

# **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 Sinaapfel

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



mittelt eines Flügels an dem Blattstiele festsetzen. Sowohl die Blüthen, welche ganz weiß und übrigens den Citronenblüthen gleich sind, als auch die Blätter haben einen stärkern und mehr aromatischen Geruch. Auch verlangt der Baum weniger Wärme, und kommt überhaupt leichter fort als der Citronenbaum. Die Früchte sind meistens kugelrund; doch gibt es auch verschiedene Abänderungen, welche in der Gestalt und im Geschmack abweichen.

Der Baum ist so wie der Citronenbaum stets belaubt, und hat zugleich reife und unreife Früchte, welche sich selbst bis zur Blüthezeit im Frühlinge halten. In Ostindien, seinem eigentlichen Vaterlande, erreicht er die Größe eines mäßigen Apfelbaums. In südlichen Europa dauert er auch im Freyen aus; bey uns hingegen muß er den Winter über in Gewächshäusern gehalten werden, wo er gewöhnlich die größte Anzahl der in denselben aufgestellten Bäume ausmacht, und ihnen zur besondern Zierde dient.

Die Blüthe des Pommeranzenbaums braucht man in Riechdöpfen; auch destillirt man ein wohlriechendes Wasser davon. In Italien und in der Provence beschäftigen sich viele Landleute damit, Orangewasser zu destilliren, welche sie an Parfümeurs verkaufen. In Zucker gesotten geben die Blüthen den bekannten Orangezucker. Die Früchte werden reif und unreif benutzt. Unreif abgeplückt und eine Zeitlang hingelegt, werden sie so hart, daß sie sich dreheln und poliren lassen. Man verfertigt Rosenkränze davon. Aus den äußern Schalen wird ein sehr wohlriechendes Del destillirt; auch aus den Blättern kann man Del ziehen. Die reifen Früchte, die in bittere und süße eingetheilt werden, benutzt man frisch und eingemacht. Die reifen bittern Pommeranzen werden unter andern zu dem bekannten Getränk, dem Bischof, gebraucht. Eine Abart von den bittern Pommeranzen ist

## Der Sinaapfel.

(*Cit. aur. sinensis.*)

Sein lieblicher süßer Geschmack, sein vorzüglich saftreiches Fleisch und seine Größe unterscheiden ihn von der bittern Pommeranze. Der Stamm, die Blüthe etc. sind völlig wie am bittern Pommeranzenbaum; nur die Blätter sind an beyden Seiten zusammengebogen. Die Frucht hat eine glatte Haut, und eine mehr citronengelbe Farbe; die Schale einen süßlich aromatischen Geschmack, und das fast aus lauter Saft bestehende Fleisch ist hochgelb und süßsauerlich. Man nennt diese Früchte deswegen Apfelsinen (*pommes de Chine*, *Pommesinen*), weil sie zuerst durch einen Missionär aus China nach Europa gebracht wurden. In Europa hat man die Bäume so sehr vermehrt und ausgebreitet, daß aus dessen südlichen Ländern ganze Schiffsladungen voll dieser edlen Früchte ausgeführt werden. Aus Portugal kommen die meisten nach Deutschland. Zur Zeit der Ankunft sind sie in den Seestädten, &



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-