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

[Pflanzen]

urn:nbn:de:bsz:31-263142

Bäume aus heißen Ländern.

Nro. 1. Der Mahagonybaum.

Der Mahagonybaum wächst im südlichen Amerika, vorzüglich in den Bahamischen Inseln, und ist berühmt wegen seines schönen rothbraunen Holzes, das sich vortrefflich schleifen und poliren läßt, und woraus jetzt in England, Frankreich und Deutschland, ja fast in allen Ländern von Europa, die schönsten und kostbarsten Meublen gemacht werden. Er wächst auf Felsen und ungeachtet der wenigen Nahrung sehr schnell und so stark, daß sein Schaft gewöhnlich 4 Fuß im Durchmesser enthält, und seine Wurzeln so dick und stark werden, daß sie die Felsen zersprengen. Er trägt eine kleine weiße Blüthe, und eine einförmige holzige Samenkapsel, welche unten am Stiele aufspringt, und den darin liegenden blättrichen Samen zerstreut. Das Mahagonyholz, welches in Frankreich auch Acajou-Holz genannt wird, ist jetzt ein wichtiger Handelsartikel für England, Holland und Hamburg geworden. In Amerika bauet man sogar Schiffe davon, wozu es noch besser als das Eichenholz ist.

Nro. 2. Das Brasilienholz.

Unter den sogenannten Färbehölzern sind zwey Arten die berühmtesten und für den Handel am wichtigsten, nemlich das Brasilien- oder Fernambuckholz, womit man roth, und das Campescheholz oder Blauholz, womit man blau, grau, braun u. s. w. färbt. Beyde Bäume wachsen in Südamerika, und sind, den Blättern und dem Wuchse nach, wenig von einander unterschieden; nur blüht das Brasilienholz weiß, und hat grüne Samenschoten, das Campescheholz aber roth, und hat kleine braune Schoten.

Das Brasilienholz, dessen Abbildung Nro. 2. zeigt, wächst am besten in Brasilien, und zwar bey Fernambuck, einer brasilianischen Stadt, wovon es auch seinen Namen Fernambuckholz hat. Der Baum wird nicht über 20 bis 24 Fuß hoch, das Holz sieht roth aus, und wird über Lissabon nach England, Holland, Hamburg u. s. w. in großen Stücken verführt, und dann zu Spänen geraspelt. Das Campescheholz oder Blauholz ist ein dem vorigen sehr ähnlicher Baum, der zu Campesche in der Hondurasbay, auch in Jamaika und andern Gegenden von Westindien wächst, ein kleiner krüpplicher Baum, ungefähr so groß, als unsere Pflaumenbäume. Sein Kern ist roth, und dieser wird eigentlich als Färbeholz verführt, in Späne geraspelt, die man im gemeinen Leben Blauspäne nennt, und der Grund der meisten wollenen Tücher, gelb, grün und roth ausgenommen, damit gefärbt.

Der Mahagonybaum.

(*Switenia Mahagony.*)

Der Baum, welcher das vortreffliche Mahagonyholz liefert, ist von ansehnlicher Stärke und Höhe; sein Stamm erreicht nicht selten eine Dicke von 4 Fuß im Durchmesser. Die Blüthe ist weiß und klein; sie hat einen fünfmal gespaltenen Kelch und fünf Blumenblätter. Ihr Honigbehältniß ist cylindrisch. An der Mündung desselben stehen zehn Staubbeutel, daher auch der Baum in die zehnte Klasse des Linneischen Sexualsystems (Decandria) gesetzt wird. Die Blüthen kommen büschelweise zwischen den Zweigen und den Blattstengeln hervor. Nach der Blüthe entsteht eine Frucht oder Samenkapsel, welche zur Zeit der Reife runder und größer, als eine mäßige wälsche Nuß, aber holzicht ist. Sie hat fünf Fächer mit schuppigen geflügelten Samen, und springt da, wo sie am Stiele sitzt, auf. Die Blätter des Baums sind abgebrochen, gefiedert; die Blättchen oval lanzetförmig.

Der Baum wächst schnell in die Höhe, und verbreitet seine Wurzeln weit um sich her. Er ist in Amerika einheimisch, wo er vorzüglich auf Jamaika, den karaibischen Inseln und in den heißern Gegenden des festen Landes angetroffen wird. Sein liebster Standort ist trockner steiniger Boden; er senkt die Wurzeln sogar in Felsenritzen, und gedeihet hier so, daß seine Wurzeln die Felsen zersprengen.

Da das Holz eine so schöne Farbe hat, welche bald brauner, bald gelblicher ist, und eine vortreffliche Politur annimmt, so wird es in Europa sehr häufig zu Möbeln, Tischen, Stühlen, Schränken, Kommoden und dergl verarbeitet. Die schönsten sind die aus dem schwarzbraunrothen Holz. In Europa ist es freylich theuer; aber in Amerika, wo es ungefähr in der Menge ist, wie bey uns das Eichenholz, braucht man es auch zu gröberer Arbeit, z. B zum Schiffsbau. Es soll noch dauerhafter und fester seyn, als Eichenholz. Eine Kanonenkugel zersplittert die Bretter von diesem Holze nicht, wenn sie dick sind, sondern bleibt darin stecken. Der Rinde des Baums schreibt man die Kräfte der Chinarinde zu.

Von Amerika aus wird mit dem Mahagonyholze ein beträchtlicher Handel nach Europa getrieben. Man hat den Baum durch Samen auch in England anzupflanzen gesucht, aber aller Pflege ungeachtet, ist der Versuch schlecht gelungen, und der Baum hat bey weitem die Vollkommenheit nicht erreicht, die ihn in seinem Vaterlande so schätzbar macht.

Das Brasilienholz.

(*Caesalpinia brasiliensis.*)

Der Brasilienholzbaum erreicht zwar ebenfalls eine ansehnliche Größe, aber er hat gewöhnlich einen krummen höckerichten Wuchs. Seine Rinde ist mit Stacheln oder Dornen besetzt. Er trägt weiße Blüthen, welche ungefähr in solchen traubenförmigen Büscheln erscheinen, wie bey der unächten weißen Akazie (Robinia pseudacacia). Die Blumen haben einen fünfspaltigen Kelch, wovon der untere Lappen größer ist, als die übrigen. So auch die Blumenkrone; sie theilt sich in 5 Blumenblätter, wovon das untere das größte ist. Zehn Staubfäden, welche in der Blume stehen, geben dem Baume seinen Platz in der zehnten Klasse. In der Abbildung hier zählt man nur neun Staubfäden; auch sind überhaupt die Blüthen nicht ganz vollkommen dargestellt. Die Form der gefiederten Blätter hat viel Aehnlichkeit mit denen an der erwähnten Akazie, nur daß die einzelnen Blättchen länglich herzförmig sind. Die Frucht, welche nach der Blüthe entsteht, ist eine Art von Schoten oder Hülsen, worin mehrere Samenkörner liegen.

Der starke Stamm dieses Baums liefert nicht viel zum Färben taugliches Holz. Man kann nämlich den ziemlich dicken Kern nicht gebrauchen, weil er nicht roth, sondern grau ist. In Brasilien, wo es vorzüglich wächst, hauet man den ganzen Stamm in solche Stücke, wie bey uns Bäume, die zum Brennholze gefällt werden; dann sondert man den Kern ab, und schifft das gute und brauchbare Holz ein. Bey der Stadt Fernambuck in Brasilien wird besonders viel eingeschifft, welches nach Portugall geht, und von da im Handel nach Holland, Hamburg ꝛc. weiter ausgeführt wird. Die Stücke, welche zum Färben dienen sollen, werden geraspelt. Dies läßt man häufig von den Züchtlingen in Zuchthäusern thun. Es ist das Raspeln des Brasilienholzes keine leichte Arbeit, wegen seiner Härte und Festigkeit. Die rothen Späne, welche man bey Kaufleuten und in Apotheken unter dem Namen Fernambuck kaufen kann, dienen zum Färben von mancherley Dingen. Die Farbe ist schön, aber nicht dauerhaft. Bekanntlich wird aus Fernambuck mit Alaun, Weinsteinkrystallen und etwas Gummi die rothe Dinte verfertiget.

Edle Südfrüchte.

Edlere Südfrüchte nennt man gewöhnlich diejenigen feinern Sorten Obst aus warmen Ländern, womit frisch oder getrocknet, ein großer Handel in Europa getrieben wird. Z. E. Citronen, Pommeranzen, Sinaäpfel, Feigen, Mandeln, Rosinen u. s. w.

Nro. 1. Die Citrone.

Persien ist eigentlich das Vaterland des Citronenbaums, von da er nach Italien, Spanien, Portugall und ins südliche Frankreich kam. Italien, Sicilien, Spanien, Portugall, und Frankreich treiben einen großen Handel mit Citronen in die nördlichen europäischen Länder. Der Citronenbaum ist, wo er im freyen Lande wächst, ungefähr so groß, als ein mittelmäßiger Pflaumenbaum, hat immer grünes Laub, eine weiße sehr wohlriechende Blüthe, und länglichrunde, hellgelbe Frucht. Die reife Citrone hat, wie der Durchschnitt Fig. a zeigt, ein sehr dünnes weißes Fleisch, und vielen Saft. Aus der gelben Schale wird das wohlriechende Cedroöl gemacht.

Nro. 2. Der Cedrat.

Der Cedrat ist dem Citronenbaum an Blatt und Blüthe ähnlich, hat aber eine weit größere knorrige Frucht, die, wie der Durchschnitt Fig. b zeigt, ein sehr dickes weißes Fleisch und wenig Saft hat. Daher wird auch vorzüglich nur das Fleisch der Frucht gebraucht, frisch in Zucker eingemacht, und dann trocken unter dem Namen Citronat verkauft. Er wächst vorzüglich um Florenz.

Nro. 3. Die Pommeranze.

Die Pommeranze hat dichteres dunkelgrünes Laub, und eine kleine weißere Blüthe als der Citronenbaum, eine kleine, runde, rothgelbe, glatte Frucht, die eine bittere gewürzreiche Schale, und einen sauern Saft gibt. Man braucht sie häufig zu Speisen, Konfituren und in den Apotheken.

Nro. 4. Der Sinaapfel.

Der Sinaapfel ist nichts anders, als die süße Pommeranze, welche man roh als Frucht essen kann, sehr saftreich ist, und einen süßen, lieblichen Geschmack hat. Sie ist fast noch einmal so groß als die bittere Pommeranze, eben so rothgelb an Farbe, und hat im Durchschnitt ein gelbes Fleisch und Saft. (Fig. C) Blätter und Blüthen sind wie bey der Pommeranze, mit welcher sie auch noch die Eigenschaft gemein hat, daß sehr oft Blüthen, unreife und reife Früchte zusammen an einem Baume sind. Die besten kommen aus Portugall.

Nro. 5. Die Feige.

Die Feige ist die Frucht des gemeinen auch bey uns bekannten Feigenbaums, der in allen warmen Ländern häufig wächst und ein schwammiges weiches Holz hat. Die Blüthe des Feigenbaums ist so versteckt, daß man sie nicht entdecken kann. Die junge Frucht bricht gleich aus einem Knoten der Schale heraus, und wird violetbraun, wenn sie reifet; hat innerlich sehr viele fleischige Kerne, und einen sehr süßen Geschmack. Sie werden an der Sonne getrocknet, und so im Handel verführt; die meisten kommen von Smirna, aus Spanien und Portugall.

Nro. 6. Die Mandel.

Die Mandel ist eine Nuß, die auf einem kleinen Baume wächst, der an Wuchs, Blättern und Blüthe dem Pfirsichbaum sehr ähnlich ist. Er blühet roth (Fig. I.) trägt eine hellgrüne Furcht, die aussen ein hartes grünes Fleisch, und innerlich eine längliche Nuß (Fig. f.) hat, in welcher dann die Mandel (Fig. g.) als der Kern sitzt. Es gibt süße und bittere Mandeln. Die besten kommen aus Spanien, dem südlichen Frankreich und Sicilien, und sind ein beträchtlicher Handelsartikel.

Die Citrone.

(*Citrus medica*)

Der Citronenbaum gehört zu den sogenannten Orangeriegewächsen, 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 bittern Geschmack, und sind ölicht. 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 Staubbeuteln 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 ölichten 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 Maltha, 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 Frühjahre 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 pfropft 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 ꝛc. sehr viele Abarten von dem eigentlichen Citronenbaume. Die Citronaten, die Peretten von birnförmiger Gestalt, die Lumien, welche in Form und Farbe der Pommeranze ähnlich sind, und auch einen bittern 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 Confekt. 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 trockenen 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 unschadhaft 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 abgeklärt, und in Tonnen 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 Punsches und der Limonade.

Aus den frischen Schalen der Citronen wird auch noch ein feines, sehr wohlriechendes Oel gewonnen. Wie ölreich die äußere gelbe Schale ist, erhellet daraus, daß sie, wenn man sie nur zwischen den Fingern drückt, und so gegen das Licht hält, feine 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 Oel 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 l'eau 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-

mittelst eines Flügels an dem Blattstiele festsitzen. 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. Im 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 Riechtöpfen; 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 abgepflückt und eine Zeitlang hingelegt, werden sie so hart, daß sie sich drechseln und poliren lassen. Man verfertigt Rosenkränze davon. Aus den äußern Schalen wird ein sehr wohlriechendes Oel destillirt; auch aus den Blättern kann man Oel 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 rc. 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 süßsäuerlich. 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 Portugall kommen die meisten nach Deutschland. Zur Zeit der Ankunft sind sie in den Seestädten, z.

B. in Hamburg, so wie andere Pommeranzen, ziemlich wohlfeil. Sie haben aber nicht ihren wahren Geschmack, weil sie unreif abgepflückt werden. So delikat 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 ꝛc. sind viel vortrefflicher. Auf den philippinischen Inseln aß le Gentil Apfelsinen, die so delikat 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 Blüthen 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 Blüthe 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 Blüthen, 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 Blüthen sitzen. Vermittelst des Vergrößerungsglases entdeckt man deutlich die wesentlichen Theile der Blüthe. Die männlichen haben einen dreytheiligen Kelch und drey Staubfäden ꝛc.; 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, milchartigen, kleb-

richten Saft von sich fließen. Dieser Saft ist so ätzend, daß er wie der Saft von der Wolfsmilch (euphorbia), Warzen wegfrißt, wenn man sie wiederholt damit bestreicht. Die Rinde des Stammes und der mehr als einjährige Zweig ist glatt und dunkelaschgrau. Die Blätter sind groß und handförmig, 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 Eyern, welche eine bestimmte Zeit fressen, sich dann in Nymphen verwandeln, und zuletzt als fliegende Insekten heraus kommen. Wenn sie nun in männlichen Feigen gewesen sind, so kann es nicht fehlen, daß sich eine Menge Blumenstaub a. 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 dörret.

Man hat wahrgenommen, daß man die künstliche Caprification 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 Wörlitz findet man eine Menge Feigenbäume im freyen Lande, welche im Winter mit einer Bedachung von Bretern, 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 ißt 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 schilderte, führte er unter andern auch an, daß Feigen darin wüchsen. 5. Mos. 8 8. Dem persischen Könige Xerxes waren die trefflichen Feigen Griechenlandes ein Beweggrund mit, dies Land zu erobern. — Die Feigen sind eine sehr nahrhafte Speise, und abgehungerte Personen sollen bald fett 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 Türkey macht man ein Gemüse davon, zu welchem Brod gegessen wird. In der Provence und in Italien ißt 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 gedörrte Feigen in Körben (Korbfeigen), welche aus Italien, Frankreich, Spanien und Portugall kommen. Faßfeigen erhält man aus Cypern und an-

dern dortigen Inseln. Sie sind so wohlfeil, daß man in Amsterdam 100 Pfund gedörrter Feigen für 8 bis 10 Gulden kaufen kann.

In den Gegenden, wo sie im Uiberfluß wachsen, mästet man Schweine damit, welche außerordentlich fett davon werden. — Der Genuß der unreifen Frucht verursacht Durchfall und Erbrechen. Aeußerlich ätzt sie wie der Saft, der in allen Theilen des Baums befindlich ist.

Der Mandelbaum.

(*Amygdalus communis.*)

Ist dem Pfirschbaume 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 gemeiniglich 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 ungemein, 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 Deutschlandes sind ihm tödtlich; auch werden hier die Früchte selten recht reif. — Mann kann den Baum aus Kernen ziehen; doch pflegt man ihn gemeiniglich 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 ißt sie theils so, theils braucht man sie in allerley Backwerk und an Speisen, man

überzieht sie mit Zucker ꝛc. Durch Pressen erhält man ein vortreffliches, süßes und wohlschmeckendes Oel, das Mandelöl, welches desto besser ist, je jünger die Mandeln sind; doch müssen sie auch schon trocken seyn. In Sicilien bereitet man es in Menge, und braucht es an Speisen. Abends und Morgens einige Unzen genommen, soll es die Würmer vertreiben. Dasjenige, was nach dem Auspressen des Oels zurückbleibt, ist die Mandelkleye, welche von vielen statt der Seife zur Reinigung gebraucht wird.

Die bittern Mandeln sind übrigens den süßen gleich, außer daß sie einen bittern Geschmack haben, der aber nur in den erdigen Theilen liegt; denn das ausgepreßte Oel derselben ist so süß, wie das von andern Mandeln. Sie sind Hunden, Katzen, Hühnern und andern Thieren ein Gift; beym Menschen erregt ihr häufiger Genuß Uibelkeit und Erbrechen.