

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

Mit einem Register über diesen und den dritten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1796

LXIX. Von den Kapern, und deren Bereitung.

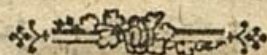
urn:nbn:de:gbv:45:1-10147

LXIX.

Von den Kapern, und deren Bereitung.

Die Kapern sind die Blüthen eines Strauchs⁽¹⁾, der in Egypten und dem südlichen Europa an steinigten Orten wild wächst, aber auch mit Fleiß angebauet wird. Der Strauch ist niedrig, mit dünnen stachlichten Reifern, und runden Blättern. Die Blumenknospen haben die Gestalt kleiner Früchte, von der Größe der Erbsen. Sie entfalten sich in weiße, ins Röthliche spielende Blüthen, und geben einen schönen Anblick, daher sie zuweilen bloß als Ziergewächse gezogen werden. Die darauf folgenden Früchte ähneln den Oliven. Im Herbst stirbt der Strauch alle Jahre bis auf eine Spanne von der Wurzel ab, und schlägt im Frühjahre vom neuen aus. Man schneidet deshalb die abgestorbenen Reiser weg, und bedeckt den Stamm mit Erde. Seine vornehmste Benützung besteht in den unaufgeblüheten Blumenknospen, die man abpflückt, etwa 3 oder 4 Stunden im Schatten liegen läßt, damit sie weß werden, um dadurch zu verhindern, daß sie nicht ausspringen, hernach aber einmacht. Das Einmachen geschiehet folgendermaassen: Man legt

(1) Capparis spinosa Linn.
Vierter Band. 8 f



legt sie in ein Geschirr, gießt Essig darüber, deckt sie zu, und läßt sie 8 Tage lang stehen. Als dann gießt man den Essig wieder ab, drückt die Kapern etwas aus, und weicht sie wieder 8 Tage lang in neuem frischen Essig ein, welches hernach auch zum dritten Male wiederholt wird. Endlich werden sie mit frischem Essig in Fässchen gethan, und versendet. Einige thun bey diesem Einmachen auch Salz hinzu, und andere legen sie blos in Salz, welches insonderheit mit den unansehnlichen geschieht. Die also eingemachten Kapern lassen sich 3 Jahre aufbewahren, ohne zu verderben, und werden häufig aus Spanien, insonderheit aus den Provinzen Murcia, Valenzia und Andalusien, von der Insel Majorca, aus Frankreich, Italien, wie auch aus Egypten über Alexandrien und Rosette, desgleichen getrocknet in großer Menge nach Mecca gebracht, und bekommen von den Dertern, wo sie herkommen, ihre Benennung. In der Provence sammelt man die Kapern ohne Unterschied, kleine und große durch einander; sind sie aber eingemacht, so läßt man sie durch ein Sieb laufen, und theilt sie nach ihrer Größe ab. Je kleiner und härter die Kapern sind, desto besser und theurer sind sie besonders, wenn sie noch ihre Stiele haben; daher die Spanischen, welche groß und ohne Stiel sind, nicht so geachtet werden, als

als die andern, die aus Italien, Candia und Cypern kommen. Die egyptischen Kapern von Alexandrien und Rosette, kommen mit den spanischen, die von Majorca aber, welche mehrentheils nur gefalzen sind, mit den italienischen überein. Die meisten Kapern, die so wol in Frankreich, als in den meisten europäischen Ländern verkauft werden, sind französische Kapern, die um Toulon, und andern Orten in der Provence gewachsen sind, obgleich die Kaufleute solche für andere italienische, cyprische, mehrentheils aber für genuesische Kapern oder Kapern von Nizza ausgeben, da doch, weil an den genuesischen Küsten nur sehr wenig Kapern wachsen, von letztern beyden Orten fast gar keine versendet werden können, und man pflegt sie, wie insonderheit zu Lyon geschiehet, auch Capres Busennes zu nennen. Von Lyon kommt auch noch eine Art platter Kapern, die aber keinen Abgang finden. Es mögen aber die Kapern herkommen, woher sie wollen, und für was für eine Art sie wollen, ausgegeben werden, so muß man bey dem Einkauf derselben dahin sehen, daß sie recht grün, frisch, völlig, und nicht zerquetscht sind. Auf eine der Gesundheit höchst nachtheilige Art soll man zwar die Kapern zuweilen in kupferne Gefäße legen, um ihnen eine schöne grüne Farbe zu geben. Es läßt sich aber doch diese



erkünstelte Farbe von der natürlichen ziemlich unterscheiden. Kapern, welche diese Eigenschaften nicht haben, sind alt und verdorben. Sie werden ihres bitterlichen Geschmacks ohnerachtet, doch für eine Delikatesse gehalten, und bekanntlich zu mancherley Speisen gebraucht. Sie sollen auch den Appetit vermehren, und die Verdauung befördern. Bey uns macht man die Blüthknospen von dem Ginster (*Genista*) und einigen andern Gewächsen, ebenfalls wie Kapern ein. Die Früchte des Kapernstrauchs haben die Benutzung mit den Oliven gemein.



LXX.

Wie das japanische Papier gemacht wird.

Die Pflanze, woraus dies Papier gemacht wird, heißt Kaadsi ⁽²⁾, Papiermaulbeerbaum. Er wächst in Japan, China, und auch in einigen Südseeinseln. Die Blätter sind herzförmig, der Rand sägenförmig gezähnt, oben schwarzgrün, und geädert und wollicht. Die größern 10 Zoll lang, 7 Zoll breit. Die Stiele von der Dicke eines Gänsefiels. Vermuthlich sind die verschiedenen Blüthkästchen auf beson-

(2) *Morus papyri fera* Linn.