

**Zeitschrift:** Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** 41 (1948)  
**Heft:** [2]: Schüler

**Artikel:** Die vielseitige Kokospalme  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-986929>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 20.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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

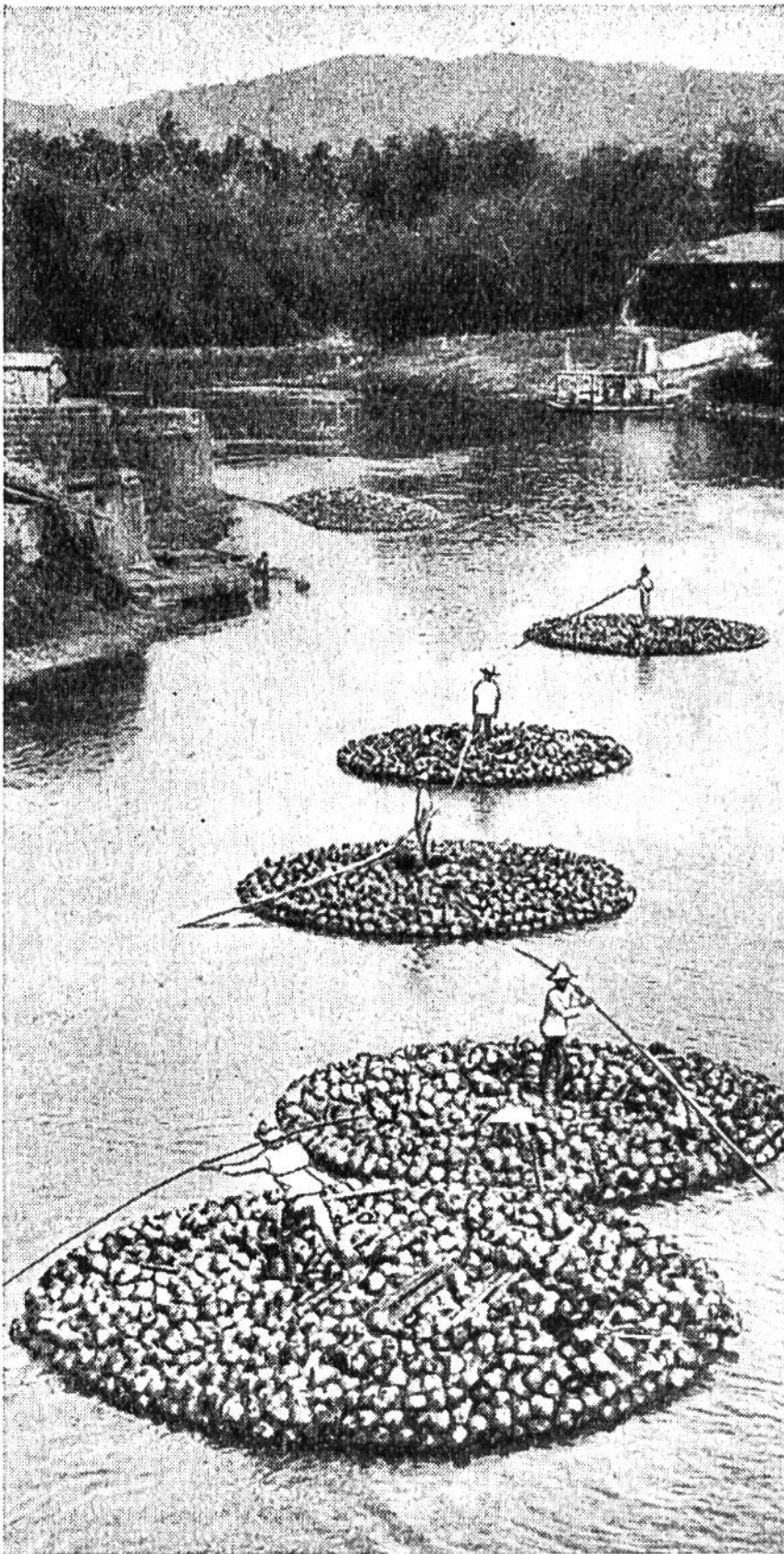




Riesenflösse aus Kokosnüssen fahren auf dem Wasserweg nach Manila, der Hauptstadt der Philippinen.

(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.

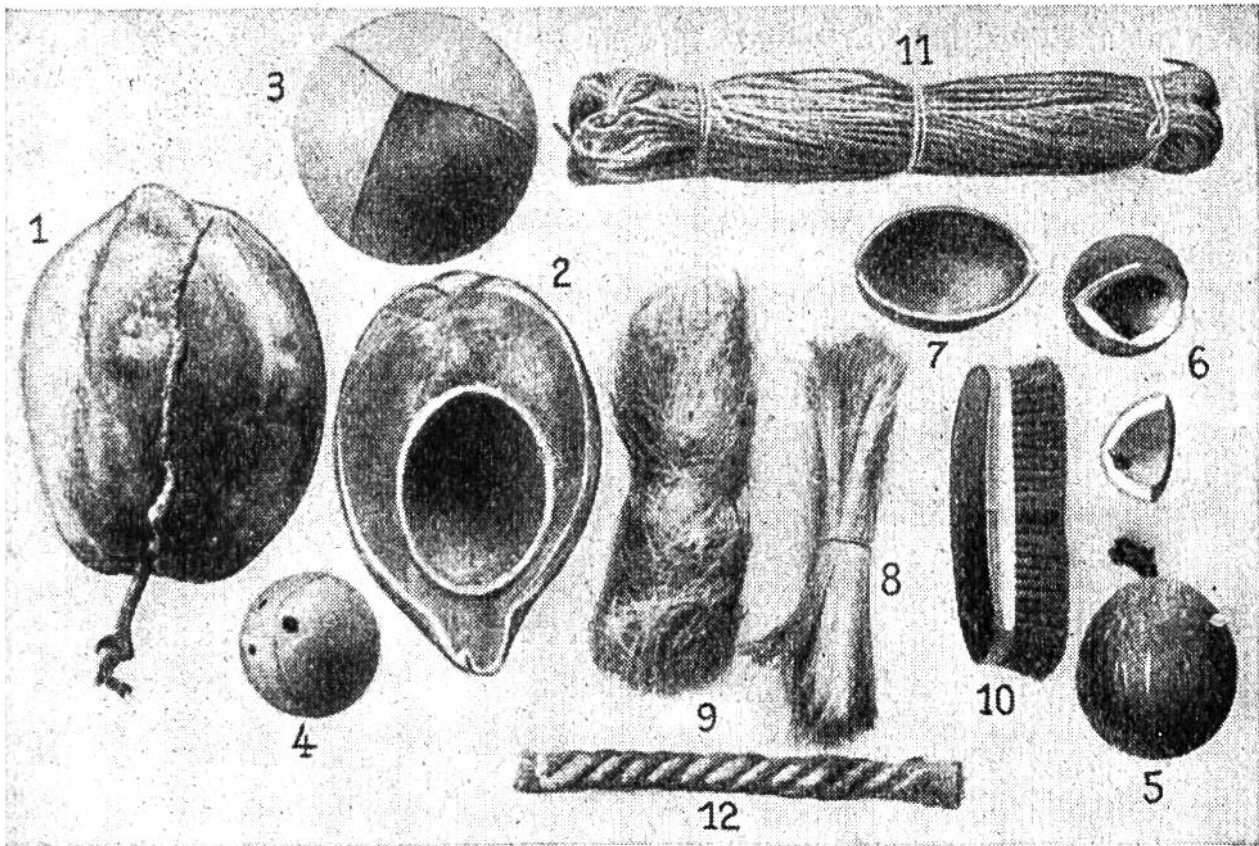
Blätterdienen als Dachbedeckung sowie zur Herstellung von Matten und anderem Flechtwerk. Der Kern der unreifen Nuss und die Endknospe des Stammes, der sogenannte Palmkohl, gelten als Leckerbissen.

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) ge-

brannt. 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.