

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 Feigenbaum

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

B. in Hamburg, so wie andere Pommeranzen, ziemlich wohlfeil. Sie haben aber nicht ihren wahren Geschmack, weil sie unreif abgepflückt werden. So delikate auch die Apfelsinen in Portugall und Spanien sind, so können sie doch mit denen in noch wärmern Himmelsstrichen nicht verglichen werden. Die chinesischen und die auf den Antillen, auf Jamaika u. sind viel vortrefflicher. Auf den philippinischen Inseln auf le Gentil Apfelsinen, die so delikate waren, daß er hernach den europäischen gar keinen Geschmack mehr abgewinnen konnte.

Der Feigenbaum.

(*Ficus carica.*)

Dieses in mehrerer Hinsicht merkwürdige Gewächs gehört nach Linneischer Eintheilung zu den Pflanzen mit vermischten Geschlechtern auf drey besonderen Stämmen (*Polygamia trioecia*), d. i. die Blüten sind auf einem Stamme entweder bloß männlich, oder bloß weiblich; oder auch männlich und weiblich auf einem und demselben Stamme. Das Sonderbarste bey dem Feigenbaume ist, daß er dem Anscheine nach gar keine Blüte hat; denn die Frucht kommt gleich aus dem Stamme fast in derselben Gestalt, die sie in der Folge zur Zeit der Reife erhält, ohne vorher wie andere Gewächse zu blühen. Das aber, was wir die Frucht nennen, ist nichts anders, als der von den Pflanzenkundigen sogenannte Blumenstuhl (*receptaculum*). Der Feigenbaum hat also allerdings Blüten, nur zeigen diese keine Blumenkrone. Die fruchtartige, fleischichte Hülle, aus welcher nachher die Feige entsteht, die man eigentlich nicht Frucht nennen sollte, ist die Hülle, in welcher inwendig die Blüten sitzen. Vermittelt des Vergrößerungsglases entdeckt man deutlich die wesentlichen Theile der Blüte. Die männlichen haben einen dreytheiligen Kelch und drey Staubfäden u. c.; die weiblichen haben einen fünftheiligen Kelch und einen Fruchtknoten mit einem Staubwege.

Es gibt mehrere Gattungen von Feigenbäumen, wovon der hier abgebildete der unter uns bekannte ist, und der gemeine Feigenbaum heißt. Im südlichen Europa erreicht er die Größe eines mittelmäßigen Baumes, aber bei uns bleibt er viel kleiner. Meistentheils treibt er von unten auf gleich Zweige, welche er sperrig durch einander wirft. Die Zweige sind sehr dünne, schlank und biegsam, und inwendig mit einem milchichten Marke angefüllt. Sie, wie auch die Blätter, lassen nach dem Abbrechen einen bitterlichen, miltartigen, kleb-

richten Saft von sich fließen. Dieser Saft ist so ähend, daß er wie der Saft von der Woffsmilch (euphorbia), Warzen wegfrisst, wenn man sie wiederholt damit bestreicht. Die Knospe des Stammes und der mehr als einjährige Zweig ist glatt und dunkelgrün. Die Blätter sind groß und handsörmig, oben dunkelgrün, unten weißgrünlich. Gestalt und Farbe der Früchte ist verschieden. Bey uns hat man weiße, welche rund sind; weiße längliche; violette lange, und violette runde.

Pflanzenkennern ist es bekannt, daß die Gewächse männliche und weibliche Geschlechtstheile haben, und daß die erstern zur Befruchtung der letztern unumgänglich nöthig sind. Da nun die Blüthen des Feigenbaums und also auch die Geschlechtstheile in der fleischigen, fruchtartigen Hülle (Feige) verborgen liegen, so kann auf denjenigen Stämmen, welche in einer gemeinschaftlichen Hülle männliche und weibliche Blüthen zusammen haben, wohl eine natürliche Befruchtung wie bey andern Zwitterblüthen vorgehen; aber nicht bey denen, welche entweder bloß weibliche oder bloß männliche Blüthen haben. Bey diesen geschieht wahrscheinlich eine künstliche Befruchtung, und diese wird, wie es scheint, durch gewisse Insekten, welche zu dem Gallwespengeschlechte (Cynips) gehören, bewirkt. Diese Insekten kriechen in die Oeffnungen hinein, welche sich oben in der Feige befinden, und legen ihre Eyer daselbst hin. Nach einiger Zeit kriechen Maden aus diesen Ethern, welche eine bestimmte Zeit fressen, sich dann in Nymphen verwandeln, und zuletzt als fliegende Insekten herauskommen. Wenn sie nun in männlichen Feigen gewesen sind, so kann es nicht fehlen, daß sich eine Menge Blumenstaub an ihnen festsetzt, und hängen bleibt; sind nun aber weibliche Feigen in der Nähe, so kriechen sie vermöge ihres Instinkts wieder in dieselben, so wie andere, um ihre Eyer darein zu legen, und so werden, ganz ohne ihre Absicht, die weiblichen Feigen befruchtet, welche sonst größtentheils abfallen, wenn dies nicht geschieht. Durch den Stich des Weibchens, welchen sie vermittelst eines Stachels in die Substanz des Blumenstuhls verursacht, wird auch, wie dieses ebenfalls bey dem Obste der Fall ist, die Zeitigung der Feige beschleunigt. Den alten Griechen und Römern war die künstliche Befruchtung der Feigen nicht unbekannt; die letztern nannten sie *Caprificatio*.

Diese künstliche Befruchtung hat auch noch den wichtigen Vortheil, daß die Feigen viel größer werden. Ein Baum, welcher sonst 20 Pfund Feigen getragen hätte, gibt nun, da sie nicht so abfallen und viel größer werden, wohl an 300 Pfund. — Jedoch werden die weiblichen Feigen auch ohne Befruchtung essbar und schmackhaft; da hingegen die männlichen nicht zu gebrauchen sind. Man bricht sie ab, und hängt sie an weiblichen Feigenbäumen auf, damit diese desto gewisser befruchtet werden durch die herauskommenden Insekten. Der männliche Feigenbaum wird gar nicht in Gärten gepflanzt und kultivirt; daher er auch der wilde heißt; der weibliche aber wird in Gärten gezogen. Die caprificirten Feigen sollen den nicht caprificirten an Wohlgeschmack nachstehen, und sich auch nicht so lange halten; daher man sie gleich nach dem Abnehmen dörrt.

Man hat wahrgenommen, daß man die künstliche Caprifacation nachahmen kann, wenn man alle 4 oder 5 Tage einen Tropfen Baumöl in die Oeffnung der halb reifen Feige fließen läßt. Hieraus möchte man fast schließen, daß die Insekten nicht sowohl eine Befruchtung als vielmehr eine Anschwellung und beschleunigte Zeitigung bewirken.

Der Feigenbaum ist im südlichen Europa und in Asien einheimisch. Er wächst daselbst wild. Auf den Inseln des Archipelagus, in andern Theilen Griechenlands, in Italien, Frankreich, Spanien, Portugall, findet man ihn häufig. Er hält auch bey uns, und besonders im südlichen Deutschlande, im Freyen, doch nicht ohne Bedeckung aus. Man kann ihn im Herbst, wenn das Laub abgefallen ist, mit Stroh umwinden, niederlegen und mit trockener Erde bedecken. Im fürstlichen Garten zu Würlich findet man eine Menge Feigenbäume im freyen Lande, welche im Winter mit einer Bedachung von Brettern, auf welche trocknes Laub geworfen wird, geschützt werden.

Man kann den Feigenbaum, der sehr schnell und ohne sonderliche Pflege wächst, sehr leicht durch Ablegen vermehren: ja selbst abgeschnittene Zweige, in die Erde gesteckt, kommen fort; doch sollen sie nicht so fruchtbare Stämme geben. Wenn man ihn in einen fetten Boden setzt, und ihn oft und stark mit Kuhmist, noch besser aber mit Asche düngt, so wächst und trägt er desto besser.

Die hiesigen Feigen ist man frisch; in jenen Ländern hingegen, wo sie wild wachsen, und in Gärten in Menge gezogen werden, trocknet man sie auch häufig, und macht sie ein. Da sie dort zweymal im Jahre tragen, so gewinnt man eine große Menge, und sie machen nicht nur ein vorzügliches Nahrungsmittel der Bewohner jener Gegenden, sondern auch einen ansehnlichen Handelsartikel aus. Schon bey den Alten standen sie in hohem Werth. Als Moses den Juden die Vortrefflichkeit des Landes Kanaan schildert, führte er unter andern auch an, daß Feigen darin wüchsen. 5. Mos. 8. 8. Dem persischen Könige Xerxes waren die trefflichen Feigen Griechenlands ein Beweggrund mit, dies Land zu erobern. — Die Feigen sind eine sehr nahrhafte Speise, und abgehungerte Personen sollen bald seit davon werden. Die syrischen, die smyrnischen, die auf Mytilene, auf Malta, auf Jamaica und in Surinam sind vorzüglich delikat. Ehemals trieben die Portugiesen Handel mit Feigen nach Japan; jetzt wachsen aber ebenfalls sehr vortreffliche Feigen daselbst, und sie werden so hochgeachtet, daß man sie neben Kostbarkeiten zu Geschenken braucht. In der Türkei macht man ein Gemüse davon, zu welchem Brod geessen wird. In der Provence und in Italien ist man Feigen mit Salz zum Frühstück; und in England war es eine Zeitlang Sitte, daß man, wenn man einen Freund bewirthen wollte, ihm Feigen mit Salz und Pfeffer nebst einem Glase Wein vorsetzte.

Im Handel hat man gedörnte Feigen in Körben (Korbfeigen), welche aus Italien, Frankreich, Spanien und Portugall kommen. Tassefeigen erhält man aus Cypem und an

den dortigen Inseln. Sie sind so wohlfeil, daß man in Amsterdam 100 Pfund gedörreter 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 ungemeyn, 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