

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** - (1965)

**Artikel:** Vanille  
**Autor:** Markgraf  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-987931>

#### **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**

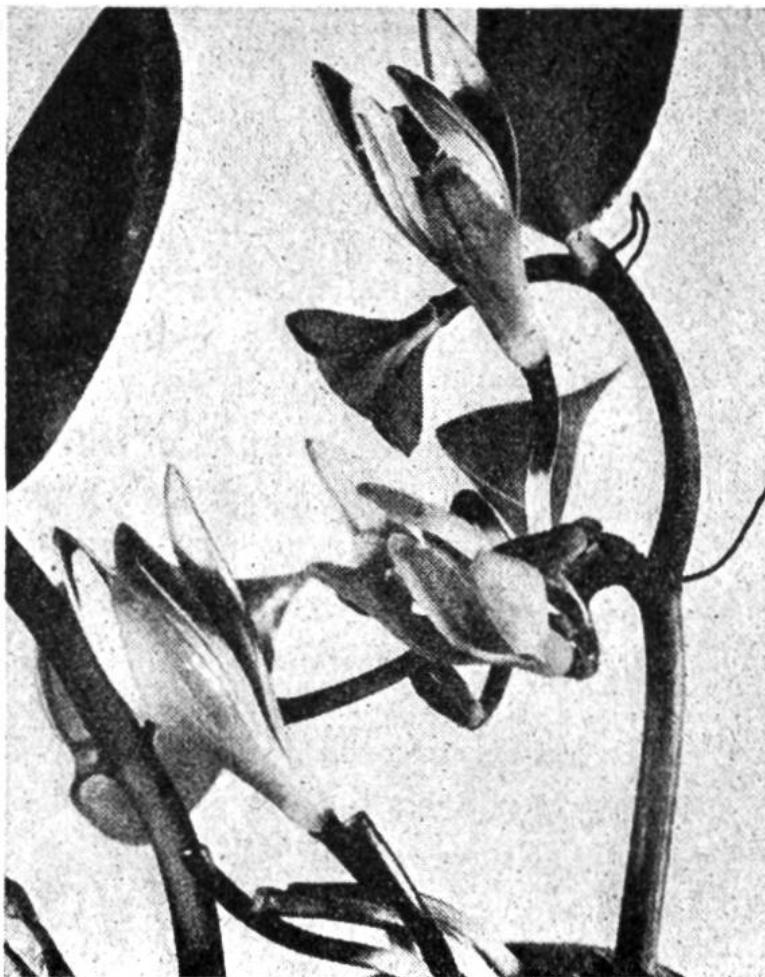
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Die Vanille-Orchidee. Zweigstücke mit Blättern, Luftwurzeln und Blüten vor der Entfaltung.

## VANILLE

Die Vanille ist die Fruchtkapsel einer Orchidee (*Vanilla fragrans* = *V. planifolia*), die wild im tropischen Regenwald von der mexikanischen Küste bis Panama und auf den Antillen vorkommt. Verwandte hat sie im tropischen Südamerika und weitere in allen feuchten Tropengebieten der Erde. 110 Arten gehören zu dieser

Gattung. Sie ist eine Schlingpflanze mit lederigen, einfachen Blättern. Man zieht sie daher in den Pflanzungen auf kleinen Stützäumen unter dem Schatten höherer Bäume. An Seitenzweigen stehen in Trauben die grossen, gelblichen Blüten, die denjenigen der tropischen Zierorchideen ähneln, aber nur einen Tag offen sind. Wie bei unseren europäischen Orchideen schliessen fünf Blütenblätter eine anders gestaltete und gefärbte Lippe ein. Diese ist bei der Vanille röhrenförmig eingerollt, vorn gewimpert und in der Mittellinie innen mit orange-gelben Rippen besetzt. In der Mitte steht die sogenannte Säule, die aus Griffel und Staubblatt verwachsen ist. Sie trägt auf ihrer Spitze den Staubbeutel mit der beisammenbleibenden Blütenstaubmasse und vorn unter der Spitze die Narbe.

In ihrer Heimat wird die Vanille durch eine Biene (*Melipona*) bestäubt. In den Pflanzungen auf Madagaskar hat sich ein Honigvogel daran gewöhnt, sie zu besuchen. Für einen guten Ertrag



Pflücken der Vanille-Früchte kurz vor der Reife.

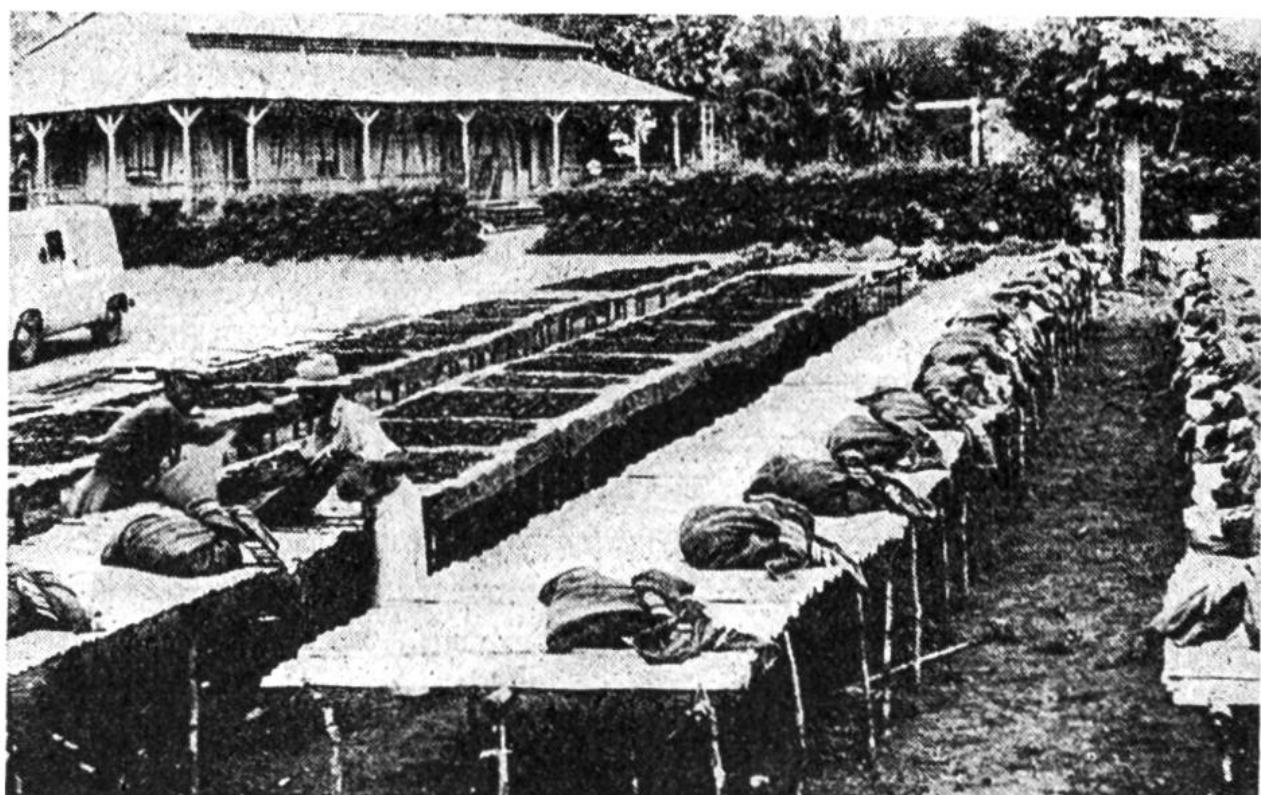
muss man aber in den Kulturen künstliche Bestäubung vornehmen. Man bringt die Blütenstaubmasse auf die Narbe einer anderen Blüte. Die befruchteten Fruchtknoten wachsen dann zu langen, schmalen Kapseln aus (falschlich Schoten genannt), die natürlich auch in Trauben beieinanderhängen. Sie werden kurz vor der Reife geplückt, damit sie nicht aufspringen.

Zur Gewinnung des Vanilins, das chemisch ein Ester ist, kommt es darauf an, die geschlossenen Früchte zu fermentieren, das heisst

einer Art Gärung zu unterwerfen. Das muss in feuchter Wärme geschehen. Den verschiedenen dafür angewandten Verfahren sind folgende Vorgänge gemeinsam: Eine grössere Anzahl wird in ein Tuch gewickelt und in einem Brutofen bei ganz feuchter Luft unter hohen Temperaturen mehrere Tage zum «Schwitzen» gebracht. Ein brauner Saft, der aus ihnen austritt, zeigt den Beginn der Fermentierung an. Darnach werden sie an der Sonne zum Trocknen ausgebreitet. Gleichmässig in Kästen verpackt, werden sie abermals kürzere Zeit in den Ofen gebracht, bis sie einen schwarzen Saft von sich geben, dann wieder zum Trocknen in die Sonne gelegt. Dieses Wechselverfahren wird fortgesetzt, bis die Kapseln biegsam sind. Die fertig getrockneten werden noch einen Monat in Metallkästen aufbewahrt, dann nach nochmaligem Bebrüten und Trocknen verpackt und versandt. Modernisierte Verfahren versuchen die Fermentierung chemisch zu regeln.



Ablieferung der gesammelten Vanille-Früchte.



Aufbereitung der Vanille-Früchte. Auf den Bambustischen links liegen sie ausgebreitet zum Trocknen in der Sonne, rechts in Beutel verpackt zum Fermen-tieren im Ofen. Die Arbeiter packen gerade einen Beutel zusammen.

Als Gewürz war die Vanille in Mittelamerika schon den Azteken bekannt. Diese gaben ihren spanischen Gästen im 16. Jahrhundert Kakao mit Vanille zu trinken, beides einheimische Gewächse, die in Europa damals unbekannt waren. Hier eingeführt wurde durch die Spanier nur das fertige Produkt, Tlilxochitl der Azteken, das jene aber nach seiner Gestalt «Messerscheide», vainilla, nannten (portugiesisch baunilha). Lebende Pflanzen gelangten erst im 18. Jahrhundert über englische Gärten nach Europa. Als der belgische Gärtner Morren 1836 die künstliche Bestäubung technisch entwickelt hatte, wurde der Anbau in den Tropen lohnend. Er erfolgte besonders in französischen Kolonien und findet heute in den meisten feuchten Tropenländern der Erde statt.

Markgraf

## «VICTORIA REGIA»

ist eine der Berühmtheiten des Pflanzenreiches. Sie ist eine Seerose von gewaltigen Ausmassen, für welche die Botanischen Gärten ein eigenes Haus zu bauen pflegen. Ihre Heimat ist das tropische Südamerika. Riesige, kreisrunde, unterseits bestachelte Blätter von fast 2 m Durchmesser bedecken dort Altwässer und stille Seitenarme grosser Flüsse, wo das volle Sonnenlicht zu ihnen Zugang hat. Dazwischen stehen die prächtigen Blüten, cremeweiss, rosa oder rot, je nach ihrem Alter, und hauchen einen starken Duft aus, der an Ananas erinnert. Auch sie sind sehr gross, fast  $\frac{1}{2}$  m im Durchmesser.

Es lässt sich denken, dass die Forscher, die ihr unerwartet begegneten, von dem Eindruck überwältigt waren. Thaddäus Haencke, ein deutscher Botaniker aus Böhmen, sah sie als erster 1801, als er in spanischen Diensten im heutigen Bolivien die Anden überquert hatte, im Mamoré, einem Nebenfluss des Amazonenstromes. Er kniete nieder und betete zu Gott, der ihn ein solches Wunder seiner Schöpfung sehen liess. Das erzählte ein spanischer Priester, der Haencke begleitet hatte, dem französischen Zoologen d'Orbigny, der später auch einmal staunend vor dieser Blume stehen sollte. Haencke selbst hat leider nie über seinen Fund berichtet. So war denn der nächste Fund der Gattung, den der französische Botaniker Bonpland 1819 im Paraná bei Corrientes in Argentinien