

# **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 Citrone

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

## D i e C i t r o n e .

(*Citrus medica*)

Der Citronenbaum gehört zu den sogenannten Drangeriegewächsen, welche bey uns zwar im Sommer das Klima aushalten; aber gegen die Winterkälte in eigenen dazu gebauten Gewächshäusern durch künstliche Wärme verwahrt werden müssen.

Dieser Baum ist leicht von andern zu unterscheiden, durch die schwarze etwas weiß gesprengte, nicht rissige Rinde; ferner durch die dicken glänzenden und glatten Blätter, welche oben dunkelgrün, unten etwas heller und nicht so glatt sind. Sie haben einen starken pomeranzenartigen Geruch, einen bitteren Geschmack, und sind dlicht. Die Blüthen, welche weiß, bisweilen auch von außen röthlich sind, haben einen sehr angenehmen Geruch, und kommen zwischen den Winkeln der Blätter aus dem Stamme hervor. Der Kelch derselben ist fünfspaltig, und die Blumenkrone hat fünf längliche Blätter. In der Mitte der Blüthe stehen 20 Staubfäden mit ihren Staubbeutel in verschiedenen Körpern verbunden, weswegen der Citronenbaum wie die übrigen seines Geschlechts, in die siebzehnte Klasse des Linneischen Systems (Polyadelphia) gehört. Die Früchte sind zur Zeit der Reife goldgelb, länglich, und endigen sich oben in eine kegelförmige Warze. Unter der äußern sehr dünnen und dlichten Schale befindet sich eine etliche Linien dicke, schwammichte, weiße und unbrauchbare Substanz, welche das fast aus lauter Saft bestehende saure Fleisch umgibt. Dieses Fleisch ist inwendig mit vielen Scheidewänden fast von eben der weißen, schwammichten Substanz durchzogen, in deren Mitte mehrere weiße Kerne liegen, welche man zur Fortpflanzung des Baums brauchen kann. Einige Citronen haben des saftigen Fleisches mehr als andere, und diese werden dann auch weit mehr geschätzt. In heißen Ländern ist bey völliger Reife der Saft der Citrone, lange nicht so sauer, als in kältern Klimaten, wo die Bäume den Winter über in Gewächshäusern stehen müssen; aber dagegen halten sich solche Citronen auch nicht so lange als die sauern. Will man daher in jenen Ländern Citronen lange aufbewahren und verschicken, so muß man sie unreif abnehmen.

Das Vaterland dieses schönen Baumes ist Persien, Medien und andere wärmere Gegenden Asiens. Erst nach der Geburt Christi, etwa im zweyten Jahrhunderte, scheint er aus Asien nach Europa, besonders nach Italien gekommen zu seyn. Nur in den südlichen

Theilen von Europa wächst er im Freyen, z. B. in Malta, 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 Lumen, 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 trocken 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.