

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

Die Pommeranze

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

Sie werden im Oktober, November und Dezember verschickt, und es sollen jährlich von den sauern, die sich halten, an 30000 Kisten, wovon jede 440 Stück enthält, ausgefahren werden. Damit sie auf der Reise nicht verderben, so wählt man nur solche, die ganz unbeschädigt sind. Jede einzelne Citrone wird in Papier gewickelt und sorgfältig eingepackt. Auch die Schalen von Citronen kommen auf Fäden gereiht und in Kisten gepackt aus Italien zu uns. Man erhält diese Schalen vornehmlich bey Bereitung des Citronensaftes, welcher ebenfalls ein Handelszweig ist. Um diesen Saft zu gewinnen, schneidet man den Citronen oben und unten die Spitze ab, macht sechs Einschnitte der Länge nach in dieselbe, und zieht nun so die in sechs Theile zerschnittene Schale herunter. Die geschälten Citronen wirft man in Binsenkörbe, und preßt den Saft aus. Der ausgepreßte Saft wird abgellärt, und in Sonnen gefüllt, worauf man oben etwas Baumöl gießt. Am häufigsten braucht man diesen Saft in den Seifensiedereyen; außerdem bekanntlich auch in den Apotheken, und zur Bereitung des Punschtes und der Limonade.

Aus den frischen Schalen der Citronen wird auch noch ein feines, sehr wohlriechendes Del gewonnen. Wie öflich die äußere gelbe Schale ist, erhellet daraus, daß sie, wenn man sie nur zwischen den Fingern drückt, und so gegen das Licht hält, kleine Tröpfchen von sich giebt, die sich am Lichte entzünden, und einen angenehmen Geruch verbreiten. Man gewinnt das Citronenöl auf verschiedene Weise; theils preßt man die Schalen zwischen dem Daumen und Zeigefinger, und wischt das hervorgedrungene Del mit einem Schwamm auf, den man ausdrückt, wenn er sich angefüllt hat; theils destillirt man es. Das Ausgepreßte ist wegen seines bessern und stärkern Geruchs dem destillirten vorzuziehen. Wir erhalten es aus Italien in kleinen gläsernen Flaschen. Das unter dem Namen *Peau sans pareille* bekannte kostbare wohlriechende Wasser ist eine Auflösung des Citronenöls in reinem Weingeist. Das kostbarste und theuerste von allen Citronenölen ist das Bergamottenöl. (*Essence de bergamotte.*)

Die Pommeranze.

(*Citrus aurantium.*)

Der Name Pommeranze ist unstreitig aus *poma aurantia*, d. i. goldner oder goldgelber Apfel entstanden. Auch die Benennung Orange und Orangerie scheint von dem Meere *aurantia* seinen Ursprung zu haben. Der Pommeranzenbaum ist ein noch schönerer Baum vom Wuchse als der Citronenbaum, und hat überhaupt ein sehr einladendes Ansehen. Er unterscheidet sich von jenem durch kleinere, dunklere, mehr zugespitzte Blätter, welche ver-

stes H. st.

E

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 Orangen Zucker. 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*, *Pommeranzen*), 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, &