

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, 1807

Der Mandelbaum

[urn:nbn:de:bsz:31-263142](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263142)

den dortigen Inseln. Sie sind so wohlfeil, daß man in Amsterdam 100 Pfund gedörter Feigen für 8 bis 10 Gulden kaufen kann.

In den Gegenden, wo sie im Ueberflus wachsen, mäset man Schweine damit, welche außerordentlich fett davon werden. — Der Genuß der unreifen Frucht verursacht Durchfall und Erbrechen. Außerlich äßt sie wie der Saft, der in allen Theilen des Baums befindlich ist.

Der Mandelbaum.

(*Amygdalus communis.*)

Ist dem Pfirsichbaume sehr ähnlich. So wie dieser, hat er Blüthen mit fünf Blumenblättern und einen fünfspaltigen Kelch; auch ist die Nuß in der Frucht, oder der Kern mit Poren durchlöchert, die aber nicht ganz durchgehen. Die Blüthe, welche die Gestalt der Pfirsichblüthe hat, ist röthlich, und hat gemeinlich 20 Staubgefäße; daher der Baum in die zwölfte Klasse des Linneischen Systems (*Icosandria*) gehört. Sie erscheint gewöhnlich schon im März, und ist stiellos. Die Blätter sind dicker und glatter, als am Pfirsichbaum; auch der ganze Stamm ist stärker und größer. Die Frucht gleicht der Pfirsiche ungemein, nur ist sie länglicht, oben zugespitzt, und an den Seiten ein wenig eingedrückt. Sie sieht grasgrün aus, und ist äußerlich wollicht; ihr Fleisch hart, geschmacklos und trocken. Von den Pfirsichen wird das Fleisch genossen, von den Mandeln hingegen wird der Kern oder die Nuß gebraucht. Man hat mehrere Verschiedenheiten, z. B. mit großen süßen Kernen; Krachmandeln mit sehr dünnen leicht zerbrechlichen Schalen; Pfirsichmandeln und bittere Mandeln.

Der Mandelbaum ist in Afrika und Asien einheimisch. In Italien, dem südlichen Frankreich, Spanien, Portugall und selbst im mildern Theile Deutschlands, z. B. in der Pfalz dauert er auch im Freyen, und wird häufig angebaut. Die strengen Winter des nördlichen Deutschlands sind ihm tödlich; auch werden hier die Früchte selten recht reif. — Man kann den Baum aus Kernen ziehen; doch pflegt man ihn gemeinlich auf Pflaumen-, Aprikosen- und Pfirsichbäumen zu oculiren.

Die unreifen Früchte werden in Frankreich wie die wälschen Nüsse eingemacht. Die süßen Kerne trocknet man, und sie kommen unter dem Namen Mandeln in den Handel. Man ist sie theils so, theils braucht man sie in allerley Backwerk und an Speisen, man

überzieht sie mit Zucker ꝛc. Durch Pressen erhält man ein vortreffliches, süßes und wohl-
schmeckendes Del, das Mandelöl, welches desto besser ist, je jünger die Mandeln sind; doch
müssen sie auch schon trocken seyn. In Sicilien bereitet man es in Menge, und braucht
es an Speisen. Abends und Morgens einige Unzen genommen, soll es die Würmer vertreis-
ben. Dasjenige, was nach dem Auspressen des Oels zurückbleibt, ist die Mandellleye,
welche von vielen statt der Seife zur Reinigung gebraucht wird.

Die bittern Mandeln sind übrigens den süßen gleich, außer daß sie einen bittern Ge-
schmack haben, der aber nur in den erdigen Theilen liegt; denn das ausgepreste Del ders-
selben ist so süß, wie das von andern Mandeln. Sie sind Hunden, Katzen, Hühnern und
andern Thieren ein Gift; beym Menschen erregt ihr häufiger Genuß Uebelkeit und Er-
brechen.