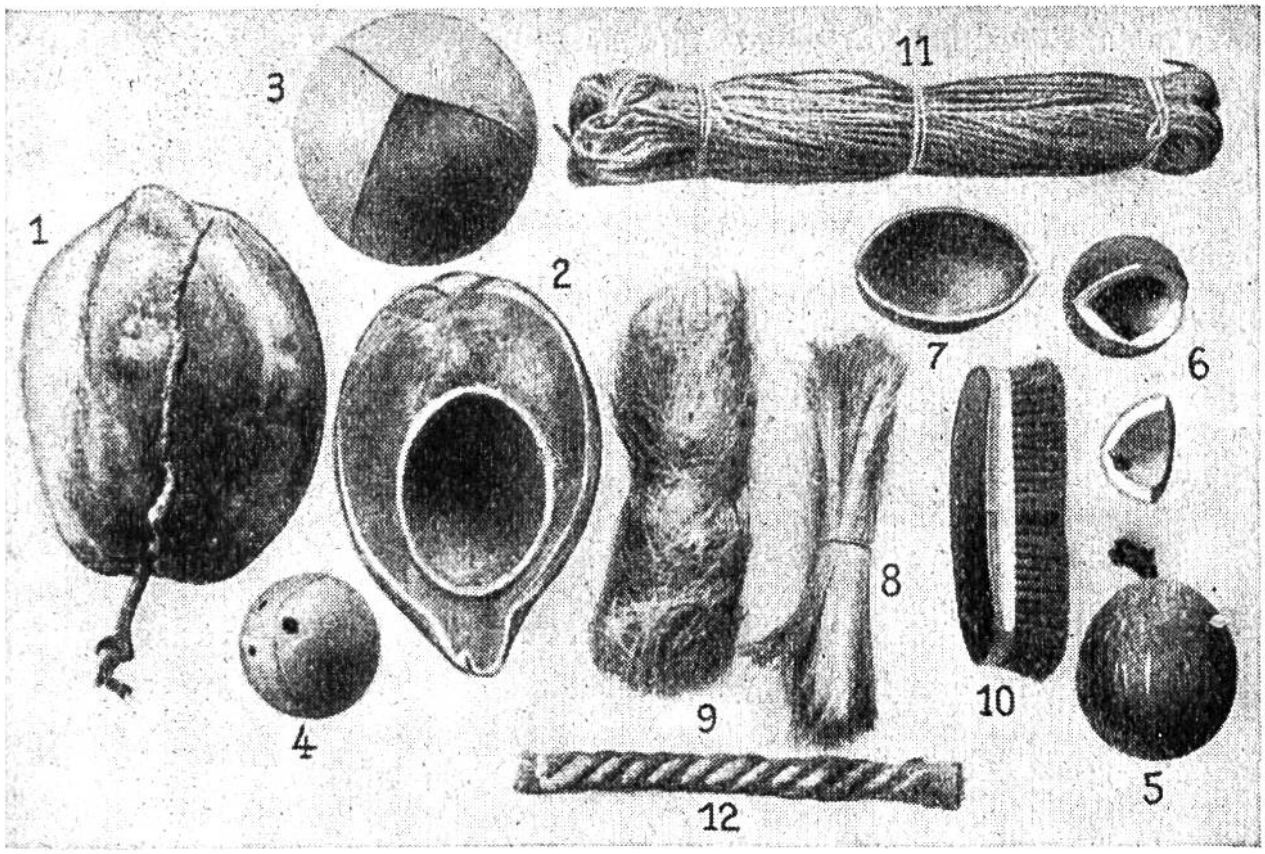


Eingeborene auf Luzon beim Flössen von Kokosnüssen.

Blätter dienen als Dachbedeckung sowie zur Herstellung von Matten und anderem Flechtwerk. Der Kern der unreifen Nuss und die Endknospe des Stammes, der sogenannte Palmkohl, gelten als Leckerbissen.

Die Gär- und Destilliertechnik hat sich, wie so vieler anderer Nutzpflanzen, auch der vielseitigen Kokospalme bemächtigt. Aus abgeschnittenen Blütenständen zapfen die Eingeborenen den zuckerhaltigen Saft ab, aus dem sie durch Vergärung den Palmwein (Toddy) bereiten.

Der Palmwein wiederum wird oft zu Arak (Kokosschnaps) gebrannt. Das Holz des Stammes ist ein geschätzter Bau- und Werkstoff.




Kokosnuss und aus ihr hergestellte Erzeugnisse. 1. Frucht, ganz; 2. halbiert; 3. von oben. 4. Innere harte Schale, mit den drei Keimlöchern; 5. mit auswachsendem Keim. 6. und 7. Samenfleisch (Kopra). 8. und 9. Kokosfaser. 10. Bürste aus Kokosfasern. 11. und 12. Kokosseil.

Der Botaniker kennt nicht weniger als 36 Kokospalmenarten, deren Heimat auf den zahlreichen Inseln des Indischen und Stillen Ozeans zu suchen ist. Die gemeine oder echte Kokosnuss (Cocos nucifera) wurde durch Kulturausbreitung und zufällige Anschwemmung fast in alle tropischen Küstenstriche gebracht. Ins Meerwasser gefallene Kokosnüsse schwimmen, dank der leichten Faserschicht, mit den Meeresströmungen oft Tausende von Meilen weit an fremde Küsten, wo sie auf zusagendem Boden zu keimen beginnen. Im Mittelalter konnte man sich die Herkunft dieser angespülten fremden Früchte nicht erklären und nahm an, es handle sich um Früchte von Bäumen, die auf dem Meeresgrund wüchsen. Die bis 30 m hoch werdende Kokospalme braucht vor allem viel Sonne und Wasser. Dieser Umstand und nicht ihre angebliche Vorliebe für Salzwasser, ist der Grund für die Bevorzugung freier Uferzonen. A. B.