

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 Cedrat oder Citronat

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

Theilen von Europa wächst er im Freyen, z. B. in Malthe, Sicilien, Neapel, Genua Nizza, im südlichen Frankreich, Spanien und Portugall. An einigen Orten, wie z. B. in Nizza, leiden doch manchmal die Früchte schon von zeitigen Frösten, und werden nicht reif; bisweilen erfriert auch noch im Frühjahr die Blüthe; doch hat man wohl kaum Beyspiele, daß Bäume erfroren wären. Die gewöhnliche Art der Anpflanzung in diesen Ländern ist die: Man steckt einen abgebrochenen Zweig in die Erde, welcher bald anwächst. Wenn er nun nach zwey Jahren die nöthige Größe erlangt hat, so pflöpft man diejenigen Sorten darauf, welche man zu haben wünscht. Hernach beschneidet man den Baum. Viele werden nicht einmal hochstämmig, sondern nur strauchartig gezogen, und eine solche Pflanzung gleicht einem Gehäng.

Es gibt sowohl hier bey uns in den Gewächshäusern als auch in Italien 2c. sehr viele Abarten von dem eigentlichen Citronenbaume. Die Citronaten, die Peretten von birnsförmiger Gestalt, die Lumien, welche in Form und Farbe der Pommeranze ähnlich sind, und auch einen bitteren Geschmack haben, die Bergamotte, aus deren Schale man das bekannte Bergamottöl destillirt, und die ihren Namen von ihrer Aehnlichkeit mit den Birnchen gleiches Namens hat, die Limen, die Limönchen, sind die bekanntesten Abarten.

Der Cedrat oder Citronat

ist also ein wahrer Citronenbaum; nur sind seine Blätter kraus, aufgeblasen, und die Früchte viel größer als Citronen. Sie haben eine rauhe, aus größern und kleinern Warzen bestehende Oberfläche, einen süßlichen Geschmack, und mehr von jener weißen festen Substanz, als die Citronen. Manche dieser Früchte wiegen an 10 Pfund. Sie dienen bekanntlich zur Bereitung des Citronats, einer Art Confect. Man schneidet die Früchte halb durch, und legt sie oft in immer wieder frisch eingegossnes Salzwasser. Hernach werden sie in siedendes Wasser eingetaucht, und endlich mit Syrup und zerschmolzenem Zucker übergossen, und in Tonnen gepackt. Die trockenem oder kandirten Citronaten werden aus dem Syrup genommen, und in frischem Zucker gesotten, dann mit Zucker bestreuet und getrocknet. In den neuern Zeiten hat man angefangen, auch bloß eingesalzene Citronaten zu versenden, welche dann ebenfalls zu allerley Confituren gebraucht werden.

Die eigentliche Citronen benutzt man viel häufiger und zu mannigfaltigern Zwecken. Es wird daher auch ein ansehnlicher und sehr einträglicher Handel mit denselben getrieben. Von Sicilien aus geht jährlich eine ungeheure Menge Citronen in andere europäische Länder.

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 abgelaßt, 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 Weingeiste. 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